

**Zeitschrift:** Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande  
**Band:** 21 (1883)  
**Heft:** 26  
  
**Artikel:** La coulure  
**Autor:** L.M.  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-187742>

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

### **Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

### **Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

**Download PDF:** 09.02.2026

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**

# CONTEUR VAUDOIS

## JOURNAL DE LA SUISSE ROMANDE

Paraissant tous les samedis.

### PRIX DE L'ABONNEMENT :

SUISSE : un an . . . 4 fr. 50  
 six mois . . . 2 fr. 50  
 ÉTRANGER : un an . . . 7 fr. 20

On peut s'abonner aux Bureaux des Postes ; — au magasin MONNET, rue Pépinet, maison Vincent, à Lausanne ; — ou en s'adressant par écrit à la Rédaction du Conteur vaudois. — Toute lettre et tout envoi doivent être affranchis.

### PRIX DES ANNONCES :

La ligne ou son espace, 15 c.  
 Pour l'étranger, 20 cent.

### La coulure.

On parle beaucoup de la vigne ces temps-ci, et l'on manifeste généralement des inquiétudes sur les conditions dans lesquelles la floraison de cette précieuse plante s'effectuera, vu les pluies persistantes de la saison. A cette occasion, voici quelques détails intéressants sur les diverses phases de sa végétation et la température qui lui est nécessaire, d'après des observations basées sur une longue période d'années.

La vigne commence à *pleurer* en mars, quelquefois en avril, lorsque la température moyenne, en l'air et à l'ombre atteint 10°. Cette limite est très importante à noter ; tant qu'elle n'est pas atteinte, la végétation est arrêtée ; dès qu'elle est dépassée, la végétation se développe ; mais c'est surtout vers 14° et 15° qu'elle atteint une grande activité, et elle parvient à son maximum vers 18° ou 20° — Au-dessous de 10°, la sève cesse de couler et les bourgeons se gonflent.

La floraison commence en juin ; à ce moment, la vigne a reçu 950° à 1000° de chaleur ; mais pour que la végétation prenne son essor, il faut que la moyenne ait touché 20° durant quelques jours. Lorsque cette température de 20° se maintient pendant une ou deux semaines, la fleur se développe complètement et se transforme d'une manière satisfaisante. Si, au contraire, les moyennes descendent au-dessous de 15°, il y a de la *coulure*.

Le grain prend de la transparence, le sucre se forme, la coloboration se manifeste lorsque la grappe a reçu 2300 à 2450 degrés. La maturation est complète lorsque la somme de la température atteint 2981 à 3169°. La moyenne de 10 années observées a été de 3060°. En résumé, on voit que le problème, pour la culture de la vigne, consiste à trouver une région où, dans l'espace de 6 mois, on puisse obtenir ce total de 3000 degrés et où la moyenne ne descend pas au-dessous de 10° pendant les 3 premiers mois, et au-dessous de 20 pendant les 3 mois suivants.

Voyons maintenant en quoi consiste la coulure dont nombre de personnes parlent sans s'en rendre compte d'une manière exacte.

On sait que, pour que l'ovaire et les ovules d'une fleur se transforment en fruits et en graines, il faut d'abord que ces ovules aient subi le contact du pollen ou de la poussière fécondante des étamines. Si, au moment de l'émission de ce pollen, il survient des pluies qui l'entraînent ou font crever ses grains

avant qu'ils aient pu produire leur action, la fécondation n'a pas lieu. C'est ce phénomène ou, si l'on veut, cet accident que l'on désigne sous le nom de *coulure*. Le fruit avorte ou se fond, suivant l'expression des praticiens.

La pluie est la principale cause de la coulure ; mais elle n'est pas la seule ; les vents peuvent aussi emporter le pollen et empêcher la fécondation ; le froid peut geler les organes sexuels ou la trop grande chaleur les dessécher ; des champignons parasites peuvent se développer à la place de l'ovaire et le faire avorter. Enfin un excès de vigueur du végétal, en faisant tourner toute la sève au profit de la formation du bois ou des feuilles, amène quelquefois, par contre-coup, la débilité de l'appareil reproducteur.

A ce propos, il est une chose bien intéressante à noter ; c'est tout le soin que Dieu a mis à préserver la vigne des accidents dont nous venons de parler, pendant le moment critique de la floraison. La fleur de la vigne présente ce fait qui lui est propre, que ses pétales se recourbent et se rapprochent vers leur sommet, comme celles d'une tulipe, avant son complet épanouissement, formant ainsi, pour les étamines, un abri naturel sur lequel les gouttes de pluie glissent sans atteindre le pollen, qui est ainsi protégé dans la généralité des cas.

Il va sans dire que ce préservatif devient impuissant devant une pluie persistante ou chassée avec violence par le vent. La petite capsule (anthère) qui renferme le pollen, éclate, la poussière fécondante est entraînée par l'eau, et la formation du fruit n'est plus possible.

En réfléchissant un instant à la sollicitude de la Providence dans l'admirable structure des organes reproducteurs de cette plante, comment peut-il venir à l'idée de quelqu'un, que le fruit de la vigne, si généralement répandue, ne soit pas destiné à être transformé en vin, et que ce vin, pris modérément, ne soit pas salubre à l'homme ?

L. M.

### La valse.

AU POINT DE VUE DU MARIAGE

par un professeur de danse.

« La danse n'est pas seulement un plaisir, un amusement ; non, c'est un grand intérêt social... Tenez... la question du mariage tient étroitement à la question de la danse. Pour le moment, le mariage lan-