

**Zeitschrift:** Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande  
**Band:** 21 (1883)  
**Heft:** 6

**Artikel:** [Nouvelles diverses]  
**Autor:** [s.n.]  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-187596>

#### **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>**

gnes de l'île ont disparu. Nous accueillons donc avec un sourire sceptique les divers crus de Madère qu'on nous offre. Tous les Madères ne sont pas de vrais Madères, sans doute, mais le *Madère existe*; il s'agit seulement de savoir le trouver.

Voici, à ce propos, quelques détails peu connus et fort intéressants :

L'île de Madère, située à 660 kilom. de la côte N.-O. de l'Afrique, appartient au Portugal. Sa population est de 150,000 habitants, et son climat ne varie guère que de 5 degrés entre la température d'hiver et celle d'été. Partout où le sol est propice, on cultive la vigne. Les pampres y sont dressés sur un treillage de junc de 3 ou 4 pieds de hauteur, supporté par des pieux qui permettent au vigneron de passer dessous pour tenir la terre libre de mauvaises herbes et y entretenir l'humidité. Ce treillage permet en outre au vigneron de se glisser dessous pour cueillir le raisin. Les vendanges commencent habituellement dans la dernière semaine d'août, et le pressurage avant les grandes pluies d'octobre.

Après le pressurage, le moût est transporté à Funchal, capitale de l'île. Il est alors versé dans des fûts et se repose jusque vers la mi-novembre, et, après avoir été soutiré plusieurs fois, il est envoyé à l'étuve. Celle-ci se compose de bâtiments en pierre à deux étages, divisés en compartiments chauffés par des tuyaux remplis d'air chaud, provenant de poêles installés au rez-de-chaussée, et dont la température varie entre 30 et 48 degrés Réaumur, suivant la qualité des vins. Le résultat de cette opération est de hâter le développement du vin, de lui donner du moelleux et de l'empêcher de fermenter à nouveau. Il est ensuite collé et soutiré, et, au bout de 2 ans, il est propre à être livré à la consommation.

Quelques négociants de Madère font faire, chaque année, à une certaine quantité de leurs vins, le voyage aller et retour aux Indes, dans le but de mûrir le vin et de lui donner un bouquet et un goût particulier qu'il tire sans doute de la forte chaleur qui règne dans la cale du navire et du mouvement continu auquel il est soumis. Le vin de Madère se bonifie beaucoup en vieillissant, et l'on trouve encore des grands vins de 50 à 100 ans.

En 1852, la récolte a été nulle, à cause des ravages de l'oidium, et, pendant 9 ans, il n'y a pas eu de vin, ce qui a donné lieu à cette croyance que Madère n'en produisait plus. En 1861, on en a récolté 1,600 hectolitres; les récoltes ont augmenté, et, à partir de 1870, elles ont donné, en moyenne, 40,000 hectolitres par an.

Au commencement du quinzième siècle, l'île de Madère n'était qu'une immense forêt, qu'on incendia par mégarde. Cet incendie dura 7 ans, et l'amas de cendres qui en résulta donna au sol la fécondité extraordinaire dont il jouit.

Le Madère véritable n'est donc pas une légende, et les amateurs de ce vin exquis et hygiénique peuvent se rassurer; ils n'auront du reste pas de difficulté à obtenir du vin authentique quand ils le désireront.

Parmi les négociants qui font le commerce du

Madère, il faut citer en première ligne la maison Cossart, Gordon et C<sup>o</sup>, la plus ancienne et la plus importante de l'île. Ses immenses magasins sont situés à Funchal et contiennent trois groupes de bâtiments. Un seul de ces groupes couvre un espace de plus de 2 hectares. Dans une grande cour, abritée par des treillages de vignes, 50 hommes sont occupés à fabriquer des tonneaux de 418 litres chacun, pour loger le vin. Dans d'immenses magasins, on admire des rangées de fûts (plus de 18,000), contenant le vin acheté aux dernières vendanges. On y laisse fermenter ou clarifier ce moût, après quoi il est soutiré et envoyé à l'étuve pour être soumis au chauffage dont nous avons parlé. Les ouvriers doivent, à des intervalles réguliers, pénétrer dans ces locaux pour examiner les fûts et faire le remplissage nécessaire pour compenser le déchet. Ces hommes ne paraissent pas trop souffrir de la température des étuves, qui s'élève de 45 à 55 degrés. Lorsqu'ils sortent de là, ils s'enveloppent dans des couvertures, boivent un coup de vin généreux et passent dans des pièces bien closes, où leur corps reprend graduellement la température normale.

Les divers groupes de bâtiments de MM. Cossart, Gordon et C<sup>o</sup> présentent un aspect riant et agréable, grâce aux treillages qui abritent toutes les cours, et forment des passages couverts d'une maison à l'autre. On ne peut pas se faire une idée de la fraîcheur et de la beauté de ces galeries de feuillages et de fruits, qui prennent un développement incroyable dans ce climat magnifique. Elles forment des abris impénétrables, qui préservent de la chaleur du jour les 200 ouvriers de cette grande fourmilière.

Un de nos abonnés nous écrit:

Vous avez raconté samedi dernier un incident assez comique, arrivé dans une course de Gambetta au Val-d'Illiers, laissant suffisamment entrevoir, que personne n'était moins clérical que le grand orateur.

Permettez-moi, néanmoins, de mettre en regard de votre article ces quelques lignes empruntées au correspondant du *Times*:

« Gambetta était-il, au fond, religieux ou non? C'est-ce que personne autre que lui n'aurait pu dire; mais il était superstitieux et ne manquait pas d'envoyer des cierges à l'église de la paroisse de laquelle il se trouvait au moment de l'anniversaire de la mort de sa mère. Un jour qu'il passait devant l'église Notre-Dame des Victoires, en compagnie d'un sénateur républicain, il s'arrêta subitement et dit: « Je brûle toujours un cierge à pareille date; je l'avais oublié. » En disant cela, il se dirigea vers le portail, et son ami fit en souriant: « Qu'est ce que les cléricals diraient s'ils apprenaient cela?... » Gambetta hésita un moment, puis il répliqua: *Bah! on dira que j'aimais ma mère!* Et il entra dans l'église, laissant son ami à la porte.

#### Le dzudzo et le roudou.

Vo cognâità bin monsu lo dzudzo Dzegnottet, cé brâvo petit vilhio qu'a adé onna bouna réson à vo