

Zeitschrift: Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande
Band: 55 (1917)
Heft: 40

Artikel: De l'excellence du vin
Autor: Barres, C. des
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-213333>

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

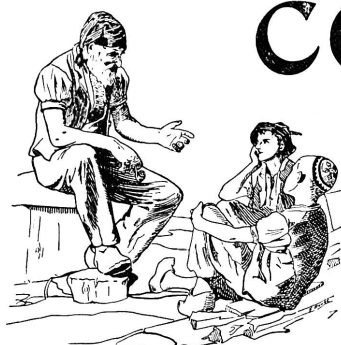
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées 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: 31.01.2026

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



CONTEUR VAUDOIS

PARAISANT TOUS LES SAMEDIS

Fondé en 1861, par L. Monnet et H. Renou.

Rédaction, rue d'Etraz, 23 (1^{er} étage).
Administration (abonnements, changements d'adresse),
Imprimerie Ami FATIO & C^{ie}, Albert DUPUIS, succ.
GRAND-ST-JEAN, 26 — LAUSANNE
Pour les annonces s'adresser exclusivement à la
"PUBLICITAS"
Société Anonyme Suisse de Publicité
GRAND-CHÊNE, 11, LAUSANNE, et dans ses agences.

ABONNEMENT : Suisse, un an, Fr. 4 50 ;
six mois, Fr. 2 50. — Etranger, un an, Fr. 7 20.
ANNONCES : Canton, 15 cent. — Suisse, 20 cent.
Etranger, 25 cent. — Réclames, 50 cent.
la ligne ou son espace.

Les annonces sont reçues jusqu'au jeudi à midi.

Sommaire du Numéro du 6 octobre 1917 : — A la cave (Eugène Rambert). — De l'excellence du vin (Dr C. des Barres). — Le vin de Lavaux (Louis Favrat). — Les vigneron. — Lo pouro Marelli (Marc à Louis). — La chasse au temps de LL. E. E. (Marc Henrioud). — Valaisanneries du Conteur (Maurice Gabbud). — L'esprit pastoral (B.). — Le riflard (E. L.).

A LA CAVE

On, du pays de Vaud, l'habitude est connue : La cave est le salon d'un vigneron soigneux. Voyez ce souterrain, beau de sa voûte nue, Qu'éclaire du crépus le jour mystérieux. Voyez ces flers tonneaux alignés en bataille : Les plus petits juchés il n'importe comment, Les autres, les géants, selon leur rang de taille, Sur leurs affûts cintrés assis solidement. Point de luxe, sinon le luxe nécessaire, Le beau luxe de l'ordre et de la propreté : La richesse, sans lui, n'est qu'une autre misère ; Avec lui, tout est grand, même la pauvreté. Ni rouille, ni plâtras, ni doute vermoulu ; Les tonneaux sont luisants, il en sort un vin pur, Et la sombre araignée, à la patte velue, Ne tisse point sa toile à l'ombre du vieux mur. C'est là, sans étiquette, qu'on trinque à la ronde, Qu'on dépose un moment le fardeau journalier, Qu'on jase, qu'on apprend ce que devient le monde, Et ce que fait Bismark, l'éternel chancelier ; Là que les questions graves sont abordées, Tant d'intérêt privé que d'intérêt public ; Que germent les projets, que naissent les idées, Qu'on brave le pouvoir et fronde le syndic. Parfois, entre rivaux, on s'observe, on se juge ; Mais des amis réels on ne se cache pas ; La vérité souvent y trouve son refuge, Et l'on se dit tout haut ce qu'on pense tout bas. On y chante, on y rit, quelquefois on y pleure, Car plus d'un vigneron a le cœur près des yeux ; Et tout en devisant on laisse couler l'heure ; Elle passe, on l'oublie et l'on s'en croit moins vieux.

EUGÈNE RAMBERT.

DE L'EXCELLENCE DU VIN

Un jour, Alexandre le Grand buvait du vin, ce qu'il faisait souvent et très volontiers ; Androcydes voyant que son maître l'absorbait avec indifférence et distraction, lui dit : « Rappelle-toi, grand roi, qu'en buvant du vin, tu bois le sang de la terre. »

Et de fait, cette divine ambrosie de nos pères ne tient-elle pas pour ainsi dire en dissolution les rayons du soleil et les forces occultes de notre planète ? Ne s'offre-t-elle pas à nos yeux comme une liqueur qui, dans ses gouttes de rubis ou d'or, semble augmenter la chaleur qui féconde, la lumière qui ravive, l'énergie qui donne le mouvement ?

N'est-ce pas dans la nature même des choses et dans une observation de tous les jours, que le vieillard de Cos¹ a trouvé l'aphorisme qu'il formulait en ces termes magiques de vérité :

« Le vin est chose merveilleusement appropriée à l'homme si, en santé comme en maladie, on l'administre avec à propos et juste mesure, suivant la constitution individuelle. »

Le vin doit à l'heureuse association de ses

¹ Hippocrate.

principes constitutifs (alcools, sels, alcalins, tannin, éther œnantique) le privilège de n'être surpassé par aucun produit naturel ou factice comme moyen de réconfortation, quand les sources de la vie sont languissantes ou épuisées.

Si leur rôle alimentaire n'est pas très étendu, il favorise indirectement la nutrition, en rendant moins nécessaire le nutriment et en ralentissant la destruction organique.

En tout état de choses, l'influence de quelques-uns des principes constitutifs du vin se complète par les propriétés des autres, de manière à charmer les sens du goût et de l'odorat, à exercer une action tonique et astringente sur l'estomac, à produire une excitation bienfaisante sur la circulation générale.

Les effets physiologiques du vin sont multiples : ce sont d'abord, plus mitigés et moins rapides, ceux qu'engendre l'alcool ; viennent ensuite les effets produits par la complexité des matériaux qui entrent dans sa composition et qui, à certains égards, se rapprochent de ceux de l'organisme.

Pour l'individu, le choix du meilleur vin devient d'une importance capitale, car si le bon choix suffit pour prolonger de plusieurs années une existence précaire, le mauvais choix peut abrégier la vie avec un cortège inséparable d'infirmités.

Les personnes à système musculaire et adipeux très développé, à organes respiratoires bien équilibrés, se trouveront toujours merveilleusement des boissons plus ou moins alcoolisées, en tenant compte, bien entendu, de leurs préférences instinctives pour les diverses qualités du vin.

Au point de vue hygiénique, les vins astringents et sucrés l'emportent de beaucoup sur les vins qui sont simplement alcooliques et sucrés, parce qu'ils s'accommodent mieux aux aptitudes de l'appareil digestif, quand ils sont pris à la dose modérée d'un verre à Bordeaux après chaque repas.

Dr C. DES BARRES.

LE VIN DE LAVAUX

Amis, on a loué les treilles
De tous les bouts de l'Univers,
On a crié force merveilles
De cent pays divers ;
Il est temps qu'on rende justice
Aux futaies de nos caveaux ;
Il est bien temps que l'on finisse
Par louer le vin de Lavaux !

Si la France a ses vins du Rhône,
Nous en avons chez nous aussi,
Et tous ceux du Rhin que l'on prône
Ne valent pas notre Cully.
Puis, aux qualités qu'on leur prête,
Mes amis, je m'inscris en faux.
Notre Yvorne leur tient bien tête
Avec notre vin de Lavaux.

On dit : les fonds sont à la hausse ;
La France renchérit ses vins.
Hé ! messieurs, que chacun se chausse
Selon sa bourse et ses besoins.

Si nous voulons avoir nos aises,
Contentons-nous de nos tonneaux,
N'achetons plus de mûcannaises,
Buvons notre vin de Lavaux !

Quand les vendanges seront bonnes,
Exportons le trop plein du pot ;
Si l'on ne peut remplir les tonnes,
Achevons-les de Cortaillod.
Préférons au moins le vin suisse
Aux vins frelatés de Bordeaux ;
A nos côtes rendons justice :
Buvons notre vin de Lavaux !

Grâce à celui de trente-quatre,
Sur tous les fronts la gaité luit,
Et si ses vapeurs nous font battre,
Ses coups ne feront pas grand bruit.
Si les Vaudois ont du champagne,
N'est-ce pas grâce à nos côtes ?
Nous ne battons que la campagne.
Vive notre vin de Lavaux !

1849

LOUIS FAVRAT.

LES VIGNERONS

Voici un éloquent tableau, tracé par *Marcel Précost*, des misères du vigneron depuis l'invasion des maladies qui, chaque année, assaillent les ceps. Heureusement, cet automne, la joie est revenue au vignoble ; le vigneron trouve dans une récolte superbe une juste compensation de ses mécomptes passés.

Une fois de plus, sous mes yeux, l'automne gascon, les brouillards bleuâtres du matin sur les vallées de Baise et de Garonne, l'ascension lente de la lumière aux pentes des côtes peu à peu désembrumés, les midis radieux, les couchants roses — ce qu'on appelle, dans nos contrées : le temps de vendange...

Et une fois de plus, aussi, les vendanges, — grands chapeaux de pailles et caracs rouges émergeant de la vague des pampres, chars nonchalants que traînent les bœufs conjugués, chars où s'entassaient les comportes de raisin bleu, de raisin blanc, de raisin rouge. Le jus sucré coulant de tous les fouloirs et fermentant aux flancs des cuves emplit les chars, les maisons, les villages, d'une vapeur vineuse qui grise plus vite, et plus sûrement que le vin... Si petite que soit la récolte, elle vaut au vigneron l'illusion momentanée de l'abondance. Rien qu'à tourner la vis du pressoir, ne fait-il pas jaillir la précieuse liqueur ? Comme c'est facile ! Cueillir des grappes et en exprimer le jus, n'est-ce pas besogne de faunes et de bachantes en joie ? Besogne si gaie que tous les pays vendangeurs ne s'en dégrisent pas tout à fait, au long de l'année. Foudres, muids et barriques enferment sous leurs doutes — la vendange faite — une substance vivante, qui longtemps encore continuera d'y vivre. Et de même le vigneron ne cessera pas d'être travaillé par des ferments de gaieté, d'espoir, d'illusion, entrés dans son cerveau avec les doux brouillards d'octobre, à la saison du vin nouveau. — Heureusement !

Heureusement que cette ivresse des vendanges ne se dissipe pas dès la Toussaint ! Car le vi-