

**Zeitschrift:** Le nouveau conteur vaudois et romand  
**Band:** 82 (1955)  
**Heft:** 12

**Artikel:** Vo assebein, vo pouai fère lo "Djan-Luvi" = Mais si, vous pouvez faire le concours Jean-Louis !  
**Autor:** Cm. / J.-P.G.  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-229641>

### **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:** 01.02.2026

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

## Vo assebein, vo pouai fère lo « Djan-Luvi »

Cli qu'âme lè vin dè tsi no l'a lo tieu que lai trèbouille quan l'è que s'amîne per vè lè borainclio dè Djan-Luvi (Halle 13, clia que bâille lo bounheu). Mâ lai ein a que sè mou-son : « Voua ! st' affère, l'è rein tan por mè... Bein sù qu'âmo lo bon vin, mâ fau ître prau suti por sè mècliâ dè çain. »

Tot parâ, Monchu, et vo assebein Madâma, se vo z'ai tot ballamein bounna hotse et fin nâ, vo pouai ître primâ.

Dainse, vaiquie doû-trai bon conchet que vo bâille noutron Djan-Luvi :

Quan l'è que stau cin diâblio dè petiou verro san dèvan vo, fau pâ lè fifâ trè ti d'on cou. Lè vin san pâ lè mîmo, eintre lè cârro do canton ; se vo gotâdè tot lo drai lo meillau, vo z'arâ grô dè mau por lè z'autro.

D'a premî, vo fau betâ voutrè verro sù 'na raintse, ein vouètain la couleu ; adon voutron nâ pau s'eimmodâ a nifliâ. Lè vin do Tsablié (Aillo) et cliau do Dèzalâ l'an mé dè « hotiet » — quemè dion — que lè z'autro.

L'è bon, ora fau vo tsouyî : lo momein l'è quie d'agotâ. Stu iâdzo, ein an, d'aboo per la gotta qu'a pou dè son. Sarâ èpai on bocon picliottainta, et que çain fâ dè bullettè au tiu do verro. Se l'è pequottain, se vo gatoille la guerguïetta, çain l'a ètâ venaindzî per lo lé dè Nautsâté, dain lo Vuilli. o bein dèssu lè cret dè l'Ourba.

On vin d'attaque, on rebaille m'ein mè, que vo fâ dere : « Çain mè faré rein d'ein baire quartetta dèvan dè medzî », vaitse on La Coûta, l'è assurâ. Tai, apri stu-ce, y'é quemè on got dè mârna dèssu la lainga : bon, l'è on La Vau. On autro, que vo fâ oncora pe tsau a la coraille, on bocon amê ? On rudo crâno vin que fau pâ trô ein baire, du qu'on hommo l'è rein tan ragotain avoué 'na ragueuillâie ? Eh bein, vo z'ai trovâ lo Dèzalâ, lo précô dè noutrè vegnè. Et pu, on derrai verro, avoué on got dè pierr'a fû, çain l'è on vin dè per Aillo.

Vo vaidè ! Allain, on bocon d'acouet ! Vo z'ai min d'astiusè por renasquâ, du que l'è pâ mé maulési que çain, Djan-Luvi.

Et pu, vo fau pâ raubliâ : on Vaudôî que l'a pâ ètâ primâ tsi Djan-Luvi l'è pâ on Vaudôî.

cm.

## Mais si, vous pouvez faire le concours Jean-Louis!

*Tout amateur de vins vaudois ressent un léger pincement au cœur, au moment où il passe devant le stand du Concours Jean-Louis (Halle 13, porte-bonheur). Mais combien aussi se disent : « Je ne suis pas un spécialiste, bien que j'apprécie un bon vin... je ne pourrais pas faire le concours Jean-Louis. »*

*Et pourtant oui, Monsieur, ou vous, Madame, vous pouvez réussir ce concours de dégustation, si vous avez simplement le goût et l'oderat normalement développés.*

*Voici quelques tuyaux, que vous glisse Jean-Louis :*

*Lorsque les cinq petits verres mystérieux sont devant vous, ne goûtez pas tous les vins en une fois ; souvent, entre les régions, les différences sont subtiles et si, par hasard, vous tombiez sur le vin le plus corsé pour commencer, leur recherche serait rendue plus difficile.*

*Classez vos vins par couleur, pour débiter ; faites ensuite entrer votre flair en action. Les crus du Chablais vaudois (district d'Aigle) et du Dézaley ont davantage de « bouquet » que les vins des autres régions.*

*Le grand moment est arrivé : il s'agit maintenant de déguster. Vous commencez par le vin qui aura le moins de bouquet. Il sera peut-être un peu pétillant, le fond du verre garni de bulles. Une très légère pointe d'acidité, agréable au palais, vous le fera reconnaître pour un cru de la région des rives vaudoises du lac de Neuchâtel, du Vully ou des côtes de l'Orbe.*

*Un vin franc, qui « redemande » et vous fait dire : « Qu'il serait bon d'en boire toujours deux décis pour l'apéritif », c'est un La Côte. Un léger arrière-goût d'argile vous permettra de déceler le Lavaux. Si ce goût de terroir est plus accentué, qu'il laisse une légère amertume, que le vin est très corsé et d'une forte teneur en alcool : vous êtes en train de déguster un Dézaley, le fleuron des vins vaudois. Enfin, les crus du district d'Aigle vous ont un de ces petits goûts de pierre à feu dont vous me direz des nouvelles.*

*Allons, du courage ! Il n'y a aucune raison pour que vous hésitiez à participer au Concours Jean-Louis.*

*N'oubliez pas : le certificat de bon connaisseur des vins vaudois classe son homme.*

J.-P. G.