

Zeitschrift: Le nouveau conteur vaudois et romand
Band: 86 (1959)
Heft: 2

Artikel: De la vigne et du vin
Autor: Ed.H.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-231261>

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

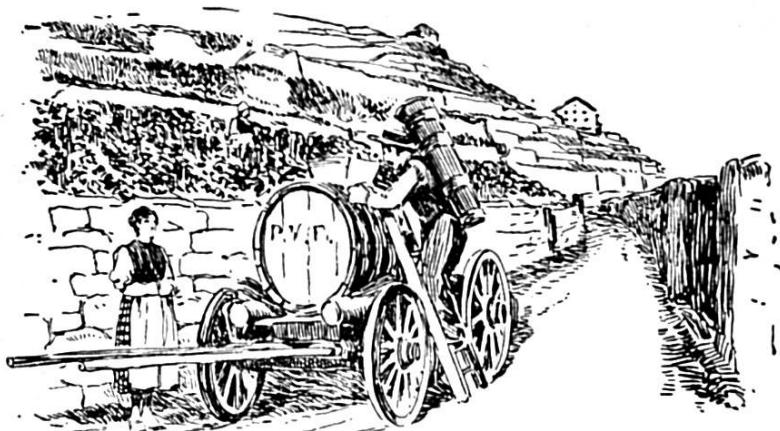
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées 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: 06.02.2026

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



Les vendanges sont là. Dans bien des régions, elles seront rapidement achevées. Quant au « grand règlement » que nous chantions à Vevey, il sera vite fait : Une poussée très moyenne au printemps, la floraison compromise par le mauvais temps, la grêle du mois d'août, si ce n'est déjà celle de mai, ou les deux. Tout cela a grignoté la récolte.

Heureusement que les magnifiques journées de septembre ont bonifié le raisin. Le « 58 » sera de qualité. Le vin sera bon, excellent même.

Dans nos campagnes, les arbres plient sous le poids des fruits. Un coup d'œil magnifique !

J'ai passé quelques jours dernièrement en pleine campagne zurichoise. On avait mis des « cotes » à toutes les branches.

La fille de nos hôtes disait en les voyant : « Tous les arbres, on dirait des carrousels ! »

Il y en aura du « most » !

Cela me rappelle une petite histoire que me conta mon grand-père.

Sur les monts de Lavaux, au bord d'un chemin montant et malaisé à l'époque, près des bois, une pinte se trouvait là, posée. Ne la cherchez pas, elle n'existe plus. Les gens, après la rude montée, étaient contents de s'arrêter un instant pour souffler et se désaltérer.

Propos du Vignoble

*Levez les bans, levez les bans !
Branle-bas des vendanges !...
Tendez la main, voici le temps,
vignerons, du grand règlement !...*

(Fête des Vignerons de 1955).

Grand-père s'y rendit un dimanche après-midi avec l'un de ses amis. (Le cabaretier était soupçonné de... rallonger le vin de la vigne avec du vin de fruits.

Les deux compères commandent un demi. Le cafetier l'apporte, le pose sur la table et repart. Pendant qu'il a le dos tourné, grand-père sort deux pépins de pomme de sa poche de gilet et les jette dans le flacon. Il appelle alors le maître des lieux et lui fait :

— Que nous as-tu donné pour du vin.
Regarde un peu !

Sans perdre le nord, le cabaretier lui répond :

— Ne dites rien ! Je vais vous en chercher de l'autre !

Mat.

De la vigne et du vin

Dans la « Noble Contrée », les Anniviers cultivent leurs vignes aux sons des fifres et tambours. Dans les caves de Lavaux on se sert d'un seul verre pour déguster le vin et il passe d'un convive à l'autre même si on est nombreux. Tandis qu'à Grandvaux ce verre fait le tour à droite, à Epesses il prend le sens contraire. N'essayez pas de taper contre un vase afin d'en estimer le contenu ; on vous prendrait pour un malotru.

Bien des lecteurs du « Conte » ont certainement assisté à une dégustation de vins, acte qui précède la mise officielle. Parfois, les épouses sont également présentes, mais leur rôle consiste le plus souvent à refréner l'ardeur de leurs maris.

Ainsi, nous avons assisté, l'année dernière, à la scène suivante :

Une épouse — Fais donc attention, Samuel, tu bois trop et tu auras bientôt un plumet !

Samuel — Sois sans crainte, ma chère Elodie, ce n'est pas en buvant beaucoup qu'on se grise, c'est en buvant trop ! Tu devrais le savoir !

Isaac — Comment trouves-tu ce vin, Samuel ?

Samuel — (dégustant en claquant la langue) Il vaut bien le tien, Isaac, il est « ferme » et « joli ».

Isaac — Merci, Samuel ! L'année dernière, par contre, on en a dégusté qui était « plat » même « dur » et « raide ». Celui des hauts, par exemple, était « mince » et « court ».

Une épouse — On voit que ces hommes savent mieux apprécier le vin qu'un bon petit plat qu'on leur prépare à la maison. Le vin peut être

« grossier » ou « mou » ou « vert », cela cela ne les empêche pas d'être tout le temps au Café.

Isaac — Et toi, le Valaisan, comment se fait le Fendant, cette année ?

Le Valaisan — Croyez-moi, ou ne me croyez pas, mais nous avons une fine goutte ; le vin a rarement été aussi bien « équilibré » et d'une telle « profondeur ».

Samuel — Et vous le buvez « même », ce nectar, pas vrai, le Valaisan ?

Le Valaisan — Qui n'aime vin, ni femme ni musique, toute la vie reste bourrique !

Isaac — Bien dit, le Valaisan ! Mais notre 1955 également était fameux. On a pu en dire qu'il était « long », « rond », « charpenté », « bouqueté », « vineux », « étoffé » et « riche ».

Samuel — Et tu en oublies, Isaac ! Ajoute encore « fier », « franc », « ferme », « grand », « môleux », et tu auras tout dit.

Le Valaisan — Santé, mes amis ! Et excusez-moi, Mesdames, mais je crois que le vin est comme le cœur de la femme : plus qu'il vieillit, plus qu'il s'améliore. Santé à tous !

Ed. H.

Hôtel de la Poste, Lausanne

Petit-Chêne, à 2 pas de la gare et de Saint-François

Chambres tranquilles avec eau courante
Fondue moitié/moitié et au succulent vacherin fribourgeois
Délicieux jambon de la Gruyère — Vins de premier choix
Prix très modérés

R. Vionnet-Dubois, directeur. (Patoisant)

