

**Zeitschrift:** Le nouveau conteur vaudois et romand  
**Band:** 89 (1962)  
**Heft:** 11-12

**Artikel:** Propos du vignoble  
**Autor:** Mat.  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-233018>

### **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:** 10.01.2026

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



## Propos du Vignoble

Les belles journées chaudes de la mi-juin, succédant brusquement au temps froid et pluvieux ont fait partir la vigne à toute allure. Elle a poussé, poussé, comme si elle voulait rattraper le temps perdu. S'il n'y a pas beaucoup de raisins, il y a par contre de magnifiques « rebiots » et des « fourchettes » — des vrilles — qui semblent vous faire la nique. On est plongé jusqu'à mi-corps dans un fouillis de verdure qu'il s'agit de démêler et d'ordonner. On ne peut plus passer et il faut ouvrir de petits chemins pour sulfater. sulfater.

Quand les effeuilleuses sont arrivées vers le 20 juin, elles ont pu se « mettre à l'orne » sans plus attendre. Si ce sont des novices qui font leur première campagne, je les plains, et je plains aussi les propriétaires.

A la même époque, le long des murs d'abord, en pleine vigne ensuite, on a vu et senti les premiers raisins fleuris. Le parfum de la vigne en fleur ! Les poètes et les musiciens l'ont chanté ce parfum fin et pénétrant qui réjouit le cœur du vigneron. C'est le soir après une journée torride, quand la fraîcheur revient, qu'il s'exhale des grappes. Si la floraison, « la passée », comme on dit, se fait dans de bonnes conditions, c'est déjà un sérieux acompte sur la future récolte.

La vigne, cette noble plante, est amie de la lumière et de la chaleur. Mon grand-père avait coutume de dire : « Elle n'aime que l'ombre du vigneron ! »

Nos ancêtres observaient certains rites, disparus aujourd'hui. En voulez-vous un exemple ?

Il y a déjà pas mal d'années, mon père et mon grand-père plantaient une vigne. Au moment où mon père mettait en terre le premier chapon, je me sens attrapé par les oreilles par le grand-papa. (Ce n'était pas son habitude !)

« Tu te souviendras quand cette vigne a été plantée », me dit-il.

C'était la coutume d'alors. Il faisait à son petit-fils comme on lui avait fait autrefois. La vigne a été arrachée déjà deux fois, mais je n'ai pas oublié la tirée d'oreilles.

Il y a quelques années, on ne parlait pas du « raisin de table ». On en cueillait un petit panier pour le marchand, on en donnait quelques grappes aux vendangeuses. On en mettait un peu de côté que l'on gardait pour le dessert du Nouvel-An. Et c'était tout, du moins... officiellement, car nos mamans s'arrangeaient pour faire un peu de... contrebande.

Mais, en principe, tous les raisins devaient passer sur le pressoir. C'est encore le cas maintenant pour les parchets cotés, pour toutes les régions où le vin s'écoule facilement et à bon prix.

Vous qui passez dans le vignoble vous verrez des ceps bien alignés, bien arrangés, mais vous ne saurez pas tout ce que cela a représenté de travail, travail pendant lequel on n'avait guère le temps de chanter :

« Tout ça ne vaut pas...

Un clair de lun' sur Vill'neuve.

Tout ça ne vaut pas...

Des vacances au Pèlerin ! »

Mat.