

Zeitschrift: Le nouveau conteur vaudois et romand
Band: 94 (1966)
Heft: 7-8

Artikel: Propos du vignoble
Autor: Mat.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-234506>

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>



Propos du Vignoble

Dans quelques jours, le tac-tac des sécateurs s'arrêtera. La fumée blanche des sarments que l'on brûle sur place au milieu d'un minage ou dans les petits chemins, cette fumée, comme celle des Brandons, monte droit vers le ciel ou est violemment rabattue par un coup de bise ou de vaudaire. On brûlera les souches dans les cheminées des restaurants ou des salons de nos maisons.

C'est le moment des mises de vins. Les unes ont déjà eu lieu, d'autres suivront.

On a pu lire, dans les journaux, les prix atteints par les Dézaley, Clos des Moines et Clos des Abbayes, pour les rouges surtout. On ne pourra pas s'en offrir tous les jours une bouteille — ou même une chopine — pour les « dix-heures » !...

Le « 66 » sera un bon vin. Au cours de l'année, il faudra reconstituer les réserves. Le « 64 » a disparu et le « 65 » a assuré la relève.

De plus en plus, on est frappé de voir les particuliers posséder un petit (ou gros) stock de bouteilles à la maison. D'autre part, les personnes qui se déplacent beaucoup en auto consomment peu ou moins de vin dans les restaurants (à

cause du 0,8 probablement ?). C'est ainsi que telle société viticole de ma connaissance livre maintenant davantage de vins aux particuliers ou sociétés qu'aux cafetiers et restaurateurs.

Tout évolue. Il y a 50 ou 60 ans en arrière, certaines pintes campagnardes vendaient plus de litres de « goutte » que de litres de vin. Et si l'on boit davantage de café... dans les cafés, le patron y trouve quand même son bénéfice...

* * *

Un hebdomadaire de chez nous faisait paraître, il y a quelque temps, un tableau comparatif des récoltes dans nos vignobles romands, classées en années médiocres, bonnes, très bonnes, exceptionnelles.

En vingt ans, de 1945 à 1966, les chiffres restant des chiffres, nous aurions, pour le vignoble vaudois : pour les rouges, 4 années médiocres, 4 bonnes, 7 très bonnes et 5 exceptionnelles. Pour les blancs, 3 années médiocres, 5 bonnes, 6 très bonnes et 6 exceptionnelles. Les années exceptionnelles étant 1945, 47, 49, 53, 59 et 64. Médiocres : 46, 56, 60.

La nature se réveille. La sève monte ; bientôt éclateront les bourgeons, promesses des futures récoltes !

Mat.

Choucroute garnie à la bonne franquette

CAFÉ ROMAND

LOUIS PÉCLAT LAUSANNE PL. ST. FRANÇOIS 2