

**Zeitschrift:** Regio Basiliensis : Basler Zeitschrift für Geographie  
**Herausgeber:** Geographisch-Ethnologische Gesellschaft Basel ; Geographisches Institut der Universität Basel  
**Band:** 26 (1985)  
**Heft:** 1  
  
**Nachwort:** Résumé  
**Autor:** Schuster, M.

### **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:** 15.01.2026

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

## Résumé

Les publications parues dans ce bulletin sur la culture de la vigne dans le village alsacien de Beblenheim (département du Haut-Rhin), à quelques km au nord de Colmar, rendent compte d'un travail pratique sur le terrain d'environ 3 semaines, organisé par les Instituts d'Ethnologie et d'Ethnographie Européenne (Volkskunde) de l'Université de Bâle du 5 au 23 octobre 1981, soit pendant la période des vendanges.

A part 3 enseignants, 21 étudiantes et étudiants y participaient et habitaient, seuls ou par deux, dans les différentes exploitations de Beblenheim (voir détails dans l'introduction), et ont rédigé chacun un compte rendu monographique détaillé sur l'exploitation d'hébergement. En se basant sur ces textes, plusieurs participants ont, par recoupements, rédigé les descriptions suivantes sur les principaux aspects de la viticulture à Beblenheim.

Après quelques indications d'introduction sur la situation du village (sur la route du Vin), ses édifices, son château datant de la fin du Moyen-Age, la vie professionnelle et associative des habitants (de majorité protestante), suit une description du vignoble avec son intense ensoleillement, son sol de qualité exceptionnelle, ses pentes généralement douces. Les parcelles de vigne appartenant aux habitants de Beblenheim (en général entre 2 et 25 ares), par suite de partages successifs sont aussi dispersées à travers les bans des villages voisins (et réciproquement). Il en résulte qu'en moyenne, un viticulteur cultive une quarantaine de parcelles différentes. Ce morcellement accroît le travail mais en même temps réduit les risques dûs au gel et à la grêle; ceci étant particulièrement grave en considérant la forte concentration de l'économie sur la viticulture. Quant aux différentes sortes de vignes, il faut retenir que — aussi à la suite de prescriptions de l'Etat — un nombre de vieux cépages a disparu, manifestement au profit de cépages plus nobles, toujours greffés sur un porte-greffe.

Les vendanges constituent évidemment le point fort de la saison, mais les travaux s'étendent sur toute l'année: surtout les soins portés au sol (labours pour favoriser l'aération du sol), les plantations nouvelles (tous les 30 ans environ), la taille, la fixation, la lutte contre les parasites (par des moyens chimiques et biologiques). Les vendanges, pour lesquelles les organismes officiels fixent la date la plus tardive possible, durent rarement plus de 2 semaines et sont marquées à la fois par un surcroît de travail, une ambiance de fête accentuée, une vie sociale plus intense, à cause notamment de la présence de nombreux parents, de connaissances et d'étrangers en provenance d'Alsace, des autres régions de France ou même de l'étranger. Ces travailleurs occasionnels sont plutôt motivés par le plaisir de vendanger que par un besoin économique; ils appartiennent aux professions les plus diverses. Souvent un groupe de 20 à 30 personnes doit être hébergé et nourri par exploitation ce qui nécessite une laborieuse préparation préalable. Un repas de fête, des danses et des chants marquent la fin des vendanges. L'opération suivante est la vinification, exécutée dans certaines exploitations par les viticulteurs eux-mêmes comme autrefois, et dans d'autres confiée à la Coopérative. Ce n'est pas avant le mois de mai de l'année suivante que le vin nouveau est mis en bouteille, après avoir subi durant l'hiver sa transformation et son amélioration, comme: pressurage, soufrage, éventuellement sucrage, mais sans addition d'acidité, stockage, filtrage. Le résidu sert à la fabrication du marc de raisin. Ce processus de travail s'étend sur plusieurs mois: il détermine,

d'une part, la qualité du vin de l'année en général, et d'autre part, la nuance des bouquets des différents vins. Le savoir faire et l'expérience en quelque sorte privés des viticulteurs se transmettant depuis des siècles de génération en génération, ainsi que l'enseignement scientifique dispensé dans les écoles agricoles (en particulier au lycée agricole et viticole de Rouffach) jouent un rôle important dans le cadre villageois de Beblenheim.

Il va de soi, que non seulement la culture de la vigne et la fabrication du vin, mais aussi la commercialisation du vin en Alsace sont soumis à une réglementation, par exemple en ce qui concerne l'appellation et l'étiquetage au graphisme très varié. A cela s'ajoutent les médailles obtenues aux concours vinicoles nationaux de Colmar, de Mâcon et même de Paris, où les vins de Beblenheim se défendent très bien. En conséquence la vente est active et de façon très diverse, sur le marché intérieur et à l'étranger, par l'intermédiaire de grossistes, de commerces de détail, de restaurants, mais également directement au consommateur y compris aux touristes de passage à Beblenheim, ce qui a donné naissance à une clientèle d'habités plus ou moins importante.

C'est aussi dans le domaine de la vente que la répartition générale de la viniculture de Beblenheim en un secteur privé d'une part, et un secteur coopératif (à partir de la récolte du raisin) d'autre part, joue un rôle perceptible mais non suréstimable. La Société Coopérative de Beblenheim et environs, fondée en 1952, a son siège dans l'ancien château des barons de Hoen (administration, locaux de vinification, de stockage, de vente). Compte tenu de son importance (plus de 200 membres), elle dispose d'un équipement particulièrement moderne. En plus des vins traditionnels du village, elle produit en utilisant plusieurs sortes de raisins, un Crémant "méthode champenoise". Parallèlement à la Coopérative, et en loyale concurrence villageoise avec elle, les viticulteurs indépendants et respectueux des traditions, à la fois propriétaires, récoltants et négociants, ont réussi à se maintenir, dans la mesure où leur exploitation présentait une dimension suffisamment importante (éventuellement par achat complémentaire) et s'ils se sont reconvertis à la monoculture de la vigne, en abandonnant l'agriculture.

Résumé: *M. Schuster*

Traduction: *P. Meyer et A. Rentz*

