

Zeitschrift:	Revue historique vaudoise
Herausgeber:	Société vaudoise d'histoire et d'archéologie
Band:	126 (2018)
Artikel:	L'art du vigneron : du savoir-faire ancestral aux mutations induites par de microscopiques ennemis
Autor:	Carruzzo-Frey, Sabine
DOI:	https://doi.org/10.5169/seals-954813

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: 12.01.2026

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

SABINE CARRUZZO-FREY

L'ART DU VIGNERON : DU SAVOIR-FAIRE ANCESTRAL AUX MUTATIONS INDIQUES PAR DE MICROSCOPIQUES ENNEMIS

Sur la place du Marché de Vevey, depuis 1797, la Fête des Vignerons se fait l'écho de l'éternel recommencement des saisons. De tous ses thèmes récurrents et incontournables, c'est celui qui se rattache le plus au métier qu'elle met en lumière. Les saisons, les années s'écoulent et, qu'elles soient bonnes ou médiocres, elles sont l'ingrédient inéluctable dont se compose le millésime que le ciel réserve au vigneron. Hier comme aujourd'hui, il scrute le ciel, se souvient, analyse la situation avant d'agir en effectuant les travaux que sa vigne attend de lui. Ainsi passent les années, les siècles. Tout semble immuable. Pourtant, même si l'attachement du vigneron à sa terre et à son savoir-faire ancestral est aussi profond que les racines des céps auxquels il vole ses soins assidus, son rôle et sa vigne ont été appelés à changer et à évoluer¹.

Au Moyen Âge, puis tout au long de l'Ancien Régime, il serait malaisé de déceler de grandes évolutions dans «l'art du vigneron»². Tel le cycle inexorable des saisons, les générations successives répètent les gestes enseignés par leurs pères. La plupart sont polyactifs et partagent donc leur temps entre diverses autres activités, agricoles ou non. Les évolutions culturelles sont sporadiques, les progrès souvent le fait de quelque observateur particulièrement attentif à ses plantes. Ainsi aura-t-il remarqué que tel cépage s'adapte mieux à telle terre, quand on lui offre telle orientation et que la vigne est taillée d'une certaine façon, menée de telle manière et vendangée de préférence dès que la maturité optimale est constatée. C'est ainsi, de façon tout empirique, que vont évoluer, lentement, au cours de siècles, les méthodes culturelles. Ces constatations se trouvent parfois retranscrites dans quelque livre de raison et transmises aux générations suivantes. Le poids des habitudes freine néanmoins les progrès.

Avec le siècle des Lumières, il n'est guère qu'une poignée de praticiens cultivés qui tentent de faire évoluer les savoir-faire, que cela soit au niveau de la qualité ou

¹ L'histoire des révolutions culturelles dans la vigne vaudoise a fait l'objet de plusieurs articles de l'auteure. Certains passages sont ici repris.

² Terme repris du titre de l'ouvrage du Citoyen [Pierre] Reymondin, *L'Art du Vigneron*, Lausanne : impr. aux dépends de l'Auteur, 1798 ; rééd. Chapelle-sur-Moudon : Ketty & Alexandre, 1992.



Cycle biologique du phylloxéra, illustration tirée du *Manuel du viticulteur*, Neuchâtel, 1907.

de l'amélioration des rendements. Quelques années avant le Citoyen Reymondin, qui publie en 1798, à ses frais, son recueil destiné à faire profiter de ses expériences des propriétaires terriens non férus en viticulture, un autre vigneron, Gabriel Anet de Chailly-sur-Montreux avait, en 1762 déjà, mis par écrit ses propres réflexions sur le sujet³. Durant la première moitié du XIX^e siècle, d'autres encore tentent à leur tour de faire évoluer les méthodes culturales et de transmettre leurs expériences⁴. Ces efforts sont à mettre en parallèle avec l'émulation née de l'initiative de propriétaires regroupés au sein de sociétés – telles que la fameuse Société économique de Berne ou de la Confrérie des Vignerons – qui proposent, dès la fin du XVIII^e siècle, des prix à ceux qui parviennent à innover dans leur secteur.

Ces incitations développent la réflexion relative aux meilleures fumures, à l'élaboration de nouveaux engrais, à la création de machines susceptibles de diminuer la pénibilité des travaux de sol. Enfin, des études sont menées sur les cépages les mieux adaptés aux différents terroirs. Mais ce sont là des exceptions.

Pour la majorité des vignerons, le travail quotidien est harassant, mais, confiants en la bienveillance du Tout-Puissant, ils ne connaissent encore que peu de facteurs pouvant mettre à mal l'entier de la production de l'année ou les obligeant à revoir en profondeur leurs pratiques. Il y a bien sûr le gel et la grêle, tels des rappels célestes de la fragilité naturelle des choses, mais aucun insecte ni aucune maladie ne vient, année après année, mettre la récolte en danger.

Puis, parallèlement aux progrès techniques de l'ère industrielle naissante, le monde jusqu'ici presque immuable du vigneron se voit brutalement bouleversé. Des changements majeurs vont profondément transformer son métier, son rapport à la terre, à la

³ Daniel Anet, « Un vigneron du XVIII^e siècle. Le mémoire de Gabriel Anet », in *RHV*, 59, 1951, pp. 89-97.

⁴ Tel Mr. Brun-Chappuis, *Traité sur la culture de la vigne telle qu'elle se pratique à La Vaux, Canton de Vaud*, Genève/Paris : J. J. Paschoud, 1824.



Dégâts du mildiou, 1948.

plante et même ses valeurs idéologiques. Les *Manuaux* de la Confrérie, régulièrement tenus à jour depuis la première moitié du XVII^e siècle, constituent un bon indicateur de ces évolutions. Ils servent à illustrer le présent propos.

Les relations écrites des activités de l'Abbaye des Vignerons, dite de Saint-Urbain, comme on appelait encore la Confrérie, commencent en 1647. Il est fait état de visites des vignes effectuées annuellement. Elles ont pour but de déceler, pour le compte des propriétaires qu'elle représente, d'éventuels manquements dans les travaux que doivent accomplir les ouvriers viticoles, les vignerons-tâcherons. Les « visiteurs » ou « visitateurs », aujourd'hui nommés experts, parcoururent d'abord une, puis deux fois l'an, les parchets des environs de la ville de Vevey afin d'y constater l'état général des vignes.

Quels sont les manquements que pouvaient, à cette époque, constater les experts ? Parmi les mauvais soins, on met en avant des erreurs de taille, le non-renouvellement des souches mortes, des fossoyages insuffisamment profonds, des relevages, des effeuilles et des désherbagages non terminés. On condamne régulièrement la funeste habitude de laisser chèvres et moutons entrer dans les vignes, les négligences relatives à l'entretien des murs ou le manque d'empressement apporté à l'éradication des

À quoi cela peut-il bien ressembler, un phylloxéra ?

« Il résulte des communications faites à Montpellier que le phylloxera est ailé, qu'il marche comme les fourmis à la surface de la terre et que son transport d'une localité dans une autre a lieu de cette manière. Par de nombreux essais, MM. les professeurs de France ont réussi à prendre des mesures contre le terrible insecte destructeur des vignobles. Une étendue de cinq hectares de vignes a été divisée en huitante lots sur lesquels il a été constaté que le fumier de ferme auquel on a joint des cendres de bois est le meilleur préservatif [...]. »

Deux naturalistes français qui se sont occupés du phylloxéra sont en désaccord sur cet insecte. L'un prétend que le phylloxéra vastatrix n'est pas ailé, l'autre que le phylloxéra ailé ne s'attaque pas à la vigne mais est celui du chêne vert qui entoure les vignes dans ces parties du vignoble français. Toutefois si ce désaccord sur la conformation de l'insecte existe, on est d'accord que le fumier de ferme additionné de matières qui contiennent de la potasse, telles que cendres etc. est le meilleur préservatif à employer. »

Archives de la Confrérie des Vignerons de Vevey, *Manual 6*, 9 novembre 1874

mauvaises herbes. Les experts déplorent également le fait de laisser croître des arbres qui portent ombrage aux céps et, surtout, l'habitude qui perdurera jusque tard dans le XX^e siècle d'utiliser des terres bien engrangées par d'onéreux engrangs, pour y planter, entre les céps, fèves, « bled de Turquie » (maïs) et autres légumes, le tout au détriment des revenus du propriétaire⁵. L'énumération de ces défauts dans les travaux est également un bon résumé de ce que le métier de vigneron comprend comme tâches sous l'Ancien Régime : travaux de terre et de labours, d'entretien des murs, de renouvellement des vignes, de taille, d'ébourgeonnage, de soins aux feuilles et au sol. Les vendanges enfin.

À de rares occasions, la Confrérie est consultée par les autorités, seigneur bailli ou, plus tard, Municipalité de Vevey, pour effectuer des visites lorsque des maladies sont décelées. Avant le milieu du XIX^e siècle pourtant, il n'est jamais fait mention de quelles affections il s'agit. Il n'y a que le gel et la grêle dont les dégâts sont régulièrement constatés. Toujours selon le Citoyen Pierre Reymondin de Pully, le coître (consécutif aux dégâts provoqués par la grêle), la pourriture et la brûlure de la feuille (aujourd'hui identifiée comme étant le rougeot), sont les maladies repérées à la fin du XVIII^e siècle. Parmi les insectes, il énumère une « infinité d'ennemis [...] ; mais les plus dangereux sont le gribouri, la bêche et le limaçon. On peut y ajouter le verlour verd et le ver coquin »⁶. Rien de très dangereux en soi ne menace la récolte.

⁵ Sabine Carruzzo-Frey, Patricia Ferrari, *Du Labeur aux Honneurs. Quatre siècles d'histoire de la Confrérie des Vignerons et de ses Fêtes*, Vevey: Confrérie des Vignerons/Montreux: Imprimerie Corbaz, 1998.

⁶ Citoyen [Pierre] Reymondin, *L'Art du Vigneron*, op. cit., rééd. 1992, p. 155. Le gribouri (eumolpe ou écrivain) était, avant l'arrivée des maladies cryptogamiques et du phylloxéra, le principal parasite des vignes. Le ver coquin est la cochylis (ver de la grappe).

Introductions des traités de Brun-Chappuis (1824) et Blanchoud (1851)

« Directions sur les procédés indiqués comme les plus efficaces pour combattre les ravages du mildew ou mildiou dans les vignes.

Le mildiou se produit par des spores/semences d'été, puis par des spores d'hiver qui restent dans les feuilles tombées. Il faut donc absolument brûler les feuilles des vignes infectées à l'arrière-automne.

On recommande de plus :

1° d'employer des échalas vitriolés ;

2° d'attacher la vigne avec de la paille baignée pendant 12 heures dans une solution de sulfate de cuivre à raison de 3 kg de sulfate pour 100 litres d'eau; mais les ouvriers devront s'abstenir de tenir cette paille à la bouche, car la solution de sulfate de cuivre est un poison;

3° de badigeonner au balai les feuilles de la vigne, lors de l'apparition de la maladie, avec un lait de chaux sulfaté comme suit: 15 kg de chaux délayée dans 30 litres d'eau soigneusement mélangés avec une solution de 8 kg de cuivre, dans 100 litres d'eau.

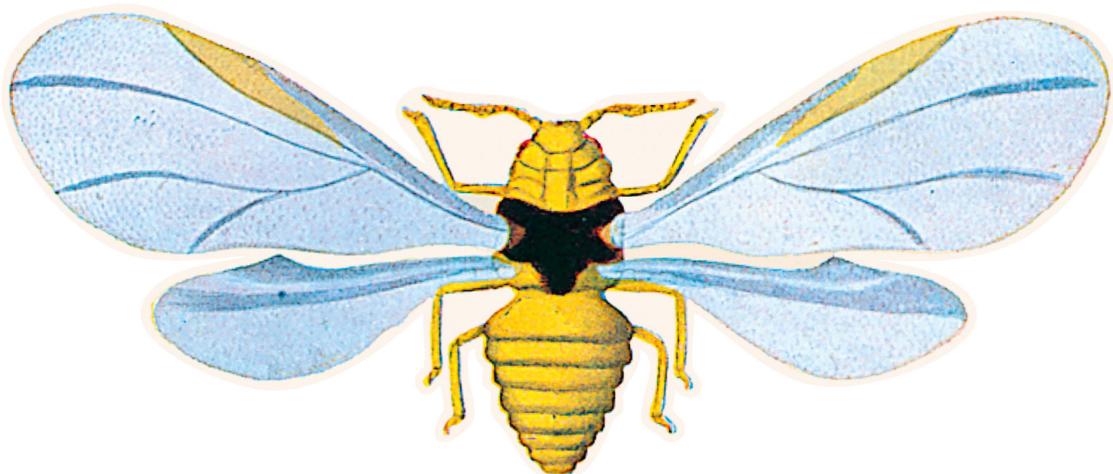
L'apparition du mildiou a lieu vers la fin de juin ou le commencement de juillet. Il faut donc à cette époque surveiller attentivement le vignoble; il faut éviter autant que possible de badigeonner le raisin.

Il ne faut pas confondre le mildiou avec la maladie peu dangereuse, connue sous le nom d'Erienum, qui produit à la surface des feuilles des renflements et à l'intérieur un duvet blanchâtre. Cette maladie est produite par un petit ciron, ces cirons se reproduisent plusieurs fois pendant l'été. La dernière génération pond des œufs durs dans les feuilles d'automne où ils passent l'hiver pour éclore au printemps suivant. Raison de plus de brûler les feuilles en automne. »

Feuille d'Avis de Vevey, 2 juin 1886

Cette heureuse époque prend fin dès la seconde moitié du XIX^e siècle, en raison, notamment, des progrès techniques et de l'accélération des moyens de communication. En effet, de France vont parvenir des nouvelles alarmantes sur des fléaux jusqu'alors inconnus, capables de décimer des vignobles entiers. La Suisse sera touchée et, en quelques décennies, le métier de vigneron se transformera plus profondément qu'au cours de toute son histoire.

Grâce aux bateaux à vapeur qui, dès 1850, remplacent peu à peu la marine à voile et permettent de traverser l'Atlantique en quelques jours seulement, deux maladies cryptogamiques, l'oïdium et le mildiou, ainsi qu'un puceron des plus destructeurs, le « phylloxera vastatrix », se propagent d'Amérique en Europe, par ignorance et par inadvertance. Le développement du chemin de fer offre une voie royale à la dispersion des trois vecteurs de maladies, hôtes des innombrables chargements de végétaux importés sur l'ensemble du continent européen. Ainsi, l'oïdium est décelé pour la première fois en France en 1847, le phylloxéra en 1863 (il ne sera toutefois identifié avec précision qu'en 1868). Le mildiou, enfin, provoque des dégâts dès 1878. Premier pays touché, la France – avec ses vignobles s'étendant parfois à perte de vue – ne peut que constater les dommages. Elle subit de plein fouet les assauts conjugués des « pestes » américaines. Des régions entières sont dévastées voire abandonnées. Son importante



Phylloxéra sous sa forme ailée. Appelé initialement *phylloxera vastatrix*, il est aujourd'hui dénommé *Dactylasphaera vitifoliae*. Illustration tirée du *Manuel du viticulteur*, Neuchâtel, 1907.

économie vitivinicole est menacée jusqu'à redessiner en profondeur la carte de ses vignobles.

Partout, des moyens de lutte sont testés, souvent plus farfelus les uns que les autres. Si, pour l'oïdium, on constate rapidement l'effet des poudrages répétés de soufre, il faudra plusieurs années pour comprendre ce qui provoque le flétrissement puis le dépérissement des souches : le phylloxéra, avant d'être un minuscule puceron à carapace jaunâtre, se développe et se niche sur les racines des céps qu'il pique afin de se nourrir de leur sève. Pour en venir à bout, on préconise d'abord le battage mécanique du sol, l'inondation des parcelles, les pulvérisations de sel, d'acide phénique, de guano et autres matières fécales. Certains sols sont alors pollués pour longtemps en raison de ces expérimentations, avant que l'on parvienne à la conclusion que, pour contrer le phylloxéra, le seul moyen efficace est le greffage des cépages indigènes sur des plants américains, qui semblent immunisés aux piqûres de l'insecte. Il faut néanmoins des décennies aux scientifiques pour résoudre les problèmes d'acclimatation des plants d'outre Atlantique sur les sols calcaires du vieux continent et de la sélection des portegreffes compatibles avec les cépages locaux. Enfin, c'est malheureusement l'importation massive des millions de boutures américaines nécessaires au greffage, dont beaucoup sont infectées, qui est à l'origine de l'arrivée en Europe du mildiou.

En Suisse, il faut de longs mois avant qu'on ne prenne la mesure de ce qui n'allait pas tarder à chambouler le paysage vitivinicole et la profession de vigneron. Le premier foyer d'infection par l'oïdium est découvert en 1863. De nombreux articles de journaux s'en feront l'écho. Au sein de la Confrérie également, le sujet devient central.



Soufrage de la vigne, 1950 environ.

Son Conseil décide dès le 18 juillet de cette année-là de renseigner les personnes concernées par le biais d'insertions dans les journaux locaux que le fléau peut être atténué grâce au soufrage. Puis, une commission est nommée « afin de rédiger un projet d'instructions et de directions utiles et précieuses à remettre soit aux propriétaires, soit aux vigneron au printemps prochain, concernant les moyens à employer pour combattre l'oïdium »⁷. Quelques mois plus tard, elle commande des « engins pour le soufrage » à Bordeaux pour les tester, puis les faire commercialiser⁸.

Le phylloxéra est mentionné pour la première fois par la Confrérie des Vignerons en 1872⁹, alors qu'il est aux portes du pays et ne tarde pas à y pénétrer par Genève (1874), avant d'atteindre le canton de Vaud à partir de Founex (1886), quasi en même temps que le mildiou¹⁰. L'avancée inexorable des « envahisseurs américains » se suit dès lors

⁷ Archives de la Confrérie des Vignerons de Vevey, *Manual 5*, séance du Conseil du 7 novembre 1863.

⁸ *Idem*, *Manual 5*, séances du Conseil du 5 mars et du 11 juillet 1864.

⁹ *Idem*, *Manual 6*, séance des Conseils du 6 décembre 1872.

¹⁰ Mentionné la première fois dans le *Manual 6* de la Confrérie des Vignerons, dans sa séance du Conseil du 23 juin 1884.

au travers des communications régulières faites – entre autres – par la Confrérie qui tente de centraliser et diffuser les différents résultats des recherches menées d'abord en France puis dans tous les pays vitivinicoles concernés.

Les vignerons vaudois, tout comme leurs confrères du reste de la Suisse, ont eu du temps pour se préparer aux attaques et se faire à l'idée qu'il faudra désormais compter sur la science pour soigner leurs céps. Longtemps, ils ont observé les progressions des maladies et du parasite de loin. Quand les vignes vaudoises ont finalement été touchées, les mesures adéquates ont pu être appliquées et les pertes effectives ont de ce fait été moins catastrophiques qu'au sud de l'Europe. La pénétration a également été plus lente que ce que l'on avait craint. Entre 1886 et 1903, les destructions cumulées dues au phylloxéra n'ont représenté que le 1% des surfaces viticoles cultivées. Si, au début de l'invasion, les adeptes de la lutte chimique – dont fait partie la Confrérie – s'opposent avec véhémence aux tenants de la reconstitution du vignoble par des cépages indigènes greffés sur des bois américains, ils finissent par réviser leur jugement, en raison des bons résultats obtenus dans les pays voisins, puis par tenter de convaincre vignerons et hommes politiques. Ces derniers autorisent, par un décret du Conseil d'État daté du 24 décembre 1900, la reconstitution d'une première partie du vignoble avec des plants greffés. Les Vaudois ont ainsi pu profiter des bonnes mesures testées dans les pays voisins et n'ont pas eu à chercher de solution miracle chez les charlatans de tous bords, comme durent le faire bon nombre de leurs collègues français.

Ainsi, entre 1868 (identification de l'insecte) et 1894, plus de 60% de la surface viticole française est touchée, voire détruite, alors que seules 7,45% des zones viticoles vaudoises sont atteintes entre 1886 (date de l'apparition du puceron sur sol vaudois) et 1920 (fin de la reconstitution du vignoble sur plants greffés)¹¹. Il faut donc trente-cinq ans aux vignerons vaudois pour combattre le nuisible insecte et en venir à bout.

Il n'est pas exagéré d'affirmer que les années d'adaptation aux nouvelles méthodes induites par la lutte contre l'oïdium, le phylloxéra et le mildiou ont véritablement révolutionné la viticulture vaudoise. Même si les dégâts n'ont pas été aussi spectaculaires que ceux de certaines régions voisines, l'entretien du vignoble demande désormais une attention de tous les instants ainsi qu'un surcroît de travail non négligeable. La mécanisation est encore rudimentaire, les méthodes de traitement fatigantes, lourdes et dangereuses pour la santé. Les coûts de production (produits chimiques, main-d'œuvre nécessaire aux travaux liés aux sulfatages) augmentent régulièrement alors même que le rendement financier du vignoble diminue. Peu à peu – cette évolution

¹¹ Caroline Isoz, *Le phylloxéra dans le canton de Vaud, ou la vraie histoire d'un puceron*, Lausanne: Faculté des lettres (mémoire de licence), 1988.



Greffé dite « en fente anglaise », 1964.

se fera progressivement jusque vers le milieu du XX^e siècle – le vigneron doit opérer un choix: se consacrer exclusivement à la vigne et lâcher élevage et cultures annexes, ou renoncer aux parchets. Dès la fin du XIX^e siècle, il doit non seulement s'adapter rapidement aux évolutions dans les moyens de lutte contre les maladies, mais également abandonner l'idée que chacun dans son coin parviendra à se sortir d'affaire individuellement. En effet, les maladies et le puceron sonnent le glas de l'autonomie du vigneron-paysan. Face à une menace collective et internationale, il faut très rapidement songer à mettre en commun les expériences, trouver des moyens de lutte globaux et entrouvrir ses parchets aux scientifiques... et aux politiques. Nous assistons là véritablement à l'émergence de la viticulture en tant que discipline spécifique, scientifique et comme thème politique.

Car, tout à coup, son histoire s'emballe. Conjointement à la lutte contre les maladies, de nombreuses actions et institutions se créent afin d'aider les vignerons à faire face aux situations nouvelles. Devant la progression plus rapide que prévu du puceron, cantons et Confédération se mêlent de viticulture et édictent un nombre impressionnant de mesures visant à protéger les vignobles. Dès le premier foyer phylloxérique vaudois détecté à Founex (1886), les politiques tentent de soutenir les vignerons et les propriétaires par une série de dispositions (décrets, arrêtés, lois, règlements) qui vont s'échelonner sur plus de vingt ans, allant de la prohibition d'importation de végétaux aux assurances mutuelles, de la désinfection des chaussures et des outils des ouvriers étrangers aux subsides de reconstitution des vignes par des plants greffés sur des cépages américains, résistants au phylloxéra.

Dès 1886, fondée par le canton afin d'endiguer les ravages du phylloxéra et du mildiou, la station viticole de Lausanne ouvre ses portes. Elle établit des vignes d'essai dans les principales régions du vignoble. On y teste différents porte-greffe, les producteurs directs¹² et les produits de lutte contre les maladies, ainsi que les engrais. Des conférences sont organisées, des enquêtes et des résultats d'essais de traitement régulièrement publiés. Un travail important de vulgarisation, puis d'enseignement, a permis aux vignerons de faire face aux nouvelles exigences que nécessitent les soins aux vignes. L'État prend peu à peu le relais des quelques associations de viticulteurs et d'agriculteurs qui se sont, jusqu'alors, penchés sur les problèmes viticoles. La recherche ainsi centralisée dans quelques institutions (des stations similaires se créent dans plusieurs cantons) permettait d'espérer une lutte plus efficace, rapide et sûre. Une ultime étape sera encore franchie en 1916 quand la station cantonale est rachetée par la Confédération.

Ainsi, en quelques décennies, le vigneron s'est mué en un professionnel formé dans des écoles de viticulture, au fait de toutes les dernières avancées scientifiques et lié à l'État pour le maintien de sa vigne et de sa survie économique! La mutation a également engendré une rationalisation et une modernisation du vignoble, négociées par l'État en contrepartie de son aide et de son soutien. Enfin, elle a vu l'émergence de nouvelles professions : pépiniéristes, spécialistes en produits phytosanitaires, vulgarisateurs, et bien d'autres encore.

¹² Les Producteurs directs (ou hybrides producteurs directs) sont des vignes créées par hybridation afin d'allier la résistance aux maladies et aux parasites des vignes américaines avec le goût fruité et agréable des cépages européens. Ces plants n'ont pas besoin d'être greffés sur des porte-greffes résistant au phylloxéra et nécessitent moins de traitements. Leur succès fut plutôt mitigé, la qualité du vin étant souvent décevante.