

Zeitschrift: Revue historique vaudoise
Herausgeber: Société vaudoise d'histoire et d'archéologie
Band: 126 (2018)

Artikel: Le vigneron en vitrine
Autor: André, Séverine
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-954837>

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: 08.01.2026

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

SÉVERINE ANDRÉ

LE VIGNERON EN VITRINE

Comment le vigneron est-il aujourd’hui donné à voir dans les institutions culturelles ? Existe-t-il, dans nos musées, une image du vigneron contemporain ? Longtemps décliné en une forme de caricature, notamment au travers des dessins humoristiques d’André Paul (né en 1919) et de tout un folklore local, le vigneron vaudois d’autrefois a-t-il laissé place à de nouvelles représentations ?

En 2015, l’exposition *Y en a point comme nous*, présentée au Musée romain de Lausanne-Vidy, s’interrogeait sur l’identité vaudoise aujourd’hui. Dans cette exposition, le personnage du vigneron tenait un rôle important. C’est lui en effet qui avait été retenu pour figurer le Vaudois type, dont il était question d’interroger l’actuelle pertinence. À cet effet, un mannequin déguisé en vigneron, ou en caviste, la chose était indistincte, avait été placé en vitrine, derrière un verre sans tain¹. À son passage, le visiteur se trouvait face à un miroir. Mais, par un habile dispositif, son propre reflet laissait place à celui d’un vigneron, dans son carnotzet, un verre à la main. Le visiteur était alors invité à répondre à la question suivante : « Ce Vaudois, c’est vous ? » Avec ce dispositif, mis face à sa propre image, le visiteur devenait une preuve tangible de l’évolution des représentations : le Vaudois avait bel et bien changé. Et le vigneron, dans tout cela ?

ASSEMBLAGE AIGLE-RIVAZ-VEVEY

Pour le présent article, trois espaces d’exposition ont été retenus. D’abord, le Musée de la Vigne et du Vin : fondé en 1976 par la Confrérie du Guillon, il a pour cadre le château d’Aigle. Ensuite, le Vinorama, à Rivaz : « Centre de découverte des vins et du vignoble en terrasses »², il mêle espace de vente et de dégustation et espace d’exposition. Enfin, le Musée de la Confrérie des vignerons, sis à Vevey. Si leurs vocations diffèrent, ces lieux ont néanmoins pour point commun de présenter les métiers de la vigne et du vin à un large public.

¹ Séverine André, Laurent Flutsch, « Y en a point comme nous. Un portrait des Vaudois aujourd’hui », Lausanne/Gollion : Musée romain de Lausanne-Vidy/Infolio, 2015, p. 277.

² Site du Vinorama, [www.lavaux-vinorama.ch].

À sa création, le Musée de la Vigne et du Vin entendait sauvegarder le patrimoine vigneron vaudois en péril. « Le Musée de la Vigne et du Vin a réuni ses collections autour des outils des vignerons et autour des témoignages culturels du monde de la vigne et du vin »³. Mais en 2010, l'exposition est repensée de fond en comble. Le musée redéfinit ses objectifs, choisissant de « se positionner comme une référence pour la culture de la vigne et du vin ». Désireux de relever « de nouveaux défis », il « s'adapte à son temps et aux attentes de ses visiteurs ». Il s'appuie désormais « sur les pratiques actuelles du monde vitivinicole dans nos régions et les inscrit dans leurs contextes environnementaux et historiques », tout en « faisant une large place à l'interactivité »⁴.

Toujours vendue en guise de prolongement de l'exposition, on considérera également la seconde édition du catalogue *Arts et métiers du vin* (1997), avec prudence cependant, car le texte est bien antérieur au renouvellement du musée en 2010.

Fondé en 2010, le Vinorama de Lavaux associe plusieurs activités, principalement la vente et la dégustation qui s'assortissent d'une visée pédagogique matérialisée par la projection d'un film au sous-sol. « La salle de projection hi-tech permet de vivre, en huit langues, le temps d'une année vigneronne à Lavaux par la magie d'un film spectaculaire qui illustre le travail du vigneron au fil des saisons dans ce vignoble d'exception »⁵. On suit à l'écran un vigneron de Lavaux dans toutes les étapes de son métier, de la culture de la vigne à la mise en bouteilles.

Enfin, le Musée de la Confrérie des vignerons, fondé en 1953, centre l'essentiel de son propos sur l'activité de la Confrérie. « Son exposition permanente rénovée retrace la riche histoire de la Confrérie et de ses Fêtes, de ses origines médiévales à nos jours, à travers gravures, documents, photographies, films et costumes »⁶.

D'UNE ÉTIQUETTE À L'AUTRE

Commençons par quelques considérations sur l'image du vigneron telle qu'elle apparaît dans les espaces d'exposition considérés. S'il existe bien entendu des différences importantes de l'un à l'autre, certaines observations valent pour les trois espaces. Pour commencer, la figure figée du santon local qui a longtemps prévalu a laissé place à une image plus vivante, plus en phase avec l'époque. Pour autant, il y est principalement question « du vigneron », terme générique, et non « des vignerons », individus particuliers.

Contrairement à ce qui peut se jouer dans d'autres milieux, le commerce, la gastronomie, où il est pertinent de distinguer tel ou tel producteur, tel ou tel enca-

³ Site du Musée de la Vigne et du Vin, [www.museeduvin.ch].

⁴ *Idem*.

⁵ Site du Vinorama, [www.lavaux-vinorama.ch].

⁶ Site du musée, [www.confreriedesvignerons.ch/informations/le-musee].



Costumes et souvenirs de la Fête au Musée de la Confrérie des Vignerons, Vevey.

veur, le monde muséal traite d'un vigneron générique, à quelques exceptions près. De fait, les divers corps de métier intervenant dans le processus de la fabrication du vin (tâcheron, propriétaire, encaveur, main-d'œuvre) sont rarement présentés de façon distincte.

Cette formule généralisante poursuit apparemment une visée didactique, pour laquelle seule compte une pratique, un savoir-faire, que le musée se donne pour mission de faire connaître. Ainsi, s'il existe sans doute autant de manières d'être vigneron qu'il existe de vignerons, le musée fait abstraction de ces différences pour concentrer son propos autour d'une activité, dont on suppose qu'elle est la même pour tous.

Dans ce même mouvement, la question du genre ne transparaît pour ainsi dire jamais. Il n'est fait état ni d'une éventuelle féminisation du métier ni, à l'inverse, d'une relégation des femmes aux tâches subalternes. La présentation du métier semble reposer bien davantage sur la nature des tâches que sur des critères sociodémographiques, dont on présume qu'ils éloigneraient le visiteur du propos central, à savoir le vin et sa fabrication.

Cet effacement des individualités et des personnalités est particulièrement intéressant dans le cas du film *Une année vigneronne*⁷. Mis à part le physique du protagoniste, un vigneron de Lavaux, le spectateur n'a accès qu'à peu d'informations le concernant. On ne connaît ni son patronyme, ni le nom de son vin (on le devine en passant), ni le lieu exact de son domaine. Tout est fait pour qu'il se distingue le moins possible des autres vignerons de Lavaux.

Ce n'est évidemment pas fortuit: suivant le quotidien de ce vigneron, le spectateur est amené à comprendre qu'il suit le quotidien de tous les vignerons de Lavaux.

Cette réduction de la singularité et de l'individualité au profit du général et du générique est propre, on l'a dit, aux trois espaces d'exposition. Même le Musée de la Confrérie des Vignerons, dont la mission consiste à documenter les Fêtes des Vignerons passées, ne présente pas nommément les rois des fêtes successives, ces vignerons émérites distingués cinq fois par siècle.

SOUCHE ANCESTRALE

Premier élément remarquable, la culture de la vigne est systématiquement rattachée à ses origines ancestrales. Pas un lieu d'exposition où l'on ne rappelle que la culture de la vigne remonte à plusieurs siècles: «les premiers [siècles] de l'ère chrétienne»

⁷ Anyscreen, *Une année vigneronne*, 22 minutes, voir le trailer: www.youtube.com/watch?v=z6MOyzYkd9E, consulté le 27 septembre 2017. (À ne pas confondre avec *L'Année vigneronne*, Duvanel, 1940, voir l'article de P.-E. Jaques, pp. 393-410.)

ou « dès l'origine des civilisations », écrivent ainsi les auteurs du catalogue *Arts et métiers du vin*. « Des pépins de César à la grappe » sert d'ailleurs de titre au premier chapitre, qui s'applique à narrer les étapes de l'implantation de la vigne dans nos contrées : implantation physique, bien sûr, mais aussi culturelle. Dans le film *Une année vigneronne*, le protagoniste explique quant à lui que l'« on fait du Chasselas à Lavaux depuis des siècles ».

Ce procédé d'ancrage dans le passé se marque aussi dans la mise en scène d'une catégorie d'objets à part. Fleurit ainsi un ensemble d'outils obsolètes, devenus objets patrimoniaux ; serpettes, channes et autres seilles. Si ce type d'objets participe bien souvent à la réputation poussiéreuse des musées, il est investi au Musée de la Vigne et du Vin d'une symbolique bien particulière. À travers eux, il s'agit moins de déplorer la perte d'un passé idéalisé que de montrer en quoi ce passé figure l'origine-même des savoir-faire actuels.

Envisagés comme une matérialisation des siècles d'ingéniosité qui auront été nécessaires à l'élaboration des vins que nous connaissons aujourd'hui, ces outils sont toujours inscrits dans une continuité avec les équipements les plus récents. Dans la première salle, présentant de vieux pressoirs et explicitant le fonctionnement de chacun, l'exposition s'applique avant tout à montrer de quelle manière chaque pressoir est inspiré des versions antérieures. Ce faisant, ni le passé ni le progrès ne sont idéalisés : ils sont placés dans des positions dialectiques. Un principe semble se dégager de ces assemblages d'objets exposés : s'inspirer humblement de ce qui se faisait, et y introduire, avec parcimonie, la dose de progrès qui se justifie. Ainsi, l'ancien n'est jamais considéré comme totalement ringard, tandis que le nouveau n'est jamais envisagé comme absolument meilleur.

Dans la préface de l'ouvrage *Arts et métiers du vin*, Jean Gabus, muséologue, faisait état de cette dynamique, voyant le passé comme « un instant qui contenait tout ce qui permit l'évolution et finalement le temps dans lequel nous vivons : le dynamisme d'une culture, son esprit d'ingéniosité, d'habileté, de ténacité, souvent de courage »⁸. Cette posture nourrit un idéal de continuité, à même d'effacer les éventuelles ruptures intervenues au fil des siècles.

Par ce procédé à l'œuvre dans les différents supports d'exposition, le vigneron est donc présenté comme l'héritier d'une tradition et de savoir-faire séculaires. Le vignoble, qui matérialise à lui seul les générations d'effort humain nécessaires à son édification, en devient le témoin privilégié :

⁸ Jean Gabus, « Préface », in Paul Anex et al., *Arts et Métiers du vin*, Lausanne/Yens-sur-Morges : Fondation du Musée vaudois de la vigne et du vin/Cabédita, 1994, p. 6.

La vigne marquant une préférence pour les coteaux abrupts, sa culture, à la différence des autres, doit commencer par être bâtie. Avant de planter les ceps, il faut construire, étager les terrasses sur lesquelles mûrira le raisin : il faut hisser les moellons, les équarrir, les sceller selon les règles d'un art affiné par des générations d'expérience.⁹

RACINES ET BOURGEONS

Cette démarche d'ancrage dans le passé se prolonge pour ainsi dire naturellement par une mise en valeur de la dimension intergénérationnelle de la culture de la vigne. L'idée de transmission, matérielle ou cognitive, est ici centrale.

Dans son travail, le vigneron semble ainsi témoigner d'une double attention constante : envers ce et ceux qui le précédent, d'abord, envers ce ou ceux qui suivront, ensuite. Dans le film *Une année vigneronne*, réalisé en 2010, cet aspect du métier transparaît à de nombreuses reprises. Traitant de la taille de la vigne, le protagoniste explique que la technique s'apprend de père en fils. Une autre scène montre trois générations de vignerons réunis autour de la mise en bouteille. La séquence la plus marquante à cet égard présente le vigneron replantant des ceps, accompagné de ce commentaire : « Que c'est beau, je vais replanter de la vigne. C'est pour l'avenir. Je veux qu'elle soit forte, indestructible. Ces plants ne produiront pas avant trois ou quatre ans. » Cette valorisation de la transmission apparaît aussi comme un gage de probité. Elle court-circuite, en apparence, toute éventualité que le vin se fasse autrement qu'avec le cœur et dans le respect des anciens. Traitant des pressoirs dans le catalogue d'exposition *Arts et métiers du vin*, André Champ va dans le même sens et puise aux mêmes effets rhétoriques :

« Il suffit de les voir pour se sentir réconforté, tant ils sont massifs, imposants, tant ils montrent l'honnêteté de ceux qui les ont faits sans tricher sur l'épaisseur du bois, afin qu'ils soient solides pour l'éternité »¹⁰.

HOMO SAPIENS ET VITIS VINIFERA

On a dit plus haut que l'homme, en tant qu'individu singulier, n'a que peu de pertinence dans cette représentation muséale. En revanche, il est très souvent question de « l'Homme », générique et impersonnel, envisagé dans son potentiel de force agissante. Cette conception particulière tient au fait que le travail de la vigne est systématiquement conçu comme un travail conjoint entre l'homme et la nature, autre force agissante. Dans le film *Une année vigneronne*, le vrai protagoniste n'est pas le

⁹ Notice expographique, Musée de la Vigne et du Vin, Aigle.

¹⁰ André Champ, « Pressoirs de tous les automnes », in Paul Anex *et al.*, *Arts et métiers du vin*, *op. cit.*, p. 49.

vigneron, mais bien plutôt la dyade Homme-Nature, seule capable de fabriquer le produit fini qu'est le vin.

À cet égard, il est intéressant de constater que jamais le vin n'est présenté comme un simple produit de consommation, ou pire, comme un produit de l'industrie. Le vin est le fruit du travail conjoint de l'Homme et de la Nature. Travail pour lequel chacun met à profit ses compétences respectives. Là où la Nature amène la vie et le foisonnement, l'Homme apporte l'ordre et la technique. Dans cette dialectique, nul maître absolu. Tantôt le vigneron seconde la Nature, tantôt il la domine, pour offrir aux humains ce breuvage à part. L'Homme, le vigneron, est comme guidé par la Nature au fil des différents processus qui mènent « de la grappe au vin » (la formule revient souvent). Il est étonnant de noter à quel point le vin, produit de la culture, est présenté comme un bienfait voulu par la Nature elle-même: « Lavaux ne nous laisse aucun choix: tous les moyens sont bons pour arriver au pressoir»¹¹.

Ce guidage de l'Homme par la Nature se fait selon une marche à suivre, dont les étapes saisonnières sont irrémédiablement scandées chaque année en un cycle incompressible. Au gré des saisons, la Nature indique à l'Homme ce qu'il convient de faire: « Tout au long de l'année, le vigneron taille, ébourgeonne, effeuille, palisse, rogne, éclaircit sa vigne. Avant de vendanger, il protège sa récolte des oiseaux et des prédateurs. En suivant le cycle des saisons, ce sont les huit opérations de l'année viticole »¹². Cette subordination à la logique naturelle fait donc partie intégrante de l'image du vigneron, comme en témoignent les premiers mots du film *Une année vigneronne*: « Le temps qu'il fait, le temps qui passe: il n'y a pas un jour qui se lève sans que je ne scrute le ciel et que je n'interroge la nature. Ma vie est rythmée par les variations du climat, cadencée par les saisons: je suis vigneron. »

Cette posture, qui fait de la nature un guide suprême, tend parfois à occulter d'autres impératifs moins poétiques. On pense notamment à l'État, dont l'impact sur la production est tout aussi important que la pluie ou le beau temps.

UNE DOSE DE PROGRÈS

Fortement caractérisée par les trois aspects évoqués ci-dessus (dimension ancestrale, centralité de la transmission intergénérationnelle, prépondérance de la logique naturelle), la profession de vigneron n'est a priori pas très perméable au progrès, technique comme scientifique. Pour autant, il serait faux de dire que la viniculture est un secteur préservé de toute idée de progrès. Bien au contraire: ces espaces muséaux

¹¹ Extrait du film documentaire *Une année vigneronne*, Vinorama.

¹² Texte expographique Musée de la Vigne et du Vin.

font d'ailleurs mention de périodes productivistes durant lesquelles l'industrialisation à outrance et le recours massif aux pesticides et autres engrains chimiques furent la norme. Loin d'être montrées en exemple, ces phases sont dépeintes comme de sombres parenthèses dont on espère aujourd'hui qu'elles n'ont pas trop durablement endommagé les vignobles, ni marqué trop profondément les esprits :

Au XX^e siècle, la culture de plus en plus intensive de la vigne a exercé une pression importante sur la biodiversité. Aujourd'hui, les vignerons mettent en pratique des techniques douces susceptibles de la favoriser: enherbement des vignes, broyage des sarments, lutte biologique contre les ravageurs.¹³

En raison de ce fâcheux précédent, l'accent est mis davantage sur la manière dont le progrès est intégré à la pratique que sur la nature du progrès lui-même. Le recours à la technologie semble ainsi devoir répondre à deux exigences. Premièrement, il s'agit que ce recours réponde à un besoin concret, et soit soumis à l'appréciation et à la mesure du vigneron :

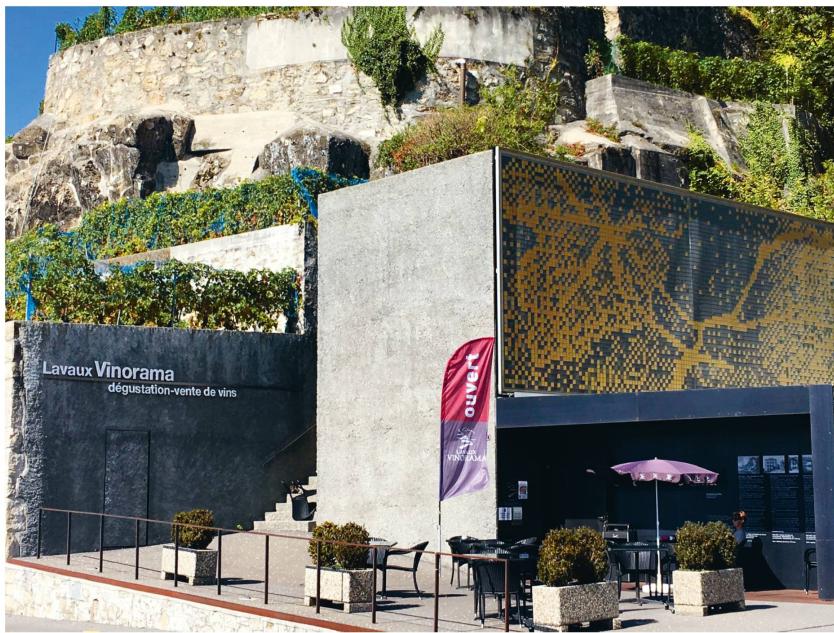
Qu'on se le dise bien, le vigneron ne s'enivre pas de ce progrès. Conscient du danger que représente l'application irraisonnée de produits chimiques souvent toxiques, il fera appel à son sens de l'observation et n'effectuera le traitement requis qu'en cas de besoin, et au bon moment.¹⁴

Deuxièmement, il s'agit que ces progrès scientifiques ou techniques puissent s'inscrire dans une continuité avec les savoirs et techniques antérieurs, sans contrevénir à la logique propre à la vitalité de la Nature. La notice accompagnant une vidéo présentée au château d'Aigle en témoigne, en se réclamant de l'expertise et du label de l'UNESCO : « Les paysages construits par l'homme évoluent avec les techniques et restent de ce fait bien vivants, comme l'a reconnu l'UNESCO en 2007 »¹⁵. La défiance vis-à-vis du progrès doit aussi se comprendre à l'aune de deux oppositions qui semblent structurer très profondément la représentation du métier de vigneron : les oppositions entre la quantité et la qualité, d'une part, entre travail manuel et industrie, d'autre part. La première fait office de fil conducteur dans chacun des espaces d'exposition : « Aujourd'hui, j'ai dégrappé : moins, mais meilleur, peu mais bien. À Lavaux, nous sommes des artisans

¹³ *Idem*.

¹⁴ Louis Ormond, « La vigne comme on la soigne », in Paul Anex *et al.*, *Arts et métiers du vin, op. cit.*, p. 36.

¹⁵ Texte expographique, Musée de la Vigne et du Vin.



Promotion et pédagogie au Vinorama, sur la commune de Rivaz.

du vin. La qualité, pas le rendement, compte »¹⁶. La seconde opposition, entre travail manuel et industrie, est tout aussi prégnante. Elle s'assortit parfois d'une idéalisation de la dureté (mais non de l'ingratitudo) de la tâche, seule garante de l'authenticité du produit:

On comprend que le vieux ait été supplanté par la mécanique: cajoler le moteur et fuir le travail à bras est un phénomène typique de notre temps. [...] C'est témoigner peu de reconnaissance envers un outil qui a été le solide et inséparable compagnon du vigneron pendant des siècles.¹⁷

Chaque centimètre cédé à la technologie s'accompagne donc de force justifications. Dans le documentaire projeté au Vinorama, le protagoniste explique ainsi son choix de traiter sa vigne par hélicoptère: « L'idée de perdre notre récolte nous est simplement insupportable. Nous ne prenons aucun risque. Durant les mois d'été nous entretenons la vigne et la mettons à l'abri. On s'est mis tous ensemble pour se payer le progrès. » Cette défiance du vigneron à l'endroit du progrès peut en réalité se généraliser en une défiance envers ce qui n'est pas « naturel ». Au château d'Aigle, le même type de justification s'applique à un procédé tenu pour « artificiel », quand bien même il est ancien, la chaptalisation: « On chaptalise les vins uniquement lorsque c'est nécessaire, les années peu ensoleillées, ou lorsqu'un cépage est modérément sucré, comme le Chasselas ». De ces diverses précautions résulte une vision du progrès particulière. Tenu pour suspect, en ce qu'il peut représenter une force antagoniste aux autres forces que sont la nature et la tradition, il est néanmoins plébiscité lorsqu'il permet une meilleure connaissance de la nature et un accompagnement optimal des processus naturels. Il revient donc au vigneron d'orchestrer cet équilibre subtil entre nature, tradition et progrès, comme en témoigne cette citation tirée du documentaire *Une année vigneronne*:

La nature a ses règles, son ordre, et on ne peut rien y faire. Je suis condamné à constater, à vérifier. Comment mesurer, analyser les transformations successives qui feront du jus en moût, et par un processus de fermentation, du moût en vin ? Je dois savoir ! Alors là, au cœur de l'hiver, certains jours, je m'enferme dans ma cave pour en avoir le cœur net. Les sucres ont-ils disparu ? La ronde des acides est-elle déjà avancée ou à peine engagée ? De ma cave au laboratoire d'analyse, comme un inspecteur, je traque obstinément l'avancement de la fermentation.

¹⁶ Extrait du film documentaire *Une année vigneronne*, Vinorama.

¹⁷ André Champ, « Le fossoir des braves », in Paul Anex *et al.*, *Arts et métiers du vin*, op. cit, p. 22.

Au château d'Aigle, même constat:

Réfractomètre et analyse en laboratoire donnent de précieuses informations sur l'évolution du poids des baies, leur teneur en sucre et leur acidité. Mais le vigneron se fie tout autant à son œil et à ses papilles. Il arpente ses vignes et à quelques jours d'intervalle, inspecte l'état des raisins et déguste des grains choisis rigoureusement à différents endroits de la grappe et de la parcelle.

Cet aspect du métier de vigneron, qui consiste en l'orchestration d'équilibres subtils, est sans doute assez neuf dans l'image de la profession. Il est à corrélérer avec un autre aspect du métier: son infinie diversité. Ainsi l'institution muséale s'applique-t-elle à valoriser la palette de compétences et de savoir-faire très variés qui caractérisent cette pratique. Loin de l'image un peu caricaturale, il importe aujourd'hui que la nature de chacune des tâches du vigneron soit connue et reconnue du public. Qu'il s'agisse des subtilités de la vendange, des moyens de lutter contre les ennemis de la vigne, de la recherche d'équilibre entre la feuille et le fruit, ou de la greffe, le vigneron est avant tout un spécialiste. Maîtrisant souvent un processus complexe de bout en bout, du plant des vignes jusqu'à la mise en bouteille, il est présenté comme un professionnel, à la fois complet et accompli.

UNE IMAGE SUR MESURE

L'image résultant de cette mise en récit de la pratique vigneronne est relativement complexe. Elle peut se résumer, cependant, en une formule. Dans les espaces considérés, le vigneron apparaît comme le gardien d'un patrimoine commun, à la fois culturel, gastronomique et territorial. Cette conception du métier ne date évidemment pas d'hier, comme en témoigne cet extrait du catalogue *Arts et métiers du vin* (1994):

La réputation des vins d'une région fut rapidement regardée comme une propriété commune, basée sur la solidarité. C'est pourquoi les magistrats, entourés de vignerons experts et intelligents, se rendaient et se rendent encore dans les vignes pour juger de la maturité du raisin.¹⁸

Cette image de gardien d'un bien communautaire conserve aujourd'hui toute sa pertinence, et répond par ailleurs à des exigences nouvelles. Dans un contexte de globalisation, confrontés à un public sensibilisé aux questions liées à l'écologie, à l'origine

¹⁸ Paul Anex, « Branle-bas de vendanges », in Paul Anex *et al.*, *Arts et métiers du vin*, *op. cit.*, p. 45.

des produits et à leur qualité, les producteurs sont toujours plus tenus de rendre compte de leurs pratiques.

Ces observations révèlent incidemment une mutation des enjeux des espaces en question. Sans pour autant réduire leur rôle à de pures logiques marchandes et promotionnelles, une attention particulière semble portée aux attentes d'un tourisme nouveau, parfois international, dans lequel les visiteurs sont «en recherche d'altérités typiques autour de la qualité, du goût ou de la culture locale»¹⁹.

Ainsi, les acteurs de la vigne et du vin auraient-ils à «répondre aux attentes de consommateurs de plus en plus nombreux soucieux de consommer des produits naturels, à forte typicité, sans artifices chimiques, respectueux de l'environnement»²⁰. À l'instar des caveaux ouverts au public, le musée se fait vitrine de cette culture locale et outil de mise en valeur de ses particularismes. Il agit comme un label de qualité et de traçabilité, dont la portée s'étend à toute une région. Une forme de label dont se dotera la région de La Côte, avec sa Maison des Vins de La Côte à Mont-sur-Rolle.

L'image d'un artisan aux savoirs ancestraux, ayant hérité du domaine et du savoir-faire de ses aïeux, ouvert au progrès mais avec mesure, maîtrisant sa production du début à la fin grâce à des compétences pointues, ne peut que souligner l'infinie noblesse de la cause: produire un vin incomparable, tout en prenant soin de paysages «parmi les plus beaux du monde»²¹.

19 Florian Marcellin, Valeria Bugni, «Le tourisme oeno-gastronomique: Vers une redéfinition de la place de l'agriculteur en tant qu'acteur touristique?», in *Téoros*, 35/2, 2016, consulté en ligne le 22 mars 2017.

20 Stéphane Olivesi, «Identités, terroirs et modèles productifs», in *Questions de communication*, 29, 2016, consulté en ligne le 22 mars 2017.

21 Extrait du film documentaire de Françoise Monachon, Gabriel Basso, *Une année vigneronne*, 2011, visible en permanence au Lavaux Vinorama, Rivaz.