

**Zeitschrift:** Folklore suisse : bulletin de la Société suisse des traditions populaires = Folclore svizzero : bollettino della Società svizzera per le tradizioni popolari

**Herausgeber:** Société suisse des traditions populaires

**Band:** 45 (1955)

**Artikel:** Travail et langue de la vigne

**Autor:** Montandon, Charles

**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-1005634>

### **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>**

## Travail et langue de la vigne<sup>1</sup>

par Charles Montandon, Pully

Pasteur et vigneron, les deux vocations du Vaudois ... Ça n'est pas une boutade, mais la vérité vraie, comme on dit chez nous. N'est pas vigneron qui veut: on a ça dans le sang, de père en fils, depuis des siècles et des siècles. Depuis que les moines du Haut-Crêt ont essarté *la vau de Lutry* et planté le Dézaley de fameuse renommée. C'est un dur labeur, où la peine le dispute à la joie, comme dans tout ce qui touche à la nature, à cette terre qui est basse aux reins et assoiffée de sueur; et c'est pourquoi c'est un grand et beau labeur.

Ses joies et ses peines, et tout son travail, le *vegnolan* (vigneron) les disait dans la vieille langue du terroir. Il y a un siècle encore, aux Fêtes des Vignerons à Vevey, les chansons de l'*Abbayî de Vegnolan* (Confrérie des Vignerons) étaient en patois; mais ce dernier, voilà cinquante ans, a dû céder le pas à une langue qui n'est pas encore du français, qui serait plutôt du vaudois-français. Le vieux parler, à Lavaux comme à La Côte, dans le Chablais comme dans le Nord, est aujourd'hui en train de mourir, en une lente agonie.

Pourtant, il ne peut disparaître tout à fait. C'est qu'il est, vraiment, la langue de la terre. Dès lors, la terre et ceux qui vivent d'elle ne peuvent s'en passer, car il est irremplaçable. Pour exprimer certaines choses et certains actes, le français est trop pauvre et trop policé, pas assez précis et pas assez expressif. Ainsi en est-il pour les travaux du vigneron comme pour ceux du paysan.

Tant que la vigne vivra, le patois vivra en certaines de ses expressions.

La première saison, dans l'ordre des travaux vignerons, c'est l'hiver: il s'agit de réveiller la terre. Il y a les «minages», il faut *fochairâ* (fossoyer), avec le *fochau* (fossoir) ou le *piotsâ* (pioche à trois dents, «piochard»), remonter la terre avec la *lotta* (hotte), et porter le *fèmé* ou *bumin* (fumier). Il faut consolider les *mouret* (petits murs, «murets»), qui soutiennent les *charmû* (ces escaliers de Pantagruel qui vont du lac à la montagne), et planter du jeune, *tsapon* ou «barbues», ailleurs *pudrèttè*.

C'est aussi la taille – les vieux la recommandaient en mars: la *gourgne* ou *vi* (cep, souche) porte des sarments qu'il s'agit de *modzî a doû gè* (tailler à deux «yeux»), y compris le «borgne», comme le prescrit la Confrérie.

Le printemps est là, le *saillî* en patois, le temps de la *saillâta* (sortie). Les *bolon* ou *bolettè* (bourgeons de la vigne), bruns et velus, vont *dèbourrâ* (sortir de leur «bourre»). Bientôt, il faudra *effqillî* (effeuiller): travail des *effoillè* («effeuilles»), confié traditionnellement aux *effoillausè* («effeuilleuses») savoyardes, valaisannes ou valdôtaines. Et planter les *passî* (échalas).

<sup>1</sup> Les mots patois sont écrits dans la graphie vaudoise.

Les *effoillè*, c'est tout d'abord la *pliàna*. *Eplianâ*, c'est enlever tous les *lau*, «loups» (gourmands) qui poussent ailleurs que sur les «cornes», et ne laisser sur ces dernières que les deux sarments nés du «borgne» et du premier «œil».

Puis il faut *rebiolâ*, c'est-à-dire enlever les *rebiot*, jeunes feuilles qui apparaissent à l'aisselle du pétiole des feuilles principales, et supprimer la *fortsetta*, «fourchette» (vrille).

Telles sont les *effoillè*, dont les phases exigent une précision dans les termes dont seul le patois est capable. Elles seront complétées par le *biotsâdzô*: *biotsî*, c'est supprimer les jeunes feuilles et pousses qui dépassent l'échalas. Entre temps auront eu lieu les *attatsè* ou *lève* (action d'attacher la vigne) et la «retenaison».

Et s'il n'y avait que la plante à bichonner, travail d'amour! Mais il faut compter sur l'ennemi, qui a nom mildiou, oïdium, court-noué, phylloxéra, ce terrible «filoxe» du vignoble. Alors on doit traiter, «vitrioler», sulfater, la *boille* au dos, peindre les *parchet* (parcelles) en bleu, resulfater, «reresulfater», et jusqu'à sept fois de suite. Il y a ces deux envoyés du diable, qui en une heure peuvent réduire le vigneron à la misère: le gel et la grêle, et leurs suites, «coulure» et autres.

Mais l'automne vient: le *resîn* (raisin), fruit de la *vègna* (vigne), commence à *traluire*, à «clairer» (il devient transparent, non pas comme une goutte d'eau – blasphème! – mais comme une future goutte de vin). C'est la récompense qui s'offre. Les *venaindzè* (vendanges), grande fête, la plus belle de toutes peut-être. Encore (contrairement à ce que pensent les poètes) sont-elles faites non seulement de joie et de chants, mais aussi de travail. Encore et toujours le travail, même pour toucher le salaire de la nature! Il a fallu mettre *godzî* (tremper) toutes les futailles. Et engager les *braintâre*, ceux qu'en vaudois-français on nomme les «brantards»: pour porter la *brainta* ou *braïnlâ*, «brante» (hotte à vendange), s'agit d'être solide luron.

À la vigne, les *venaindzâusè* (vendangeuses) remplissent leurs «seilles», et le raisin est *sèmorâ* (foulé) dans la *brainta* au moyen du *sèmotiau* (fouloir). En attendant, le *braintâre* grapille et grapillonne derrière la vendangeuse: une grappe oubliée par cette dernière donne droit au baiser de tradition, c'est la *remolâie*. Qu'il est doux de *remolâ* (embrasser) une joue toute poisseuse!

Le cœur joyeux, l'épaule solide et le pied ferme, le *braintâre* va verser sa *brainta* dans la *bossetta* (char à vendange) qui, ventrue, attend sur le chemin. Deux chevaux ou le tracteur la conduisent maintenant au *troi* ou *traï* (pres-soir), devant lequel elle sera vidée dans une *tèna* (tine).

Le maître est là, content: sur la porte, il marque à la craie le nombre de *braintâie* rentrées (contenu d'une *brainta*, environ une quarantaine de litres de vendange foulée). Il fait son compte, le compte d'une année de travail;

quatre cents litres au «fossorier»<sup>1</sup>, ça va déjà pas mal! C'est aussi le maître (ou son représentant, qu'on appelle chez nous le «partisiseur») qui s'occupe de *troillî* (presser).

Le français ne connaît que le moût, en quoi il est dans l'erreur. Il y a deux sortes de moûts (ou *dan*, le «doux»), et bien différentes: *la troille*, jus qui s'écoule tout seul, et *le troillu*, qui ne sort que sous pression, et gare alors aux *troillâie*, jets qui éclaboussent tout alentour!

Cette *troille* et ce *troillu*, il va falloir ensuite les encaver, dans *bosse*, *bossatton*, *fusta* ou *légreface*. Tandis qu'après avoir ôté les *palantsè* (palanches) et les *trâ* (poutres) on retirera du pressoir le *dzîgno* (marc), dont on fera une «eau» réconfortante et réchauffante.

Ce sera pour plus tard, car les jeunes, au soir de la vendange – la dernière *bossetta* rentrée, surmontée de son bouquet de vendangeuses – n'ont pas besoin d'être réchauffés. On danse, on chante, on rit, voici un accordéon, voilà un *braintâre* fribourgeois qui se met à *lutsèyi*, «youtzer» (jodler). Et les vendangeuses sont si jolies, si gentilles ...

Cet hiver, du seuil de sa cave (son orgueil ou sa honte), le vigneron fera signe aux amis: allons goûter le *novi* (vin nouveau) au *gueuillon*, «guillon» (fausset)!

Santé! ...

## Chronique bibliographique

### Introduction

La nouvelle rubrique que nous ouvrons dans le présent numéro s'efforcera de signaler aux lecteurs les ouvrages et les articles relevant du domaine des traditions populaires, du folklore.

Il existe en effet, en Suisse romande, un grand nombre de revues, de bulletins, de journaux locaux, etc. qui consacrent parfois d'intéressants articles à des sujets concernant nos études mais qui, pour beaucoup de nos lecteurs, demeurent ignorés en raison du caractère des publications dans lesquelles ils paraissent.

Cette «Chronique bibliographique» vise donc, en remédiant à ce défaut d'informations, à faciliter la tâche des chercheurs. Il ne s'agira point de comptes rendus bibliographiques complets. On n'indiquera que le titre de l'ouvrage ou de l'article, accompagné des références indispensables, qu'on fera suivre d'une brève notice destinée à préciser le but de l'écrit, à en donner le plan ou un court résumé.

<sup>1</sup> ou «ouvrier», mesure de superficie, ce que le «tâcheron» peut travailler en une journée.