

Travail et langue de la vigne

Autor(en): **Montandon, Charles**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **45 (1955)**

PDF erstellt am: **22.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-1005634>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Travail et langue de la vigne¹

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'*Abbayê 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 *focbairâ* (fossoyer), avec le *focbau* (fossoir) ou le *piotsâ* (pioche à trois dents, «piochard»), remonter la terre avec la *lotta* (hotte), et porter le *fêmé* 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, *tsappon* 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 douî 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).

¹ 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'échelas. 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 *vegna* (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 *brainla*, «brante» (hotte à vendange), s'agit d'être solide luron.

A 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* (pressoir), 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»¹, ça va déjà pas mal! C'est aussi le maître (ou son représentant, qu'on appelle chez nous le «partisseur») 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 troilly*, qui ne sort que sous pression, et gare alors aux *troillâë*, jets qui éclaboussent tout alentour!

Cette *troille* et ce *troilly*, 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.

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