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: 27.11.2025

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

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'Abbayî dè 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 vaudoisfrançais. 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 fochairà (fossoyer), avec le fochau (fossoir) ou le piotsà (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 charmu (ces escaliers de Pantagruel qui vont du lac à la montagne), et planter du jeune, tsapon ou «barbues», ailleurs pudrettè.

C'est aussi la taille – les vieux la recommandaient en mars: la gourgne ou vî (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 sailli* en patois, le temps de la saillâta (sortie). Les bolon ou bolette (bourgeons de la vigne), bruns et velus, vont debourrâ (sortir de leur «bourre»). Bientôt, il faudra effoilla (effeuiller): travail des effoille («effeuilles»), confié traditionnellement aux effoillause («effeuilleuses») savoyardes, valaisannes ou valdôtaines. Et planter les passi (échalas).

¹ Les mots patois sont écrits dans la graphie vaudoise.

Les effoille, c'est tout d'abord la pliana. Epliana, 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 rebiola, 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 effoille, dont les phases exigent une précision dans les termes dont seul le patois est capable. Elles seront complétées par le biotsâdzo: 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 resin (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 venaindzausè (vendangeuses) remplissent leurs «seilles», et le raisin est sèmorā (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 trai (pressoir), devant lequel elle sera vidée dans une tena (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 *troilli* (presser).

Le français ne connaît que le moût, en quoi il est dans l'erreur. Il y a deux sortes de moûts (ou dau, 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 troillaïe, jets qui éclaboussent tout alentour!

Cette troille et ce troille, 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 dzigno (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 réchaussés. On danse, on chante, on rit, voici un accordéon, voilà un braintâre fribourgeois qui se met à lutsèyî, «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.