

Zeitschrift: Le messenger suisse de France : revue mensuelle de la Colonie suisse de France
Herausgeber: Le messenger suisse de France
Band: 5 (1959)
Heft: 10

Artikel: Vendanges romandes : le "59" sera une fine goutte!
Autor: Nicod, Jean-Pierre
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-849239>

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: 23.02.2026

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



Mme Cossy, femme du Syndic de Saint-Saphorin, apprécie déjà le « bon vin »

(Photos Wyden).

VENDANGES ROMANDES

LE "59" SERA UNE FINE GOUTTE !

★ ★ ★

Personne ne s'étonnera, je pense, que cette chronique soit entièrement consacrée à la vigne. Evidemment, au début de novembre, lorsque vous la lirez, nous serons en pleins frimas. Adieu paniers, vendanges sont faites... Mais après la récolte vient le produit fini, ou en voie de finition. Et, en novembre, le vin commence à perdre son allure de brouillon pour prendre du corps et du caractère. Je suis donc en pleine actualité...

Et puis, il faut bien le dire, certains sujets sont déli-

cats à aborder quand les choses vont mal. Or, depuis trois ans, les vignobles romands n'ont pas été à la fête : les grandes gelées de 1956 ont fait des coupes sombres dans les lignées d'échalas, et ce n'est que cette année que les pieds replantés après les ravages du froid ont commencé à se manifester avec une certaine efficacité. En 1957, dans des parchets plus que décimés, la grêle a sévi souvent, parfois violemment. L'année d'après, la floraison fut victime des mauvaises conditions atmosphé-

riques : coulure et autres maladies réduisirent les récoltes à la portion congrue. C'est dire que devant les tonneaux, les commentaires étaient loin d'être optimistes.

Tandis que cette année, Bacchus avait mis tous les atouts dans son jeu. Un été, exceptionnellement ensoleillé, a mené à maturation des grappes bien fournies, souvent gigantesques, exemptes de toutes tares et dorées à souhait. Au début de juin déjà, lors du début des travaux du tunnel du Grand Saint-Bernard, Frédéric Fauquex, le conseiller aux Etats-vigneron, me disait que ses vignes avaient 200 heures d'insolation de plus que lors d'une année normale ! Le reste de l'été a été à la hauteur de ces prémices, et, quelques averses, survenues tout à la fin de septembre, ont fourni l'humidité qui devait donner à la vendange un volume « intéressant ».

80 millions de litres !

Quel est donc ce volume ? Considérable — tout simplement. Les chiffres que voici vous en donneront une idée ; ils ne sont, bien entendu, qu'approximatifs, puisque datant de la veille de la vendange. Mais les méthodes actuelles permettent des évaluations assez exactes — que voici, pour les différents vignobles romands : Genève, 6 millions de litres ; Vaud, 32 à 34 millions ; Neuchâtel, 6 millions ; Vully et lac de Bienne, 3 millions ; Valais, 34 à 36 millions. Sur ces 80 millions, on en compte quelque 10 de rouge — en sensible augmentation sur ces dernières années. C'est pour suivre le goût du public que les fédérations viticoles, encouragées par les pouvoirs publics, ont poussé à l'encépagement en rouge. Les résultats sont extrêmement concluants — non pas tant pour les crus déjà cotés (comme la Dôle et le Cortaillod, par exemple), que pour les nouveaux venus : il existe maintenant des Gamay valaisans et genevois, et l'on trouve des Aigle, des Cressier, des Saint-Saphorin et des Saint-Blaise rouges, tous très réussis.

★ ★ ★

Le « nouveau » ne sera pas (trop) cher.

Il n'y a pas si longtemps, les grosses récoltes (celle de cette année, sans être un record, est exceptionnelle) signifiaient en général effondrement des prix. Mais la viticulture romande est, depuis deux ans, au bénéfice d'un statut consenti librement par toutes les parties contractantes : vignerons, encaveurs, marchands en gros, consommateurs, importateurs et représentants des autorités. Ce statut, extrêmement souple, fixe les prix du « vin clair » (produit fini), tels qu'ils doivent être payés au producteur ; il tient compte de la cote de certains crus classés, du vignoble plus ou moins bien situé, du

volume total de la récolte (d'une part, pour limiter, si nécessaire, les importations, d'autre part, parce qu'il vaut mieux que le vigneron touche un peu moins par litre, et qu'il vende tout), et enfin, du titrage en degrés Cechsle, c'est-à-dire, pratiquement, de la qualité du vin.

Cette nouvelle situation, qui a exigé d'après discussions et des sacrifices un peu partout, est le résultat des folles divagations du prix du vin depuis une douzaine d'années. Entre 1947 et 1950, à la suite de plusieurs récoltes abondantes et d'importations massives, on ne savait plus où loger le claret — qu'il était de surcroît difficile de vendre, même à n'importe quel prix. Puis le marché se stabilisa, et l'on en arriva aux « années creuses ». En automne 1957, les stocks étant quasi-nuls et la vendange minçolette, une véritable frénésie s'empara des amateurs, et l'on vit certains Dézaley Clos des Moines atteindre, en mise publique, plus de 4 fr. 50 le litre — ce qui revient à dire que le restaurateur qui voulait le servir devait le vendre en tout cas 9 francs.

Les prix de cette année — déjà fixés dans certaines limites, sous réserve de leur qualité qui leur vaudra quelques centimes en plus, presque partout — oscillent entre 1 fr. 20 et 1 fr. 70, selon les vignobles. Il s'agit, bien entendu, du prix payé au producteur qui livre le « vin clair » et qui n'a pas de frais d'encavage et de vinification. Mais cela revient à dire que le particulier achetant par 30 ou 50 flacons payera la bouteille (de 7 décilitres), 2 fr. 20 à 2 fr. 30 pour un excellent Lavaux, Valais ou Neuchâtel. Ce qui, au prix où est la vie, ne sera vraiment pas cher.

★ ★ ★

La qualité ? fameuse.

Et ce sera un tout grand vin. Certains disent « le vin du siècle », d'autres sont plus réservés. On en jugera au printemps prochain, avec force clappements de langue, agitations des papilles, humages des fumets et échanges de commentaires. La quantité incroyable de sucre — donc d'alcool — que récoltera le « 59 » en fera un vrai nectar. Il sera indiqué de ne pas le laisser trop vieillir, car il manque de cette acidité qui permet aux vins de s'améliorer avec les années. Mais — l'opinion est générale — personne n'aura tendance à le laisser moisir.

Tout le reste (et ceci aussi) étant littérature, il ne vous restera donc, si vous tenez à juger de la pertinence de mes observations, qu'à venir déguster cette fine goutte dans une cave de Leytron, d'Epesses, d'Auvernier ou d'ailleurs — ou à vous en faire envoyer quelques flacons. Il en est qui supportent très bien le voyage !

Jean-Pierre Nicod.