

Zeitschrift: Le messager suisse de France : revue mensuelle de la Colonie suisse de France

Herausgeber: Le messager suisse de France

Band: 7 (1961)

Heft: 3

Artikel: Au printemps : quand pleure la vigne

Autor: Jeanloz, Claude

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-849040>

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: 13.02.2026

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

Au printemps

QUAND PLEURE LA VIGNE

Quand le paraphe blanc des avions qui volent à haute altitude ne demeure pas d'un bout de l'horizon à l'autre, quand les gosses obligent leurs parents, le dimanche, à aller ramasser les primevères avec la motte, alors le vignoble s'allume.

Ou plutôt, il s'enfume, car, de toutes parts, montent de grosses colonnes gris bleu, signe qu'on a taillé la vigne et qu'il fait assez beau pour que le sarment sèche vite et puisse flamber en pétillant.

On ne les entasse plus guère en fagots, ces sarments, pour les brûler dans les gros fourneaux qui pouvaient sans peine les avaler entiers. On chauffe au charbon, maintenant ; et puis, ça salissait trop ! Le dicton assure que : « Taille tôt, taille tard, rien ne vaut la taille de mars » ; ou encore que : « A la Saint-Grégoire (12 mars), taille si tu veux boire. » Mais plutôt que d'une date, ce travail dépend d'un parfum, celui du printemps qu'on sent dans l'air. Dès lors — tac, tac, tac — les coups de sécateurs résonnent, joli petit bruit qui prépare la récolte future.

Ne taille pas qui veut. Il y faut de l'expérience, de la souplesse de poignet. Un coup de sécateur, disait Albert Muret, ça se raisonne, ça se discute. Et l'on voit les ceps pleurer une sève irisée, pleurer des larmes qui, le saviez-vous ? récoltées à l'aube, effacent à coup sûr les taches de rousseur.

Fin mars, avril, c'est alors l'époque où l'on consulte souvent le baromètre et le thermomètre. Un peu trop de chaud et la vigne « débourre » rapidement ; le bourgeon s'entrouvre, écarte ses écailles feuilletées. Gare au retour offensif de l'hiver, surtout s'il pleut ou s'il neige ! Mais on préfère n'y pas penser. Et c'est possible, parce que l'ouvrage ne manque point.

Il y a d'abord les murs à réparer et, dans les parchets destinés à être arrachés, les « minages ».

Avant, on maniait fermement le

« fossoir ». Ce n'était pas une petite affaire, parce qu'il fallait creuser jusqu'à 60 centimètres de profondeur. Actuellement, on travaille au treuil presque partout et avec ces sortes de charrues à socs multiples, qu'il faut maintenir d'une poigne solide. Le teuf-teuf du moteur a remplacé les coups sourds de l'outil à trois dents ; le pittoresque y a perdu, mais on épargne la peine des hommes et surtout on gagne du temps. Car il faut déjà songer à planter.

Quand la terre se casse bien, on nivelle, on « raye » et on « échallasse », de façon que l'on compte 11 souches à la perche (une perche = 9 mètres carrés), que les « lignes » verticales soient à 1 m. 10 l'une de l'autre, et les futurs ceps séparés de 75 centimètres.

La tradition voulait que, en hiver, on fende, on prépare les échalas. En 1960, on préfère les acheter, en métal — ils durent cinquante ans, mais sont chers — ou en bois. Ceux-ci doivent être encore verts, pour que, en les trempant cinq ou six jours dans une solution de sulfate de cuivre, ils pompent bien le liquide. J'ai appris, à La Côte, que le sapin du Risoux était particulièrement apprécié parce que, avec un peu de chance, il pouvait durer vingt ou même trente ans.

En avril donc, c'est la « plantation de minage ».

Aujourd'hui, chaque vigneron sait greffer. Il achète — au mètre ! — des plants américains, qui s'accompagnent fort bien du phylloxéra.

Les femmes les coupent à une longueur de 50 centimètres et les hommes y greffent du chasselas d'ici. Ce qu'on appelle les « barbues » (plants greffés) sont placées dans des caisses remplies de sciure imbibée d'eau, pendant un mois, en un local chauffé à 25 degrés, puis plantées en pépinière — dans le jardin — soit recouvertes de terre, greffon compris, soit à 20 centimètres de profondeur.

Dans ce dernier cas, le haut est enduit de paraffine pour qu'il ne sèche pas et que la sève soude bien la greffe.

La réussite n'est d'ailleurs pas totale, loin de là, et la prudence commande qu'on contrôle le greffon, d'un coup de pouce, ni trop fort, ni trop faible. S'il lâche, s'il plie, on jette les plants. Les autres, racines coupées au dernier moment, iront flanquer les échalas et, si tout va bien, donneront de bons ceps, qu'on soignera avec amour, vingt ou trente ans.

Tandis que, sous l'écorce des souches productives, les minuscules araignées rouges pullulent au point que les coccinelles friandes n'arrivent pas à les détruire au fur et à mesure (ce qui signifie un traitement à effectuer... avec un produit moderne qui, hélas, tuera aussi les bêtes à Bon Dieu), on ne chôme pas non plus à la cave.

Il y a les derniers transvasages. Et la mise en bouteilles, avec son cortège d'opérations : bouchage, étiquetage, emballage, expédition. Pour autant, bien sûr, qu'on puisse placer le « nouveau » sans trop de peine.

Mais, quoi, tout le monde sait que le « 59 » se classe parmi les meilleurs, et le vigneron ne connaît, pour une fois, pas trop de soucis à son sujet.

Il se demande même, ici et là, s'il pourra en garder assez pour, dans quelques années, pouvoir ouvrir un « flacon » avec un rien de respect et laisser, après dégustation, son hôte, connaisseur des usages, s'exclamer : « C'était quand même une rude bonne année ! »

Pour l'heure, c'est au tonneau que le vin coule, par minces jets précis. Et il n'est nul besoin de solliciter le visiteur pour qu'il en vante le bouquet, la saveur, la finesse.

Santé !

Claude JEANLOZ.