

Mémoire sur la culture des vignes

Autor(en): **Anet, Gabriel**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Mémoires et observations recueillies par la Société Oeconomique de Berne**

Band (Jahr): **3 (1762)**

Heft 2

PDF erstellt am: **26.04.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-382534>

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.

I V.
M E M M O I R E
S U R
L A C U L T U R E
D E S V I G N E S ,

P A R G A B R I E L A N E T ,

Vigneron à Chailly ;

Membre de la Société Oeconomique de
V E V A Y .

(758)

MEMORIAL

CHURCH OF THE HOLY TRINITY

SECRET

5453

INTERNATIONAL

1945-1946

THEA 187 2103 2A9

...the ...

6-4-107690 5-3-12

1998, 1999, 2000, 2001, 2002, 2003, 2004, 2005, 2006, 2007, 2008, 2009, 2010, 2011, 2012, 2013, 2014, 2015, 2016, 2017, 2018, 2019, 2020, 2021, 2022, 2023, 2024, 2025, 2026, 2027, 2028, 2029, 2030, 2031, 2032, 2033, 2034, 2035, 2036, 2037, 2038, 2039, 2040, 2041, 2042, 2043, 2044, 2045, 2046, 2047, 2048, 2049, 2050, 2051, 2052, 2053, 2054, 2055, 2056, 2057, 2058, 2059, 2060, 2061, 2062, 2063, 2064, 2065, 2066, 2067, 2068, 2069, 2070, 2071, 2072, 2073, 2074, 2075, 2076, 2077, 2078, 2079, 2080, 2081, 2082, 2083, 2084, 2085, 2086, 2087, 2088, 2089, 2090, 2091, 2092, 2093, 2094, 2095, 2096, 2097, 2098, 2099, 2100, 2101, 2102, 2103, 2104, 2105, 2106, 2107, 2108, 2109, 2110, 2111, 2112, 2113, 2114, 2115, 2116, 2117, 2118, 2119, 2120, 2121, 2122, 2123, 2124, 2125, 2126, 2127, 2128, 2129, 2130, 2131, 2132, 2133, 2134, 2135, 2136, 2137, 2138, 2139, 2140, 2141, 2142, 2143, 2144, 2145, 2146, 2147, 2148, 2149, 2150, 2151, 2152, 2153, 2154, 2155, 2156, 2157, 2158, 2159, 2160, 2161, 2162, 2163, 2164, 2165, 2166, 2167, 2168, 2169, 2170, 2171, 2172, 2173, 2174, 2175, 2176, 2177, 2178, 2179, 2180, 2181, 2182, 2183, 2184, 2185, 2186, 2187, 2188, 2189, 2190, 2191, 2192, 2193, 2194, 2195, 2196, 2197, 2198, 2199, 2200, 2201, 2202, 2203, 2204, 2205, 2206, 2207, 2208, 2209, 2210, 2211, 2212, 2213, 2214, 2215, 2216, 2217, 2218, 2219, 2220, 2221, 2222, 2223, 2224, 2225, 2226, 2227, 2228, 2229, 2230, 2231, 2232, 2233, 2234, 2235, 2236, 2237, 2238, 2239, 2240, 2241, 2242, 2243, 2244, 2245, 2246, 2247, 2248, 2249, 2250, 2251, 2252, 2253, 2254, 2255, 2256, 2257, 2258, 2259, 2260, 2261, 2262, 2263, 2264, 2265, 2266, 2267, 2268, 2269, 2270, 2271, 2272, 2273, 2274, 2275, 2276, 2277, 2278, 2279, 2280, 2281, 2282, 2283, 2284, 2285, 2286, 2287, 2288, 2289, 2290, 2291, 2292, 2293, 2294, 2295, 2296, 2297, 2298, 2299, 2300, 2301, 2302, 2303, 2304, 2305, 2306, 2307, 2308, 2309, 2310, 2311, 2312, 2313, 2314, 2315, 2316, 2317, 2318, 2319, 2320, 2321, 2322, 2323, 2324, 2325, 2326, 2327, 2328, 2329, 2330, 2331, 2332, 2333, 2334, 2335, 2336, 2337, 2338, 2339, 2340, 2341, 2342, 2343, 2344, 2345, 2346, 2347, 2348, 2349, 2350, 2351, 2352, 2353, 2354, 2355, 2356, 2357, 2358, 2359, 2360, 2361, 2362, 2363, 2364, 2365, 2366, 2367, 2368, 2369, 2370, 2371, 2372, 2373, 2374, 2375, 2376, 2377, 2378, 2379, 2380, 2381, 2382, 2383, 2384, 2385, 2386, 2387, 2388, 2389, 2390, 2391, 2392, 2393, 2394, 2395, 2396, 2397, 2398, 2399, 2400, 2401, 2402, 2403, 2404, 2405, 2406, 2407, 2408, 2409, 2410, 2411, 2412, 2413, 2414, 2415, 2416, 2417, 2418, 2419, 2420, 2421, 2422, 2423, 2424, 2425, 2426, 2427, 2428, 2429, 2430, 2431, 2432, 2433, 2434, 2435, 2436, 2437, 2438, 2439, 2440, 2441, 2442, 2443, 2444, 2445, 2446, 2447, 2448, 2449, 2450, 2451, 2452, 2453, 2454, 2455, 2456, 2457, 2458, 2459, 2460, 2461, 2462, 2463, 2464, 2465, 2466, 2467, 2468, 2469, 2470, 2471, 2472, 2473, 2474, 2475, 2476, 2477, 2478, 2479, 2480, 2481, 2482, 2483, 2484, 2485, 2486, 2487, 2488, 2489, 2490, 2491, 2492, 2493, 2494, 2495, 2496, 2497, 2498, 2499, 2500, 2501, 2502, 2503, 2504, 2505, 2506, 2507, 2508, 2509, 2510, 2511, 2512, 2513, 2514, 2515, 2516, 2517, 2518, 2519, 2520, 2521, 2522, 2523, 2524, 2525, 2526, 2527, 2528, 2529, 2530, 2531, 2532, 2533, 2534, 2535, 2536, 2537, 2538, 2539, 2540, 2541, 2542, 2543, 2544, 2545, 2546, 2547, 2548, 2549, 2550, 2551, 2552, 2553, 2554, 2555, 2556, 2557, 2558, 2559, 2560, 2561, 2562, 2563, 2564, 2565, 2566, 2567, 2568, 2569, 2570, 2571, 2572, 2573, 2574, 2575, 2576, 2577, 2578, 2579, 2580, 2581, 2582, 2583, 2584, 2585, 2586, 2587, 2588, 2589, 2590, 2591, 2592, 2593, 2594, 2595, 2596, 2597, 2598, 2599, 2600, 2601, 2602, 2603, 2604, 2605, 2606, 2607, 2608, 2609, 2610, 2611, 2612, 2613, 2614, 2615, 2616, 2617, 2618, 2619, 2620, 2621, 2622, 2623, 2624, 2625, 2626, 2627, 2628, 2629, 2630, 2631, 2632, 2633, 2634, 2635, 2636, 2637, 2638, 2639, 2640, 2641, 2642, 2643, 2644, 2645, 2646, 2647, 2648, 2649, 2650, 2651, 2652, 2653, 2654, 2655, 2656, 2657, 2658, 2659, 2660, 2661, 2662, 2663, 2664, 2665, 2666, 2667, 2668, 2669, 2670, 2671, 2672, 2673, 2674, 2675, 2676, 2677, 2678, 2679, 26

M E M O I R E

S U R L A

C U L T U R E D E S V I G N E S.

IL n'est pas douteux, que la culture des fonds, quels qu'ils foyent, doit varier suivant la différence des climats, du terroir & des aspects.

Les vignes de la Vaux, par exemple, se maintiennent de tems immémorial par les provins; pendant que celles de notre Bailliage de Vevay, ne peuvent se soutenir longtems par ce moyen. Il faut nécessairement les arracher, dès qu'elles sont vieilles, parce que les provins n'y réussissent plus.

Je n'entreprendrai pas de rechercher les causes physiques de ces différences; la tâche du cultivateur diligent se borne au travail, dirigé par l'expérience.

Mon dessein est de donner ici un précis de quelques découvertes, que j'ai faites par cette voye, sur la manière de cultiver les vignes de nos quartiers.

Je parlerai d'abord du mélange des terres. Du mélange
En arrachant les vignes, on a assez le soin
d'enlever les pointes de rocs qui incommode^{des ter-}
le vigneron, lorsqu'ils les fossoie, & de faire^{res.}
de grands creux, que nous nommons des *tines*,
dans les places où il y a beaucoup de terre,
pour

pour y enterrer ces rocs arrachés, & pour avoir de la bonne terre à porter sur les rocs, qui sont à découvert ; cependant on n'a pas su jusqu'à présent ce que c'étoit que de profiter de certaines veines de terre, qu'on trouve par-ci par-là en arrachant les vignes, pour creuser ces veines de terre, & la mêler avec l'autre sur la superficie. Ce mélange fait un effet merveilleux. Avant que d'avoir ouï parler de marne, j'ai trouvé en arrachant une vigne, une veine de terre blanche très compacte, qui me parut fort douce en la maniant. Je ne doutai pas que cette terre, qui n'avoit jamais travaillé, ne fut excellente en la mêlant par le labour avec celle de la superficie ; j'en ai fait l'expérience dans plusieurs places de vignes, vieilles & nouvelles, ce qui a donné à la vieille vigne une telle vigueur, qu'elle en a été comme rajeunie, & lui a fait produire très abondamment, sans le secours d'aucun fumier.

J'en dis autant d'une espèce de roc décomposé ou pourri. On peut le creuser assez profondément dans quelques endroits : mis à l'air il devient comme de la chaux ou comme des cendres. Il fait aussi très bien en le mêlant avec des terres fortes ; & avec la quantité, il donne du vin d'une qualité excellente. Il faut espérer que sur cet article, l'on tirera dans la suite un meilleur parti de ces mélanges de terres, assez inconnus jusques à présent.

Manière
d'arra-
cher les
vignes.

Pour ce qui regarde la manière d'arracher les vignes, elle est assez connue dans nos quartiers. On ne peut le faire trop profondément, la

là où il y a un bon fond de terre. Cet ouvrage doit être fait en Automne, & non dans un tems pluvieux ; rien n'est plus pernicieux, surtout dans les terres fortes. Je suis d'avis qu'au Printems suivant on y sème du *Primaveraux* ; mais en le moissonnant à la faucille, il faut laisser demi pied de chaume, & d'abord après la moisson, foffoyer encore profondément, en renversant ce chaume. Il engraisse, fouleve, & ménuse la terre, qui par le gel de l'hyver devient meuble, enforte que les *pépinières*, ou les *chapons* ou boutures, qu'on y plante, y réussissent à merveille.

Qu'on se garde bien, comme font quelques uns, de planter les *chapons* ou sarmens de bouture sur la semaille. C'est le plus mauvais ouvrage qu'on puisse faire. On croit les avancer d'une année, & par là on les retarde de beaucoup. C'est un fait d'expérience.

Chacun fait que c'est une chose tout à fait Plan de vignes. essentielle que de bien choisir le plan, dont on forme une jeune vigne, puis que de là dépend son raport pour la quantité, & la qualité.

Ce qu'on nomme les sarmens blancs, ou le Sarmens blancs. *Blanchet* n'est pas bon pour planter. Il est vrai qu'il est d'un raport étonnant pour le nombre des raisins, mais il n'est pas moins vrai que ces raisins ne produisent point ce qu'on nomme le beau & bon vin ; car d'un côté, il retient la couleur du sarment, qui le produit, & d'ailleurs il n'a aucune douceur, outre que si ces raisins sont en grand nombre, ils sont moins gros, de manière que toutes choses

ses

ses d'ailleurs égales, ils ne produisent pas plus que les autres, & ont la bonne qualité de moins. Ainsi tout vigneron sensé & attentif, se gardera de cueillir des *chapons* du plan dont on vient de parler.

Sarmens
épais,
rouges.

Il y en a qui préfèrent le bois rouge pour choisir leurs *chapons*, mais ils se trompent aussi; la beauté & la grosseur du sarment les séduit. S'ils faisoient attention au produit des seps issus de ces *chapons* rouges, ils verroient qu'ils produisent des raisins, qui ont de grosses tiges, ou gros manches; que cette tige s'entortille à l'endroit où le raisin commence à prendre consistance; qu'elle sort horizontalement du sarment, quelques fois même, & la tige ou manche & les raisins regardent en haut: ce qui vient de la petitesse des grains, de leur petit nombre, & du manque de poids. Qu'on ouvre les yeux dans la saison, & on verra sensiblement la vérité de ce que j'avance ici. Concluons donc aussi que le plan rouge n'est pas bon pour former une jeune vigne.

Sarmens
couleur
châtaigne.
gne.

Quelle est donc la marque à laquelle on reconnoitra le bon plan? C'est celui qui est de couleur châtaigne, & qui est très abondant dans ce pays; il n'est ni excessivement gros comme le rouge, ni extrêmement petit, comme le blanc ou blanchet. Il tient le milieu tant pour la grosseur que pour la couleur. C'est là assurément le meilleur plan qu'on puisse choisir pour avoir une bonne vigne; mais je conseille que lors qu'on ramassera des *chapons*, il faut le faire sur les vieilles vignes, ou du moins

moins sur celles de moyen âge, & jamais sur les jeunes. S'il arrive que par mégarde on ait planté des chapons de mauvais plan, on ne tardera pas à s'en apercevoir: dans ce cas, je conseille d'extirper sans délai tous ces seps de mauvais augure, pour y substituer des barbues de bon plan.

Avant de passer à un autre article, qu'on me permette ici une réflexion.

D'où vient qu'on voit dans nos quartiers, tant de vignes belles en apparence, bien rangées, garnies de beaux seps, & de superbes sarmens, rapporter très peu en comparaison de leur voisine, qui est déstituée de la plupart des prérogatives de la première? Cette question, dira-t-on, porte avec soi sa réponse; c'est que l'une est de meilleur plan que les autres. Je l'avoue; mais encore d'où vient ce mauvais plan? C'est à mon avis, 1°. Qu'on ne prend pas la peine de s'informer de gens expérimentés, quels sont les véritablement bons chapons, chacun veut ici trancher du maître, quoiqu'il n'en sache rien, 2°. On ne peut se résoudre. (je parle du grand nombre) à les cueillir soi-même. Qu'arrive-t'il? 3°. On en confie le soin à bien des gens qui ne s'y connoissent pas comme il conviendrait dans un cas de cette importance, ou qui, s'ils s'y connoissent, ne prennent pas la peine de bien choisir, & pourquoi? Parce que n'étant payés qu'à raison de 5 à 6 sols (*) pour le

Abus
dans le
choix des
chapons.

II. Part.

I

cent,

(*) 5 à 6 sols, on parle du sol de la livre.

cent, ils n'en sauroient ramasser d'un jour ce que vaut leur journée; ceci est impossible, au moins si on veut s'appliquer à n'en ramasser que de bons. 4°. Outre cela on donne quelques fois, & même très souvent, ce soin à des personnes qui n'ont point de bonne foi; qui non contents de tromper ceux qui les emploient, en leur ramassant tout ce qui se rencontre sous leur couteau destructif, & se jettant toujours sur les nouvelles plantées, défigurent de jeunes sèps.

Ce n'est pas tout, & voici le comble du mal, car je suis forcé de déclarer avec bien de la douleur le relâchement de la police. On permet un trafic ouvert de chapons, & encore à qui? A gens qui n'ont pas un pouce de terre en propriété, & qui par conséquent sont des voleurs qu'il faudroit punir.

Cependant ce mal, graces à Dieu, n'est pas général. Déjà plusieurs communautés & plusieurs districts ont opposé des digues à ce torrent ruineux, par de sages deffenses à chacun, de ramasser des chapons sur d'autres vignes que sur les siennes propres. Il faut espérer que cette bonne discipline prévaudra enfin sur la licence qui a régné jusques ici en bien des lieux, malgré les dommages considérables qu'elle y a causé.

Remèdes à cet abus Les sources de ce mal ayant été en partie indiquées, il n'est pas difficile d'en découvrir les remèdes convenables. Je ne ferai aussi que les indiquer.

Il faut autant qu'il est possible, s'instruire
par

par soi-même des qualités que doit avoir un bon plan de vigne, & pour cela consulter les gens expérimentés à cet égard. Après cela il convient de ramasser, soi-même, autant qu'on le peut, les chapons dont on a besoin, sans se reposer sur d'autres, qui n'ont ni la même attention, ni le même intérêt que nous à la chose dont il s'agit.

Mais comme il n'est pas possible de tout faire soi-même, ou par deffaut de loisir, ou à cause du manque de lumieres suffisantes, on est contraint de charger d'autres personnes de ce soin là. 1°. Qu'on le confie à gens qui par une longue expérience du travail de la vigne, donnent lieu de croire qu'ils sont au fait de ce choix. 2°. Que ce soyent des personnes d'une probité reconnue. Défiez-vous sur tout de ces inconsiderés qui crient, j'ai ramassé tant & tant de chapons : Ceux qui y employeront le plus de tems, & qui en ramasseront le moins, sont ceux sur qui vous pouvez le plus sûrement compter.

Pour ce qui est de la saison où l'on doit planter les vignes, il me paroît qu'on ne peut le faire avec un succès plus assuré, que pendant le tems qui s'écoule depuis la St. Martin, jusqu'à Noël : qu'on plante des chapons ou des pépinières, c'est la même chose quant à la saison, & voici pourquoi. 1. On a plus de loisir en Automne qu'au Printems. 2. Les chapons plantés en Automne ne sont pas en danger d'être surpris & gâtés par les sécheresses

Tems où
il faut
planter
les vi-
gnes.

ses du Printems, comme ceux que l'on plante dans cette saison.

Manière
de plan-
ter.

Quant à la manière de planter la vigne, ce qu'il y a d'essentiel à observer, c'est la distance qu'il faut mettre entre les seps; car pour la profondeur elle doit varier suivant le plus ou le moins de fond de terre.

Distance.

Je crois fermement que quant on plante une vigne, il faut poser les jeunes seps, à trois pieds de distance l'un de l'autre, pour le moins, sur tout lorsque le terrain est plat. Voici mes raisons: 1. Les seps en deviennent beaucoup plus gros, ajoutons plus étendus, plus beaux; en coupant la vigne on leur donne la forme qu'on veut, on les élargit & on les hausse à sa façon.

2. On ne craint pas que leurs cornes respectives s'acrochent & forment des espèces de buissons touffus, ce qui fait une perspective très choquante, lors que la feuille croit.

3. Les branches ou cornes des seps se conservent mieux & ne causent pas des difformités nuisibles: voyez ces vignes où les seps se touchent presque tous, on ne peut passer par les rangs, lorsque les sarmens croissent, sans les heurter, & par conséquent sans les rompre à cause de leur délicatesse; ce qui cause un préjudice considérable, puis qu'en brisant les cornes, on les enlève pour toujours, & par conséquent les raisins qu'elles auroient vraisemblablement produits. 4. Plantez les seps dans une distance moins grande que celle que j'ai marquée, vous verrez que le labourage de
votre

votre vigne fera beaucoup plus pénible & difficile; on déchire ses habits en folloiyant, on s'écorche les bras, en un mot, on est dans une torture continuelle en labourant; au lieu que dans l'éloignement que j'ai proposé & que je pratique constamment & avec succès, on évite tous ces dommages, & ces désagrémens. Il est évident que le raport fera beaucoup plus considérable, mais surtout le vin fera meilleur sans comparaison; car on voit par expérience que dans les vignes où les sèps sont trop épais, les raisins y pourissent avant leur maturité. Que faire dans cette extrémité? Il faut vendanger, & quoi? des raisins verts à cause de l'ombre réciproque des sèps, ou pourris par la même cause: on a enfin du vin, mais un vin pesant, vert, peu propre à être gardé; au lieu que dans les vignes où les sèps sont plantés à la distance que j'ai indiquée, les raisins y meurissent pleinement, y viennent beaucoup plus gros, & n'y pourissent point avant la maturité; le soleil dardant ses rayons bienfaisans sur chacun d'eux, il en sort un vin excellent.

A quoi doit-on donner la préférence entre Pépinières que l'on nomme pépinières, & les *chapons* ^{res préfé-} ou boutures? C'est une question à laquelle je ^{rables} vais répondre en peu de mots, soumettant ma ^{aux cha-} décision à une juste critique. ^{pons.}

Les pépinières, soit barbuës, sont préférables, suivant moi, aux chapons, sur tout dans les terres fortes. On peut mieux choisir celles qui sont de bonne venue: elles réussissent

toujours mieux & raportent plutôt, il y auroit trop à faire, lors qu'on a une vigne à planter, de se procurer des barbuës faites avec des paniers dans les vignes, ou de la manière dont je parlerai bientôt. Chacun fait la manière de former des pépinières. On plante à demi pied de distance, des chapons ou boutures dans une terre bien préparée pour cela, on les cultive convenablement, & on prend soin lors qu'on les arrache au bout de deux années, de ne les pas endomager, & de rejeter tous ceux qui ont quelque deffaut. Mais si l'on souhaite d'avoir une vigne bientôt en état, & que l'on veuille avoir des barbuës pour remplir les vuides des jeunes plantées, ou même des vieilles vignes; voici comme je m'y prends pour faire ces barbuës.

Manière
de faire
les bar-
buës.

Je lève de dessus un pré des gazons, d'un pied en quarré & d'environ deux ou trois pouces d'épaisseur, que je mets en terre à côté d'un sep de bon plan. A la profondeur de demi pied, je couche sur ce gazon renversé le dessus dessous, un farment de ce sep, que je couvre de trois pouces de terre, laissant hors de terre deux boutons du farment couché; je retranche avec le couteau tous les boutons de ce farment dès le sep, auquel il est attaché, jusqu'en terre. Si je veux conserver la corne du sep dont je couche le farment, j'y laisse le premier bouton, que nous apellons le *borgne*, & au cas que le farment pousse encore par quelque endroit inatendu, j'ai soin au Printems, d'enlever tout ce qui est poussé
entre

entre le sep & la terre. L'année suivante je coupe près de terre le sarment couché. J'enlève la corne du sep où il tient, & si j'ai laissé le bouton borgne pour conserver la corne, je coupe près du sarment ce que ce bouton borgne a produit. Ensuite je dégage le tour du gazon qui porte la barbuë; & d'un coup de fossoir, je le prens par dessous, & je le transporte dans la place que je lui ai préparée pour garnir un vuide, soit dans une vieille vigne, soit dans une nouvelle, prenant soin de creuser profondément & de mettre sous le gazon que je pose un pied en terre, un plein panier de terre nouvelle, soit de gazon pourri pour cela, soit de terre tirée de rigole de prés que j'ai fait *meurir* en la mêlant avec quelque fumier. Dans peu de tems les places vuides sont garnies de bons seps. Cette manière de faire les barbuës avec des gazons, me paroît préférable aux paniers dont on se sert pour cela, la méthode est à peu près la même.

Ces barbuës sont d'un si grand usage, même pour remplir les vuides dans les vieilles vignes, que je vois avec peine, bien des vigneronns, attendre pour remplir les vuides, des barbuës ou des chapons qui périssent dans leurs jeunes plantées, jusqu'à ce que la vigne soit assez forte pour la provigner. L'expérience nous apprend que rien ne vieillit plus les vignes dans nos quartiers que les provins, soit qu'on ne les fasse pas avec assez d'attention, soit

soit que notre terroir ne favorise pas cet ouvrage.

Manière
d'embu-
menter
les vi-
gnes.

Je ne saurois m'empêcher d'inferer ici la manière dont je m'y prends pour embumenter mes vignes; elle est assez singulière, aussi je ne la propose pas comme une méthode à suivre par tout, cela feroit impraticable. Je prends le gazon d'un morceau de pré en Été, bien entendu que c'est après que j'en ai ramassé le foin, de l'épaisseur d'environ deux pouces. Je le reduis en tas jusqu'à ce que l'herbe en soit pourrie, ce qui porte jusqu'en Automne; alors je remue, je laboure, je renverse ce tas de gazon, afin que pendant l'Hyver il se puisse mieux calciner. Au Printems suivant je le porte sur un morceau de vigne vieille ou jeune, selon que le besoin d'embumenter le demande: je répens ensuite cette terre ou ce gazon sur ma vigne, avec la précaution de ne prendre pas plus d'étendue sur elle que n'en contient le pré que j'ai depouillé du gazon; je crois cette méthode préférable au fumier ordinaire, & je le crois d'après les expériences réitérées que j'en ai faites. Une vieille vigne embumentée de la sorte & dont les sarments petits & à moitié secs, menaçoient ruine, s'est renouvelée au point que l'année suivante, on ne reconnoissoit plus les mêmes sèps, tant le changement en étoit sensible. D'ailleurs j'ai remarqué que les récoltes des vignes ainsi garnies de gazon pourri étoient plus abondantes. Et pour la qualité chacun fait que le vin que donne une vigne engrais-
sée

fée de fumier est ordinairement pesant, vert, insipide, & peu propre à se conserver long tems, outre qu'il est sujet à devenir gras; au lieu que celui que produisent les vignes garnies de ce gazon menuisé, est beau, vif, plein de force, doux, & piquant.

Mais, dira-t'on, vous ne vous apercevez pas qu'en pensant bâtir d'une main, vous détruisez de l'autre; quoi! détruire les prés, quelle absurdité.

Objection.

Mais bien loin que je ruine ce pré, au contraire je le bonifie considérablement. D'abord il est manifeste que j'en extirpe toutes les mauvaises plantes, & cela d'une manière radicale; car incontinent après le gazon ôté de dessus, je le laboure à demi pied de profondeur, & je le laisse pendant l'Hyver de cette manière, & au printems suivant je prens autant de fumier que j'en mettois sur la vigne où j'ai mis le gazon; avec ce fumier j'embuamente mon pré, ensuite si c'est un morceau d'un ouvrier, j'y sème dix livres de fenasse, que j'ai soin d'enterrer un pouce & demi en terre avec le fossoir à deux bouts; je fais cet ouvrage à petits coups, afin d'égaliser la sèmençe: cela fait, j'y sème encore un quart de livre de trefle, dit de Flandre, & je prens un rateau pour aplanir le terrain & en même tems pour cacher le trefle, de sorte que la même année j'y ramasse deux bonnes récoltes de fourage, au lieu qu'auparavant je n'en pouvois ramasser qu'une.

Réponse.

I 5

J'ai

Du labour des vignes.

J'ai encore à parler du labour des vignes, sur lequel je diffère d'avec les autres vignerons. Il est étonnant que depuis qu'on cultive les vignes, l'on ne se soit pas aperçu que la meilleure de toutes les façons qu'on puisse leur donner, est (si je ne me trompe) en Automne ; depuis la vendange, jusqu'à Noël, tems où on trouveroit des ouvriers à un bon prix.

C'est une erreur de croire que par là l'on introduiroit le froid dans la terre, & qu'on exposerait les vignes au gel : une expérience réitérée m'a appris que ce labour, bien loin de les exposer au gel, les en préserve, sur tout si l'on prend ce tems là pour les embu-
menter. Incontinent après avoir fessoyé, le gel est venu quelques fois sur mon travail. Je ne me suis jamais aperçu qu'il ait le moins du monde, endommagé mes sèps. Au contraire, j'en ai eu moins de gelés que dans d'autres vignes qui n'avoient point été labourées en Automne : mais quels grands avantages ne retireroit-on pas de cet ouvrage ? Et 1. y a-t-il rien de plus propre à détruire radicalement toutes sortes de mauvaises herbes. 2. Le fumier qu'on met alors en terre la rechauffe pendant l'Hyver, s'incorpore avec la terre, nourrit & fortifie les racines des sèps & les rend fécondes ; toute la substance est mise à profit : au lieu que celui qu'on y met au Printems, en perd une bonne partie en le portant souvent longtems à l'avance par hotées sur les vignes, c'est là qu'il se sèche & s'ex-

s'exhale avant que de le cacher en terre, comme il est arrivé en 1761 & 1762 où le vent du nord a régné pendant tout le Printems, & où l'on ne pouvoit foffoyer que très lentement, parce que le terrain étoit extrêmement dur. Ajoutez encore que lors que l'on foffoye la seconde fois peu après la première, ce fumier est en partie ramené sur terre, où il perd sa substance. 3. La terre ainsi soulevée, & ouverte en Automne reçoit plus facilement & avec plus d'abondance les fels que l'air, les neiges, & les pluyes lui communiquent pendant l'Hiver, c'est une éponge qui n'en perd rien; ce qui lui vaut assurément autant que le fumier. 4. Le foffoyage du Printems en est infiniment plus aisé, les terres fortes se menuisent & deviennent meubles, au point qu'un ouvrier au Printems fait de l'ouvrage autant que deux, avance qui est d'autant plus profitable, que les ouvriers sont chers au Printems comme on l'a vû dernièrement, où ils ne pouvoient faire que la moitié de l'ouvrage, & où bien des vigneron, nonobstant le beaurems, ont été surpris par la feuille, & obligés de la faire, avant que d'avoir rompu toutes leurs vignes. 5. Cinquième avantage qui mérite toute notre attention; n'est il pas évident qu'une vigne nette de toute herbe au Printems, ne s'épuisera pas en nourrissant cette quantité de plantes qui la succent au grand détriment des sèps qui n'en ont que les foibles restes. Car qui ne fait que la plupart des vignes, lors qu'on les foffoye, sont comme des prés, & que le plus

plus souvent on est obligé d'arracher devant les fossoyeurs cette quantité d'herbes dont plusieurs donnent déjà leurs semences, qui bien tôt germent & tapissent la terre après le fessoir : ajoutez que sur la fin du mois d'Août & pendant celui de Septembre, on est obligé d'aller de nouveau fureter les vignes, dans le tems que leur fruit meurt pour esherber, crainte que l'herbe ne hâte la pourriture avant la maturité. En arrachant alors ces mauvaises herbes on ne peut que faire beaucoup de mal, en blessant les raisins qui sont si délicats. 6. Enfin s'il survient un gel au Printems, lors que les boutons des vignes ont paru, quelles sont les vignes les mieux garnies ? N'est-ce pas celles sur lesquelles la gelée blanche n'aura rien trouvé pour s'y arrêter ou s'y attacher, & où la chaleur qui s'exhale d'une terre ouverte, en aura garanti les seps. C'est ici sur tout où le labourage d'Automne enrichiroit le vigneron, & lui re-vaudroit abondamment ce travail pour plusieurs années.

Plusieurs vigneronns se moquent de moi, en me voyant faire cet ouvrage : Labourer les vignes immédiatement après la recolte, y introduire l'Hyver, ne se donner aucun relâche, faire des fraix prématurément, & avant que d'avoir vendu son vin ? Quelle extravagance ! Quelques uns cependant, soit par imitation, soit par raisonnement, ont commencé à faire cet ouvrage, & à coup sûr ils ne le discontinueront pas (†).

Mais

(†) Si la pente des vignes est fort rapide n'est-il

Mais il seroit équitable que les maitres, pour exciter le courage de leurs vigneron, les aidassent en suportant une partie des fraix qu'exige cette culture, jusqu'à-ce que les vigneron vissent par leur propre expérience combien ce labour d'Automne leur seroit profitable ; & je conseille à tous ceux qui veulent bien m'écouter, de labourer profondément dans ce labour d'Automne, pour parer à ce qui ne manquera pas d'arriver au Printems suivant, où les ouvriers tromperont l'ouvrage en le trouvant trop aisé ; je conseille encore de n'en labourer pas moins trois fois leurs vignes, rompre, rebiner, retercer, & faire les autres ouvrages dans leurs tems, & en bon tems. Qu'ils regardent comme l'article le plus essentiel de leur culture, celui d'empêcher que leurs terres ne perdent leurs suc pour la nourriture de la mauvaise herbe ; c'est une sangsue qui se nourrit perpétuellement aux dépends des sèps, &

il point à craindre que les terres séparées par ce labour d'Automne ne soient entraînées par les pluies abondantes, qui surviennent souvent dans cette saison. Si les vignes sont moins penchantes, ou à peu près plattes, & si les eaux de cette saison humide & pluvieuse, où l'évaporation est moindre, remplissent les terres soulevées & spongieuses, n'est-il point à craindre que le gel survenant en Decembre, sur ces terrains humectés, ne fasse périr les sèps ? Convient-il de tailler la vigne en faisant ce labour d'Automne, comme on l'a essayé près du lac de Biene à Douane ? Nous souhaiterions que l'Auteur de ce mémoire fit de nouvelles expériences & put résoudre ces difficultés.

& qu'on ne peut assez travailler à détruire. Enfin le fréquent labour devient moins pénible, épargne les fumiers, & il est avec la bénédiction Divine, la principale source des récoltes abondantes.

Obstacle
à la bon-
ne cultu-
re des vi-
gnes.

Je ne passerai pas sous silence, un obstacle que je découvre à la bonne culture des vignes. Il naît du trop grand nombre de poses que l'on confie à un seul vigneron. J'ai remarqué que des vigneronns pourvus de sept à huit poses de vigne, n'ont pas plus fait de vin que d'autres qui n'en avoient que quatre poses. D'où peut venir une si étonnante différence ? Elle n'est pas difficile à découvrir. Voici à mon sens ce que c'est, du moins en partie.

Un vigneron qui a trop de vignes sur les bras, ne peut pas les bien labourer. Déjà il ne peut les labourer qu'une fois l'année & encore fort légèrement : il ne fait, comme l'on dit, que grater la terre, & comment veut-on qu'il y trouve son compte ? Il faut cependant nourrir les ouvriers : il éprouve alors que, *qui trop embrasse, mal étreint*. Dira-t-on qu'il doit prendre assez d'ouvriers pour bêcher ses vignes au moins deux fois l'année, & cela régulièrement. Mais outre qu'on ne peut pas toujours se pourvoir d'ouvriers quand on voudroit, on se trompe encore par ce calcul ; car l'expérience montre tous les jours, que plus les bandes d'ouvriers sont nombreuses sur une vigne, plus elles dissipent d'alimens & moins elles font d'ouvrage : J'en ai vu une
trou-

troupe où il y en avoit huit, ou neuf, & une autre où il n'y en avoit que quatre ; & j'ai remarqué avec beaucoup d'étonnement que ces derniers avoient autant fait d'ouvrage à la fin de la journée que les autres ; c'est que dans ces grosses troupes, pour un bon & diligent laboureur qu'il y a, tout le reste ne fait que causer la moitié du tems, & pour causer il faut être debout, car on ne peut pas faire deux ouvrages à la fois ; & pendant qu'on est debout on ne remue pas la terre, on n'avance pas l'ouvrage, & on n'en a pas moins bon appetit à l'heure du repas : Voilà ce qui ruine infailliblement le pauvre vigneron. Il a trop de bouches à nourrir, & trop peu de bras pour travailler.

Si l'on me demande à présent quelle proportion on doit garder dans le mas de vignes dont on veut se charger, je ne dissimulerai point mon sentiment là dessus ; je crois qu'un maitre sensé ne doit donner tout au plus que quatre ou cinq poses de vignes pour chaque vigneron. Il vaut beaucoup mieux en avoir plusieurs, ce sera l'avantage du maitre & celui du fermier ; quant au nombre d'ouvriers je crois qu'il n'en faut pas plus de trois ou quatre ensemble ; la raison est qu'ils seront moins distraits, & plus apliqués par conséquent à l'ouvrage : Au reste je ne prétens nullement faire une loi de mes petis avis ; chacun peut en user comme il l'entend : mais je puis dire, sans blesser la vérité, que je suis constamment

ment cette pratique, & que j'en remporte des avantages très considérables.

On sent bien que je ne fais qu'effleurer la matière : il faudroit faire un gros livre si l'on vouloit éplucher tout ce qui est relatif à la culture des vignes (†). Mais cela passeroit mes forces.

(†) Il y auroit beaucoup de choses à dire sur la manière, le tems, & les personnes propres à effeuiller les vignes.