

Entre gosses

Autor(en): **[s.n.]**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande**

Band (Jahr): **71 (1932)**

Heft 48

PDF erstellt am: **22.05.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-224917>

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.

Un trait distingue le vignoble suisse de tous ses concurrents, mise à part la France, reine unique des grands vins — c'est l'extrême variété de ses dons. L'Italie elle-même, grand-duchesse de la vigne, n'y atteint pas. A la monotonie des vins de Grèce, de Serbie, du Portugal, comparez l'interminable gamme de nos vins : elle descend de la chaleur presque espagnole des Johannisberg valaisans à la fraîcheur des vins légers qui se maintiennent au bord du lac de Bienné, en Argovie et sur les rives zurichoises. Mettez côte à côte le Cortaillod rouge, presque bourguignon dans ses heureuses années, la Dôle, presque ibérique, le fin « Schlossteufener », le traitre Mainfeller et ce Nostrano tessinois qui serait meilleur si l'on renonçait une bonne fois à vous le servir dans des tasses : tous les goûts, toutes les couleurs, tous les parfums se succèdent. Il en est de forts, de chauds, de généreux ; d'autres ont une fraîcheur agréable au palais, certains sont vifs, avec une robe brillante, quelques-uns, nerveux. Bien entendu, il n'en est guère de moelleux ; même la terre de la variété ne saurait tout avoir.

Dépliez une carte vous connaîtrez quelques surprises.

Saviez-vous que, seuls, cinq Etats suisses sont totalement dépourvus de vignes : Uri, les deux Unterwald, Zoug et les Rhodes-Intérieures ? Vous découvrez un coin de vigne où vous ne le cherchiez pas : Lucerne compte deux « exploitations » viticoles, et Glaris autant ; minces exploitations, puisqu'elle n'atteignent même pas, ensemble, à l'hectare entier. Chez les iodleurs des Rhodes-extérieures, vous trouveriez sept exploitations viticoles, sur la pente qui descend vers le Rhin. Bâle-Ville — qui l'eût cru ? — Schwytz, Soleure, dans ses enclaves de la frontière alsacienne, et Bâle-Campagne, à l'abri de ses montagnes rondes, présentent de petits vignobles ; nulle part, ils n'atteignent au cent hectares. Fribourg a son Vully, pas méprisable, et son petit blanc de Cheyres ; la Thurgovie et St-Gall en ont un peu davantage, dans les vallées de la Thour et du Rhin, les Grisons offrent leurs Malans et leurs Maiefelder, avec quoi il est toujours périlleux de s'amuser. Berne groupe son modeste vignoble autour du lac de Bienné, du coteau d'Anet aux premières maisons de la cité horlogère. Schaffhouse a ses Hallauer fameux, l'Argovie égrène ses vignes complantées de beaucoup de blanc et d'un peu de rouge, dans la vallée inférieure de l'Aar et dans quelques vallées latérales. Abordons les vignobles classiques : Neuchâtel, Genève, Zurich, le Tessin, le Valais et Vaud — le plus vaste vignoble de toute l'Helvétie, avec ses 3645 hectares. Qui donc eût pensé que les vignobles genevois dépassaient en étendue ceux de Neuchâtel ? Et les dix-huit vignobles cantonaux sont assez peu de chose — en surface — à côté des deux grands, le vaudois et le valaisan, qui groupent à eux seuls la large moitié du domaine de la vigne, en Suisse.

Ce domaine viticole de la Suisse, il tiendrait tout entier dans le district de Moudon.

Petit domaine... Mais quelle variété dans les crus et quel beau rendement à l'hectare, lorsque l'année est amicale. Je dis bien « rendement » et non bénéfice : vous entendez la différence. Pour 1930, ce rendement se chiffrait par 45 millions de francs, avec une moyenne de 3750 francs à l'hectare. Notez que, dans la série des quatorze dernières années, ce chiffre de 45 millions apparaît plutôt faible : en 1918, ce furent 127 millions, en 1919, 64 millions, en 1928 et 1929, 55 millions. Pour le seul canton de Vaud, l'automne de 1930 vit entrer aux pressoirs une vendange de 220.000 hectolitres, presque la moitié de toute la vendange suisse ; Neuchâtel à part, la récolte à l'hectare fut aussi la plus considérable de la Suisse entière et les milieux officiels de l'agriculture vaudoise ont évalué à 18,7 millions la valeur de cette vendange. Nous ne sommes pas très loin, encore ici, de la moitié du rendement total de la Suisse. Faites ce petit calcul : l'hectare de bonne vigne vaudoise a produit, en 1931, ses cinq mille francs. Ce qui ne veut pas

dire qu'il ait laissé grand bénéfice à son propriétaire.

Connaissez-vous beaucoup de cultures qui donnent cela ?

Noble culture, celle de la vigne. Non parce qu'elle nourrit rien qu'en Suisse, entre cent et deux cent mille personnes (il existe chez nous 41.000 exploitations viticoles) et qu'elle aide plus d'une industrie à vivre : verrerie, bois et liège mécanique, arts graphiques, produits chimiques. Cela, d'autres cultures le font aussi. Sa vraie noblesse, la viticulture la tient de ceci, qu'elle demande peu au sol et beaucoup à l'homme. Cette forêt des ceps, trapue, fruitée et juiveuse, elle se contente d'un sol maigre, sec et caillouteux, où rien, sans elle, ne prospérerait que la ronce. Elle préfère les pentes roides aux sols gras. Pourtant, si dédaigneuse soit-elle des terres fortes et des lourdes fumures, la vigne exige de l'homme plus qu'aucune autre culture : un flair particulier, des soins assidus, qui n'attendent pas : elle éveille au plus haut degré l'intelligence. Il arrive qu'un bon vigneron soit un peu « biberon » à ses heures ; il n'arrive guère qu'il soit stupide. Elever la vigne, faire le vin, c'est un art — autre chose que l'honnête culture des betteraves ! Croyez ceux qui s'y entendent : le fin vin est une synthèse où entrent par parts égales le génie du raisin et le génie du vigneron. Un propriétaire-vigneron signe ses bouteilles, comme le peintre ses toiles.

Le vignoble suisse — et le vaudois, qui en compose le plus large morceau — c'est le patrimoine transmis des ancêtres, c'est une part de notre vieille civilisation, finement observatrice, humaine et généreuse. La vigne disparaît, c'est, dans le double sens du terme, une « culture » qui s'en serait allée. Aussi faut-il féliciter les milieux abstinentes de s'être dirigés, depuis plusieurs années, vers la consommation du raisin frais et du jus de raisin pasteurisé ; trait curieux et sympathique. Eux le préfèrent en pilules et en sirop ; rien ne m'empêchera de l'aimer plutôt en tisane d'octobre franche, tonique et spirituelle. A chacun son goût, pourvu que vive la vigne.

Par une double méthode commerciale et publicitaire, l'Office des vins vaudois a fait mieux connaître la chaleur subtile des Aigle et des Yvorne, la fluidité dorée des Montreux et des Vevey, l'accent tour à tour ardent et pétillant des Lavaux, le charme méconnu des bons La Côte, aux saveurs imprévues, et la fraîcheur gailarde des Bonvillards, des Concises et des Vully. Sans blesser personne — on vient de s'en convaincre — il a donné à toute la Suisse des raisons nouvelles de goûter nos vins vaudois et de comprendre, avec une sorte de respect, la peine et l'admirable fidélité du vigneron.

Le temps n'est plus où, pour obéir à sa conscience, on arrachait les bons ceps de son clos.

Pierre Deslandes.

Une enseigne. — Dans un village du Gros-de-Vaud on peut lire sur la vitrine d'un charcutier, l'enseigne suivante :

o o o o o o o o o o o o o o o
o BOUDIN ET SAUCISSES o
o de o
o CELESTIN PATURET o
o VRAI PORC o
o o o o o o o o o o o o o o

Ne soyez pas trop précis, s. v. p. !

Réponse difficile. — Maman, qu'est-ce que c'est qu'un grand quart d'heure ?

— Un peu plus d'un quart d'heure...

— Et un petit quart d'heure ?

— Un peu moins d'un quart d'heure...

— Et un bon petit quart d'heure ?

— Ouf...

Entre gosses. — La sœur du petit Toto, qui vient d'entrer en pension, demande à son frère :

— Qu'est-ce qu'on t'apprend en ce moment ?

— L'histoire suisse.

Et la petite, ravie :

— Tiens ! à moi aussi !

Mais Toto, dédaigneux :

— Ça n'est sûrement pas la même !

ALLONS GREMAILER

J'aime le cercle de famille
Se formant dans les soirs d'hiver ;
J'aime, lorsque le bois pétille,
A « gremailier » près d'un feu clair.

Alors, pour se distraire et rire,
On chante, en épluchant les noix ;
Alors, plus d'un se plaît à dire
Quelques souvenirs d'autrefois.

Ce sont des contes du vieil âge,
Ce sont des vers dits sans façon,
Chacun, gaîment, avec courage,
Dit son récit ou sa chanson.

Dans nos foyers, terre romande,
Quand vient l'hiver, jeunes ou vieux,
Nous aimons, sans qu'on nous commande,
Dire, pour toi, nos chants joyeux.

Au son des vers de tes poètes,
Contant les récits d'autrefois,
Nous aimons célébrer tes fêtes,
En paix, chez nous, cassant nos noix.

Car il est doux, quand tout pétille,
Amour, gaité, aux soirs d'hiver,
De se grouper bien en famille,
En « gremailant » près d'un feu claire.
A. Ceresole.

LES SIGNES



VANT de l'avoir reconnu, je me dis : « Tiens, voilà un gaillard qui m'a l'air content ! » C'était Polycarpe. Sitôt qu'il me vit, il me tomba dessus, m'empoigna la main en me tapant à bras raccourcis sur l'épaule :

— Mon vieux, ça y est ! C'est épatant !

Il me fallut un certain temps pour reprendre ma respiration, donner un coup de pouce à ma cravate désemparée et rendre mon manteau ! Alors, peu soucieux de me donner en spectacle, je passais mon bras sous celui de cet excellent Polycarpe :

— Viens me raconter ça !

Et je le poussais dans le café le plus proche.

— Qu'est-ce que je t'offre ?

— Vois-tu, je trouve que c'est encore le meilleur moment, quand on vit comme ça, dans l'attente d'une chose certaine. Elle n'est pas encore là, mais ce n'est qu'une question de jours ! De quelques jours !

— Tiens, bois une gorgée, ça te rafraîchira les idées !

Polycarpe trempa les lèvres dans la chope que je lui tendais. Mais, sans me laisser de répit, il continua :

— Tu sais, je ne peux pas te dire à quel point je suis content... Avoir rêvé d'elle tout une année, et la sentir là, tout près ! Par moment, je ne sais pas ce qui me retient de partir immédiatement prendre le train... pour pouvoir la sentir toute fraîche, dans ma main.

— Oui, je comprends, mon cher Polycarpe, que tu sois débordant de joie. Moi aussi, j'ai passé par là, j'ai connu de tels moments !

— Non, vois-tu, tu ne peux pas comprendre comme moi !

— Au fait, tu ne m'as jamais parlé d'elle ! Est-elle grande, petite, brune, blonde ? Est-elle bonne pour toi ?

Mais Polycarpe ne m'écoutait pas. Il regardait devant lui, avec ces yeux vagues qu'on a, quand on pense à quelque chose de très loin...

— Eh ! Polycarpe, est-elle bonne ?

— Si elle est bonne ? Mais je n'en sais rien. Les premiers jours, pas tant ! Mais d'ici une quinzaine, elle sera extra, aux pommes, mon vieux !

Je savourais la joie lumineuse de ses yeux... Je risquais la question d'usage :

— Comment s'appelle-t-elle ?

— Qui ça ?

— Ta bonne amie, pardi !