



Ordre de la Channe

Petit calendrier du vigneron



Elie Zwissig fut l'un des observateurs les plus perspicaces et les plus minutieux de la vie quotidienne en Valais. Il nous a laissé une œuvre abondante, textes et dessins, d'une qualité exceptionnelle.

En 1964, il rédigea à l'intention de l'Ordre de la Channe un petit calendrier du vigneron, qui n'a rien perdu de sa fraîcheur. Nous reproduisons ici le texte et les dessins concernant les quatre premiers mois de l'année.

Janvier

La vigne dort, vigneron, mais toi, tu ne peux faire comme elle!

A la remise, de beaux troncs de mélèze coupés l'année précédente t'attendent.

Il s'agit de faire des échelas (1) bien droits.

Ces troncs sont fendus et équarris, puis divisés en échelas. Ceux-ci sont placés sur le *banfou* (2) où, avec le *coucté pariou* (2), tu les rendras lisses, sans échardes, et tu les appointiras. Si tu en as le temps, tu les tremperas dans le bleu, afin que le pied soit plus résistant.

Février

Dans les vignes en pente, tu ramèneras hotte à hotte (5), contre le mur du haut, la terre que la pluie, les arrosages ont fait couler au fond des lignes. Fin février, tu pourras commencer la taille.

Tu ramasseras les sarments. Autrefois, tu les ramenaient à la maison pour lier de belles fascines qui alimentaient en hiver ton fourneau de pierre ollaire. Pour faire ces fascines, tu employais un chevalet spécial (3-4) qui facilitait ta tâche. Aujourd'hui, hélas, on brûle les sarments dans un coin de la vigne, ou encore au bord du chemin, ou près du ruisseau.

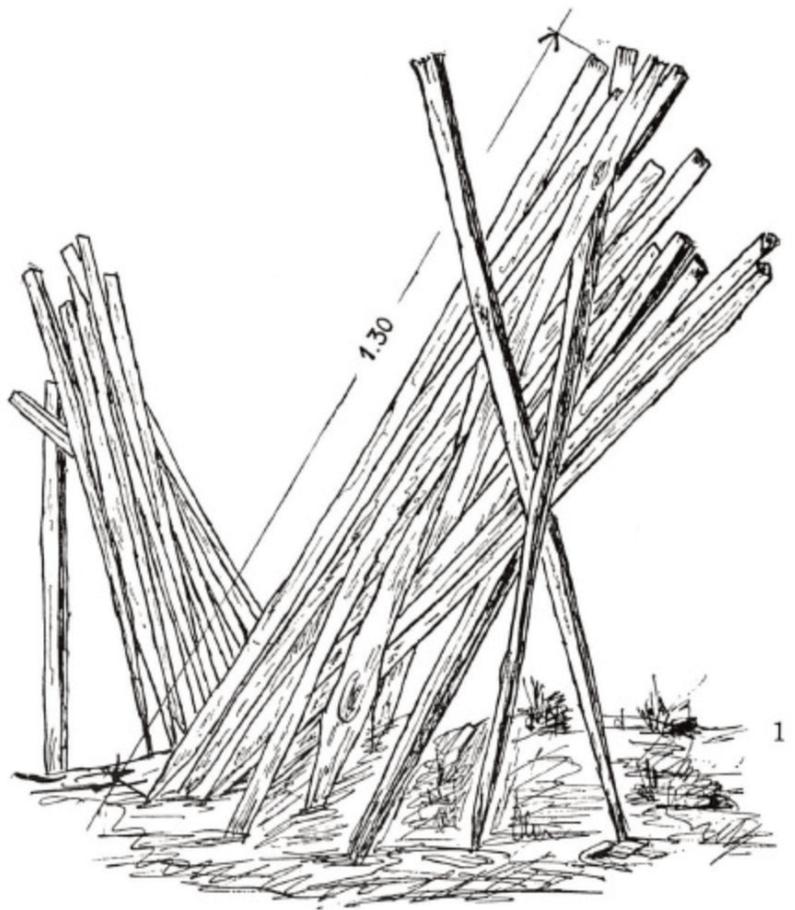


Fig. 1. Echalas. En patois de Saint-Luc et de Chalais: *paling*. En général en mélèze.

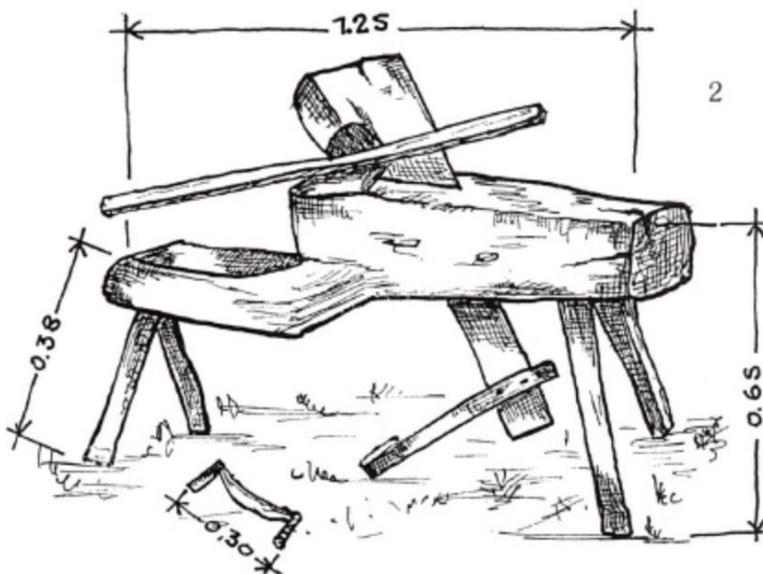


Fig. 2. *Ban de fou*, *banfou* (patois de la vallée d'Anniviers). Par terre, un *coucté pariou* (patois de Vissoie). Instruments pour lisser les échelas.



Fig. 3-4. Chevalets. Utilisés pour lier les sarments en fascines.

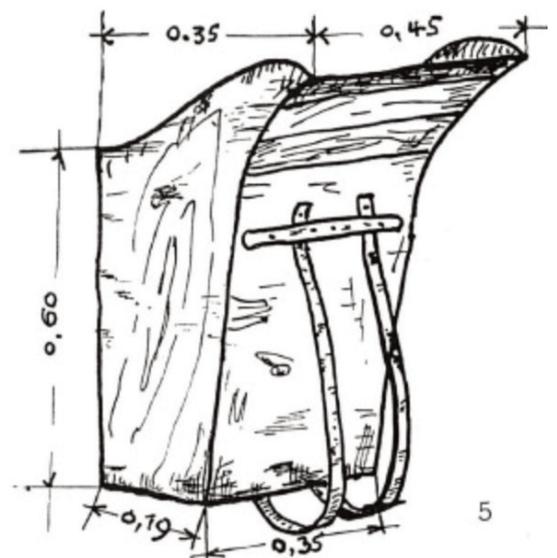


Fig. 5. Hotte. Pour le transport de la terre. En planches de sapin ou de mélèze.



Photos: Oswald Ruppen

Mars

Tu termines la taille, vigneron, car tu le sais, la Saint-Grégoire est là, et le dicton bourguignon le dit bien: «Qui veut boire a fini de tailler»!

Le fumier attend contre le mur ou le long du chemin, que tu viennes le prendre et le porter dans le sillon ou dans les «provignures». Sur un trépied (7), tu places ta hotte (6) pour l'enlever à moindre peine.

Mars, c'est l'époque à laquelle les Bourgeoisies d'Anniviers viennent en plaine pour effectuer les travaux des vignes. Dès sept heures, on les entend qui se mettent en route au son des fifres et des tambours, drapeau en tête.

Elles s'activent, se dépêchent, car c'est la coutume; pour la Saint-Joseph, tous les bourgeois veulent remonter dans la Vallée, qui à Saint-Luc, qui à Saint-Jean, qui à Grimentz.

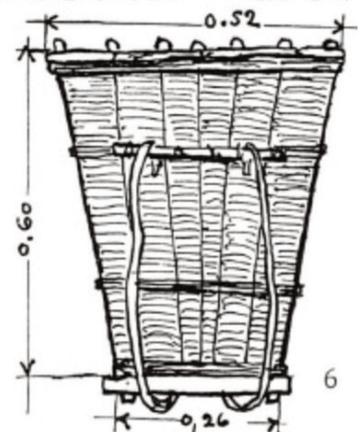


Fig. 6. Hotte. En patois de Vissoie: *côrba*; de Randoigne: *corbacou*; de Montana: *zèrlo*. Pour le transport du fumier. En général en bois de viorne (en patois: *lèntana*).

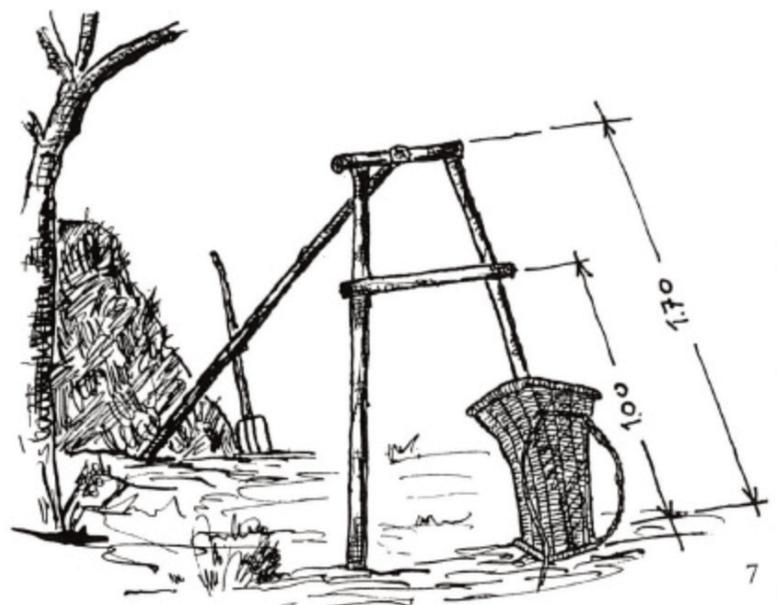


Fig. 7. Trépied. En patois de Vissoie et de Saint-Luc: *trambetsèt*. Destiné au chargement de la hotte à fumier.

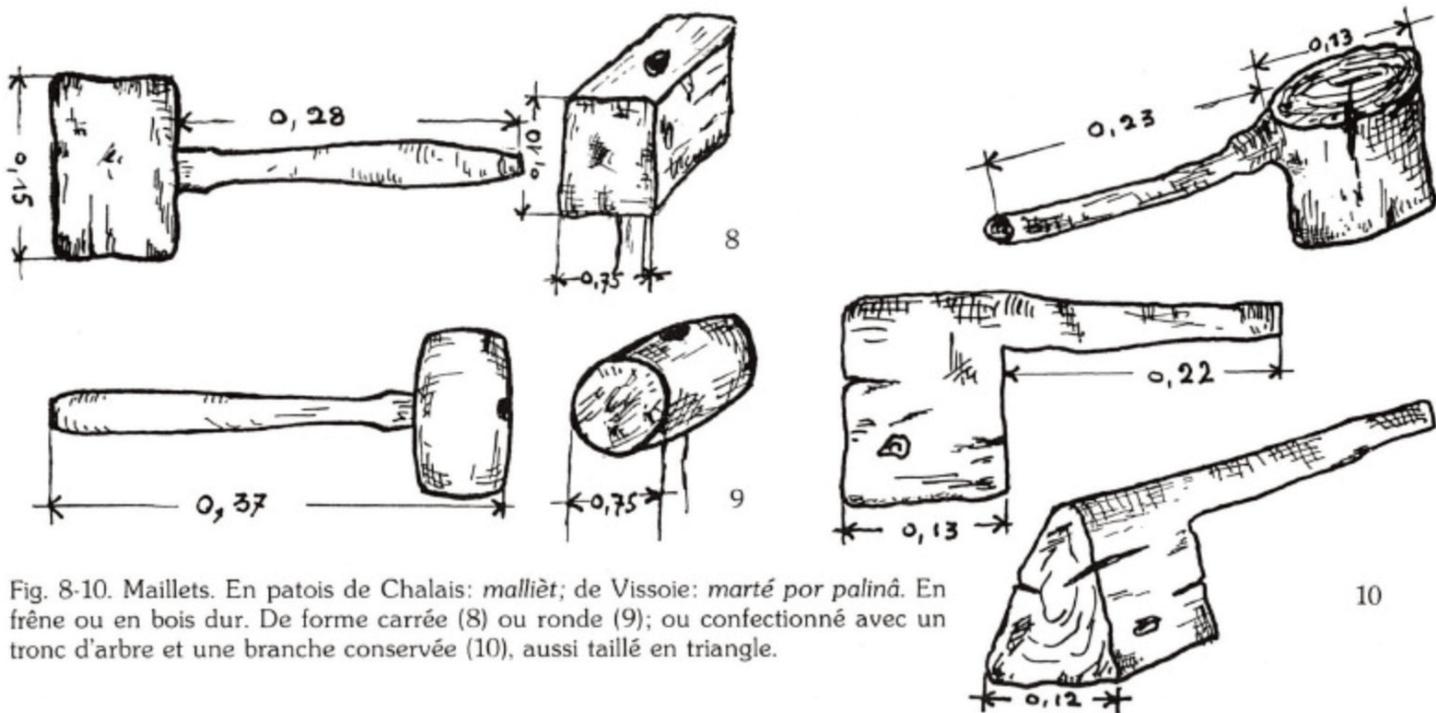
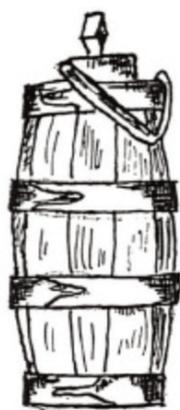


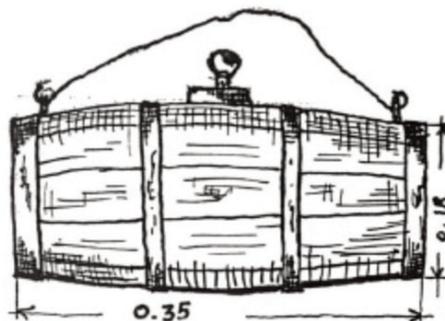
Fig. 8-10. Maillets. En patois de Chalais: *maillièt*; de Vissoie: *marté por palinâ*. En frêne ou en bois dur. De forme carrée (8) ou ronde (9); ou confectionné avec un tronc d'arbre et une branche conservée (10), aussi taillé en triangle.



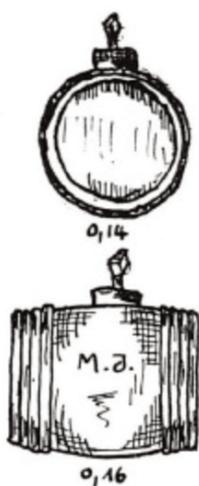
11



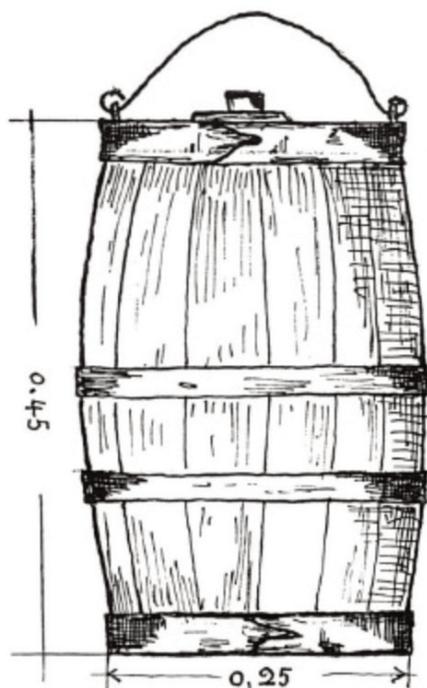
12



13



14



15

Avril

La vigne pleure à tous ses bois; le bouton s'arrondit dans le coton. Voici la vigne qui débouffe.

Il faut terminer l'échalassage. Sur la colline, dans la plaine, on entend au loin le bruit des maillets (8-10) enfonçant les échelas.

Il commence à faire chaud. Vigneron, tu as soif. Aussi as-tu emporté avec toi ta « barille » (11-14).

Tu en as de plusieurs grandeurs et de formes diverses: du demi-litre au quarteron; des longues, des rondes, des larges.

Tu en connais de plus grandes encore, comme celle qui te servait à boire lors des travaux de la Bourgeoisie, et qui contenait quinze litres (15).

Fig. 11-15. Barils. En patois de Saint-Luc: *boutilhe* de forme verticale (11, 15), *barilhe* de forme horizontale (12-14). Confectionné par des boisseliers en mélèze ou en arolle. Parfois taillé dans une seule pièce (12) ou cerclé de viorne (14). De diverses contenances: demi-litre, litre, un litre et demi ou pot, trois litres ou quarteron, quatre litres (13), quinze litres (15). Celle-ci utilisée par une communauté (bourgeoisie) lors des travaux des vignes.



Ordre de la Channe

Petit calendrier du vigneron



Aux quatre premiers mois de l'année succèdent le temps des sulfatages, et les mois «de la main», où il faut ébourgeonner et couper les bouts.

En septembre réapparaissent les objets en bois, nécessaires aux vendanges. C'est à leur illustration que s'attache maintenant l'ouvrage d'Elie Zwissig «Ustensiles de bois en usage dans le district de Sierre pour les travaux de la vigne et du vin».

Les travaux de cave, que nous évoquerons la prochaine fois, fermeront la boucle de ce calendrier vigneron.

Mai

La vigne dégourdit ses vertes fourchettes. Il faut se hâter de terminer le fossoyage, car la mauvaise herbe pousse sur tes talons.

Bon vigneron est celui qui tient sa vigne propre.

Ce mois-ci, il faut ébourgeonner, sulfater; mais, attention, on entend les saints de glace tousser derrière les collines, saint Mamert, saint Pancrace, saint Urbain.

Dieu bon! Qu'ils n'aillent pas enrhummer la vigne!

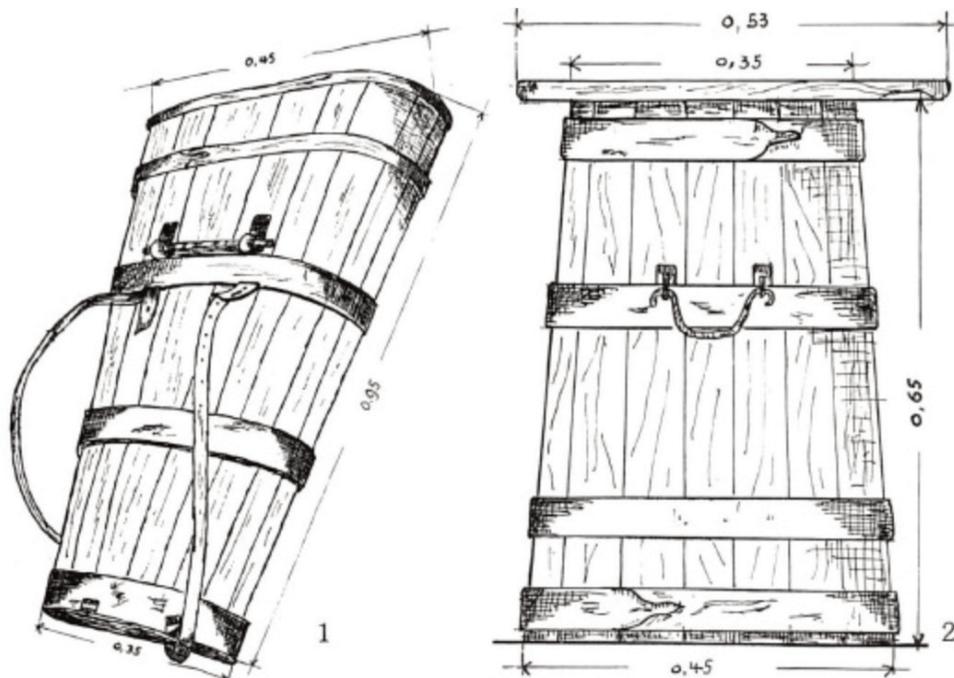


Fig. 1. «Brante». En patois de Saint-Luc, de Vissoie et de Chalais: *brènta*. Pour le transport de la vendange, de la vigne à la «fuste» ou au cuvier; ou, à la cave, pour les transvasages. En arolle ou en mélèze. Les «brantes» sont étalonnées à 45 litres.

Fig. 2. «Brante à cheval». En patois de Lens: *brènta à tsèvá*. Pour le transport de la vendange au pressoir, ou vers les tines pour la faire cuver. En arolle ou en mélèze. Ces «brantes» étaient fixées sur les flancs du mulet.

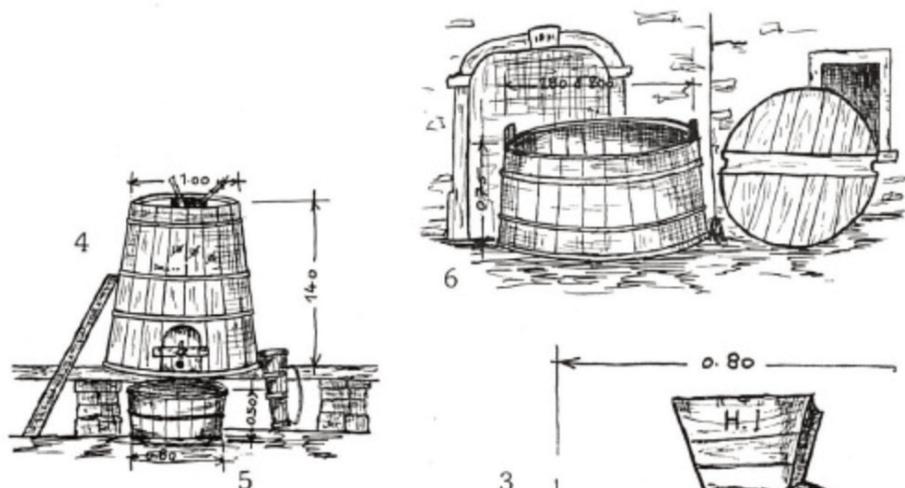


Fig. 3. «Fuste», «bossette». Tonneau pour le transport de la vendange au pressoir. En mélèze ou en arolle. D'une contenance de 14 à 24 «brantes».

Fig. 4. Tine. En patois de Vissoie et de Saint-Luc: *tina* (on y appelait *tiní* celui qui faisait des tines). Pour mettre cuver le vin, ou aussi pour y déposer le marc jusqu'au moment de la distillation.

Fig. 5. Cuvier. En patois de Saint-Luc: *govelh*; de Lens et de Montana: *jièrla*; de Miège: *zièrla* de Grône: *dièrla*. Pour le transport de la vendange, pour recevoir le moût qui s'écoule du pressoir et pour le transvasage des vins. En mélèze ou en arolle.

Fig. 6. «Déchargeoir». Grand cuvier dans lequel on décharge les «fustes» pleines de vendange.



Juin

«Boille» au dos, tu t'en vas peindre en bleu ta vigne, de dix en dix jours, à cause du mildiou.

C'est au tour des femmes, foulard rouge sur la tête, de lever, d'attacher les pampres si fragiles, mais déjà prometteurs d'une belle récolte!

Juillet

Vigneron, il faut continuer la lutte contre toutes les maladies: soufrage, sulfatage alternent selon le beau temps ou la pluie!

Les femmes continuent de couper les entrejets, de rattacher plus haut les sarments, de couper les bouts.

Le soleil de midi arrondit le raisin; il a pris l'aspect d'un petit pois; la grappe se trouve bientôt trop lourde à porter en l'air, elle a tourné la queue en bas.

Et toi, vigneron, te voilà peint de toutes les couleurs, bleu sulfate, blanc de chaux, jaune soufre et brun de ce tabac qui te fait éternuer à t'entendre jusqu'à Goubing!

Août

Il reste un tout petit mouchoir de neige dans un couloir du Mont-Bonvin.

La canicule chauffe les murs à blanc. La vigne aime cela.

Sur les grappes, le rouge commence à virer au violet!

Vigneron, encore un coup de soufre, un dernier désherbage de cette mauvaise herbe qui remonte à hauteur du raisin.

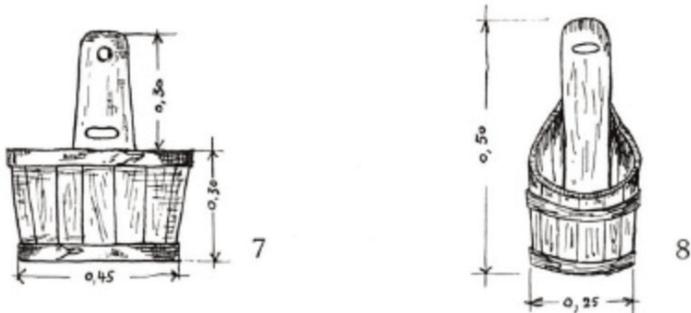
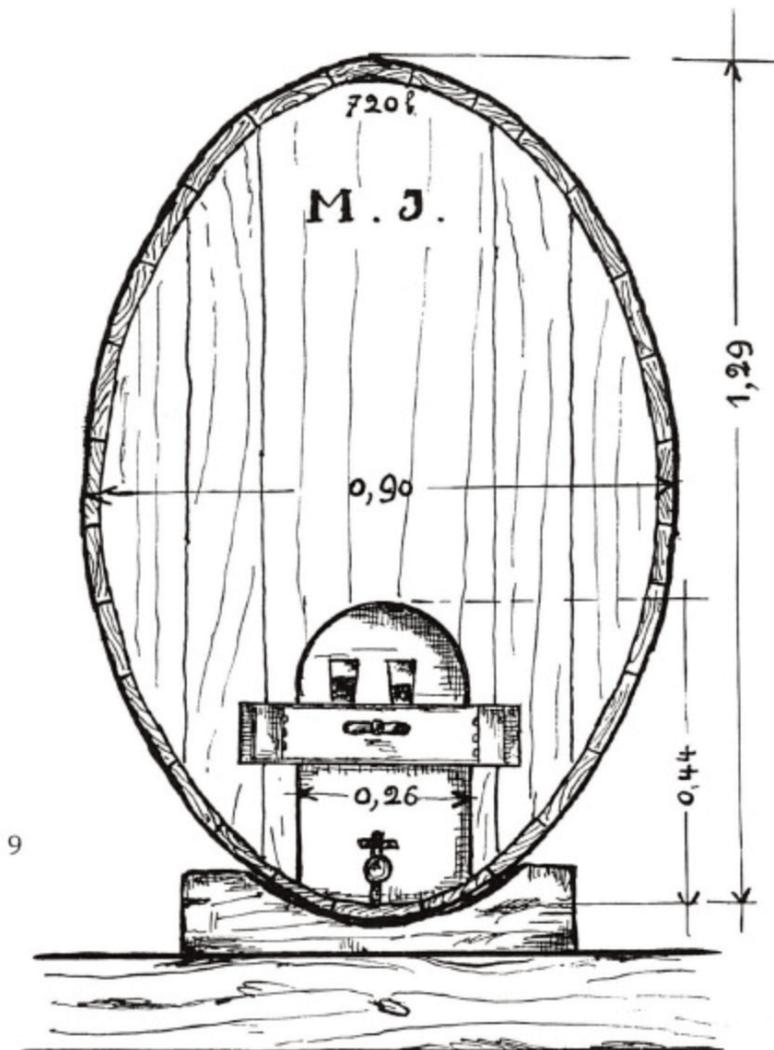


Fig. 7. Seille. En patois de Saint-Luc et de Vissoie: *mèhra*. Pour le transport du raisin, de la vigne aux «brantes». De forme ovale. En arolle ou en mélèze.

Fig. 8. Seillon. En patois de Vissoie: *brotsèt*. De forme ronde. Plus petit que la seille, mais même usage.

Fig. 9. Tonneau. En patois de Saint-Luc: *la boché*; diminutif: *bochèt* (A Saint-Luc, le tonnelier était appelé *bochi*). En chêne, en arolle ou en mélèze. D'une contenance variant de trente litres à vingt mille et au-dessus.



Aie confiance, ta vigne a tout ce qu'il faut: l'eau par les «bisses» et par ces orages qui viennent de la Plaine Morte, le feu par ces ciels du midi. Réjouis-toi, vigneron, l'heure approche où la terre va te payer de tes peines.

Septembre

Sec et soleil font le vin sucre et miel!

C'est l'heure de sortir et d'astiquer le mobilier de la vendange, de faire tremper vases et ustensiles de bois: «fustes» (3), «bossettes» ou cuviers (5), «déchargeoirs» (6), «brantes» (1-2), seilles (7) et seillons (8), tonneaux (9).

Il faut trois fois plus d'eau à la fontaine!

S'il fait beau, à quand les bans, vigneron?

Octobre

Les bans sont levés!

Vigneron, tends ta main, c'est le jour du règlement.

Dès sept heures, les vendangeurs sont sur la vigne. Les «brantiers» foulent les grappes avec le «samotoir» (10) dans la «brante», qu'ils portent ensuite vers la «fuste».

La «fuste» pleine est menée au pressoir (11) et vidée dans le «déchargeoir».

Et le rythme continue...

Toi, vigneron, ta place est au pressoir, avec tes aides.

Chargé le pressoir, enclenché le palan, la vis descendue, tu t'arrêtes pour regarder couler le moût. Ce petit bruit de fontaine que fait le moût en

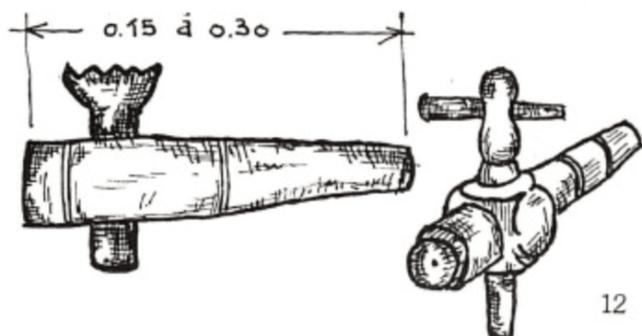
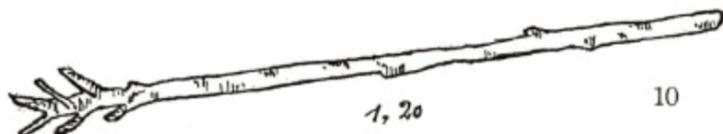
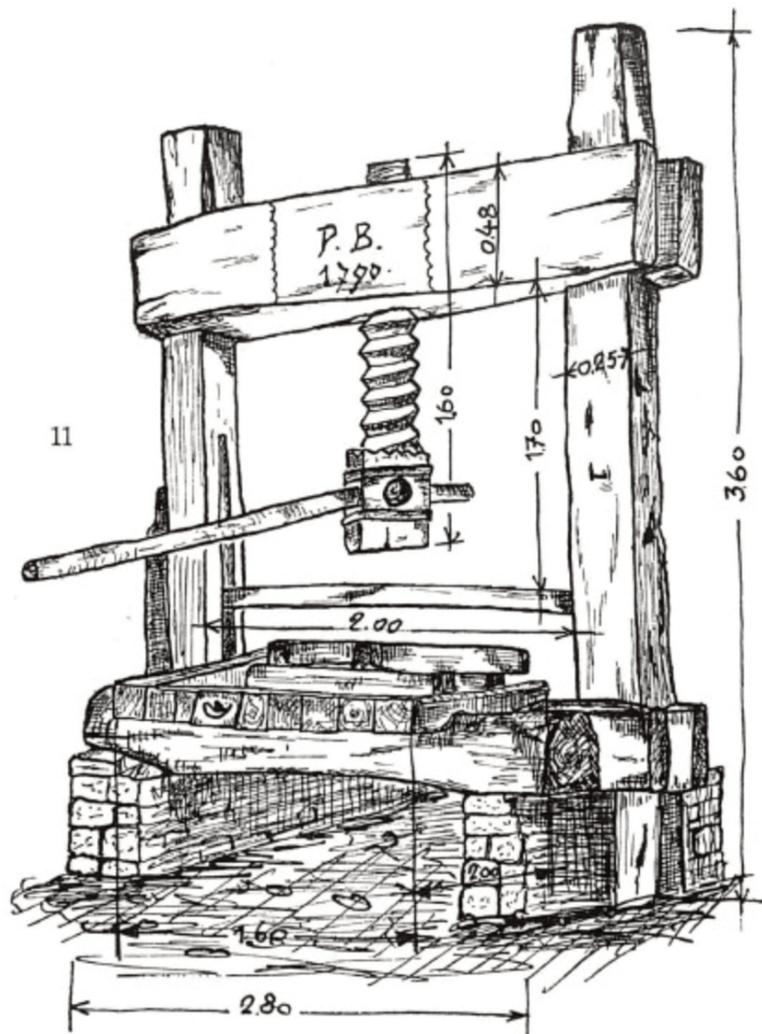


Fig. 10. «Samotoir» ou «trosoir». En patois de Vissoie: *chomohiou*; de Grône: *chimotioc*. Confectionné avec une branche de merisier ou de noisetier.

Fig. 11. Pressoir. En patois de Vissoie et de Saint-Luc: *trouèlh*. Les anciens pressoirs étaient faits de grosses pièces d'ormeau.

Fig. 12. Robinets. En patois de Montana: *loquèt*. De grandeurs et de formes diverses. En bois dur.



tombant dans le cuvier te met le cœur au beau fixe.

Tes aides ont fossoyé deux fois dans la corbeille! Ils serrent à fond, il est déjà minuit! A la cave, le moût est transporté dans les tonneaux, où il se fera tranquillement.

Ton rouge, tu l'as mis dans la tine (4) où, pendant cinq à six jours, tu iras, soir et matin, le «samoter», le mélanger, afin qu'il prenne belle couleur, avant d'être pressé à son tour. Et les vendanges sont finies... Adieu, paniers, la dernière goutte a pleuré dans la tine.

Tu peux lessiver tous les ustensiles, huiler ta vis; l'année du vin a tourné.

Et maintenant que l'or des raisins n'y est plus, la vigne va mettre l'or à ses feuilles.

Novembre

Voici le mois de ces vents gris qui déshabillent la vigne.

Le jour se lève tard; tu fais de même, vigneron.

La saison du sommeil est venue pour la vigne.

Aux dernières feuilles, il faut retirer les échelas, les coucher par paquets entre les lignes.

Au retour du travail, tu vas déguster le nouveau. Il est bourru, râpeux, il a toujours sa trouble couleur d'absinthe! Mais toi, vigneron, ta bouche voit loin. Tu presses tout ce qu'il deviendra, tu connais ses secrets.

Et pour preuve, tu retournes «une paire de fois» le robinet (12) au vase du patron!



Ordre de la Channe

Petit calendrier du vigneron

La cave, et les travaux qui s'y font, accordent une large part aux objets et ustensiles de bois. C'est au mois de décembre, et autour du tonneau, que nous retrouvons le vigneron à l'œuvre.

Les travaux extérieurs terminés, il peut maintenant s'occuper du principal, son vin. Ainsi se termine le calendrier du vigneron d'Elie Zwissig, dont nous avons reproduit les savoureux propos.



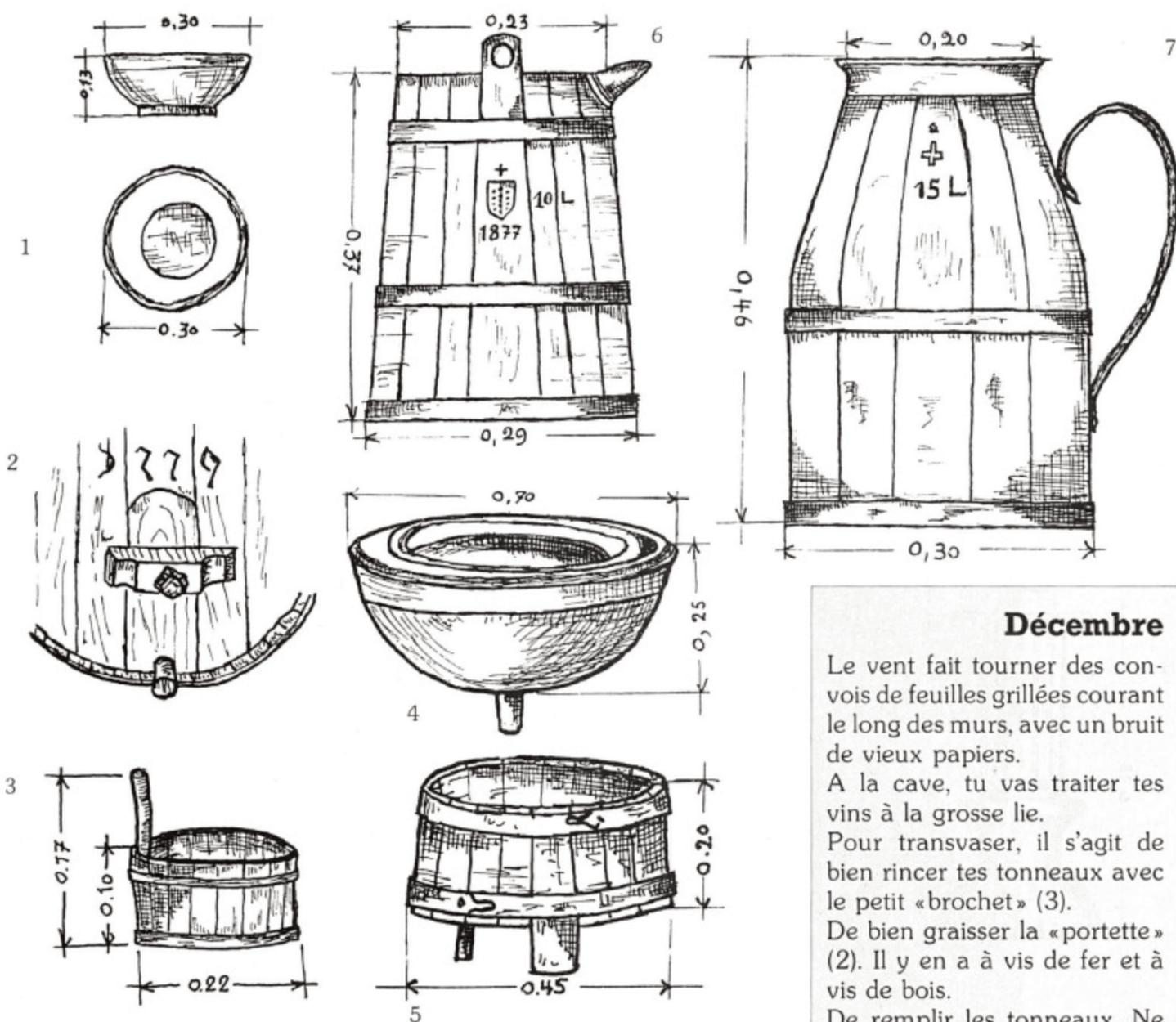


Fig. 1. Ecuelle. En patois de Saint-Luc et de Vissoie: *effouéla*, ou *grilèt* lorsque c'est une tasse de bois. Pour recueillir, sous le robinet, les gouttes de vin. Tourné dans l'arolle ou le mélèze.

Fig. 2. «Portettes» de tonneau. En patois de Saint-Luc: *portèta*. De différentes grandeurs et de formes diverses: avec vis en bois ou vis en fer.

Fig. 3. «Brochet». En patois de Vissoie: *brotsèt*. Utilisé pour laver les tonneaux. En mélèze ou en arolle.

Fig. 4. Entonnoirs. En patois de Vissoie et de Saint-Luc: *èmbochiou*. De différentes grandeurs et de formes diverses: oval ou rond, taillé d'une pièce dans l'arolle ou le mélèze.

Fig. 5. Entonnoirs (suite): ovale, en mélèze, cerclé de bois de viorne (en patois de Vissoie: *lèntana*).

Fig. 6. Broc. Mesure en chêne de 10 litres. Avec poinçon valaisan de 1877.

Fig. 7. «Chtitse». Mesure en chêne, avec col de cuivre, de 15 litres. Etalonné en Valais.

Décembre

Le vent fait tourner des convois de feuilles grillées courant le long des murs, avec un bruit de vieux papiers.

A la cave, tu vas traiter tes vins à la grosse lie.

Pour transvaser, il s'agit de bien rincer tes tonneaux avec le petit «brochet» (3).

De bien graisser la «portette» (2). Il y en a à vis de fer et à vis de bois.

De remplir les tonneaux. Ne pas oublier de bien placer l'entonnoir (4-5) afin de ne rien perdre, ni non plus l'écuelle (1). Pour remplir à bonde, emploie les mesures, les brocs (6), de même que le «chtitse» (7).

Si tu vides un tonneau, emploie le râble (9) pour enlever la grosse lie.

Si ta «portette» entre difficilement, use de ton tire-fond (8).

A Saint-Luc, le vigneron prépare sa cave pour recevoir le nouveau. Il contrôle ses

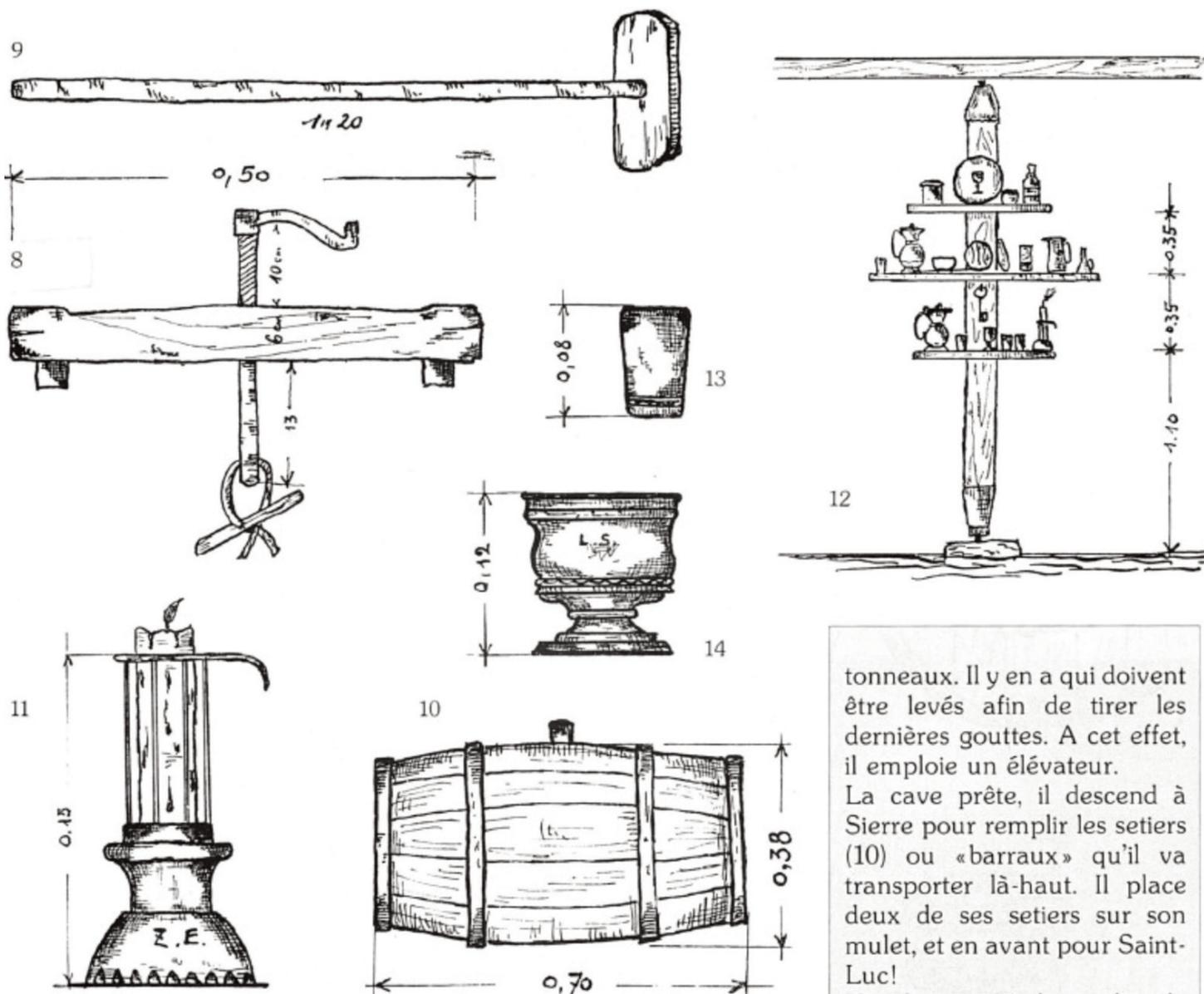


Fig. 8. Tire-fond. Pour mettre en place la « portette ».

Fig. 9. Râble. En patois de Montana: *rablèt*. Pour enlever la lie au fond du tonneau.

Fig. 10. Setier. En patois de Vissoie: *chèhî*; de Montana: *chèhir*. Tonnelet de forme allongée de 37 litres. En arolle ou en mélèze. Pour le transport du vin à la montagne, on fixait un setier de chaque côté du bât du mulet.

Fig. 11. Lampes. En patois de Vissoie et de Saint-Luc: *lâmpie*. A bougie, avec suspension.

Fig. 12. *Brènno* (patois de Saint-Luc, de Grimentz, de Randogne). Pilier, parfois mobile, aux extrémités revêtues de fer-blanc pour empêcher les rats et les souris de grimper, muni de « tablards » où l'on dépose coupes, « channes », fromages, tommes et outils de cave.

Fig. 13-14. Coupes. En patois de Saint-Luc, de Grimentz et de Chandolin: *coppa*. Pour servir le vin. En bois dur tourné. Utilisée dans les caves bourgeoises, à l'usage du président ou, en famille, du chef de famille, des nouveaux bourgeois, de la fiancée ou de la mariée. Cette dernière coupe était offerte à la fiancée qui, après son mariage, y buvait l'humagne avec du miel qu'on lui donnait lors de l'accouchement.

tonneaux. Il y en a qui doivent être levés afin de tirer les dernières gouttes. A cet effet, il emploie un élévateur.

La cave prête, il descend à Sierre pour remplir les setiers (10) ou « barraux » qu'il va transporter là-haut. Il place deux de ses setiers sur son mulet, et en avant pour Saint-Luc!

Une fois arrivé, il remplira de vin un de ses bons vieux tonneaux dans lequel il fait son « glacier ».

Puis, il invitera ses amis à venir le déguster.

Allumant son antique lampe suspendue (11) au *brènno* (12), il tirera dans des coupes (13-14) le nouveau.

Et pendant des heures, ce seront des discussions interminables, qui ne cesseront qu'une fois la bougie consumée!

Noël est venu sans bruit. Voici l'an neuf, vigneron, il va falloir se remettre à l'ouvrage!