

Forum PBC 31/2018: Viticulture et Protection des biens culturels

Jeanne Berthoud: Editorial. Viticulture et Protection des biens culturels	2
Anne-Françoise Jaccottet: Dionysos, Dieu du vin... et bien plus	3
Debora Schmid: La viticulture à l'époque romaine: vestiges d'Augusta Raurica	7
Heidi Lüdi Pfister: La viticulture en Suisse.....	7
Peter Schumacher: Formation suisse en viticulture.....	8
Sabine Carruzzo-Frey, Isabelle Raboud-Schüle: La Fête des Vignerons de Vevey. Une tradition vivante de la Suisse.....	8
Gilbert Coutaz: Quand une revue investit la Fête des Vignerons de 2019.....	11
David Vitali: La Fête des Vignerons: Première tradition suisse classée au patrimoine culturel immatériel de l'Unesco	12
Oliver Martin: «Lavaux – vignoble en terrasses», patrimoine mondial de l'Unesco.....	12
Marcia Haldemann: Villes, villages et hameaux viticoles à l'ISOS	13
Hanspeter Schneider: Promenade sur la ViaValtellina	15
Hans Schüpbach: Transformation du pressoir d'Osterfingen.....	15
Martin Camenisch: Un maillon de l'histoire de la viticulture grisonne de 1750 à 1950	16
Pierre Daniel Hatz-Casparis: Les pressoirs sont aussi des monuments historiques.....	16
Alexandra Kull: Les débuts de la viticulture	17
Nicolas Isoz: Le musée de la vigne, du vin, de l'étiquette – château d'Aigle	17

Jeanne Berthoud: Editorial. Viticulture et Protection des biens culturels

Chères lectrices, chers lecteurs,

Le vin – un mot qui résonne de maintes façons: culture millénaire, symbole mythologique et religieux sans oublier la fameuse expression latine «in vino veritas». Le vin comme marchandise, synonyme de plaisir et de convivialité, mais aussi d'ivresse. Dans l'Antiquité déjà, le vin faisait l'objet d'un genre bien particulier: les chansons à boire. Aujourd'hui encore, des mélodies entraînantes lui sont dédiées, tel le tube Red, red wine de UB40.

Le vin n'est pas le premier mot que l'on rattache à l'Unesco, l'Organisation des Nations Unies pour l'éducation, la science et la culture. Il est pourtant question de viticulture et de vin dans cinq des six conventions culturelles de l'Unesco, qu'il s'agisse de sites classés au patrimoine mondial, de patrimoine culturel immatériel ou de biens culturels à protéger.

A ce jour, quatorze régions viticoles sont classées au patrimoine mondial culturel et naturel. Sur la liste, des noms prestigieux comme les vignobles de Champagne, de Saint-Émilion et du Piémont mais aussi des régions moins connues comme l'île de Pico aux Açores. En Suisse, le site Lavaux – vignoble en terrasses est inscrit au patrimoine mondial depuis 2007. Au 11^e siècle déjà, les moines cultivaient la vigne sur les coteaux escarpés du lac Léman. Des générations de cultivateurs ont façonné ce paysage en terrasses unique qui s'étend sur 40 kilomètres le long du lac, ce qui en fait une des plus grandes régions viticoles continues de Suisse. Avec ses quatorze villages et petites villes, le Lavaux est un exemple remarquable de culture intensive de la vigne et d'aménagement d'un paysage vivant, marqué par la continuité de traditions culturelles spécifiques.

Le Lavaux et les traditions viticoles seront à l'honneur en 2019 puisque la première Fête des Vignerons du siècle aura lieu l'été prochain. Organisée tous les 20 ans environ par la Confrérie des Vignerons de Vevey, cette fête célèbre la viticulture et propose un grand spectacle, avec des milliers de figurants, qui nécessite des années de préparation. En 2016, la Fête des Vignerons fut la première tradition suisse à être classée au patrimoine culturel immatériel de l'Unesco.

Outre le patrimoine matériel et immatériel, il existe aussi des liens avec d'autres conventions culturelles de l'Unesco, comme la Convention de 2001 sur la protection du patrimoine culturel sub-aquatique et la Convention de 1970 sur le trafic illicite de biens culturels. Des amphores qui, dans l'Antiquité, servaient de récipients pour la conservation et le transport de l'huile, des olives ou du vin, sont déterrées et, dans le pire des cas, vendues au marché noir. En 2010, l'Office fédéral de la culture a par exemple rendu à l'Italie des tessons d'amphores romaines importés illégalement et saisis par la douane suisse. Dans le cadre de la Convention de La Haye de 1954 pour la protection des biens culturels en cas de conflit armé, on déplore sans cesse la destruction ou le vol de collections entières de poteries, d'œuvres d'art, de tableaux, de sculptures et de manuscrits dont certains sur le thème du vin.

Le sujet est aussi traité dans les inventaires fédéraux concernant la protection de la nature et du paysage ainsi que la protection des biens culturels. De nombreux objets de l'Inventaire fédéral des paysages, sites et monuments naturels d'importance nationale (IFP) font référence à la viticulture, par exemple le Mont Vully dans le canton de Fribourg ou la vallée de Wangen et d'Osterfingen dans le canton de Schaff-house. L'Inventaire fédéral des sites construits d'importance nationale à protéger en Suisse (ISOS) recense différents villages viticoles présentant des caractéristiques typologiques. L'Inventaire des voies de communication historiques de la Suisse (IVS) mentionne non seulement les

routes du vin et les sentiers muletiers mais aussi les bâtiments qui servaient au commerce du vin le long de ces voies. L'Inventaire suisse des biens culturels d'importance nationale et régionale (Inventaire PBC 2009) recense quant à lui des pressoirs et des collections de musées en lien avec la viticulture.

Pour finir, depuis 2007, il existe à l'Université de Bourgogne une chaire Unesco «Culture et tradition du vin» unique en son genre. Ses activités sont axées sur une approche pluridisciplinaire et internationale du vin en tant que produit culturel par excellence. On y trouve les programmes prioritaires de l'Unesco comme l'éducation et la recherche, la culture, l'égalité des chances, l'environnement et le développement durable, la paix et la gouvernance ainsi que la protection du patrimoine. Difficile de trouver de meilleurs mots pour décrire les aspects multiples de la viticulture et du vin.

La présente revue vous invite à découvrir le sujet sous différents angles.

Anne-Françoise Jaccottet: Dionysos, Dieu du vin... et bien plus

Le vin ne laisse jamais indifférent. Il nourrit un imaginaire particulièrement riche que chacun cherchera à exprimer à sa manière. Son pouvoir incontestable demande une réponse, culturelle, divine même, dans la plupart des sociétés de l'Antiquité. En Grèce ancienne, le divin breuvage appelait un patronage à la hauteur de sa puissance, de son charme et de son mystère. Qui mieux que Dionysos pouvait représenter l'ambiguïté du suc de la vigne, tantôt doux remède aux soucis des hommes, tantôt poison ravageur et meurtrier?

Dionysos, justement, un dieu ambivalent, qui ne se laisse jamais cerner, qui échappe à toute définition simple, comme il échappe «miraculeusement» aux fers que ses ennemis, tel Penthée, roi de Thèbes, essaient vainement de lui imposer, dans l'espoir de juguler le «désordre» public que son culte semble provoquer. Le dieu du vin, ce ne pouvait être que lui.

Dionysos, maître du vin et du banquet

C'est ainsi que Dionysos est le maître incontesté du banquet, cette institution sociale, réservée à l'élite mâle de la société grecque. Après avoir mangé, dans une pièce de la maison réservée à cet effet – au nom significatif d'andrôn, la pièce des hommes –, les convives poursuivent par le symposion, littéralement le «boire ensemble». Le vin et Dionysos y sont à l'honneur. Sans être à strictement parler un culte du dieu, le banquet est dédié à Dionysos, auquel on ne manque pas de faire une libation. La vaisselle en céramique utilisée est significativement décorée très souvent de thèmes dionysiaques. Grâce aux effets inspirateurs du divin breuvage, on récite des vers, épiques ou lyriques, en s'accompagnant de la lyre, on discute philosophie ou politique; mais l'ivresse inspire aussi d'autres appétits, auxquels savent répondre les belles esclaves, danseuses ou musiciennes, ou les jeunes garçons, citoyens eux, qu'un aîné va initier à tous les aspects de la vie sociale.

Lieu du boire, le symposion est avant tout le lieu du bien boire, du boire juste, du boire en homme civilisé. Car le vin est dangereux, les récits de son introduction chez les hommes en témoignent; telle l'aventure d'Ikarios, habitant de l'Attique, auquel Dionysos en personne confie le premier cep de vigne et l'art de faire le vin. Les compagnons d'Ikarios, testant ce nouveau breuvage et essayant la première «cuite» de l'humanité, tueront Ikarios en croyant que celui-ci avait cherché à les empoisonner. C'est que le vin ne se boit pas sans autre forme de procès en Grèce. Ce n'est que coupé d'eau qu'il devient supportable pour l'homme. Boire le vin est un acte de civilisation, de culture, un acte social, partagé et codifié. Seul Dionysos peut se permettre de boire le vin pur sans tomber dans la sauvagerie. Au symposion, le maître de maison fixera les proportions du

mélange, qui se fera dans le cratère – littéralement vase du mélange – ce grand vase majestueux qui trône au centre de l'andrôn, et déterminera de ce fait les modalités de l'ambiance, culturelle, festive ou plus directement débridée de la soirée. L'ivresse n'est pas un tabou ni un préjudice à la bonne réputation, bien au contraire; elle est un hommage au dieu et un rite communautaire agréé, pour autant qu'elle découle de la socialité codifiée liée à la consommation partagée du vin.

Les satyres, ces êtres mi-hommes mi-chevaux de la suite du dieu, qui font par essence toujours tout faux, donnant aux hommes le reflet inversé de la norme culturelle dont ils permettent a contrario la réaffirmation, chercheront eux à boire le vin pur, directement à l'outré sans passer par le cratère. On notera que ces images de satyres «désobéissant» aux bonnes règles, ont été peintes sur un vase utilisé durant le banquet, un psykter, vase à refroidir le vin qui flottait dans le cratère rempli, signe justement du mélange du vin utilisé par les hommes, au contraire des satyres. Les cabrioles et autres «exploits» comiques des satyres manifestent la transgression opérée, alors que leur ithyphallisme triomphant exprime la vigueur, la turgescence, dont Dionysos est le patron, lui qui, maître du lierre toujours vert, avant même d'être dieu de la vigne, représente la force jaillissante de la vie que rien ne peut abattre. Les satyres prennent sur eux, sur le mode humoristique, l'expression des outrances dionysiaques que le dieu ne montre jamais lui-même, en bon dieu grec, façonné par des hommes soucieux de la conformité du divin à une exemplarité esthétique bien lisse.

Dionysos ou l'éclipse du travail de la vigne

Si le symposion est une manière privée et répétée sans calendrier fixe de rendre indirectement un culte au vin et au dieu, des fêtes publiques mettent aussi à l'honneur Dionysos et le vin. Mais l'on constate très vite que ces fêtes ne suivent pas le calendrier du travail de la vigne. Les fêtes de Dionysos sont toutes en hiver ou au tout début du printemps, temps du repos pour la vigne. Les Athéniens par exemple, ainsi que tous les Ioniens, célèbrent le vin nouveau dans une fête articulée en trois jours, les Anthestéries, ou fête des fleurs, entre fin février et début mars. Le premier jour, dans un sanctuaire de Dionysos réservé à cette seule occasion, les jarres de vin nouveau sont déscellées et après avoir versé une libation au dieu, une prière et des vœux solennels et officiels sont prononcés afin que le vin ne soit pas néfaste pour les hommes, mais bienfaisant. Nous voilà rappelés à l'ambiguïté du vin, qui pour les Grecs est un pharmakon, terme désignant autant le remède que le poison. Boire le vin ne peut ainsi se concevoir qu'après avoir publiquement et rituellement conjuré le pouvoir néfaste de cette boisson, ambiguë comme le dieu qui la patronne. Le concours de boisson qui suivait ce premier jour de fête pouvait dès lors avoir lieu en toute quiétude et l'année se dérouler en heureuses agapes, sans crainte de la puissance négative du vin et du dieu.

Ce calendrier rituel du vin fait bien l'impasse totale sur le travail des vigneronns. Si Dionysos est le dieu de la vigne, c'est à l'effervescence de la liane que renvoie ce patronage. Pas de place pour le quotidien laborieux des vigneronns et les tâches rythmées de l'année viticole. Et cela ne tient pas seulement au fait qu'une partie des travailleurs agricoles et viticoles étaient des esclaves et que le travail manuel était de toute manière majoritairement dévalorisé en Grèce, comme étant une fatalité des classes inférieures. Non, Dionysos en lui-même explique et exprime ce désintérêt de la cause viticole. Tout se passe avec lui apo tou automatou, comme le disent les Anciens, de son propre mouvement, de manière spontanée, sans effort et en quelque sorte «miraculeusement». Le vin est une émanation directe de la vigne, mais surtout de Dionysos. A Andros, par exemple, île des Cyclades, on célébrait chaque année une fête dionysiaque durant laquelle l'eau d'une fontaine se changeait subitement, et pour le temps de la fête, en vin. Ce thème inspirera d'ailleurs une toile célèbre du Titien,

occasion pour le peintre de représenter, sous couvert de mythologie savante, la licence joyeuse et le nu féminin le plus osé de son époque.

Pas de «Fête des vigneron» donc en Grèce antique, sous l'égide de Dionysos. Le vin est un produit immédiat et merveilleux, expression de la puissance trouble du dieu, de cette ambiguïté qu'il faut gérer à tous les niveaux.

Maître de l'incontrôlable

C'est que le vin n'est pas le seul domaine que régit Dionysos. Une autre effervescence lui est essentielle. Celle de la transe et de la course effrénée dans les bois, ces espaces liminaux qui, dans l'imaginaire grec, échappent à la culture, dans les deux sens du terme. Dionysos, sous son appellation de Bacchos, le Bacchant par excellence, veut être honoré par une troupe bondissante et tourbillonnante de bacchantes ou ménades. Demander aux femmes citoyennes de sortir rituellement de la cité pour aller célébrer le dieu dans les espaces «sauvages» du territoire par des danses qui deviennent transe, voilà qui tranche sur les exigences rituelles des autres dieux du panthéon, plus policés et posés dans leurs attentes de la part de la communauté qui les honore.

Ce rituel exigé par le dieu et qu'il partage lui-même, a suscité, pour le justifier a posteriori, des récits mettant en scène, dans le passé royal héroïque, le refus de certaines cités d'accepter ce dieu et ses rites comme à Thèbes, à Argos ou à Orchomène. Mais la folie maligne, la mania, envoyée aux femmes de ces cités par le dieu, qui les fait délirer au point de déchiquter leurs propres enfants saura vite convaincre les cités récalcitrantes d'intégrer ce dieu qui dérange et de transformer les rites sauvages punitifs en ritualité intégrée, acceptée et sans plus de danger. La transe bachique des ménades (les «délirantes») ou bacchantes est une façon d'exprimer l'acceptation au sein de la cité d'un élément perturbateur qui lui est pourtant essentiel, c'est «l'installation officielle d'une hétérodoxie au cœur même de l'orthodoxie qu'elle contredit».

La figure de cette bacchante avec son thyrses (bâton bachique garni de lierre), sa peau de panthère, ses cheveux dénoués, ses mouvements de danse/transe violents, dit l'écart significatif de conduite et de tenue attendu de la femme, citoyenne, épouse ou fille de bonne famille, qui sort de la cité pour honorer le dieu. Et si, dans la pratique effective des rites bachiques, les panthères, assez peu réalistes, sont remplacées par des faons dont on porte la peau, et qu'on déchire à mains nues au plus fort de la transe (diasparagmos), la sauvagerie mise en scène rituellement n'en est pas moins soulignée. Portée sur une coupe, utilisée par les hommes au banquet, cette imagerie de la ménade en transe dit aussi l'unité ressentie des pouvoirs de Dionysos: le vin et la transe sont conçus comme deux manifestations complémentaires du dieu, même si le vin n'entre jamais en jeu dans les rituels orgiastiques, malgré ce que veulent faire croire les ennemis du dieu et du «désordre» qu'il induit, comme le roi de Thèbes Penthée dans Les Bacchantes d'Euripide, pour dévaloriser les rites et stigmatiser les femmes comme des dévoyées.

L'effervescence des rites bachiques a d'ailleurs fait que les Anciens ont construit Dionysos comme un étranger, un dieu revenant de Phrygie ou Lydie et apportant sur sa terre natale des rites bien étrangers aux mœurs grecques. Mais il n'en est rien, Dionysos est bel et bien grec, et le «désordre» de ses rites, qui semblent contredire le bel ordonnancement de la ritualité sage de la cité, est nécessaire à la vie de la communauté civique. Dionysos, le maître de l'effervescence, du jaillissement, de l'entre-deux qui interroge les frontières entre culture et sauvagerie, entre homme et animal (les satyres), entre dedans et dehors – dedans/dehors de la cité, de la culture, de la civilisation –, ce dieu ambigu et dérangeant est au cœur de la cité grecque. Ce n'est pas un hasard si

c'est lui qui sera mis à la tête du théâtre, cet espace-temps qui redéfinit l'identité, qui joue sur les masques et jette sur le devant de la scène les questions fondamentales qui agitent l'être humain, comme sa place dans la société, dans le monde, dans le cosmos – en regard de celle des dieux –, la nature des lois, divines ou humaines, le destin de l'homme.

Dionysos un dieu à tout faire?

Il n'est dès lors pas étonnant que, dès le 3^{ème} siècle av. J.-C. et durant toute l'Antiquité, ce soit lui que des milliers de particuliers aient choisi pour patronner une association culturelle que nous appellerions «privée», proposant un «plus» personnalisé en marge des cultes officiels de la cité. En choisissant Dionysos, ils choisissaient une façon d'exprimer la vie sous l'une ou l'autre de ses différentes facettes. Que l'on veuille profiter des plaisirs de la convivialité, du bien boire, pour oublier les soucis du quotidien, Dionysos, le pausilupos, celui qui fait cesser les peines, répond à l'appel; que l'on cherche à s'évader ou s'accomplir dans des états liminaux, s'imposent les rituels orgiaques proposés par le Bacchant par excellence aux hommes autant qu'aux femmes. Les mystères, dont on ne sait pas grande chose, outre qu'ils étaient fondés sur une ritualité réservée à un groupe et permettaient peut-être une relation privilégiée avec la divinité, étaient encore une autre façon de questionner le monde des vivants et l'au-delà, sous la houlette de Dionysos. Chaque association culturelle dont nous avons la trace – et nous en connaissons plus de deux cents – est une réponse individualisée aux besoins, rituels, intimes tout comme sociaux, d'individus, à toutes les époques, dans toutes les régions du monde antique. Dionysos est un point commun qui relie toutes les attentes, toutes les couches sociales, toutes les provenances dans ce vaste monde méditerranéen uni administrativement et culturellement dans l'Empire romain.

Dionysos culte et culture

Voir Dionysos et son cortège sur autant de sarcophages romains est encore une marque de cette réponse que le dieu peut apporter à l'homme, dans les moments les plus sensibles de son existence. Le cortège tourbillonnant du dieu avec ses figures exubérantes et conventionnellement exotiques exprime là encore le foisonnement de la vie, et la force jaillissante dont le lierre, le vin, la transe sont des marqueurs. Le cortège triomphal qui le ramène des Indes après sa victoire civilisatrice sur les peuples «barbares», victoire nous dit-on remportée avec des armes propres au dieu, la danse, la musique envoûtante et le vin, est un message on ne peut plus transparent sur un monument funéraire contenant la dépouille d'un défunt. Dionysos peut exprimer avec force la victoire de la vie sur la mort.

Est-ce à dire que tous les défunts qui ont choisi un thème dionysiaque pour décorer leur dernière demeure ont un rapport religieux très étroit et particulier avec ce dieu-là? Que des initiations ou des rites dionysiaques permettaient d'affronter la mort mieux armé? Assurément dans quelques cas. Mais une dernière ambiguïté du dieu doit être évoquée. Dionysos et son monde virevoltant ont envahi massivement l'univers des images dès le 6^{ème} siècle avant notre ère avec un succès «mondial» qui ne s'est pas démenti jusqu'à la fin de l'Antiquité. Le décor des vases à boire le vin, sur lequel sa présence est naturelle et attendue, ne suffit pas à rendre compte de cet engouement généralisé sur un millénaire. Dionysos, le plus «photogénique» des dieux grecs, est devenu un marqueur culturel, sans plus de lien direct avec la ritualité. Montrer Dionysos sur une mosaïque de son triclinium (salle-à-manger de réception) n'est pas une marque de religiosité mais de culture. Dionysos est un langage culturel qui unit les habitants de l'Empire dans une koinè, une langue commune de référence, celle des images, celle du dieu que tout le monde connaît et reconnaît. Une représentation dionysiaque, même sur un support aussi sensible et chargé qu'un sarcophage, ne sera ainsi pas forcément un signe de religiosité

particulière. Dionysos par ses multiples facettes est aussi devenu une «façon de parler», une façon d'exprimer, en langage métaphorique, les grandes énigmes de l'être humain, dont la mort est peut-être bien la plus insondable.

Et à y bien réfléchir, cette capacité d'expression métaphorique est déjà tout entière comprise dans le vin. Ce divin breuvage qui est bien plus profond et énigmatique que ce que l'on croit!

Dionysos dieu du vin? Oui, mais de tout ce que le vin peut induire, métaphoriquement, quelle que soit la culture dont on provienne

Debora Schmid: La viticulture à l'époque romaine: vestiges d'Augusta Raurica

A Augusta Raurica, on consommait volontiers du vin, comme le prouvent les milliers de morceaux d'amphores retrouvés sur le site. Le vin était importé dans ces récipients en terre cuite du sud de la Gaule, mais aussi d'Italie, d'Espagne, de Grèce et d'Afrique du Nord. On trouve également des objets métalliques comme des passoires et des brocs qui étaient utilisés pour boire le vin. Des représentations graphiques de Bacchus, dieu du vin, soulignent l'importance de cette boisson à Augusta Raurica.

A ce jour, faute de preuves, on ignore si la vigne a été cultivée et le raisin pressé sur place. Certes on a trouvé des serpettes et des pépins de raisin minéralisés à Augusta Raurica mais les outils peuvent avoir été utilisés comme serpes ou couteaux à fruits et les pépins peuvent quant à eux provenir de raisins secs importés. La production d'amphores dans un atelier de poterie d'Augusta Raurica constitue à première vue la preuve d'une activité viticole dans la région, mais il se peut aussi que ces amphores aient été produites uniquement pour transvaser dans de plus petits récipients le vin importé ou qu'elles aient servi, comme l'ont montré des analyses scientifiques sur d'autres sites, à stocker non pas du vin mais de la bière.

Bien que la preuve d'une activité viticole à Augusta Raurica fasse encore défaut, on part du principe que le raisin a été pressé autour de la colonie car des vestiges de pressoirs et de vignes ont été découverts dans les fermes romaines de Pratteln, Seltisberg et Maisprach.

Heidi Lüdi Pfister: La viticulture en Suisse

Suisse depuis l'époque romaine. Les premières mentions se trouvent dans le testament de l'évêque de Coire Tello datant de 765 et dans une donation carolingienne de 814. Les sources écrites concernant la viticulture se multiplient autour de l'an 1000. A cette époque, la vigne était cultivée sur l'ensemble du Plateau, du lac de Constance à Genève, dans les vallées alpines (Seigneurie grisonne et Valais) ainsi qu'au sud des Alpes (Tessin et Valtelline).

Au Moyen Âge, l'église et les seigneurs encouragent la viticulture. Les domaines des couvents, des nobles, des villes et des hôpitaux sont cultivés par des ouvriers viticoles soumis à la corvée ou rémunérés à la journée. A la fin du Moyen Âge, les seigneurs louent le plus souvent leurs domaines à leurs métayers.

Jusqu'au 19^e siècle, la surface et la production augmentent pour finalement régresser drastiquement après 1880 jusque dans les années 30 suite à la crise de la viticulture. On estime qu'après la crise, seuls 10% de la surface d'origine est encore cultivée. Le recul de la viticulture est moins marqué en Suisse romande qu'en Suisse alémanique. Le canton du Valais devient le leader du domaine. Au 20^e siècle, il double sa surface viticole jusqu'à

atteindre 35% du total au plan suisse. En 2017, la viticulture s'étend sur environ 15 000 hectares en Suisse et représente environ 4% de la production agricole du pays.

Peter Schumacher: Formation suisse en viticulture

La Suisse propose une offre de formation complète dans le domaine de la viticulture. La base idéale est la formation sur trois ans intitulée Viticulteur ou Caviste CFC. Les chefs d'entreprises doivent répondre à des exigences professionnelles élevées relevant de trois secteurs différents à savoir la production, la vinification et la vente, alors que la concurrence des vins étrangers ne cesse d'augmenter.

L'expérience montre que les chefs d'entreprises sont avant tout impliqués dans les domaines suivants: amélioration de la qualité du vin, marketing et développement de l'entreprise. Cela nécessite une grande expérience, une formation continue dans le domaine tertiaire et la volonté de se développer en permanence pour diriger avec succès une entreprise viticole dans un domaine compétitif.

La formation sur trois ans en cours d'emploi de Technicien vitivinicole ES proposée à Wädenswil et à Changins est destinée aux futurs chefs d'entreprises. Il est aussi possible d'acquérir des connaissances scientifiques plus approfondies en suivant les filières Bachelor et Master en œnologie à Changins.

Sabine Carruzzo-Frey, Isabelle Raboud-Schüle: La Fête des Vignerons de Vevey. Une tradition vivante de la Suisse

Sur proposition de la Confédération, l'Unesco a inscrit la Fête des Vignerons sur la liste indicative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité le 1^{er} décembre 2016. Cette tradition est le premier des huit éléments que la Suisse désire voir reconnus comme patrimoine au niveau international.

La Fête, comme l'appellent les Veveysans, est particulière du fait qu'elle ne se célèbre qu'une fois par génération – soit environ tous les vingt ans – et cela depuis 1797. La douzième édition a lieu du 18 juillet au 11 août 2019. Malgré et peut-être aussi en raison de cette temporalité atypique, la Fête des Vignerons parvient à chaque fois à mobiliser aisément des milliers de bénévoles enthousiastes, qu'ils soient acteurs-figurants sur scène, bénévoles autour et dans l'arène ou commissaires chargés de son organisation. C'est que la Fête des Vignerons est profondément ancrée dans l'histoire et la sociabilité de la région veveysanne. Son thème particulier, qui veut que ce soient les vignerons-tâcherons, donc les ouvriers de la vigne, qui se voient récompensés lors de la célébration, en fait un spectacle original et unique. Au-delà de cette particularité ancrée dans le terroir régional, la Fête des Vignerons est aussi un reflet de nombreuses traditions vivantes de la Suisse. En phase avec son époque, elle s'appuie sur des valeurs et des qualités bien helvétiques. Chaque édition est une œuvre originale qui permet aux artistes mandatés pour la créer de se laisser inspirer tant par la région et par sa longue histoire viticole que par l'actualité.

Les origines de la Fête des Vignerons

La Fête des Vignerons est issue d'une tradition pluriséculaire portée par la Confrérie des Vignerons de Vevey. Cette association, qui regroupe à l'origine des propriétaires fonciers de Vevey, est née «dans la nuit des temps» comme aiment à l'écrire ses chroniqueurs successifs depuis 1647, date inscrite dans le premier livre de mémoire de la Société. Si ses origines restent floues, les buts qu'elle poursuit sont, eux, bien définis. La Confrérie des Vignerons se donne pour tâche d'expertiser, pour le compte des propriétaires fonciers, le travail effectué dans les vignes par leurs ouvriers viticoles. Cette inspection s'effectue tout

d'abord une fois par année et donne lieu, quelques jours plus tard, à une manifestation publique au cours de laquelle le travail des vignerons est commenté et, parfois, critiqué. Suite à ce rapport sur l'état du vignoble veveysan, les membres de la Confrérie, suivis des vignerons tâcherons et d'une foule de curieux, déambulaient à travers les rues de Vevey. La procession s'arrêtait devant les maisons de certains notables et sur les places où de petites danses et quelques chants étaient exécutés. Le parcours se terminait au bord du lac où un banquet, qu'on qualifiait de frugal, était partagé. Au cours des 17^e et du 18^e siècle, cette parade s'étoffe, gagne en originalité et en renommée et attire un public toujours plus nombreux.

A la fin de l'Ancien Régime, la Confrérie des Vignerons, inspirée par la philosophie des Lumières, décide de mettre en avant les vignerons les plus méritants plutôt que ceux dont les travaux laissent à désirer. On cherche à promouvoir la bonne maîtrise du métier, à stimuler l'émulation et le progrès. Ainsi, après quelques années de réflexion et d'économie, le Conseil de la Confrérie est prêt à célébrer le travail exceptionnel des meilleurs ouvriers viticoles au cours d'une cérémonie de belle tenue. Afin que la population puisse assister au sacre des meilleurs vignerons-tâcherons, auxquels une médaille et une couronne sont remis, une première estrade est installée au bas de la grande place du Marché de Vevey. On structure le cortège afin de rendre le couronnement particulièrement solennel. Cette volonté associée à un premier essai de mise en scène de l'événement donne naissance, en 1797, à la Fête des Vignerons telle que l'on la connaît aujourd'hui encore.

Au centre de la célébration, l'amour du travail bien fait

La spécificité de cette Fête, est, aujourd'hui encore, de ne pas simplement présenter un grand spectacle de plein air, une ode à la nature et à la vie, mais de le centrer sur la célébration d'une qualité toute helvétique: l'amour du travail bien fait.

Certes, la majorité des spectateurs n'est aujourd'hui pas consciente du rôle central de ce couronnement des meilleurs vignerons dans la dramaturgie. Pour les vignerons en revanche, il s'agit d'une véritable consécration publique. La Fête des Vignerons de Vevey ne saurait donc exister sans cette célébration de mérites bien réels, soigneusement évalués. En été 2019, c'est bien pour les quelque cent vignerons tâcherons, dont les parcelles ont été visitées et notées trois fois par année, plusieurs années durant, que la Confrérie des Vignerons met sur pied un spectacle d'envergure exceptionnelle. Le nom des meilleurs tâcherons couronnés ne sera donc révélé qu'au cours de la première représentation de la Fête. Et celle-ci ne sera célébrée que tant qu'il y aura des vignerons-tâcherons. Actuellement, ils sont une centaine à travailler pour une septantaine de propriétaires dans plus de six cent parcelles réparties sur l'aire de visite de la Confrérie qui s'étend de Lausanne aux portes du Valais, soit les vignobles de Lavaux et du Chablais vaudois.

Au cours du 19^e et du 20^e siècle, le spectacle n'a cessé de grandir et de se développer. Les thèmes principaux en sont la vie et les travaux des vignerons, le cycle des saisons, la vie de la région, l'amour de ce coin de terre aussi. A chaque fois réinterprétés par les auteurs, ces thèmes sont autant de reflets de la société et d'une époque.

Née à la fin de l'Ancien Régime, la Fête des Vignerons se développe en parallèle à l'affirmation d'un sentiment national helvétique. Elle intègre à la fois les valeurs, les récits et les symboles de cette identité tout en contribuant à une mise en lumière originale et puissante. Elle se révèle ainsi être un concentré de suissitude. Pour cela, elle puise sa dynamique dans le terreau régional. Elle fait appel à de la musique exécutée par des musiciens chevronnés et des sociétés d'amateurs, de la danse chorégraphiée pour des groupes populaires, des sonneries de cor des Alpes, des pièces chorales en français ou en patois, dont le fameux chant du ranz des vaches. Des soldats de parade s'identifient aux Cent Suisses, alors que les gymnastes et les choristes reflètent la vivacité des pratiques

associatives. Encadrées par les bannières des cantons et des communes viticoles de la région, ces troupes sont organisées suivant un scénario renouvelé à chaque édition.

Le spectacle n'explique pas le travail de la vigne de manière didactique mais il le célèbre de manière poétique dans tous ses liens avec la société. Intergénérationnelle et faisant fi des distinctions sociales, la Fête met ainsi en scène les vigneron, mais aussi les notables, les propriétaires et les travailleurs, les paysans, les artisans, les financiers, des hommes et des femmes de tout âge et des enfants. Comme c'est le cas dans les sociétés locales, tous ces figurants ne pensent pas porter un déguisement de théâtre mais ils endossent un costume pour devenir pleinement les personnages qu'ils incarnent. Ils cultivent ensuite ce lien avec leur rôle et leur troupe jusqu'à la prochaine Fête. Il n'est ainsi pas rare de reconnaître une personne par le rôle qu'elle a tenu dans la Fête précédente ou de fièrement l'entendre dire «Moi, j'étais enfant-cep».

En confiant la création du spectacle à des artistes contemporains de renom, dramaturges, librettistes, compositeurs, chorégraphes, scénographes, costumiers, aujourd'hui vidéastes aussi, la Confrérie des Vignerons permet à la Fête de cultiver sa propre dynamique. Mais elle transmet et donne de la visibilité à un nombre important de traditions vivantes du canton de Vaud et de la Suisse. Outre le chant choral et le fameux Lyoba si cher aux voisins du canton de Fribourg, la Fête met en évidence la saison d'alpage. Elle fait défiler, depuis 1819, des armaillis conduisant les troupeaux comme pour une montée vers les pâturages d'été et évoque les retrouvailles de la mi-été avec les danses et musiques traditionnelles. Le cérémonial intègre, depuis 1905, une clique de fifres et tambours de Bâle (le carnaval de Bâle est la deuxième tradition vivante présentée par la Suisse et inscrite par l'Unesco sur la liste représentative). Différents savoir-faire artisanaux sont en outre nécessaires à la préparation de la Fête, même si la scénographie fait la part belle aux technologies les plus innovantes de chaque époque. On peut citer l'art de la fabrication du fromage, celui du forgeron et des couturières, la broderie sur cuir pour les colliers de sonnailles et les sacoches des armaillis ou tous les savoir-faire nécessaires à la préparation des chars et des attelages. L'expression orale n'est pas en reste avec quelques couplets en patois et des régionalismes linguistiques fièrement conservés. La Foire de la Saint-Martin, qui, à Vevey comme dans de nombreuses localités, marque la fin de la bonne saison par un grand marché, se retrouve, elle aussi, au cœur de la Fête. Elle figure le temps de la rencontre, des échanges, du partage et de l'amusement.

La Fête des Vignerons, une tradition vivante

Chaque Fête des Vignerons recrée donc la tradition et des traditions. Des éléments, motifs, personnages, mélodies ou costumes, se voient précieusement transmis et revivifiés dans et par la création contemporaine. De nouveaux thèmes plus signifiants apparaissent, d'autres s'oublient temporairement, parfois définitivement. Le spectacle gagne ainsi en intensité par le subtil équilibre entre la matière connue et reconnue par le public et les créations nouvelles qui le surprennent et l'enchantent.

Si le spectacle est une création d'auteurs, la Fête des Vignerons est, surtout, un moment intense de sociabilité dans et pour la région de Vevey. Chaque génération veut vivre sa Fête et s'en empare. Dès la première représentation, elle échappe à ses créateurs. Les figurants et les bénévoles, les spectateurs aussi, s'approprient la tradition et font de la nouvelle édition l'objet culturel si particulier qu'est toute Fête des Vignerons.

En raison de son dynamisme, de l'élan collectif qu'elle suscite et de sa liberté d'interprétation, la Fête des Vignerons s'entretient comme une tradition bien vivante.

Gilbert Coutaz: Quand une revue investit la Fête des Vignerons de 2019

On peut parler d'un «assemblage» exceptionnel entre la Société vaudoise d'histoire et d'archéologie (ci-après SVHA) et la Confrérie des Vignerons. Jusqu'à une date récente, la première n'avait guère consacré d'articles au thème du vin, à peine deux contributions à la Fête des Vignerons; la seconde n'avait pas recouru à une revue d'histoire pour porter le thème des acteurs du vin dont la défense et la promotion du travail de la vigne sont relatées depuis 1647.

A l'invitation de la SVHA, une première rencontre a eu lieu le 23 juin 2015, aux Archives cantonales vaudoises, entre François Margot, abbé-président de la Confrérie des Vignerons, et Gilbert Coutaz, membre du comité, pour esquisser un projet commun de collaboration. Le 30 mars 2015, les autorités fédérales avaient déposé le dossier de candidature de la Fête des Vignerons auprès de l'Unesco pour une inscription sur la Liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité. Dans ce contexte, il a paru opportun au comité de la SVHA de proposer à la Confrérie des Vignerons une publication en coédition sur le thème «Les ouvriers de la vigne: entre histoire et actualité», en y apportant son autorité scientifique et son réseau d'auteurs.

La SVHA occupe une position prééminente parmi les sociétés d'histoire. Elle est la seule à avoir un niveau cantonal.

Publication des dossiers thématiques

Fondée le 3 décembre 1902, elle a pour vocation de rassembler les personnes intéressées par l'histoire du canton, à des titres différents et aux profils divers. Elle se veut apolitique, mais participe au débat sur l'identité vaudoise et soutient la recherche. Elle compte aujourd'hui un peu plus de 750 membres. Elle publie depuis 1893 la Revue historique vaudoise (désormais RHV), consultable en ligne hormis les dernières années, dont l'essentiel de la ligne éditoriale est assuré depuis 2003 par des dossiers thématiques: ainsi, le tourisme, le cinéma, le sport, l'éducation, la justice et la criminalité, les histoires locales, la culture des musées, l'histoire de la mode, l'énergie et le dernier en date, l'immigration.

Vin – un sujet plutôt négligé par la RHV

Le thème du vin et de la vigne n'a curieusement pour un canton viticole aucune tradition dans la RHV qui atteste une douzaine de contributions au propos très circonscrit et une soixantaine d'occurrences pour 125 numéros publiés. Le comité éditorial, chapeauté par un comité scientifique, mis en place pour la circonstance, avait à relever les défis suivants: répondre aux attentes de la Confrérie des Vignerons, à savoir promouvoir la bonne culture de la vigne et honorer le travail du vigneron, dans le contexte actuel de remise en cause sérieuse du statut de vigneron-tâcheron; dépasser les acquis; construire un sommaire autour de l'histoire, de l'économie, des représentations du travail viticole (littérature, fêtes, musique...) et des arts visuels, ainsi que sur ses médiatisations (presse, film, expositions...); trouver des auteurs spécialisés, parmi lesquels plusieurs seraient en contact avec le monde viti-vinicole; enfin renouveler l'iconographie, en commandant un travail photographique à l'École cantonale d'art de Lausanne.

Une publication dédiée à la grande Fête

Une convention de collaboration a été signée entre les deux parties en mai 2016, sur la base du devis des Editions Antipodes, en charge de l'impression de la RHV, et d'un

sommaire animé par 39 auteurs différents, placés sous l'enseigne: «Acteurs de la vigne. Lavaux et Chablais vaudois». Le numéro occupe 479 pages.

L'accord s'est fait sur un tirage commercial de 3000 exemplaires dont 2600 exemplaires commercialisés par les Editions Antipodes, 250 exemplaires d'usage pour la Confrérie des Vignerons et 150 exemplaires pour le service de presse. Une édition de 900 exemplaires paraissant sous la même couverture, mais avec les annexes administratives est réservée spécifiquement aux membres de la SVHA.

Le vernissage de la publication a eu lieu le samedi 29 septembre 2018, au Musée de la Confrérie des Vignerons. Elle a l'honneur de paraître avant le début de la Fête des Vignerons, avant tous les autres projets éditoriaux. Sa diffusion bénéficiera du déroulement de la fête et du fait que depuis le 1^{er} décembre 2016, la Fête des Vignerons est la première tradition vivante de Suisse à être inscrite sur la Liste du patrimoine culturel immatériel de l'Unesco.

Et que penser d'un tel partenariat qui ne peut se produire qu'une fois chaque 25 ans? Une parution exceptionnelle, dans un environnement exceptionnel, au prix... exceptionnel de CHF 44.–

David Vitali: La Fête des Vignerons: Première tradition suisse classée au patrimoine culturel immatériel de l'Unesco

Depuis le 1^{er} décembre 2016, la Fête des Vignerons est la première tradition suisse classée au patrimoine culturel immatériel de l'Unesco. L'article présente les différentes étapes du processus.

Le succès de cette candidature est le résultat d'une évaluation approfondie de la signification culturelle et des fonctions sociales de cette fête unique en son genre. Une attention particulière a été portée au rapport entre patrimoine culturel matériel et immatériel, que cette tradition illustre parfaitement.

En effet, la Fête des Vignerons s'est développée au cours des siècles parallèlement à la région viticole des environs de Vevey, en particulier les terrasses du Lavaux, qui sont classées depuis 2007 au patrimoine mondial de l'Unesco.

Oliver Martin: «Lavaux – vignoble en terrasses», patrimoine mondial de l'Unesco

En 2007, le Lavaux et ses vignobles en terrasses fut le premier d'une nouvelle série de sites suisses classés au patrimoine mondial. C'est un bon exemple du travail exceptionnel et complexe de façonnage d'un paysage naturel par l'homme.

Durant des siècles, les habitants ont développé les techniques de viticulture et de préparation du terrain tout en respectant le paysage. L'authenticité du Lavaux n'est pas à rechercher en premier lieu dans les murs en terrasses d'origine mais dans la complexité et la continuité historique du façonnage de son paysage. L'objectif premier est resté le même: cultiver la vigne.

La Convention pour la protection du patrimoine mondial de l'Unesco a pour but de protéger les sites exceptionnels. La protection du Lavaux a été soumise au vote populaire. Les défis résident non seulement dans l'aménagement du territoire et dans la préservation de la valeur historique et du patrimoine architectural mais aussi dans le maintien d'une viticulture traditionnelle et d'une production familiale ancrée sur le site et qui contribue ainsi à son

authenticité. A l'avenir, la gestion du Lavaux devra donc tenir davantage compte de ces questions dans le cadre de collaborations interdisciplinaires et multisectorielles.

Marcia Haldemann: Villes, villages et hameaux viticoles à l'ISOS

Dans l'accomplissement de ses tâches, la Confédération est tenue de prendre en considération les objectifs de la protection de la nature et du patrimoine. Pour appliquer ce devoir, le Conseil fédéral établit notamment, après avoir pris l'avis des cantons, l'Inventaire fédéral des sites construits d'importance nationale à protéger en Suisse (ISOS).

L'originalité de l'ISOS réside dans le fait qu'il ne recense pas des monuments individuels, mais des sites entiers. Il présente une analyse globale du tissu bâti – en tenant compte des rues, des places, des jardins et autres espaces verts – ainsi que du lien que ce dernier entretient avec le paysage environnant. L'inscription d'un site dans l'ISOS signale qu'il mérite spécialement d'être conservé intact. Régulièrement mis à jour, l'inventaire est aujourd'hui composé de 1274 sites, allant du hameau à la grande ville. S'il définit ce qui mérite d'être conservé, l'ISOS n'équivaut cependant pas à une mesure de protection en tant que telle, mais constitue une base de décision, tant pour la Confédération que pour les cantons et les communes. Il vise à faire comprendre l'évolution et à cerner l'identité des sites qu'il recense pour favoriser un développement de qualité.

Sites viticoles à l'ISOS

L'ISOS désigne les sites construits qui ont le plus de valeur en Suisse. Parmi ceux-ci ne figurent pas moins de 200 petites villes, villages et hameaux à caractère viticole répartis à travers le pays, principalement dans les cantons d'Argovie, de Berne, de Fribourg, de Genève, des Grisons, de Neuchâtel, de Saint-Gall, de Schaffhouse, du Tessin, de Thurgovie, du Valais, de Vaud et de Zurich. D'une manière générale, l'activité viticole a engendré des sites à la structure compacte, installés au cœur ou à proximité immédiate du vignoble. Les sites sont ainsi le plus souvent situés sur les versants bien exposés ou au pied de ceux-ci, dans des régions aux conditions climatiques favorables, fréquemment près des lacs et des fleuves. Les sites à vocation strictement viticole sont relativement rares. Souvent, la viticulture se combine avec l'agriculture et l'élevage. La typologie des sites s'en trouve marquée. Lorsque la viticulture prédomine, le bâti se définit principalement par des fermes imposantes, formant de longues séquences contiguës. Ces maisons rurales, généralement en pierre, sont souvent signalées par d'impressionnantes entrées de caves. Lorsque la culture de la vigne ne constitue qu'un complément des autres productions agricoles, le bâti est plutôt structuré en un noyau dense et organique, comprenant quelques rangées de fermes, elles aussi de taille imposante, mais présentant des caractéristiques propres à leur fonction polyvalente: étable et grange viennent s'ajouter à la cave.

Cette présentation générale ne saurait refléter la diversité des sites à caractère viticole en Suisse, aussi proposons-nous de présenter quelques sites choisis:

Chouilly

Situé dans la région du Mandement, implanté sur une ligne de crête marquant le passage entre la vigne et les cultures mixtes, Chouilly présente les caractéristiques typiques d'un village à fonctions multiples (viticulture, agriculture, élevage, résidence), toutes activement pratiquées à ce jour. Disposé de manière relativement lâche le long d'une rue principale linéaire, le bâti est constitué d'un mélange harmonieux de différents bâtiments (maisons vigneronnes, fermes concentrées, maisons de maîtres, etc.) et présente une grande variété de structures (bâtiments contigus, groupés autour d'une cour ou isolés dans leur parc). Une couronne de jardins assure une transition harmonieuse entre le tissu bâti et la campagne environnante.

Riex

Reflète emblématique des villages viticoles de Lavaux, Riex forme un îlot dense perché au cœur du coteau dominant le Léman. Les maisons vigneronnes s'imbriquent les unes aux autres de manière à limiter l'emprise au sol et à favoriser l'espace dédié à la vigne. Hautes et étroites, souvent dotées de dômes, elles sont implantées au ras de la chaussée, renforçant ainsi la densité du tissu bâti. La viticulture joue encore aujourd'hui un rôle prépondérant dans l'économie du village.

La Neuveville

Située au bord du lac de Bièvre, encore entièrement entourée de vignes au début du 20^{ème} siècle, La Neuveville a subi un développement important au siècle passé. Si le vignoble a, à maints endroits, été remplacé par des maisons d'habitation, la petite ville n'a pas perdu son caractère viticole, particulièrement présent dans son faubourg. Disposées en ordre contigu et formant deux longues rangées de part et d'autre de la chaussée, les maisons vigneronnes y présentent une grande variété de forme des toits et des pignons monte-charge. La composition identique de leurs façades leur confère toutefois une remarquable cohésion. Le faubourg est encore étroitement lié à son environnement viticole grâce à la ceinture de jardins et de vignes qui l'entoure. Plusieurs vigneronnes y sont toujours actives.

Branson

Implanté sur un coteau escarpé dans le coude de la vallée du Rhône, Branson jouit d'un microclimat méridional et d'un ensoleillement exceptionnel. Autrefois occupé de manière saisonnière dans le cadre des travaux viticoles, le hameau s'est transformé en lieu de résidence permanente au cours du 20^{ème} siècle. Les mazots d'origine, en maçonnerie et couverts de dalles de pierre, ont ainsi peu à peu été transformés en maisons d'habitation, la plupart étant agrandis et souvent complétés par des dépendances en madriers. La silhouette du hameau, menacée par la construction de diverses habitations isolées aux abords directs du tissu historique, reste pour l'instant perceptible grâce à la prédominance de la vigne sur le coteau.

Iselisberg

Installé sur une ligne de crête dominant un versant abrupte, Iselisberg constitue aujourd'hui l'une des plus grandes communes viticoles du canton de Thurgovie. Pourtant, rien ne laissait présager ce destin au milieu du siècle passé: après avoir presque disparu dans les années 1960, la vigne fut replantée dans les années 1970/80 dans le cadre d'un projet visant à améliorer le paysage. Le hameau, lui, n'a que très peu évolué depuis la fin du 19^{ème} siècle. Implanté sur une colline, ses quelques fermes et annexes s'alignent en succession rapprochée le long d'une petite route. Les jardins et prairies attenantes aux fermes lient gracieusement le tissu bâti à la campagne alentour, composée aujourd'hui encore de champs et de vignes.

Casima

Le village de Casima est installé sur un éperon rocheux dominant la vallée de Muggio, entouré de terrasses soutenues par d'imposants murs et sur lesquelles étaient cultivées vignes, céréales et pommes de terre. Le tissu bâti forme une seule entité compacte, organisée elle aussi en terrasses qui épousent le promontoire. Trois routes parallèles à la pente traversent le village, la principale étant goudronnée, les deux autres pavées. Les bâtiments situés le long des rues pavées présentent un caractère plus rural et sont moins volumineux. Presque tous ont perdu leur fonction d'origine et ont, pour la plupart, été

transformés en maisons d'habitation. Les terrasses autrefois cultivées sont également en grande partie envahies par des buissons et par la forêt.

Valeur du patrimoine culturel

Dans les sites recensés à l'ISOS, l'architecture et la composition reflètent aujourd'hui encore clairement un caractère viticole, malgré une diminution importante, voire par endroits l'abandon de la viticulture. Nombreux sont les lieux où les fermes et bâtiments utilitaires ont été transformés en habitation, où le lien avec le paysage environnant tend à se perdre.

L'importance nationale des 200 petites villes, villages et hameaux à caractère viticole mentionnés plus haut signifie que, malgré les changements d'affectation et les transformations, ces sites possèdent encore une valeur architecturale et culturelle exceptionnellement élevée en comparaison nationale. Ils reflètent des traditions régionales, font partie de notre identité culturelle. Il est aujourd'hui prouvé que notre qualité de vie est clairement influencée par l'environnement bâti dans lequel nous vivons. Ce dernier joue un rôle décisif dans les interactions et la cohésion sociales, la créativité et l'identification au lieu. Il importe donc que nous en prenions soin.

Hanspeter Schneider: Promenade sur la ViaValtellina

Les Grisons et les habitants du Vorarlberg apprécient depuis des siècles le vin de la Valteline. Il était transporté à dos d'âne dans les vallées grisonnes par les cols de la Bernina et de la Scaletta et dans le Montafon par le Schlappiner Joch.

La viticulture a connu un fort développement à l'époque de la domination grisonne sur la Valteline, entre 1550 et 1797. Grâce à leurs contacts commerciaux, les seigneurs grisons promouvaient le vin au nord et fournissaient l'infrastructure nécessaire pour son transport. Les rênes du convoi par bêtes de somme étaient entre les mains des familles les plus influentes de Davos qui devaient leur richesse non seulement au transport et au commerce du vin mais aussi aux revenus de l'administration de la Valteline. Les années où la récolte était bonne, les muletiers transportaient 150'000 hectolitres de vin de la Valteline aux Grisons, en Autriche et en Allemagne.

Les changements politiques et le développement des moyens de transport à la fin du 19^e siècle sonnèrent le glas du convoi. La ViaValtellina fait revivre l'histoire passionnante du convoi et du transport du vin.

Il est intéressant de souligner que de nombreux écrivains de renommée internationale ont laissé des traces le long de la ViaValtellina, dont trois lauréats du prix Nobel de littérature: Giosuè Carducci, Thomas Mann et Ernest Hemingway.

Il est aujourd'hui possible de réserver des voyages de plusieurs jours sur la ViaValtellina avec promenades et visites guidées.

Hans Schüpbach: Transformation du pressoir d'Osterfingen

La viticulture joue un rôle important dans le domaine de la protection des biens culturels. De nombreuses collections de petits et grands musées comprennent des outils, des ustensiles, des œuvres d'art qui représentent le vin ou encore des textes et des tableaux sur ce sujet. Il n'est donc pas étonnant qu'il existe un aide-mémoire PBC sur la viticulture qui explique les principales notions et constitue de ce fait une base importante pour l'inventaire.

En outre, la partie de l'Inventaire PBC 2009 dédiée aux petites constructions rurales recense non seulement des greniers, des granges, des fours et des lavoirs mais aussi des pressoirs

dans les cantons d'Argovie, des Grisons, de Thurgovie et de Zurich. Le pressoir d'Osterfingen dans la commune schaffhouseoise de Wilchingen compte parmi les objets A (bien d'importance nationale).

Construit en 1584 par la ville de Schaffhouse, le bâtiment a été restauré et agrandi par le bureau d'architectes Spühler Partner SA de Zurich entre 2014 et 2015 en collaboration avec le service cantonal de protection des monuments historiques. Le processus entier et la transformation du bâtiment sont de bons exemples de gestion respectueuse du patrimoine culturel. Une attention particulière a été portée au respect des principes de base en matière de conservation des monuments historiques (Charte de Venise, principes de la CFMH, etc.).

Martin Camenisch: Un maillon de l'histoire de la viticulture grisonne de 1750 à 1950

Les archives de la famille Tschärner offrent un bon aperçu de l'organisation de la viticulture dans les années 1800. Ces documents constituent une solide base de recherche pour le projet de l'Institut pour l'étude de la culture des Grisons sur l'histoire de la viticulture grisonne des années 1750–1950.

Les archives fournissent des exemples intéressants comme les 80 correspondances du maître vigneron Johan Friedrich Heilman, employé à Jenins, qui mentionnent les salaires journaliers, l'organisation des vendanges ou les problèmes avec les employés. L'«Urbarium» est le document phare de ces archives. Il s'agit d'un manuscrit relié dans lequel J. B. von Tschärner (1751–1835) explique, au nom du «patriotisme économique», les différentes possibilités pour améliorer le rendement de la vigne.

Malgré l'urbanisation galopante, il est encore possible de retracer certains biens et bâtiments historiques de la famille Tschärner, même si dans la plupart des cas ils ont été transformés pour être utilisés à d'autres fins. A Coire par exemple, la taverne Tschärnersche Weinschenke dans la maison Planaterra a disparu et le bâtiment Roter Turm à la Ringstrasse 188 a perdu sa fonction de maison viticole. A Jenins, on trouve encore la maison Obere Sprecherhaus, mais l'ancien pressoir a disparu. Ces exemples montrent la valeur de l'héritage de la famille Tschärner pour la reconstitution de l'histoire de la viticulture et des bâtiments qui lui sont dédiés.

Pierre Daniel Hatz-Casparis: Les pressoirs sont aussi des monuments historiques

En 1804, on cultivait à Coire environ 100 hectares de vigne contre sept aujourd'hui. La grande importance accordée au vin et à sa production se reflétaient aussi dans la multitude de pressoirs répartis autrefois dans toute la ville. Ces bâtiments étaient plutôt volumineux et directement liés à la vigne. Le raisin y était livré pour être pressé dans de puissants pressoirs. Autrefois, la ville de Coire comptait 42 pressoirs; il n'en reste plus que quatre aujourd'hui. Ils ont perdu leur fonction d'origine, ne sont plus suffisamment entretenus et les utiliser à d'autres fins les détruirait.

En tant qu'ancien conservateur des monuments historiques et descendant d'une famille de Coire qui a travaillé dans les vignes durant cinq générations, l'auteur est doublement concerné par le sujet.

Prenant l'exemple du «pressoir du chat», il souligne les défis à relever pour conserver ces vieux édifices. Les manuscrits et les anciennes photos sont très précieux quand il s'agit de préserver et de transmettre les connaissances du passé.

Souvent, il ne reste que des souvenirs. C'est pourquoi la protection des biens culturels et les services de conservation des monuments historiques jouent un rôle primordial: ils préservent les témoins du passé pour les transmettre aux générations futures.

Alexandra Kull: Les débuts de la viticulture

La vinification a permis à l'homme de produire une boisson à haute teneur en alcool qui, de par ses propriétés, était une des drogues et un des remèdes les plus répandus dans l'Antiquité.

Les débuts de la viticulture et ses premières traces archéologiques ont été découverts au Caucase du Sud et au Moyen-Orient. Le site archéologique de Hajji Firuz Tepe en Iran (5400–5000 av. J.-C.) était jusqu'ici le plus ancien témoin de la vinification. Mais depuis peu, deux autres sites encore plus anciens ont été découverts: Shulaveris Gora et Gadachrili Gora en Géorgie (env. 6000–5800 av. J.-C.). Des morceaux d'un récipient ont été soumis à des analyses chimiques qui ont relevé des traces de vin.

La vigne sauvage eurasiatique (*Vitis vinifera* ssp. *sylvestris*) – domestiquée en *Vitis vinifera* ssp. *Vinifera* – est devenue la base d'une «culture du vin» très répandue dans le Moyen-Orient et l'Égypte qui a ensuite gagné l'Asie de l'Est et l'Europe par la Méditerranée, puis le Nouveau Monde. On distingue aujourd'hui plus de 10'000 variétés de vignes domestiques qui constituent la majeure partie de la production mondiale de vin et comprennent des cépages célèbres d'Europe occidentale comme le cabernet sauvignon, le sangiovese, le tempranillo et le chardonnay.

Nicolas Isoz: Le musée de la vigne, du vin, de l'étiquette – château d'Aigle

Le Musée de la vigne, du vin, de l'étiquette – Château d'Aigle possède dans ses collections plus de 10'000 objets qui touchent ou qui illustrent le monde de la vigne et du vin ainsi que les métiers associés. C'est le résultat de plus 50 ans de travail pour sauvegarder un patrimoine qui allait disparaître. A cela s'ajoute une collection d'étiquettes de vin qui dépasse les 400'000 individus.

Bien évidemment, seule une infime partie de ces ensembles sont exposés dans les salles de l'institution. Mais consciente de leur importance patrimoniale, elle les met en valeur dans le cadre d'expositions temporaires qui tendent à privilégier ce qui paraît être sa spécificité au niveau mondial: les étiquettes de vin.

Brève histoire du château

Le Château d'Aigle, à l'origine une tour forte, a été construit à la fin du XII^e siècle par les chevaliers d'Aigle (Milites de Allio); dix à vingt ans plus tard, aux débuts du XIII^e siècle, les comtes de Savoie bâtissent une autre tour forte à environ cinquante mètres de la première et qui après diverses modifications deviendra la Maison de la Dîme, en face du château.

En août 1475, lors des Guerres de Bourgogne qui opposent les Suisses au duc de Bourgogne, une bande de montagnards (provenant de Gesseney soit l'actuel Saanenland et des régions de Château d'Oex et des Ormonts) attaquent et prennent le château pour le compte des Bernois. La rive droite du Rhône de Lavey jusqu'au lac et aux portes de Villeneuve reste bernoise et dès 1476 elle devient la première terre francophone à être intégrée à la Suisse. La République de Berne installe un gouverneur au château (élu pour six ans) et transforme profondément l'édifice en développant ses fonctions défensives et résidentielles. La muraille est consolidée et la grande tour carrée est construite dès 1490.

Des décors peints des XVI^e et XVII^e siècles sont encore visibles et témoignent de la splendeur de l'antique édifice.

Après les troubles de la révolution de 1798, le château d'Aigle est acheté en 1804 par la Commune d'Aigle qui y installe le tribunal de district, les prisons du district et l'hospice pour les pauvres. Quelques années plus tard, un fonctionnaire venu de Lausanne pour inspecter ces prisons les déclare les plus inhumaines du canton. Il relève qu'elles sont excessivement froides, ne disposent d'aucun moyen de chauffage et n'offrent aucune garantie contre les évasions... Finalement, les prisons sont rénovées et reconstruites dans la Tour carrée du château; elles y restent jusqu'en 1972.

Une création de la Confrérie du Guillon

Dès les années 1950, dans l'esprit de François Cuénoud, créateur et premier gouverneur de la Confrérie du Guillon (la confrérie bachique qui défend les vins vaudois), le Canton de Vaud se devait d'avoir une Maison de la vigne et du vin qui abriterait un musée de la vigne et du vin et des locaux pour la promotion des vins vaudois.

A l'Exposition nationale de 1964 de Lausanne l'exposition «La Chaîne du vin» présente une collection d'objets que la Confrérie du Guillon rachètera pour ce musée encore à créer. Dès l'année suivante, d'autres achats et des legs complètent cette future institution. Comme l'explique la plaquette de présentation du futur musée, elle aura pour mission d'exposer les objets les plus anciens et les plus divers car l'évolution de la mécanisation fait disparaître très rapidement une quantité d'outils qui ont chacun leur poésie et dont les générations futures n'auront que ce souvenir. En 1967 un lieu d'accueil est trouvé: ce sera le Château d'Aigle.

«Il existe une véritable civilisation du vin qui ne connaît ni race, ni frontière. Le Musée de la Vigne et du Vin sera vaudois par sa localisation; en revanche, il s'efforcera de présenter l'aspect universel de la vigne et de son histoire; il en recevra et en exposera les témoins de tout temps et de toute provenance.»

De 1975 à 2009, un musée d'arts et traditions populaires

Un projet de mise en œuvre qui s'inspire du Musée du vin de Bourgogne ouvert en 1946 par Henri Lagrange et le muséographe Georges-Henri Rivière est défini. Puis, le 19 janvier 1971 le Musée vaudois de la vigne et du vin est fondé par la Confrérie du Guillon avec le soutien de toutes les communes viticoles du Canton de Vaud.

Une grande récolte auprès des vigneronnes permet de rassembler une importante série d'objets viti-vinicoles. Mais, partant du principe qu'il serait faux de croire qu'un musée de la vigne et du vin est destiné à ne présenter qu'un pressoir, des brantes, des outils viticoles ou récipients de cave, des achats, des dons et des prêts permettent de développer les collections dans tous les domaines liés de près ou de loin avec la vigne et le vin. Tableaux, gravures, sculptures, bouteilles, carafes, verres, porcelaines, tire-bouchons,... étoffent un ensemble qui sera présenté au Château d'Aigle dès 1975 dans une muséographie mettant en valeur les arts et traditions populaires.

En 2004, le Musée International de l'Étiquette marie sa collection de plus de 400'000 étiquettes avec celle du Musée Vaudois de la Vigne et du Vin.

Depuis 2010, un musée d'idées

Dès 2010, le musée relève de nouveaux défis, s'adapte à son temps et aux attentes de ses visiteurs. De musée d'objets il est devenu musée d'idées. L'exposition a radicalement

changé: elle est interactive, ludique, didactique. Elle s'appuie sur les pratiques actuelles du monde de la vigne et du vin dans nos régions, elle évoque le paysage et l'environnement sans oublier l'histoire et l'ethnographie.

En 2013 une salle particulière présente une partie des étiquettes de vin puis d'autres salles sont aménagées pour recevoir des expositions temporaires destinées à mettre en valeur les collections de ce qui est devenu le Musée de la vigne, du vin, de l'étiquette.

Aujourd'hui, le musée présente six expositions permanentes, qui permettent aux visiteurs de s'instruire tout en s'amusant.

L'Histoire, c'est bien évidemment celle du lieu qui accueille le musée, celle du Château d'Aigle, entouré de vignes dès ses origines.

Nature et paysage, c'est un film avec des images aériennes spectaculaires des vendanges dans les paysages magnifiques du triangle du chasselas, entre Genève, Bienne et Sierre. Il rend hommage aux hommes et aux femmes qui ont façonné depuis des siècles les vignobles de chez nous.

Vive l'environnement!, ce sont des laboratoires interactifs qui font découvrir comment le vigneron cultive sa vigne, comment il façonne son vin, mais qui évoquent aussi les plantes et les animaux que l'on rencontre dans le vignoble ainsi que les différents terroirs sur lesquels se plaît la vigne. C'est aussi l'occasion pour le visiteur d'exercer ses sens, d'apprendre à déguster le vin et à reconnaître ses arômes.

Histoires drôles rend hommage à un fameux artiste français du XIX^e siècle, Honoré Daumier, qui brocarde dans ses dessins tant le vigneron que le bourgeois à la vigne, tant le consommateur de vin que les faussaires et autres trafiquants.

Belles Fêtes et beaux costumes est une exposition-spectacle dédiée à la célébration de la vigne et du vin telle qu'on peut la vivre dans le Canton de Vaud. Deux films qui présentent, pour l'un un ressat (banquet) de la Confrérie du Guillon qui associe les vins vaudois à la haute gastronomie, et pour l'autre la Fête des Vignerons de Vevey 1999, une fête qui rend hommage aux travailleurs de la vigne.

Les Visages du vin, peintures, gravures, dessins, photographies: l'étiquette c'est unique, comme une personne ou une signature. Près de 1000 étiquettes de vins présentées par thèmes, BD, politique, scènes paillardes, artistes, paysages du monde,... mais aussi des bouteilles de vin et des panneaux publicitaires tous réunis pour proclamer: «je suis le meilleur vin du monde».

Le musée de la vigne, du vin, de l'étiquette – Château d'Aigle développe aussi un programme d'expositions temporaires annuelles destinées à mettre en valeur ses riches collections. Ainsi, les objets et documents qu'il possède continuent à raconter leurs propres histoires, celles des hommes et des femmes, vigneron, vigneronne, tonneliers, verriers, buveurs de vin, artistes,... qui ont construit nos villages, façonné nos paysages, et qui finalement tous chantent le chasselas, ce cépage qui, d'après les dernières recherches, est originaire des rives orientales du lac Léman.