

Outils agricoles IV: Viticulture

Auteurs: Kurt Regli, Willi Richli

Etat: 2007

Introduction

Par «viticulture», on entend le processus allant de la culture aux vendanges. Par «viniculture» on entend la vinification, l'encavage et la commercialisation du vin. Jusqu'à la fin du 18^e siècle, on accordait plus d'importance à la quantité qu'à la qualité. Ce n'est qu'au début du 19^e siècle que l'on décida d'améliorer la qualité du vin, et donc d'augmenter son prix, en choisissant le type de cépage et le mode de culture. A partir de la moitié du 20^e siècle, les machines font leur apparition dans le domaine de la viticulture; de nouveaux engins et méthodes sont développés pour l'élaboration du vin.

Les engins et les méthodes décrits ci-après ont été utilisés entre le 19^e siècle et la moitié du 20^e siècle. Certaines opérations ne pouvaient être réalisées qu'à la main. La viticulture est une des cultures demandant le plus de travail.

Histoire

Bien que la Suisse dispose de nombreux témoins datant de l'époque romaine, aucun objet en lien avec la vigne n'a été découvert au nord du Rhin. Sur le Plateau, la viticulture s'est étendue entre le 8^e et le 9^e siècle dans le diocèse de Coire. Au haut Moyen-Âge, la vigne est principalement exploitée par les couvents, qui procédaient, avec les gouvernements municipaux, à de sévères contrôles afin de s'assurer de bons revenus grâce aux taxes. Le vin n'était pas qu'une denrée alimentaire de base, il s'agissait aussi d'un important produit commercial. Aux 17^e et 18^e siècles, la viticulture s'étend massivement. Malgré quelques échecs régionaux durant la première moitié du 19^e siècle (recul des exportations vers l'Allemagne), la viticulture suisse a connu un nouvel essor pour atteindre son apogée en 1884. Par la suite, la migration de travailleurs due à l'industrialisation, aux maladies de la vigne ainsi qu'aux possibilités d'importation de vin à meilleur prix (tunnels ferroviaires du Gothard et de l'Arlberg) ont engendré une véritable crise de la viticulture et son recul continu. Les remaniements parcellaires, la rationalisation du travail et une certaine recherche de la qualité ont conduit depuis la moitié du 20^e siècle à une nouvelle tendance à la hausse. La situation s'est en-

suite stabilisée. En Suisse alémanique, la culture de la vigne était la plupart du temps une activité accessoire pour les agriculteurs et autres corps de métiers. L'objectif premier était de produire du vin. La vente de raisin de table était plus importante en Valais et au Tessin.

Termes techniques (méthodes de travail)

Préparation du sol

Houe: outil servant à éliminer les mauvaises herbes. Durant l'été, on utilisait à plusieurs reprises la houe pour retirer les mauvaises herbes du sol.

Fossoir: outil servant à labourer le sol. Jusqu'au milieu du 20^e siècle, aucune mauvaise herbe n'était tolérée dans les vignes. Au printemps, toute la vigne était labourée au moyen du fossoir.

Fossoir



Houe



Entretien des ceps

Serpe: petite faucille servant à ôter les liens de paille avant la taille au printemps.

Sécateur: outil servant à tailler la vigne au printemps.

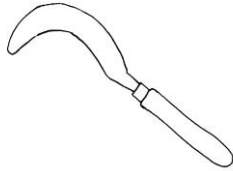
Fascette: brin de paille de seigle servant à accoler la vigne à l'échalas.

Echalas: pieu sur lequel sont attachés les ceps. En hiver, le vigneron fabriquait lui-même les échalas sur son → banc d'âne.

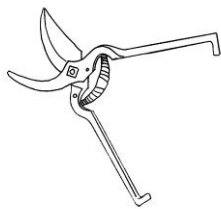
Etrier: fers que l'on fixe aux chaussures pour planter les échelas dans le sol.

Banc d'âne: banc en bois relié à une pédale au moyen duquel l'échelas était maintenu pendant le façonnage.

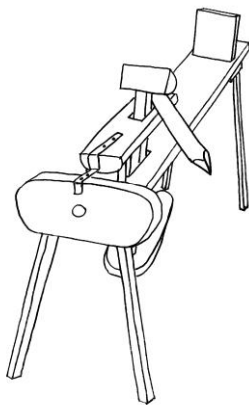
Plane: outil formé d'une lame tranchante d'environ 30 cm et de deux poignées servant à fabriquer des échelas.



Serpe



Sécateur



Banc d'âne



Plane



Etrier

Maladies, parasites, météorologie

Fusée anti-grêle: fusée tirée dans les nuages d'orage pour prévenir la formation de grêlons.

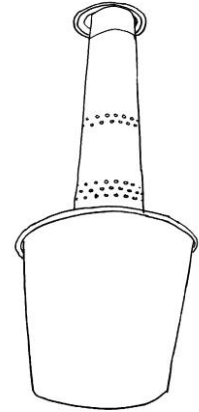
Chaufferette: chaufferette au fioul pour lutter contre les gelées tardives → protection antigel. Les chaufferettes

modernes sont alimentées à partir d'un réservoir central (dès le milieu du 20^e siècle).

Pulvérisateur: appareil servant à traiter entre trois et six fois les ceps contre les maladies fongiques. On pulvérise de la bouillie bordelaise, composée d'eau, de sulfate de cuivre et de chaux.



Pulvérisateur



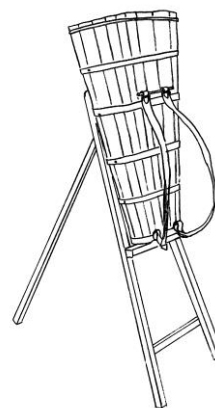
Chaufferette

Protection antigel: mesure préventive contre les gelées tardives de la mi-mai (cf. → chaufferette).

Vendanges

Hotte, brante: panier en bois d'une capacité de 50 litres environ que l'on portait sur le dos au moyen de courroies. Les grappes de raisin déposées dans les → seilles étaient ensuite jetées dans la hotte. Le brantard apportait les raisins à la → comporte ou au → chariot, qui se trouvait dans le passage suivant. Le chemin était souvent long et escarpé

Cheval de hotte: support en bois pour poser la → hotte

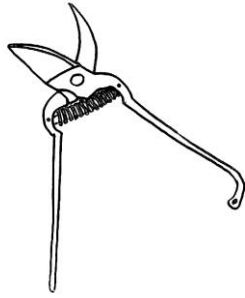


Hotte

Cheval de hotte

Seille: récipient en bois avec anses utilisé lors des vendanges pour récupérer le raisin.

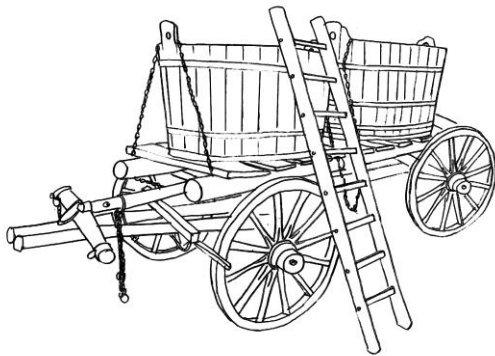
Sécateur: outil pour couper les grappes de raisin mûres que l'on mettait ensuite dans la → seille.



Sécateur

Comporte, gerle: récipient en bois ovale servant au transport et à l'entreposage du raisin.

Chariot à cuveaux de vendanges: véhicule à deux essieux pour transporter les → comportes attachées par des chaînes.



Vinification

Echelle d'Öchsle: échelle permettant d'évaluer la teneur en sucre du moût de raisin. On utilise un densimètre muni d'un thermomètre et d'une échelle allant de 0 à 120 degrés dite d'Öchsle que l'on plonge dans un tube contenant du moût. Au cours de la première moitié du 20^e siècle, une plus grande importance est accordée à la qualité du vin, de sorte qu'il était désormais nécessaire de mesurer sa teneur en sucre.

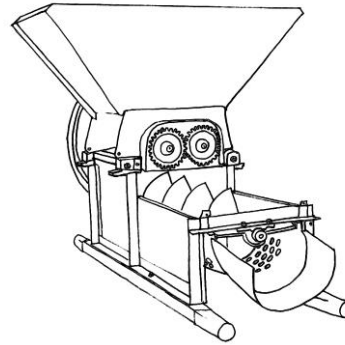


Echelle d'Öchsle
Densimètre



Pilon

Egrappoir: machine servant à retirer les rafles. Le moût est ainsi composé uniquement de la peau, des pépins et du jus de raisin. Pendant longtemps, les pédoncules passaient également dans le moût, ce qui n'était pas souhaitable au vu de leur teneur en tanins. Le moût était transporté avec la → cuve dans le → fût de fermentation.

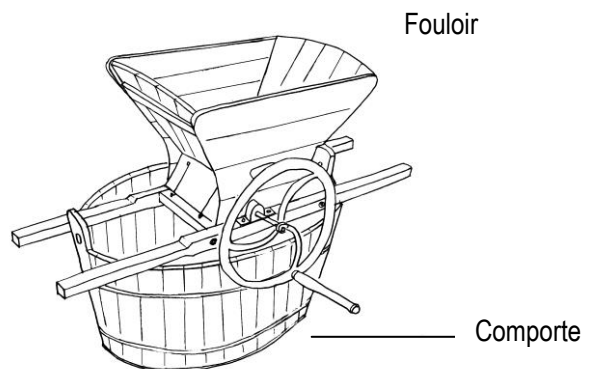


Distillation: lorsque le marc de raisin est chauffé, des liquides s'en évaporent. Ces vapeurs sont ensuite refroidies afin qu'elles se condensent. On obtient ainsi de l'eau-de-vie de marc.

Corbeille de fermentation: corbeille d'osier servant à séparer le vin des peaux de raisin. La corbeille est pressée de sorte que le vin coule au travers de la trame. Il est écumé et passe de la cuve au tonneau.

Fût de fermentation: récipient dans lequel a lieu le processus de fermentation du moût.

Fouloir: appareil pour fouler le raisin. Les modèles simples étaient actionnés à la main. Les raisins sont foulés au moyen de deux → cylindres en bois.



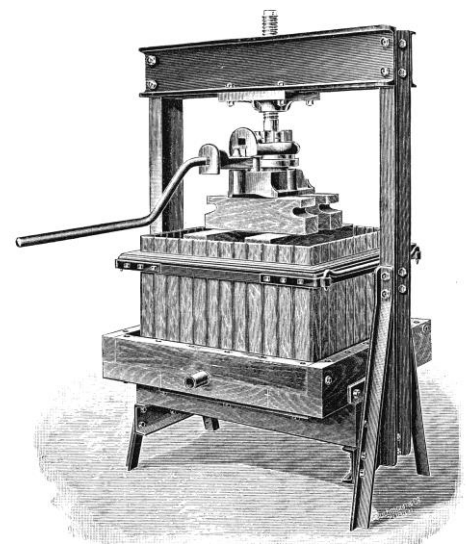
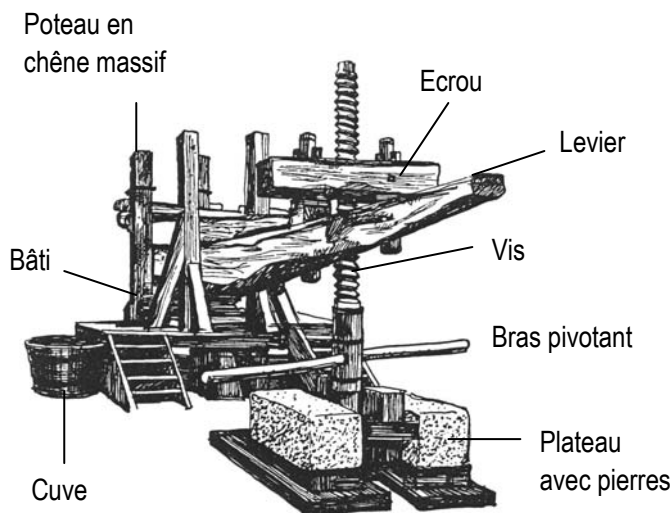
Fouloir

Comporte

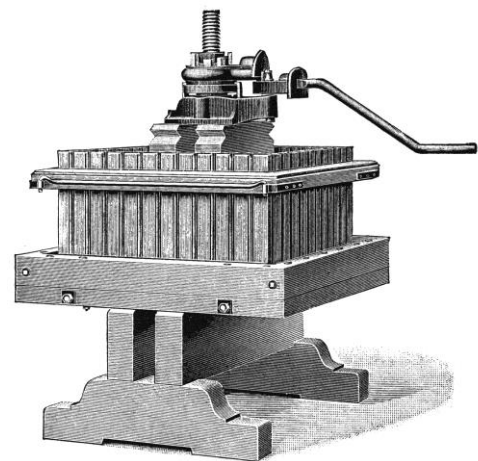
Pilon: perche en bois avec embout conique pour fouler le raisin dans des grandes cuves/comportes en bois. Cela permettait de presser dans le jus les peaux des

raisins remontées à la surface durant le processus de fermentation afin de doter le vin rouge d'une couleur plus intense.

Pressoir à levier: installation servant à presser les raisins ou les restes de raisins pilés. Les pressoirs les plus courants étaient en bois, mesuraient souvent 10 mètres de long et étaient utilisés en commun. Le terme «pressoir» désigne tant la machine que le bâtiment qui l'entoure.



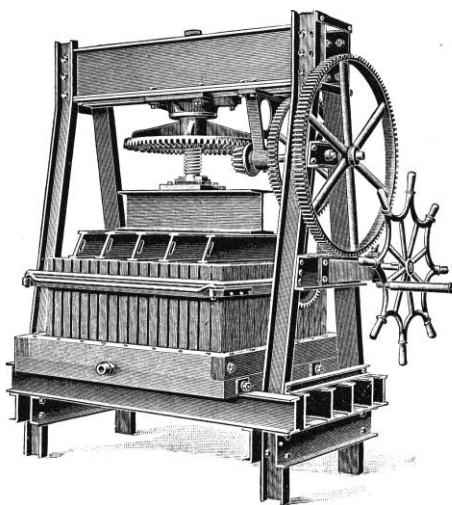
Pressoir à levier



Pressoir à vis centrale

Pressoir: depuis la seconde moitié du 19^e siècle, les petits pressoirs industriels remplacent les anciens pressoirs à levier en bois. Ils étaient moins chers, prenaient peu de place et permettaient aux vignerons de transformer leur raisin de façon individuelle.

Pressoir écureuil / perroquet



Littérature

- Arts et métiers du vin. Ed. par le musée vaudois de la vigne et du vin château d'Aigle. Lausanne 1994.
- Hasler, Hans: Alti Bilder vom Zürisee. Von Räben und vom Wii. Stäfa 1942.
- Schweizer Rebbau – Schweizer Wein. Hg. Von Niklaus Flüeler. Zürich 1980.
- Steinegger, Albert: Geschichte des Weinbaus im Kanton Schaffhausen. Neuhausen am Rheinflall 1963.
- Unsere Reben – Unser Wein. Hg. Von Michel Rochaix. Lausanne 1977.
- Weber, Werner: Die Terminologie des Weinbaus im Kanton Zürich, in der Nordostschweiz und im Bündner Rheintal. Frauenfeld 1949.

Rédaction: IBID Winterthur – Heinz Pantli