

Vignes du Pays d'Evian

Dans les régions froides on cultive la vigne en treilles basses ou en « hautains »¹, « hutins » ou « crosses ».

La vigne est cultivée, à Evian, sous deux conduites opposées : à l'état nain ou à petite arborescence, et à l'état gigantesque ou à grande arborescence.

La culture la plus remarquable, la seule véritablement originale, est la seconde ; la première n'étant autre que celle adoptée en Suisse voisine et partout ailleurs.

200 à 250 hectares de vigne, dans le canton d'Evian, présentent l'aspect d'une forêt ou plutôt d'une futaie composée d'arbres soigneusement écorcés, de 10 à 12 mètres de hauteur, garnis de toutes leurs branches principales, plantés à 1 mètre et demi de profondeur et s'élevant de 8 à 12 mètres au-dessus du sol, à 4 ou 8 mètres de distance les uns des autres au carré.

Ces arbres, pris dans les forêts, sur les montagnes, sont pour la plupart des châtaigniers, et chacun d'eux constitue un immense échelas qui, mis en place, revient de 30 à 50 fr.

Souvent, un seul cep de vigne, mais le plus généralement trois, sont destinés à garnir et garnissent en effet de pampres et de raisins toutes les ramifications des branches charpentières écorcées de l'arbre, depuis les plus basses jusqu'aux plus élevées; les ceps y présentent autant de cordons que de branches ; et, le long de ces cordons, sont laissés autant de courtois (coursons) à deux yeux et de verges à dix ou quinze yeux, recourbées en raquettes et attachées la pointe en bas, qu'il en faut pour que l'arbre tout entier semble revêtu d'une luxuriante végétation. Ce mode de culture, des plus intelligents et des plus fertiles, est appelé dans le pays culture de la vigne sur crosses. Les moyennes crosses, de 5 à 6 mètres de haut, s'appellent crossons, et une variété artificielle et plus petite encore s'appelle piliers. Mais c'est la vigne en crosses de 8 à 12 mètres, avec des branches charpentières occupant 18 à 24 mètres de circonférence, qui domine.



Vers la fin du mois d'août et chaque année, on voit, sur ces crosses, autant de fruits qu'on en aperçoit sur les pommiers à cidre les plus fertiles et les mieux garnis. Ces innombrables grappes, étagées à 3, à 6, à 9 mètres du sol, présentent bien trois semaines entre leurs maturités extrêmes; celles du bas mûrissent les premières et celles du sommet les dernières.

¹ C'est-à-dire montées sur tonnelle ou accrochées au tronc des arbres, notamment des châtaigniers.

Vignes du Pays d'Evian

Les fendants verts et les fendants roux, pour les raisins blancs (les plus cultivés), et les cots verts et rouges, pour les raisins noirs, sont les cépages de prédilection, je pourrais dire les seuls adoptés, pour les crosses, par les vignerons d'Evian.

Les vignes en crosses produisent le double des vignes naines; elles donnent des vins un peu moins capiteux, mais, selon moi, plus délicats, plus parfumés et plus digestifs; les baigneurs d'Evian les aiment beaucoup, et je partage entièrement leur goût; quant aux habitants, ils en font un usage abondant et constant et semblent décidés à laisser l'usage de leurs excellentes eaux aux malades; ils ont le bon esprit d'exclure l'eau de leurs repas; aussi sont-ils bienveillants, probes et pleins d'attentions serviables pour leurs hôtes.



Malheureusement, j'ai trouvé cette culture si curieuse, si importante et si féconde, menacée dans son existence par la prise qu'elle donne à l'oïdium, cette terrible maladie qui, chaque année, s'attache aux raisins des crosses, des crossons, des piliers, et en détruit la moitié, les trois quarts et souvent la totalité, sans qu'on puisse les débarrasser de ce fléau, tandis que les vignes basses en sont très peu et très rarement atteintes. Ajoutons que les palissages verticaux, lorsque les pampres sont rognés avec soin, partagent la même immunité.