



Painé Suisse du 7 oct. 44

Le geste éternel du vendangeur... on peut penser que le wagonnet manque de poésie. Nous y serons vite habitués.



Manœuvre à l'une des plaques tournantes : ne pas déplacer inutilement les wagons et ramener à temps ceux qui sont vides.

« Le train du raisin » sera bientôt prêt au départ



Au haut du vignoble, le dernier wagon de la journée : il contient, comme ses semblables, 400 kg. de raisin.

REPORTAGE
DE PIERRE IZARD
(A. C. F. 3. 10. 39. - No 5910)

SAVEZ-VOUS que le plus grand vignoble de Suisse en un seul tenant, ne se trouve pas, comme vous pouvez le supposer, à Lavaux, mais bien à La Côte, près de Begnins ?

C'est à l'ouest de cette charmante localité que le domaine de Sarreaux-Dessous étale, en un seul bloc, ses 17 hectares de vigne, là où s'élevait un village détruit depuis longtemps.

Domaine viticole de toute beauté, exploité par les méthodes les plus modernes, Sarreaux donne un rendement maximum ; les deux tiers de ses plants produisent du blanc, le reste du rouge (ce qui est assez rare chez nous).

Contrairement aux vignes de Lavaux, où tout n'est que pentes, murs et escaliers, le vignoble de Sarreaux est planté régulièrement sur un magnifique terrain qui, doucement, s'élève au bas des tout premiers contreforts du Jura, à l'altitude moyenne de 500 mètres.

Dès la belle saison, le domaine est livré aux mains agiles d'une trentaine d'effeuilleuses qui, la nuit venue, prennent possession de leurs lits dans un immense dortoir, une des nombreuses curiosités de l'endroit.

« Vendanges... rythmes éternels : cueillette, painiers et « brantes », que l'on vide d'un certain mouvement d'épaule, dans... ». Nous nous arrêtons, car vous ne savez sûrement pas qu'à Sarreaux, on vide le contenu des brantes dans des wagonnets.

En effet, dans ce vignoble peu ordinaire, pas de traction animale, mais un ensemble ferroviaire unique : des wagons roulant sur plus d'un kilomètre de rails, des plaques tournantes, des câbles et un treuil. Méthodiquement, sans gros efforts, sans perte de temps, le raisin est conduit à la magnifique demeure de Sarreaux, où quatre pressoirs en extraient le jus prometteur.

Là, également organisation parfaite, sans cesse adaptée aux temps modernes : les énormes tonneaux voisinent avec les nouvelles cuves en béton et catelles. On peut y « réduire » sur place dans les 220.000 litres, de quoi étancher bien des soifs...

Ajoutons encore que le sulfatage de ce vignoble se fait au moyen d'un réseau de tuyaux, fixés au sol, mesurant 4300 mètres de longueur et alimentant 75 robinets.

Il n'est pas nécessaire de franchir nos frontières et de traverser l'Océan pour pouvoir admirer une exploitation rationnelle des produits du sol ; nos viticulteurs sont un peu là.

P. I.

VENDANGES A ROULETTES



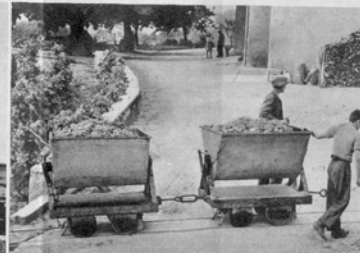
Sous un hangar, voici le système tracteur : moteur, treuil et câble.



Le terme du voyage, où broyeurs et pressoirs tournent sans arrêt. Ne dirait-on pas l'entrée d'un puits de mine ?



Sans perte de temps, les véhicules vides repartent pour le prochain chargement.



« Vendanges à roulettes », voilà le progrès, mais cela n'est possible qu'ici.



Midi, l'appel à la soupe, auquel tous répondent sans se faire prier.

