

Le Vignolant



Quatre Ministraux:

Michel Tardin, gouverneur; Robert Goffinet, vice-gouverneur; Samuel Stubi, grand maître des clefs; Walter W. Zwahlen, grand maître des cérémonies; Alfred Zehr, surintendant.

Conseil de gouvernance:

Olivier Arni, représentant de la Ville de Neuchâtel; André Aubry, chargé de la communication; Violaine Blétry-de Montmollin, cheffe de l'OVPT; Bernard Chevalley, maître des plaisirs du voyage; Serge Divernois, représentant de la FNV; Gigliola Favre, chargée de missions; Michèle Froidevaux, déléguée au Musée de la vigne et du vin; Jean-Louis Gyger, conservateur des biens; Sylvain Ischer, banneret; Micheline Jaccoud, secrétaire du comité de rédaction du Vignolant; Alain Jeanneret, président du comité de rédaction du Vignolant; Jean-Pierre Kuntzer, représentant de la Compagnie des propriétaires-encaveurs neuchâtelois (CPEN); Jean-François Kunzi, maître des plaisirs du voyage; Thierry Lardon, chargé de missions; Jacques Murry, chargé de missions; N.N., délégué à la commission VVTG; Jean-Paul Vuitel, responsable de la guilde des nobles ceps; Edgar Weise, maître des plaisirs du voyage et délégué au Conseil de la FSCBG; Elisabeth Weise, ambassadrice de la gouvernance; Danielle Zehr, préposée aux médailles et diplômes.

Comité de rédaction du Vignolant:

Pierre-Henri Béguin (ph.beguini@bluewin.ch); Eric Beuret (ebeuret@outlook.com); Raphaël Gambarini (rgambarini@messeiller.ch); Micheline Jaccoud, secrétaire (micheline.jaccoud@net4all.ch); Alain Jeanneret, président (alain.jeanneret@net2000.ch); Jean Martenet (jean.martenet@net2000.ch).

Adresse administrative de la rédaction du Vignolant:

Micheline Jaccoud, Racherelles 16,
2012 Auvernier
micheline.jaccoud@net4all.ch
Téléphone 032 731 56 93

Adresses de la CV²N:

Case postale 77, 2013 Colombier
www.vignolants.ch - info@vignolants.ch
Alfred Zehr surintendant
Téléphones 032 841 25 00 – 079 604 30 53

Publicité:

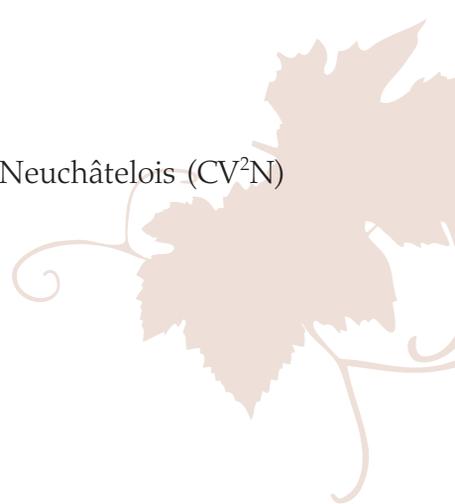
- CV²N, case postale 77, 2013 Colombier
info@vignolants.ch
- Willy Walter, Le Bourg 8, 2087 Cornaux
willy.walter@hispeed.ch

Périodicité – Distribution:

Revue publiée deux fois par année en juin et en décembre. Distribution aux Vignolants membres de la CV²N, ainsi qu'aux communes, aux hôtels, aux restaurants, aux encaveurs, etc.

Impression – Graphisme:

Imprimerie H. Messeiller SA,
route des Falaises 94, 2000 Neuchâtel
Direction Raphaël Gambarini
rgambarini@messeiller.ch
Téléphone 032 725 12 96 – Fax 032 724 19 37



Sommaire

ÉDITORIAL

Des raisons d'optimisme 3

NOTRE VIGNOBLE

L'année viticole 2014..... 4
 Coupage: excès de zèle des législateurs? 7
 OVPT: entre présent et futur! 9
 Une vision poétique de notre vignoble 11

PROMOTION DU VIGNOBLE NEUCHÂTELOIS : ENCAVAGE

Un domaine où le sourire et l'amitié sont érigés en art de vivre 13
 Du fruit... de l'équilibre... de l'harmonie... 17

VIE DE LA CV²N

Sortie annuelle 20
 Accademia italiana della costina 21
 Les activités en bref 22
 Frairie d'automne – Hommage à Philippe Schenker 23

LES OBJETS DU MONDE DE LA VIGNE ET DU VIN

Aérer ou décanter un vin: deux choses souvent confondues
 et pourtant si différentes 24

LE VIGNOBLE D'ANTAN

Un vin aussi bon que le Bourgogne 26

PROPOS DU CANADA

Le cidre de feu 29

Notre couverture: « La Tour de Pierre de Boudry »

Photo: Jean Martenet



Photo: Micheline Jacoud

Des raisons d'optimisme...

En cette fin d'été et début d'automne, période où je rédige cet éditorial, les vendanges s'annoncent prometteuses. Les dégâts dus à la grêle du 20 juin 2013 paraissent moins catastrophiques que prévus et c'est heureux pour nos vigneron·nes mais aussi pour les amateurs de *Chasselas*, d'*Ceil-de-Perdrix* et de *Pinot Noir*, vins réputés de notre canton viticole.

Si l'on ne peut être que satisfait de cette situation, on peut constater également une évolution qui semble positive au sein de l'OVPT – Office des vins et des produits du terroir. Le Grand Conseil a accepté, lors de la session de septembre, quelques modifications qui vont donner un nouveau souffle à cet organisme.

Il est très important à l'heure de la mondialisation de l'économie que l'on fasse apprécier, par les habitants de notre pays et par nos hôtes étrangers, la richesse et la qualité de nos produits régionaux. La publicité est un des éléments de propagande, mais la présence des producteurs dans des foires l'est aussi: le contact avec les consommateurs est privilégié et la dégustation est un atout majeur. Il est vrai que cela représente un surcroît de travail; mais quel plaisir que de voir nos produits appréciés à leur juste valeur et rivaliser avec ceux d'autres contrées. Le Parlement a accepté de renforcer la promotion des produits régionaux en demandant aux agriculteurs de contribuer à alimenter le fonds jusqu'ici financé par les vigneron·nes (voir page 9).

Pour aider à cette reconnaissance, je pense que la Compagnie des Vignolants peut contribuer favorablement, par sa présence colorée notamment, au succès de la promotion des produits du terroir neuchâtelois. Même si quelques membres représentent assez souvent la CV²N à l'extérieur, quand ils sont sollicités, il faudrait une présence plus massive afin de créer une dynamique et une visibilité plus fortes lors de manifestations, officielles ou non. Cette participation à l'une ou l'autre des manifestations représente peut-être un surcroît de travail mais elle apporte tant de satisfaction. Et n'oublions pas que cela peut être un apport financier non négligeable à l'économie de notre canton. Un effort serait donc appré-

cié. Si nous voulons que notre canton reprenne une place forte touristique au sein de notre pays, il serait bon que les vingt-quatre porteurs de robe au sein de la gouvernance et les trente-deux dans les communes prennent part à l'une ou l'autre des manifestations pour lesquelles nous sommes sollicités.

Le 15 septembre dernier, la commune de Cortaillod, commune viticole ô combien renommée, a rejoint les communes vignolantes par un vote très positif de son Conseil général. Le gouverneur et le conseil de gouvernance de la CV²N ne peuvent que se réjouir d'une telle décision qui comble ainsi un vide regrettable durant quelques années. Et l'on sait déjà que la commune de Cortaillod sera commune d'honneur de la Fête des vendanges de Neuchâtel en 2016. Nous remercions donc les vigneron·nes et les membres du Conseil général de Cortaillod qui ont œuvré à la réussite de cette réintégration.

Ainsi, comme il est de coutume depuis quelques années, à la veille de reprendre le gouvernement de la CV²N pour une année, c'est avec ardeur que je commence une année 2015 pleine de promesses nouvelles pour l'avenir de notre Noble Compagnie.

A toutes et à tous, je souhaite de joyeuses fêtes de fin d'année et je présente mes vœux les plus chaleureux pour l'an nouveau.

■ Robert Goffinet, Gouverneur



L'année viticole 2014

A nouveau, une année riche en émotions pour le monde viticole!

Après le traumatisme causé par la grêle de l'an dernier, les viticulteurs aspiraient à une année plus calme. Mais un été particulièrement maussade et un automne caractérisé par l'attaque d'une drosophile asiatique ne leur ont, hélas! pas laissé beaucoup de répit.

Le climat en bref (voir graphiques)

A l'automne 2013, chaud et assez humide, succéda un hiver anormalement doux et très arrosé. Statistiquement, c'est le troisième hiver le plus chaud depuis 1864, certaines régions n'ayant même connu aucune journée d'hiver, ou journée sans dégel selon la définition des météorologues. On doit cette douceur exceptionnelle à un courant persistant du sud-ouest, qui fut évidemment la cause d'abondantes précipitations au sud des Alpes – Lugano enregistra son hiver le plus arrosé depuis le début des mesures –, mais également dans le reste du pays.

Le printemps fut aussi plus chaud que la moyenne: avec un excédent thermique de 1 à 1,6 degré au-dessus de la norme 1981-2010, il se classe même parmi les dix printemps les plus chauds depuis le début des mesures. Ce printemps exceptionnellement doux et ensoleillé est cependant à mettre au seul crédit de mars et d'avril, car le mois de mai fut au contraire humide et frais. Relevons cependant que les moyennes mensuelles cachent presque toujours des variations importantes: ainsi, la première quinzaine d'avril qui fut plus chaude et plus ensoleillée que la norme, fut suivie d'un épisode froid à partir du 18 (Vendredi Saint), tandis que le mois de mai, globalement plus frais que la norme, a connu de très belles journées chaudes à partir du 20.

Avec des températures caniculaires, la première partie du mois de juin laissait entrevoir un été magnifique. Au final, suite à des mois de juillet et d'août anormalement froids et pluvieux, ce sera pourtant un des étés les plus frais de ces vingt-cinq dernières années! Les choses avaient pourtant bien commencé, une vague de chaleur s'étant mise en place pour le week-end de la Pentecôte. Un pic de chaleur fut atteint le 9 juin, avec, en certains endroits de Suisse, l'en-

registrement de températures record, comme, par exemple, 36,2 degrés à Sion ou 35,5 degrés à Bâle. Ce jour-là, on enregistra 31,2 degrés à Neuchâtel, ce qui est élevé mais pas exceptionnel. La vague de chaleur prit fin le 12 juin, mais les températures restèrent tout de même élevées presque jusqu'à la fin du mois, de sorte que le bilan mensuel présente un excédent thermique d'un à deux degrés dans toute la Suisse (1,6°C à Neuchâtel). Il entre ainsi dans les dix mois les plus chauds depuis le début des mesures. Le bilan hydrique du mois dépend évidemment des orages locaux, mais il est pratiquement partout déficitaire. A Neuchâtel, on n'a relevé que 51,2 mm de précipitations pour une valeur normale de 87 mm, ce qui représente un déficit de 35,8 mm ou 41%. Mois de la floraison, juin fut donc chaud, sec et ensoleillé, ce qui laissait présager du meilleur, jusqu'à l'arrivée, le 28 juin, d'un front froid qui fit brutalement chuter les températures d'une dizaine de degrés.

Juillet fut ensuite le moins ensoleillé depuis 1864, et surtout les précipitations de ce mois ont été partout bien supérieures aux valeurs normales, les sommes pluviométriques atteignant souvent entre 200 et 300 % de la norme 1981-2010 dans l'Ouest de la Suisse. Le matin, des températures inférieures à la normale de plusieurs degrés, et des bancs de stratus ou du brouillard, donnaient souvent l'impression d'être déjà en automne, exception faite d'une trop courte période estivale, entre le 15 et le 19 juillet, où les températures ont quand même pu atteindre des valeurs estivales, entre 25 et 30 degrés. Mais cela n'a pas duré: à partir du 20, les températures ont à nouveau chuté, et les choses ne se sont guère arrangées en août, où presque toutes les journées ont été nettement plus froides que la norme. Si le temps n'a pas été plus beau en août qu'en juillet, ce mois n'a en revanche pas été plus arrosé qu'un mois d'août habituel, lequel est naturellement assez pluvieux. En effet, on n'a totalisé à Neuchâtel que 77,3 mm, pour une valeur normale de 103 mm.

Septembre s'est heureusement montré plus chaud, plus ensoleillé et plus sec que la norme. Au nord des Alpes, l'écart à la norme s'est situé entre 0,6 et 1,4 degré, et il a atteint 1,2 degré à Neuchâtel. Globalement, tout le mois a été très agréable; entre le 6 et le 11 septembre, on a relevé

des températures véritablement estivales, mais ce sont surtout le bel ensoleillement (+22,6%) et les faibles précipitations (-82,6% !) qui ont marqué cette période. Ces conditions météorologiques idéales ont aussi permis à la vigne de reprendre un développement normal et de parfaire sa maturation, comme l'ont confirmé les derniers sondages officiels, réalisés le 29 septembre: 89,6 degrés Oechsle pour les pinots noirs, et 73,3 degrés Oechsle pour les chasselas; on n'aurait pas osé imaginer de telles valeurs quelques semaines auparavant. On dit volontiers que «septembre fait la qualité»; mais cette année, c'est probablement encore plus vrai que d'habitude !

Cette situation anticyclonique s'est encore poursuivie jusqu'au 20 octobre, avec des températures anormalement douces pour la saison. Ainsi, malgré quelques épisodes pluvieux parfois importants – il est tombé plus de 25 mm le 7 octobre –, les vendanges ont pu presque partout se faire dans d'excellentes conditions.

Développement de la vigne

L'automne de l'année dernière, particulièrement doux, avait déjà permis à la vigne de se remettre assez bien du choc important de la grêle du 20 juin 2013. Par la suite, le printemps clément de cette année a encore favorisé un débourrement précoce – quinze à vingt jours plus tôt qu'en 2013 – et un départ prometteur de la végétation. On se doit de relever ici que la taille, très délicate après les dégâts de la grêle, avait été effectuée avec beaucoup de soin par des professionnels avertis. La première partie de l'année fut donc favorable à la croissance de la vigne qui a pu fleurir dans de bonnes conditions et qui, reposée par la très faible récolte en 2013, voire l'absence de récolte dans plusieurs

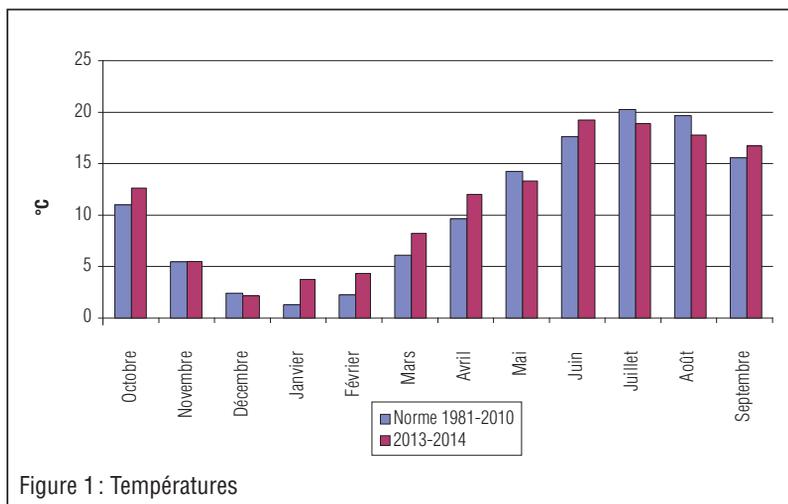


Figure 1 : Températures

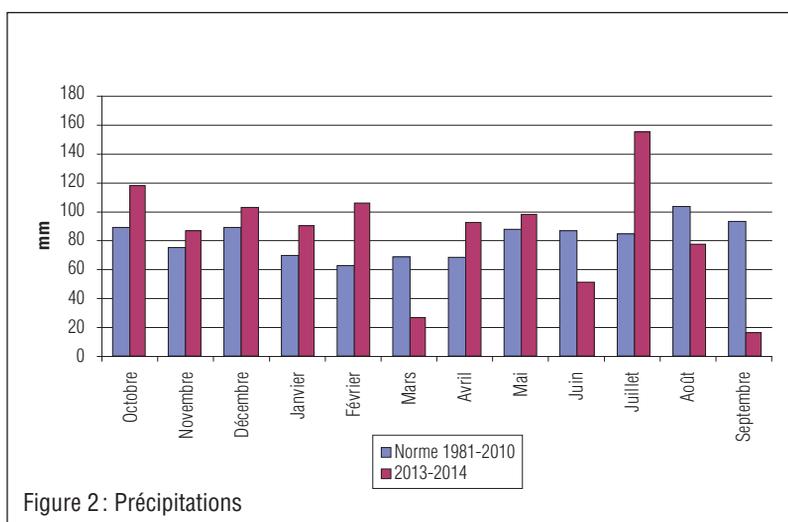


Figure 2 : Précipitations

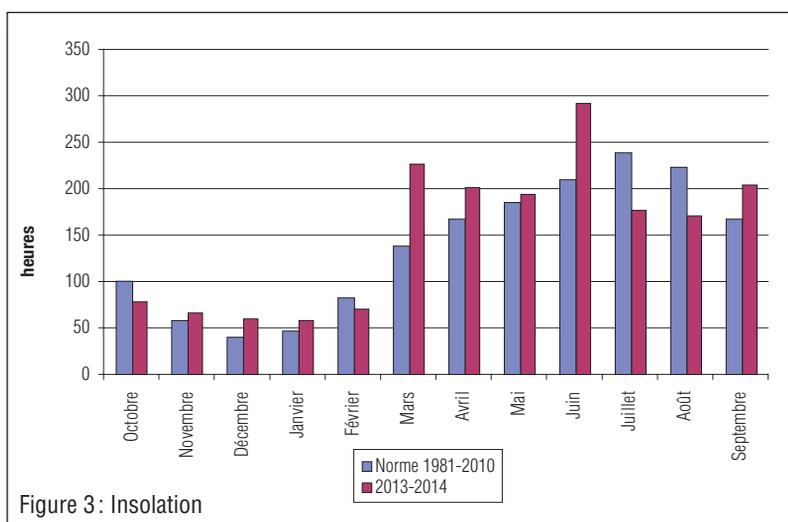


Figure 3 : Insolation

cas, affichait une vigueur et une santé remarquables. Jusqu'à fin juin, tous les espoirs étaient permis.

Pourtant, très favorable au développement du mildiou et de l'oïdium, le climat de juillet et d'août a ruiné ces espoirs, et l'été 2014 fut pour tous les viticulteurs synonyme d'une lutte permanente contre ces deux maladies cryptogamiques. En forêt, cet été a en effet été marqué par une sortie record de champignons; et si les mycologues ne s'en plaignent pas, les viticulteurs préfèrent des étés moins arrosés! Il est vrai cependant qu'ils sont habitués à ces risques, et surtout qu'ils disposent des moyens de lutte appropriés. Ainsi, même si le stress fut plus important qu'à l'ordinaire, les professionnels ont globalement bien géré cette période difficile; et au moment de la véraison, lorsque les attaques de mildiou et d'oïdium ne sont plus à craindre, la plupart pouvaient encore se déclarer sereins et satisfaits.

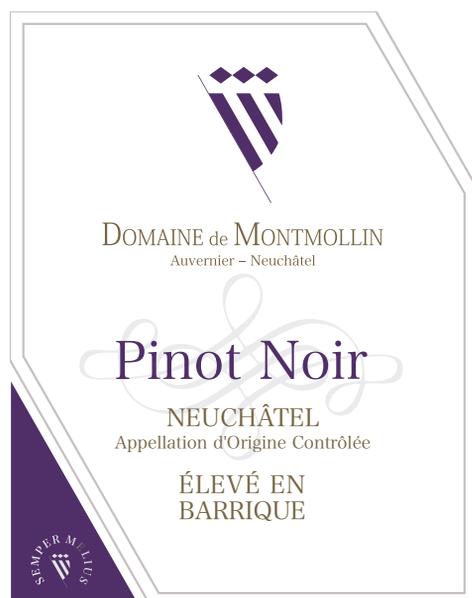
C'était compter sans l'attaque soudaine, au début du mois de septembre, de la drosophile du cerisier (*Drosophila suzukii*), un nouveau ravageur venu d'Asie. Cette petite mouche, assez semblable à la mouche des fruits qu'on connaît bien chez nous (*Drosophila melanogaster*), a la possibilité de percer la cuticule des baies pour y déposer ses œufs. Les blessures imposées permettent alors le développement de bactéries acétiques, cause d'une irrémédiable altération

du jus dans les baies. A quinze jours des vendanges, la situation était donc tendue dans l'ensemble du vignoble, certains viticulteurs se préparant même à récolter précocement les parcelles les plus touchées.

Les vendanges et la récolte

Compte tenu des attaques des drosophiles, certaines parcelles ont effectivement dû être récoltées plus rapidement qu'on ne l'aurait souhaité. C'est en particulier le cas des vignes de garanoir, cépage précoce dont la véraison est toujours bien en avance sur celle du pinot noir, et qui s'est révélé très sensible aux attaques de ce ravageur. Un tri sévère fut alors nécessaire, de sorte que les rendements pour ce cépage sont bien inférieurs aux attentes. De plus, dans ces cas-là, les frais de vendange ont été particulièrement élevés. Mais heureusement, les attaques de cette drosophile n'ont pas été aussi importantes qu'on aurait pu le craindre. En effet, comme la drosophile indigène (*Drosophila melanogaster*) à laquelle on est habitué était aussi présente, et que la distinction entre les deux espèces n'est pas toujours facile à faire, on a cru un moment à une attaque massive de *Drosophila suzukii*. Cela n'a toutefois pas été le cas; et Sébastien Cartillier, directeur de la Station viticole cantonale, estime à 15% seulement la surface du vignoble neuchâtelois réellement atteinte par la drosophile du cerisier. Il n'en reste pas moins que ces dégâts, ajoutés au faible potentiel de récolte consécutif à l'arrière effet de la grêle de 2013, ont eu une forte influence sur les rendements qui sont à nouveau faibles. Bien que tous les chiffres ne soient pas encore connus, on estime la récolte de cette année à 615 grammes par mètre carré, soit environ 3,7 millions de kg. C'est évidemment moins que les 4,3 millions de kg d'une récolte normale, mais c'est sensiblement mieux que les 1,7 million de kg récoltés l'an dernier. Ce qui est réjouissant, c'est que si la quantité n'est pas encore au rendez-vous, la qualité en revanche est excellente, avec des degrés Oechsle très élevés, tout au moins dans les parchets qui n'ont pas dû être récoltés trop tôt. Il ne reste donc plus maintenant à nos spécialistes qu'à s'activer dans les caves, pour nous faire découvrir au printemps prochain les premiers fruits de leur travail. Ce sera, comme d'habitude, un moment magique, plein de charme et d'émotion, que nous nous réjouissons de partager avec vous.

■ Eric Beuret



Un regard juridique...

Coupage : excès de zèle des législateurs ?

L'affaire Giroud et ses conséquences, dont la publication en juin 2014 du rapport de la Commission de gestion du Grand Conseil valaisan sur le coupage des vins en Valais, donnent l'occasion à l'auteur, avocat au barreau neuchâtelois, de revenir sur cette pratique œnologique autorisée et les particularismes cantonaux.

Selon le mandat constitutionnel tel qu'interprété par le législateur fédéral, la législation sur le vin vise d'abord à protéger la santé du consommateur (art. 118 de la Constitution fédérale) et à éviter qu'il ne soit trompé (art. 97 de la Constitution fédérale). Au delà des règles sanitaires sur les pratiques œnologiques autorisées, les règles sur le coupage et l'assemblage tendent donc principalement à ce que le cépage, l'origine et le millésime de ce qui se trouve dans le flacon, figurent sur l'étiquette.

La compétence de légiférer en la matière est dite « concurrente », ce qui signifie que les cantons peuvent légiférer là où la Confédération ne l'a pas (encore) fait. La Confédération s'est montrée prolifique en édictant la Loi fédérale sur les denrées alimentaires, l'Ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels, l'Ordonnance du DFI sur les boissons alcooliques (et spécifiquement son annexe 2, intitulée « Pratiques et traitements œnologiques admis, avec leurs limites et conditions »), la Loi fédérale sur l'Agriculture ainsi que l'Ordonnance sur la viticulture et l'importation de vin.

On mentionnera en passant deux textes internationaux émis par l'Organisation internationale de la vigne et du vin (OIV), organisation intergouvernementale dont la Suisse est membre : le Code international des pratiques œnologiques et la Norme internationale pour l'étiquetage des vins.

Au niveau neuchâtelois, les textes pertinents sont la Loi sur la promotion de l'agriculture, le Règlement général

d'exécution de la loi sur la promotion de l'agriculture, l'Arrêté concernant les appellations d'origine contrôlées des vins de Neuchâtel et l'Arrêté concernant la liste des cépages rouges pouvant être utilisés pour le coupage et l'assemblage du pinot noir avec appellation d'origine neuchâteloise.

Pour définir le coupage et l'assemblage, nous allons nous référer tout d'abord au Code international des pratiques œnologiques de l'Organisation internationale de la vigne et du vin (OIV). Coupage et assemblage y sont définis de la même façon dans un seul article, comme « l'opération consistant à mélanger des vins différents » (art. 3.5.3).

Il est, à ce stade, nécessaire de comprendre que les termes « coupage » et « assemblage » n'ont pas une définition légale uniforme universelle. Chaque pays producteur et même chaque canton peut forger sa définition en fonction de ses besoins de protection du terroir comme des consommateurs. L'OIV, dans son Code international des pratiques œnologiques, ne livre ainsi qu'un maigre dénominateur commun.

L'Ordonnance du Département fédéral de l'intérieur sur les boissons alcooliques (ci-après « Ordonnance du DFI ») est plus précise : « le coupage consiste à mélanger des raisins, des moûts de raisin ou des vins d'origines ou de provenances différentes » (art. 8 al. 1). Cette ordonnance définit également les vins rouges et rosés comme « des vins obtenus exclusivement à partir de raisins rouges ayant subi une macération plus ou moins longue avant le pressurage et la fermentation » et le vin blanc comme « un vin obtenu à partir de raisins blancs ou à partir de

raisins rouges pressurés avant toute fermentation» (art. 4 al. 2 et 3). Elle fixe également l'exigence fondamentale suivante: «Les vins suisses ne peuvent résulter d'un coupage avec du vin étranger» (art. 8 al. 3). Elle distingue ensuite entre vins (suisses) porteurs d'une AOC, qui ne peuvent être coupés qu'avec des vins (suisses) de même couleur à concurrence de 10 %, et vins (suisses) de pays qui ne peuvent être coupés qu'avec des vins (suisses) de même couleur à concurrence de 15 % (art. 8 al. 4). Les vins rosés peuvent être coupés avec des vins blancs à concurrence de 10 % si les dispositions cantonales régissant les appellations d'origine contrôlée (AOC) le permettent (art. 8 al. 5).

La méthode de rédaction des règles sur l'assemblage est différente, en ce sens que le consommateur est directement visé. Il est ainsi prévu que «l'étiquette ne peut comporter le nom d'un ou de plusieurs cépages que si le vin est issu à 85 % au moins des cépages mentionnés [...]; les cépages doivent être mentionnés dans l'ordre décroissant de leur importance pondérale» (art. 10 al. 6 de l'Ordonnance du DFI). Dans cette ligne, l'art. 10 al. 7 de cette même Ordonnance prévoit qu'en «cas d'indication du millésime, le vin doit être issu à 85 % au moins de raisins récoltés dans l'année mentionnée». C'est la fameuse règle des 15 %.

Pour terminer l'aperçu de la législation fédérale, on soulignera le régime spécial de l'*Ceil-de-Perdrix*. Celui-ci est considéré comme un vin rosé d'appellation d'origine contrôlée issu de raisins du cépage pinot noir qui ne peut être coupé qu'avec du pinot gris ou du pinot blanc jusqu'à concurrence de 10 % (Annexe I de l'Ordonnance fédérale sur le vin).

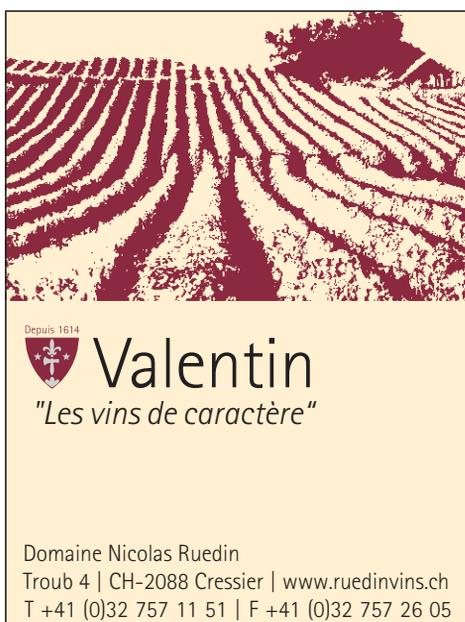
Ces règles fédérales doivent être comprises comme des règles minimales. Les textes reconnaissent tous expressément la compétence des cantons d'adopter des règles plus strictes.

Au niveau cantonal, dans la «région Suisse romande»¹, seul le canton du Valais donne une définition du coupage et la reprend d'ailleurs mot pour mot de l'Ordonnance du DFI. Ce canton est aussi le seul romand à donner une définition de l'assemblage: «mélange entre eux des vendanges, moûts ou vins valaisans de cépages différents et de même couleur, sans limitation de proportions» (art. 48 de l'Ordonnance valaisanne sur la vigne et le vin).

Les cantons de Neuchâtel, Valais et Vaud se distinguent tout particulièrement par leur rigueur dans la précision normative et les exigences supplémentaires qu'ils posent au delà des exigences fédérales. A titre d'exemple, la *Perdrix blanche* neuchâteloise ne peut être ni coupée ni assemblée (100 % de pinot noir). De même, un *Pinot Noir* neuchâtelois AOC ne peut résulter que de l'assemblage de 95 % minimum de pinot noir AOC et d'un maximum de 5 % de dunkelfelder, de galotta, de gamaret ou de garanoir; ce *Pinot Noir* ne peut d'ailleurs être coupé de plus de 10 % de vin suisse de pinot noir ou des quatre cépages mentionnés ci-dessus. A l'inverse, les cantons de Genève, Fribourg et Jura reprennent, pour l'essentiel, les règles fédérales sans les durcir notablement. On se référera pour plus de détails au tableau dressé par le Contrôle Suisse du Commerce des Vins (CSCV).

On peut s'interroger sur la pertinence de cette volonté de trois cantons d'être le meilleur élève. Le législateur doit apprécier avec le recul nécessaire l'ensemble des coûts et des bénéfices d'une législation qu'il peut vouloir mettre en place. Il convient de peser les effets d'une réglementation stricte, apparemment favorable au consommateur, le coût de sa mise en œuvre pour les producteurs et le coût d'un système de contrôle tant privé qu'étatique crédible. En tout état de cause, il n'est pas certain que le consommateur se retrouve dans un système complexe et changeant.

■ Texte : Alexandre Massard
Photo : Micheline Jaccoud



¹ Selon l'art. 20 de l'Ordonnance fédérale sur le vin, la région Suisse romande comprend les cantons de Genève, Vaud, Valais, Fribourg, Neuchâtel, Jura et la région du lac de Bièvre du canton de Berne.

OVPT : entre présent et futur !

Depuis le 1^{er} août 2014, j'ai le privilège d'être à la tête de notre office des Vins et des Produits du terroir neuchâtelois. La confiance accordée par la profession est forte et touchante mais les attentes sont grandes : notre promotion doit être repensée, notre office réorganisé et les liens avec les partenaires, aussi nombreux soient-ils, mieux exploités. Cela ne veut pas dire que nous devons faire un trait sur le passé, bien au contraire, car depuis sa création, l'OVPT et ses différentes équipes, ont toujours fait preuve de professionnalisme, de créativité et d'engagement.

Présent

Vous l'aurez donc compris, je ne parlerai pas du passé car l'OVPT s'est toujours construit dans la continuité avec des actions spécifiques qui ont su évoluer au fil du temps en réponse aux attentes des marchés, des consommateurs et des acteurs locaux. Notre précédente directrice Edmée Rembault-Necker, accompagnée de sa fidèle adjointe Danièle Schneider et son équipe, ont d'ailleurs tenu la barre de la promotion pendant de nombreuses années avec professionnalisme et engagement. Merci à elles de m'avoir transmis un outil de travail de qualité !

Néanmoins, une remise en question saine et constructive du fonctionnement et de la stratégie de l'OVPT a été entreprise, suite notamment à l'épisode de grêle de 2013, à un amendement parlementaire visant à privatiser la promotion des vins et des produits du terroir neuchâtelois et au départ de l'équipe dirigeante à fin 2013. Le chef du service de l'agriculture Pierre-Ivan Guyot, ayant assumé admirablement l'intérim de l'office entre janvier et août 2014 avant ma nomination, a pris le taureau par les cornes et a initié différentes actions pour permettre à l'OVPT de prendre un nouveau départ dès 2015 ! Il faut maintenant les mettre en place !

Avenir

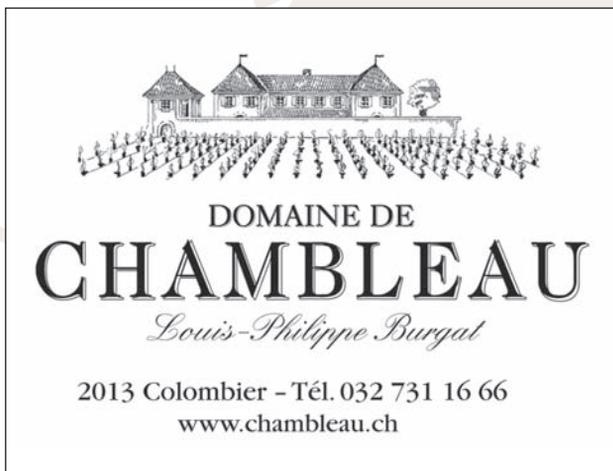
En quelques mots, le futur OVPT sera construit sur les bases principales suivantes :

1. Autonomisation de l'OVPT :

En automne dernier, les Députés ont donné à l'OVPT un statut d'entité autonome de droit public avec la person-

nalité juridique. Dès le 1^{er} janvier 2015, l'office gagnera donc en autonomie avec l'Etat et sera lié avec ce dernier uniquement par une enveloppe budgétaire et un contrat de prestations sur quatre ans. Pour son fonctionnement, il trouvera des synergies administratives, notamment avec la CNAV à Cernier (Chambre neuchâteloise d'agriculture et de viticulture) dans les locaux de laquelle l'OVPT a d'ores et déjà déménagé. Il en résultera des économies d'échelles qui pourront être redistribuées dans la promotion. De plus, un fonds agricole sera créé et permettra de renforcer les actions pour l'agriculture et les produits du terroir financées jusqu'à aujourd'hui par le fonds viticole.



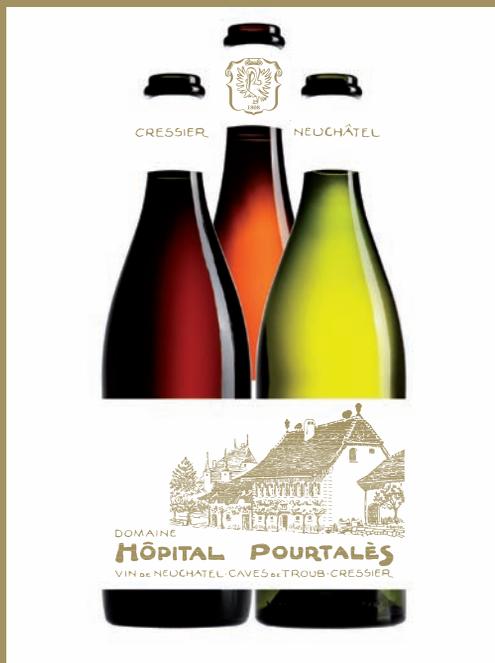


2. Mise en place de la stratégie définie pour les vins :

Suite à différents événements en 2013, la commission de l'OVPT et les différentes associations viti-vinicoles ont élaboré et avalisé des axes de promotions pour l'avenir de la promotion des vins. Ces derniers reposent sur les grandes lignes suivantes :

- mettre l'accent de la promotion de nos vins dans le canton de Neuchâtel et cibler quelques actions en Suisse alémanique notamment ;
- mettre en avant trois vins que sont le *Non-Filtré*, l'*Œil-de-Perdrix* et le *Pinot Noir* ;
- rendre visible l'OVPT par des actions de promotion différentes et mieux ciblées.

La Fondation de l'Hôpital Pourtales Son domaine viticole



Route de Troub 17 2088 Cressier
+41 (0)32 757 26 49 info@domainepourtales.ch
www.domainepourtales.ch

3. Produits du terroir et agriculture :

Suite à l'acceptation par le Grand Conseil de la création d'un fonds agricole, des actions spécifiques, notamment pour l'agriculture, seront proposées en concertation avec les milieux concernés.

Depuis mon arrivée, ces différents chantiers sont en route et avancent bien en parallèle avec les actions quotidiennes de promotion menées et le déménagement de l'office à Cernier. Les relations avec notre nouveau Conseiller d'Etat Laurent Favre, avec les différentes associations professionnelles, confréries et autres passionnés de notre Terroir sont nombreuses et constructives et je m'en réjouis ! Début 2015, le nouveau Conseil d'administration de l'office, qui découlera de l'autonomisation, sera saisi du plan d'action et de son tableau de bord, pour répondre à la stratégie choisie. Je ne peux donc pas encore dévoiler les nouveautés promotionnelles qui sont travaillées et discutées en coulisse mais elles devraient en surprendre plus d'un et répondre, je l'espère, aux attentes de la majorité des acteurs concernés par la promotion des vins et des produits du terroir neuchâtelois ! La suite donc au prochain numéro du *Vignolant* !

■ Violaine Blétry-de Montmollin
Cheffe de l'Office des vins et des produits du terroir (OVPT)

Une vision poétique de notre vignoble

Philopotès, ô brillant amateur de boissons, viens :

Je t'emmène à la découverte des vins précieux de mon pays de Neuchâtel.

Je n'esquisserai aucun classement hiérarchique, n'émettrai nul jugement sur les Domaines, mais je te présenterai, en faisant abstraction de mes goûts personnels, les vins de ce minuscule vignoble, afin que tu puisses, à ton tour, percevoir et discerner les nobles et subtiles nuances qu'ils exhalent dans leur charmant accent neuchâtelois.

Mais avant, il importe que tu entres dans le monde infini et prodigieux du vin, tant le regard sur l'infiniment grand permet de saisir le petit.

Alors, d'abord, descendons l'escalier vertigineux du temps jusqu'aux premières traces de vins découvertes dans le Caucase il y a sept à huit mille ans !

Puis remontons les marches, période après période : le vin les traverse toutes, s'avérant totalement indissociable de l'histoire de notre civilisation depuis sa naissance, avec l'écriture, en Mésopotamie au IV^e siècle avant J.-C.

Dès lors, il sera intimement lié à chaque empire dominant successif, notamment : sumérien, égyptien, grec, celte, étrusque, romain, puis monastique, royal, financier et, dernièrement, médiatique américain.

Tous voudront, tour à tour, établir leur propre hiérarchie des vins, en en produisant (et en possédant) les plus éminents et rares de leur époque, comme emblème de leur suprématie.

Et puis, ne penses-tu pas qu'en inspirant les esprits les plus influents et puissants, de l'Antiquité à nos jours, et dans toutes les disciplines, le vin ne puisse définitivement qu'être magie, mystère et divin ?

Enfin, je ne connais pas, mon ami, d'activités humaines qui ne soient analogues, parallèles, du moins par le symbole, au vin. Qu'elles soient : religieuses, mythologiques, scientifiques, philosophiques, culturelles, sociologiques, artistiques, humoristiques et historiques.

Le vin est, comme toute chose, d'abord enfant du soleil.

Tout n'est ensuite que combinaison, assemblage et ordonnancement.

La musique n'a que ses sept (ou huit) notes.

La matière n'a pour l'ensemble de l'univers que ses nonante-quatre éléments naturels.

Et le vin ? Il a ses cépages. Mais combien ?

Le grand Virgile écrivait trente ans avant J.-C. :

... « la vigne est différente en autant de surnoms comme on voit abondante la Lybie en sablons... »

(entendu qu'il serait plus simple de compter les grains de sable du désert de Lybie que les espèces de vigne...).

Ensuite, après avoir énuméré les crus de Campanie, il conclut :

... « mais combien y a-t-il d'espèces (de vins) ? vouloir en faire le calcul, autant vouloir connaître le nombre de vagues déferlant aux rivages de la mer Ionienne... »

(illustrant à merveille le nombre infini de variétés de vins, renouvelé encore, pour chacun, par l'arrivée perpétuelle de nouveaux millésimes).

Olivier de Serres écrivait en 1600, confirmant les préceptes des agronomes romains et du Moyen Age :

... « L'Aer (L'Air ou le Climat), la Terre (le sol et sous-sol) et le Complant (le cépage) sont les fondements du vignoble. De leur assemblage provient abondance de Bons Vins... ».

Il est donc essentiel de connaître fondamentalement ces trois éléments, qui comprennent chacun d'infinies variétés, pour en trouver ensuite la plus parfaite adéquation : c'est ici la clé de base, pour l'élaboration des meilleurs vins locaux.

Mais ce, surtout, sans jamais chercher à imiter, ni par orgueil, ni par convoitise : rien ne servirait d'importer dans son pays un cépage ayant succès ailleurs, et provenant de son climat original et de son terroir idéal.

Il serait tout aussi aberrant de voir le riverain lacustre, séduit par le goût savoureux du thon, vouloir l'introduire dans son lac : la sanction de la nature tomberait rapidement.

Mais la vigne est bien plus docile, et permet à l'homme des écarts. Il est pourtant juste de tester, d'innover ou d'expérimenter, mais pour autant qu'il n'y ait pas à rectifier les éventuelles erreurs, par l'œnologie ou par la chimie.

Comme le disait, il y a 2000 ans, ce sage agronome :
 «... ne cherche pas à imiter le fameux Falerne, mais
 résous-toi
 à faire le meilleur vin de ta contrée» ...

Et le meilleur vin de son pays, de son canton, est celui
 qui en a l'âme et le plus pur accent ! C'est alors que l'on
 pourra le reconnaître parmi tous les autres.

Par exemple, si les cépages étaient des langues, chacun
 avec un peu de connaissance, distinguerait facilement les
 accents du français des différents pays (Suisse, France,
 Canada, etc.), puis, à l'intérieur de chacun d'eux, les
 accents plus précis de leurs régions ou cantons, et c'est
 vrai pour toutes les langues.

Il en va de même pour le pinot noir, qui, pour autant
 qu'il soit vinifié et élevé avec finesse et authenticité, s'ex-
 prime dans ses accents caractéristiques de pays d'abord,
 puis de région – canton (ou appellation) jusqu'à la parcelle
 même du terroir, et c'est vrai pour tous les cépages !

Tu l'auras compris, les vins se font à la vigne, dans le
 vignoble : c'est là que réside l'essentiel et le déterminant.

Si l'excellence y est atteinte, alors le travail en cave ne
 devrait se limiter qu'à l'accompagnement et à la conduite,
 avec le minimum d'interventions.

Mais, pour l'élaboration des grands vins, il faut en plus :
 le fin doigté, la perception aiguë et le talent du vigneron.

Tout comme les sept notes de la musique : chacun les
 connaît, mais qui donc est capable de composer les plus
 grandes symphonies et les opéras ?

Alors, devant l'incalculable variété de cépages, combi-
 née aux innombrables variations de terroirs et de climats,
 qui donc pourrait réaliser les plus grands chefs-d'œuvre
 du vin ?

Qui donc ? Si ce n'est la conjonction de deux génies :
 celui de la nature et celui de l'homme.

Et note encore que jamais grand vin, qu'il soit neu-
 châtelois ou du monde, ne se fera par vanité ou ambition
 personnelle. L'ego humain ne peut et ne doit pas dominer
 son terroir.

Le génie ne fait que de le servir.

Voilà, mon cher Philopotès, après ces infimes notions,
 je peux t'emmener dans le vignoble neuchâtelois, lieu
 de mes premiers émois du vin, en te les faisant partager
 aujourd'hui.

Viens admirer le panorama, puis longeons les rivages
 de notre lac, et cheminons le long des doux coteaux, de
 village en village, de Vaumarcus au Landeron.

Respires-en l'air, sens-en et gouttes-en la terre en ses
 différents lieux, écoute et observe les habitants, déguste
 leurs spécialités culinaires.

Tu auras alors les éléments pour dresser le profil et
 le style des vins de Neuchâtel et tu pourras déguster de
 caveau en caveau. Et tu pourras enfin, tout comme moi,
 en emporter pour les présenter loin à la ronde, comme
 véritables modèles des vins neuchâtelois, incomparables
 à tous les autres.

Et je t'entends déjà, en repartant sous d'autres cieus,
 demander :

« Dis-moi ce qu'est pour toi le vin de Neuchâtel,
 je te dirai quel Neuchâtelois tu es. »

Te voilà donc Philopotès, mon ami, bien mieux qu'ex-
 pert dont il faut se méfier, ambassadeur des vins de mon
 canton.

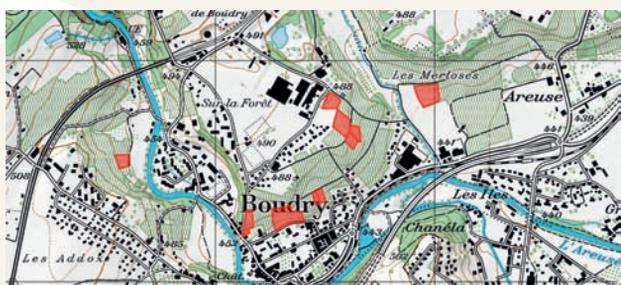
■ Dany Pochon

Directeur de la Vinothèque de la Charrière S.A.

La Chaux-de-Fonds

Photo: Jean Martenet

Un domaine où le sourire et l'amitié sont érigés en art de vivre



Cave Decollogny - Allemand

Route de la Gare 1

2017 Boudry

032 842 13 46

l.decollogny@bluewin.ch

Faire une visite à la cave Decollogny de Boudry, c'est s'assurer un véritable moment de bonheur...

... car en plus des excellents vins qu'on peut y déguster, on est immédiatement plongé dans l'atmosphère chaleureuse et conviviale que savent y faire régner les maîtres des lieux: Léonard Decollogny dit le Grand Léon, sa charmante épouse Jacqueline née Allemand, et leur délicieuse fille Céline, qui est en passe de reprendre le domaine. Comme on le verra, depuis trois générations les femmes jouent en effet un rôle capital dans la reprise de ce domaine.

Les origines

Au début du siècle dernier, Edouard Martenet était à la tête du domaine de la Rochette, un train de campagne mixte comprenant des grandes cultures et de la vigne, comme cela se pratiquait couramment à cette époque. «Ses qualités de vigneron et d'encaveur étaient unanimement reconnues», nous assure Léonard qui possède encore plusieurs documents et distinctions attestant de la qualité des vins du grand-père de Jacqueline. Mais Edouard Martenet n'avait pas de garçon; à son décès, ce sont ses deux filles, Lily et Madeleine-Jeanne qui héritent du domaine.

Le partage des vignes n'est guère en faveur de Madeleine-Jeanne, et lorsqu'elle épouse Fritz Allemand, en 1941, il n'est pas possible de vivre sur ce petit domaine viticole d'à peine treize ouvriers. De plus, Fritz n'est pas viticulteur,

mais menuisier-charron; il vient d'Évilard, dans le Jura bernois, et travaille à Bienne. Durant plusieurs années, il pratique alors son métier de charron, fabrique même des skis, et exploite en parallèle le petit domaine viticole de Boudry. Mais, passionné de viticulture, il reconstitue peu à peu un domaine viable. Il peut alors abandonner définitivement son métier de charron et s'adonner pleinement

“Céline nous dit tout son plaisir de pouvoir renoncer aux traitements herbicides.”

à la vigne; il sera même un des pionniers de la cave coopérative des vigneron de Boudry, la Cave du Centre, avant de créer son propre encavage dans sa maison, à la route de la Gare. Homme dynamique et

entreprenant, il développe son entreprise, notamment en prospectant les marchés de Suisse allemande. Et comme il ne vient pas des milieux viticoles, il n'est pas influencé par la tradition. Faisant alors preuve d'une grande ouverture d'esprit, il sera un des premiers vigneron à enherber ses vignes, et surtout à tenter l'expérience des cultures hautes en introduisant la taille Lenz-Moser dans le canton. C'est son entreprise que Léonard Decollogny sera amené à reprendre, suite à un tragique événement.

Le drame

Fritz Allemand avait trois enfants: deux filles, Jacqueline et Marinette et un fils, Frédéric. Ayant depuis toujours



Céline et Léonard Decollogny

travaillé la vigne avec son père, Frédéric était tout désigné pour lui succéder à la tête de l'entreprise. Toutefois, sportif accompli, il avait aussi une activité importante dans l'organisation de manifestations sportives, un peu partout dans le monde. Or, au cours d'un voyage en Argentine où il devait organiser des compétitions de ski dans la station de Bariloche au pied des Andes, il disparut tragiquement, se noyant avec son épouse dans le lac Nahuel. Pour le secondar dans sa tâche, Fritz Allemand dut alors engager un ouvrier viticole.

L'arrivée du Vaudois

L'engagement d'un ouvrier viticole avait été, dans un premier temps, la meilleure solution pour garantir la bonne marche de l'entreprise, mais il fallait aussi organiser l'avenir. Que faire: affermer? vendre? C'est probablement ce qui se serait passé si, entretemps, Jacqueline n'avait fait la connaissance d'un Vaudois, Léonard Decollogny, technicien-dentiste de son état. Elle l'épouse en 1976, et Léonard, devenu Léon pour les Neuchâtelois, quitte sa profession pour travailler sur le domaine viticole. Initié à la culture de la vigne et au métier de caviste par son beau-père, il complète ses connaissances par une formation à Changins. C'est ainsi qu'après quinze ans d'exploitation commune avec Fritz Allemand, Jacqueline et Léon reprennent le domaine à leur compte en 1992.

Pour la troisième fois, c'est une femme qui hérite du domaine

Les années passant, il est temps pour Léon et Jacqueline de songer à la retraite. Mais Céline, leur seule enfant, a fait des

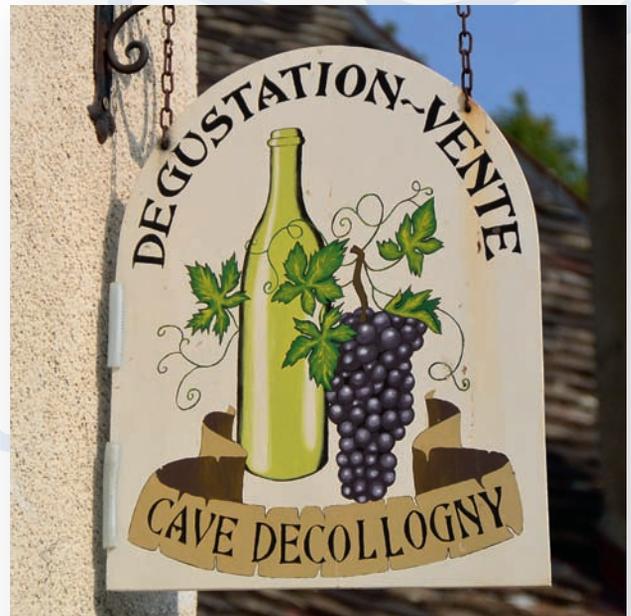
études de lettres et enseigne l'anglais. Elle a épousé Graham Austing, un anglais fort sympathique, amoureux des vins et même excellent dégustateur, mais qui, cadre dans une grande entreprise internationale, n'entend pas quitter son métier pour devenir viticulteur. Faut-il mettre le domaine en fermage? C'est alors que Céline prend une décision courageuse: en 2010, elle quitte l'enseignement et retourne sur les bancs d'école pour acquérir une formation de viticultrice, tout en travaillant à la vigne avec son père. Ce premier pas franchi, elle s'inscrit encore aux cours spécialisés de vinification que l'Ecole de Changins dispense sous forme de modules. C'est une formation exigeante, pas toujours facile à suivre parce qu'il s'agit de cours du soir, mais c'est la solution idéale pour les vocations tardives comme celle de Céline. A voir l'intérêt qu'elle porte à son nouveau métier et la passion avec laquelle elle en parle, on ne doute pas qu'elle a fait là un bon choix. En tous cas ses parents sont ravis: la transition va pouvoir se faire de manière optimale.

Les vignes et la cave

Le domaine, un peu plus de quatre hectares, est entièrement situé sur la commune de Boudry. Et comme on peut s'en apercevoir sur la carte, les parcelles sont assez bien groupées, ce qui permet une organisation efficace du travail. Léon Decollogny nous confirme que la proximité des parcelles est importante, car il exploite son domaine sans employer d'ouvrier permanent: la rationalisation du travail est donc un élément capital. Il nous explique aussi que son beau-père avait déjà, à l'époque, opté pour un système de cultures larges; ayant continué dans la même voie, Léon Decollogny travaille donc aujourd'hui un vignoble totalement mécanisable, ce qui est évidemment un gage d'efficacité.

Mais même lorsque la vigne s'y prête parfaitement, il n'est pas rentable, pour un petit domaine, d'acquérir un parc de machines important. Par chance, l'entreprise Loeffel, que nous avons présentée récemment (*Le Vignolant* 2014, N° 113, pp. 11-13) et qui est pratiquement voisine des

L'enseigne du domaine: une réalisation de Céline



vignes Decollogny, offre en location toute une panoplie d'outils en fonction des besoins de ses clients. Une solution bien pratique à laquelle Léon et Céline ne se privent pas de recourir. Et Céline, qui vient d'acheter chez Loeffel un tracteur à chenilles de la gamme «Viti-Plus», nous dit tout son plaisir de pouvoir renoncer aux traitements herbicides en louant une épampreuse combinée qui permet le désherbage mécanique, et qui s'adapte parfaitement à sa nouvelle acquisition.

Des surfaces de compensations écologiques généreuses, la présence régulière de moutons dans les vignes et un renoncement aux engrais chimiques depuis 1987, sont encore la preuve que le respect des sols est important pour l'encavage Decollogny. Mais l'intérêt de Céline pour une viticulture respectueuse de l'environnement ne se manifeste pas seulement dans ses choix d'entretien du sol. Si, comme son père, elle suit consciencieusement les directives de la production intégrée, elle se déclare aussi très intéressée par les nouveaux cépages résistant aux maladies et entend bien tenter la vinification de ceux qu'elle considère comme les plus prometteurs. A titre d'exemple, elle nous cite le Divico, cépage hybride entre le Bronner et le gamaret, qui paraît effectivement offrir des perspectives très intéressantes.

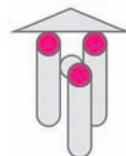
Mais pour l'instant, l'encépagement du domaine est encore très classique: 2,4 hectares de chasselas et 1,6 hectare de pinot noir constituent l'essentiel. Le reste, constitué de pinot gris et de Müller-Thurgau (riesling x sylvaner), fait une petite concession à la modernité avec une récente plantation de sauvignon blanc. S'il est pratiquement certain que l'encépagement du domaine subira encore quelques modifications dans les années à venir, Céline se déclare pourtant convaincue de l'intérêt du chasselas auquel elle compte rester fidèle. Et quand nous marquons notre surprise pour sa reconstitution récente d'une parcelle en Müller-Thurgau, elle nous dit que ses clients de Suisse allemande sont encore très attachés à ce cépage dont ils apprécient le caractère aromatique. On remarquera au passage que le chardonnay ne figure pas dans la liste des cépages du domaine: pour Céline et Léon, ce cépage universel n'a pas vraiment d'intérêt à Neuchâtel.

Cuvés en chapeau immergé et parfois pigés, les raisins de pinot noir sont élevés dans des cuves en acier émaillé. Les chasselas sont, eux, vinifiés dans des cuves Borsari. Désirant produire des blancs subtils et frais, et des rouges plus fruités que lourds ou opulents, Léon Decollogny et Fritz Allemand avaient en effet décidé, en 1984 déjà, de renoncer aux vases de chêne. Ce choix a été maintenu jusqu'à aujourd'hui, et même si, à la faveur de quelques spécialités, une ou deux barriques pourraient peut-être faire leur apparition dans la cave, Céline entend maintenir telle qu'elle cette vinification

du chasselas et du pinot noir qui fait la réputation de la cave. Cette vision traditionnelle n'exclut évidemment pas l'emploi de techniques modernes, à l'instar du système de flottation récemment acquis, qui fait la fierté de Céline et qui remplace avantageusement l'ancien filtre-pressé pour le traitement des bourbes.

Les vins

Blanc de chasselas, *Pinot Noir* et *Ceil-de-Perdrix* représentent les productions principales, auxquelles il convient d'ajouter les deux spécialités principales de la maison: le *Pinot gris* et le *Riesling X Sylvaner*. Et, même s'il s'agit d'une petite production, on ne saurait passer sous silence le *Solstice d'Hiver*, un vin doux obtenu avec des raisins de pinot gris vendangés en décembre, et dont la maturité est encore améliorée par un passerrillage en cagettes, dans les combles de la maison. Enfin, la nouveauté que Céline se réjouit de pouvoir offrir, le *Sauvignon blanc*, n'est pas encore à la carte. En effet, plantés il y a quatre ans, les plants de sauvignon blanc et rose auraient dû donner une première récolte l'an dernier, mais la grêle du 20 juin 2013 a, hélas!, totalement anéanti cet espoir. On attend donc la récolte 2014 avec impatience!



Fiduciaire Moy s.à.r.l.

Agence immobilière

Bois-du-Pâquier 3
2053 Cernier
Tél. 032 857 12 20
Fax 032 857 15 50
figermoy@immomoy.ch
www.immomoy.ch

Nouvelle direction:
Thierry et Valérie Lardon

Bureau Fiduciaire
Chemin des Longins 2 - 2087 Cornaux
Tél. 032 757 66 00 - Fax 032 757 66 01
gestion@carre-noir.ch





Le pressoir

Chaleur, convivialité et qualité des vins

Qu'on rencontre Léon Decollogny à la vigne, dans sa cave, au Caveau des vins de Boudry ou dans une assemblée professionnelle, on ne peut qu'être séduit par sa gentillesse et sa bonne humeur. Cet art de vivre qu'il a su parfaitement cultiver, il l'a transmis à son épouse Jacqueline et à leur fille Céline, de sorte qu'un moment passé dans cette cave se transforme inmanquablement en moment privilégié de partage et de convivialité. Ainsi, lorsque, assis sous un parasol devant leur maison, nous préparions ce reportage, j'ai été frappé par le nombre de personnes qui s'arrêtaient pour dire

bonjour ou simplement faire un signe d'amitié. Et que serait la fête du Caveau de Boudry sans la présence de Léon!

Juste retour des choses, la clientèle de Léon Decollogny est une clientèle fidèle. Et à l'exclusion d'une petite quantité de chasselas livrée à une cave coopérative, toute sa production est vendue aux particuliers. En effet, poursuivant le travail accompli par Fritz Allemand, Léon a gardé de nombreux clients en Suisse allemande. Et tout autant que ses vins, ses clients d'outre-Sarine apprécient sa gentillesse, son humour et son accent typiquement « welsch »! Ils représentent même septante-cinq pourcents de sa clientèle, ce qui est véritablement une exception dans le paysage vinicole neuchâtelois.

Qui ne connaît cette boutade typiquement neuchâteloise: « Cortaillod a le Nom, Boudry a le Bon »? Il s'agit évidemment de petites « piques » sans grande méchanceté, que s'adressent parfois les viticulteurs, mais qui montrent bien l'importance qu'on donne souvent à une appellation. Or, s'il est vrai que l'appellation Boudry n'est peut-être pas aussi connue que celle de Cortaillod, on y trouve néanmoins des vins de grande qualité. L'élégance raffinée du *Blanc* de chasselas et le délicat fruité du *Pinot Noir* 2012 que nous avons dégustés au domaine Decollogny sont là pour le prouver. Nous nous en portons garant, mais nous ne saurions trop vous conseiller de le vérifier par vous-même!

■ Texte et carte : Eric Beuret
Photos : Jean Martenet



Tracteur Viti-plus équipé d'un sulfateur Portato K1

LOEFFEL

Tracteur à roues et à chenilles hydrostatique,
adaptable à vos vignes, pentes à 70%
Construction et recherche mécanique viticole
www.loeffel-fils.com

Les Conrardes 13-2017 Boudry
Tél. 032 842 12 78 - Fax 032 842 55 07

Dates à retenir

Lancement du Non-Filtré

mercredi 14 janvier 2015 à Neuchâtel

jeudi 15 janvier 2015 à La Chaux-de-Fonds

Frairie de printemps

samedi 21 mars 2015 au Château de Boudry

Frairie de la floraison

vendredi 19 juin 2015 à Vaumarcus

Sortie annuelle

28 au 30 août 2015 – Val d'Aoste

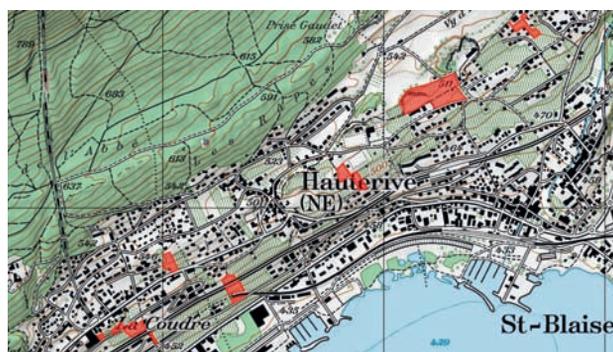
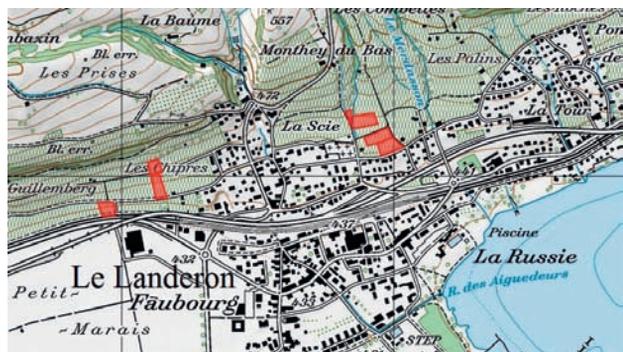
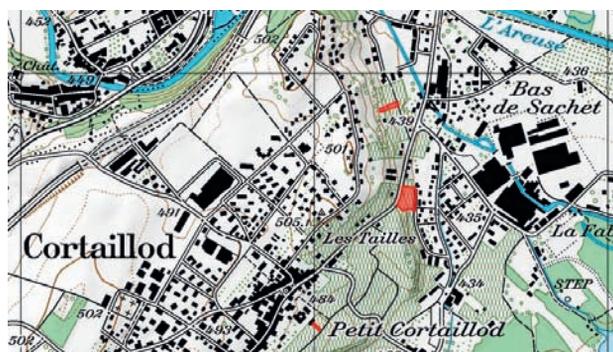
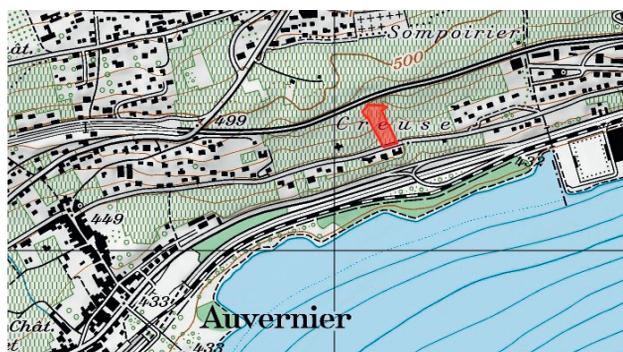
Fête des vendanges de Neuchâtel

25, 26 et 27 septembre 2015

Assemblée générale et Frairie

vendredi 20 novembre 2015 à Cornaux

Du fruit... de l'équilibre... de l'harmonie...



Domaine Olivier Lavanchy

Olivier Lavanchy

Rue de la Dîme 48

2000 Neuchâtel

vins.lavanchy@bluewin.ch

www.lavanchy-vins.ch

Ces mots, à la fois simples et subtils, résument parfaitement la philosophie œnologique d'Olivier Lavanchy, viticulteur-encaveur, domicilié à la Coudre. A l'entendre, au cours d'un entretien passionnant, «un bon vin doit avoir du fruit», et, par une vinification appropriée, «il peut atteindre l'équilibre et une belle harmonie». Et la finalité du vin n'est-elle pas de procurer du plaisir et de favoriser la convivialité? Ce

postulat, j'ai pu le vérifier en dégustant deux vins blancs, un Chasselas et un Sauvignier, les deux de 2013. Le premier, plus classique, présente une trame finement ciselée, avec des notes de tilleul et de sureau sur un fond de miel; quant au second, il s'agit d'un assemblage de sauvignon (2/3) et de viognier (1/3). Sa robe est claire et, le jour de la dégustation, le nez révélait des parfums d'agrumes, l'empreinte du sauvignon; mais, un autre jour, me dit le vigneron, il aurait pu révéler des notes de pêche blanche ou d'abricot, la marque du viognier... L'assemblage est très intéressant, car le sauvignon est un cépage précoce, alors que le viognier est tardif. Le premier ne «fait pas la malo» – gage de fraîcheur, et est conditionné dans des cuves métalliques, tandis que le second, élevé en barrique (avec bâtonnage), suit un parcours normal. Les deux vins sont assemblés trois semaines ou un mois avant la mise en bouteilles.

Un bref portrait

Après un CFC de viticulteur, Olivier Lavanchy a obtenu un diplôme en viticulture et œnologie à Changins, puis une maîtrise en viticulture, non sans avoir passé sept mois de stage chez Maurice Ecard, à Savigny-les-Beaunes. Amoureux de la nature, il aime tout particulièrement le travail de la vigne qui lui apporte «équilibre et harmonie» et lui donne l'opportunité de laisser mûrir sa réflexion sur la qualité du vin à venir. Il est exigeant avec lui-même et les autres, mais c'est également un passionné chez qui «le métier, la passion et les loisirs se confondent». Quand on aime, on ne compte pas... Et l'immense avantage du métier, c'est qu'il implique quantité de contacts, avec les autres vignerons où les échanges sont constants, avec son équipe, lors d'un repas hebdomadaire pour faire le point et, enfin, avec ses clients avec lesquels il refait parfois le monde...

En 1994, Olivier Lavanchy succède à son père à la tête du domaine. Aujourd'hui, il travaille avec une petite équipe bien soudée, composée de son père, de son neveu, de deux apprentis et de deux auxiliaires pour les mois de mai à juillet.

Le domaine et sa gestion

Olivier Lavanchy exploite huit hectares trois quarts, répartis sur six communes : Neuchâtel, Hauterive, Saint-Blaise, Cortaillod, Auvernier et Le Landeron. Cela représente une quarantaine de parcelles dont la moitié est louée. Quelques vignes apparaissent sur des lieux-dits, tels que *Cham-prévevres*, les *Dazelets* (Hauterive), *Champsrayés* (Le Landeron) ou la *Baume*, au *Dérope* (Cortaillod). Si la répartition sur six communes ne simplifie pas le travail du vigneron, elle devient un avantage lorsque la grêle frappe le vignoble neuchâtelois. Ainsi, le 20 juin 2013, les parchets situés sur les hauts de Saint-Blaise et à l'est du Landeron ont été moins touchés.

Olivier Lavanchy cultive douze cépages, du chasselas, du pinot noir, du pinot gris, du chardonnay, du sauvignon, du viognier, du gewürztraminer ou savagnin rose, du gamaret, du garanoir, du diolinoir, du merlot, et du malbec. Adeptes de

la production intégrée (PI), il pratique la taille en guyot simple mais quelques parcelles sont en cordon royat car les vignes donneraient trop de raisin. Les rendements sont donc maîtrisés, les techniques utilisées respectent l'environnement; nous retrouvons l'observateur de la nature, qui adapte son travail aux conditions du moment afin d'exprimer au mieux la finesse de son produit. Quant aux vendanges, elles sont traditionnelles, à la main; les raisins sont transportés à la cave dans des bacs, pour être pressés dans un pressoir pneumatique. La macération des rouges dure trois semaines, avec des pigeages et des remontages, mais, détail important, les trois premiers jours, la macération se fait à froid, afin de conserver la fraîcheur et l'authenticité des raisins. Les cuves sont en métal, en inox ou en béton (pour réaliser les assemblages) et le Domaine dispose d'un certain nombre de barriques provenant de Chagny en Bourgogne. Notre vigneron entretient d'excellents contacts avec le fournisseur qui connaît bien le domaine, ainsi «la chauffe» peut être affinée au maximum.

Les vins

La liste des vins que propose Olivier Lavanchy est impressionnante. Certes, les trois vins de base représentent les trois quarts de la production, soit 30 % pour le *Chasselas* et 45 % pour le *Pinot Noir*, sachant que l'*Œil-de-Perdrix* et la *Perdrix Blanche* comptent pour 15 %. Quant aux spécialités, elles sont estimées à 25 %, le tout faisant environ 150'000 bouteilles. Sur la liste figurent donc deux *Chasselas*, l'un classique, l'autre *Non-Filtré*, et deux *Pinot Noir*, le second barrique provenant de vieilles vignes sélectionnées et peu productives, ce qui lui donne sa concentration, la délicatesse de son fruité ainsi que ses arômes aux notes épicées.

La grande surprise vient des assemblages où Olivier Lavanchy révèle son talent. Le *Sauvignier* est, comme je l'ai déjà dit, un assemblage de sauvignon et de viognier. Ce vin a obtenu le troisième prix au *Grand prix des vins suisses* dans la catégorie des assemblages; mais il faut surtout mentionner les assemblages effectués à partir de différents raisins rouges: le *Désir Noir* (un assemblage de gamaret et de garanoir en majorité, d'une part de diolinoir et d'un soupçon de pinot





Olivier Lavanchy

noir), le *Nirvanoir* (gamaret, garanoir et diolinoir) et le *Vilagia Coudra* («Un assemblage de merlot et de malbec, élevé en barrique de douze à vingt-quatre mois. Au bouquet, le malbec s'exprime avec des notes de prune et de violette, le merlot apporte de la complexité et des arômes d'épices»). Ces vins peuvent séduire tout particulièrement une clientèle formée de jeunes amateurs, car la puissance et la complexité de ces vins correspondent à leur goût. Il

convient d'ajouter à cette liste les spécialités « presque classiques » telles que le *Pinot Gris*, le *Chardonnay*, le *Savagnin Rose* et un vin liquoreux, le *Clos Lune Rousse*, obtenu par passerillage, à partir de chardonnay et de pinot gris.

Perspectives d'avenir

L'évocation des temps forts de l'entreprise confirme sa belle assise et augure d'un avenir prometteur. Ainsi, les débuts de la collaboration entre père et fils voient le domaine s'agrandir, passant de trois hectares et demi à huit hectares trois quarts. Dès l'année 2000, Olivier Lavanchy se lance dans la vinification d'assemblages qui deviennent des produits phares.

Quant à l'avenir, sous réserve des conditions climatiques parfois désastreuses, Olivier Lavanchy pense que le vignoble neuchâtelois a une belle carte à jouer : d'une part, comme lui, bon nombre de ses collègues font d'énormes efforts pour améliorer la qualité de leurs vins, la seule manière d'affronter un marché toujours plus difficile. D'autre part, le réchauffement climatique permet aux différents cépages de mieux prospérer, sachant que la position du vignoble neuchâtelois est moins menacée que celles des vignobles méridionaux. Il est également confiant dans l'avenir de son domaine (qui aura désormais un successeur), même s'il pense qu'il ne faut pas se reposer sur ses acquis. Et faire un vin qui exprime au mieux le fruit, l'équilibre et donc l'harmonie, n'est-ce pas son meilleur atout ? Les différents prix qu'il a obtenus, les mentions dans des guides spécialisés dont le guide *Hachette* et sa clientèle le confortent dans ses objectifs.

■ Texte et photos : Jean Martenet
Cartes : Eric Beuret

Nous avons déménagé!

Venez découvrir nos nouveaux locaux ainsi que la star de l'imprimerie, la Komori Lithrone G40. Cette presse dotée de la technologie H-UV (séchage ultra rapide) est unique dans le canton!

imprimerie messeiller sa

Où nous trouver:
Route des Falaises 94
2000 Neuchâtel
Tél. +41 (0)32 725 12 96
Fax +41 (0)32 724 19 37
www.messeiller.ch

Avec nous, vous évitez les lacunes : **compétent et bien conseillé!**

agrisano

Pour les familles paysannes!

Votre service de conseil en assurances:
CNAV assurances
2053 Cernier
Tél. 032 889 36 50
www.cnav.ch

cnav
Chambre neuchâteloise d'agriculture et de viticulture

Saliade Lolo rouge | © Agrisano



Sortie annuelle

En ce vendredi 27 juin, vingt-sept Vignolants et amis Vignolants se retrouvent de bon matin à Colombier pour la sortie annuelle. Nous prenons la direction du Pays de Bresse.

Peu après la frontière, nous quittons l'autoroute monotone pour nous rendre à Lescheroux, petit village situé dans le département de l'Ain, pour visiter l'atelier d'un artisan sabotier, un des derniers à exercer ce métier (il en existe également un dans notre Jura). Nous admirons l'outillage, composé de superbes vieilles machines, parmi lesquelles des tours à copier. Les bottes en caoutchouc ayant remplacé les sabots en bois, notre sabotier survit en fabriquant des sabots ornementaux, garnis de fleurs, tout en exerçant un autre métier. A midi, nous nous arrêtons à la Ferme-Auberge du Grand Colombier à Vernoux pour y déguster un repas typiquement bressan et visiter l'exploitation en plein air des célèbres poulets aux pattes bleues.

Nous reprenons ensuite la route pour Mâcon, située au bord de la Saône où nous séjournerons.

Le samedi matin, nous partons pour Cormoz, visiter une héliculture : un élevage de 70'000 escargots. Après quatre mois à se nourrir de végétaux, ils sont ramassés pour être transformés et commercialisés. L'héliculteur mentionne que l'escargot dit de Bourgogne ne s'élève plus, il est d'origine d'Europe de l'Est et vendu en Occident à un prix défiant toute concurrence. Sa chair est plus dure et son goût plus musqué que l'escargot d'élevage dont la chair est tendre, et le goût fin et subtil. Durant la période d'élevage, le propriétaire propose des visites guidées, qui permettent ainsi de faire découvrir le monde fascinant de l'escargot souvent méconnu, suivies d'une dégustation.

Quinze jours après notre passage, notre éleveur a découvert son cheptel décimé : des pastilles bleues de produit anti-limace ont été dispersées dans son parc d'élevage

et la quasi-totalité des gastéropodes y a succombé. Une enquête a été ouverte, elle devra définir qui a commis un tel acte.

Nous nous rendons ensuite à Saint-Etienne-du-Bois pour visiter un petit écomusée. Nous pouvons y admirer une vieille ferme du Pays de Bresse avec une cheminée sarraisine ainsi que des machines agricoles d'un autre temps. Ces outils permettent de se souvenir ce qu'était le travail des agriculteurs avant la mécanisation. Il est important de les conserver avant qu'ils soient totalement oubliés.

Dimanche matin, par un grand soleil, nous quittons Mâcon pour Brou/Bourg en Bresse. Nous y visitons le monastère royal qui est un chef-d'œuvre de l'art gothique flamboyant flamand du début du XVI^e siècle. Ce magnifique bâtiment ressemble à une cathédrale mais sans clocher et la grande salle n'a pas d'autel. Les moines vivent en solitaires dans leur cellule et ne se retrouvent ensemble que pour les repas et la messe.

Sur le chemin du retour, nous faisons un arrêt à Cerdon pour une dégustation de vins mousseux à la Cave Girardi-Dupoyet, artisan propriétaire-récoltant. Passionnée par son travail, toute la jeune famille nous a accueillis très chaleureusement.

Cette magnifique course de trois jours, s'est terminée par le coup de l'étrier. Nous avons été reçus au Caveau de Cortailod par les amis du lieu, que nous remercions de leur aimable et convivial accueil.

■ Texte : André Aubry

Accademia italiana della costina

Depuis quarante ans, à la mi-septembre, existe, en Lombardie, une fête qui met en valeur une des traditions culinaires les plus connues et appréciées : la costina grigliata. En 2007, une équipe d'amateurs a créé une confrérie qui deviendra l'Accademia della costina, laquelle veille sur cette tradition et organise chaque année une fête durant quatre jours, dont le jeudi est réservé aux confréries.

Déjà en voyage de reconnaissance pour la sortie 2015 des Vignolants dans la vallée d'Aoste, nous, les deux couples d'organisateurs, avons décidé d'honorer l'invitation de la Confrérie de la costina, à seulement deux heures de voiture d'Aoste, et de participer à leur huitième « Convivio ». Où ? A Coarezza, au milieu de nulle part, ou presque, au bout italien du lac Majeur. Ce petit bourg de cinq cents habitants n'est accessible que par une route étroite le long du fleuve Ticino, en passant encore par le village de Golasecca (quel prodige !).

Une fois arrivés sur le lieu des festivités, nous trouvons un accueil chaleureux avec une dégustation de Brie de Meaux et du vin de Givry (de quoi nous rincer la gorge sèche), offerts par la Confrérie d'honneur invitée. Suivent la partie officielle avec intronisations (dont notre Surintendant), de brèves vêpres à l'église, agrémentées par l'excellent chœur de la paroisse, et puis encore un apéritif, tandis que nous admirons la préparation du mets principal, les costine : c'est un vrai et étonnant plaisir de suivre ce spectacle !

Sur un gril de 18 m de long et 2 m de large, alimenté de bûches de bois, des membres de la Confrérie, munis

d'une fourche à deux pics comme les diables, alignent, retournent et arrosent d'un jus secret et délicieux les plaques de travers venant de septante-deux cochons. D'autres veillent à contrôler la chaleur en travaillant les braises et les cendres.

Deux heures plus tard, ces côtes entières sont mises au chaud sur un « Œil de Cyclope » tournant de deux mètres de diamètre, en attendant d'être détaillées en mille six cents costine et servies en grandes portions aux trois cent cinquante convives du soir, réunis sous une immense cantine. Quel plaisir de ronger ces os, coudes posés sur la table ! On se met du jus succulent jusqu'aux oreilles ! Ce festin est donc plein de convivialité, sans code vestimentaire, laissant la place à la joie et au plaisir.

A relever que pour les quinze mille participants durant les trois jours suivants, deux mille huit cents cochons passent sur le gril, soit quatre-vingts quintaux de costine. Avis aux amateurs : les Vignolants seront de retour en septembre prochain !

■ Texte : Edgar Weise
Photo : Alfred Zehr





CAVES DE LA BÉROCHE
CH-2024 ST-AUBIN-SAUGES
www.caves-beroches.ch



Les activités en bref

AOÛT	Ouverture des Jardins musicaux de Fête la terre et parade	Cernier
	Commission Vigne-Vin-Terroir-Gastronomie – VVTG – de la Fête des vendanges	Colombier
SEPTEMBRE	Chapitre de la Confrérie de la Costina	Sesto Calende (I)
	Poussegnon de la Confrérie des Olifants	Bevaix
	Conférence de presse des 75 ans des Caves du Prieuré	Corcelles-Cormondrèche
	Conseil de la Fédération suisse des confréries bachiques et gastronomiques – FSCBG	Lausanne
	75 ^e anniversaire des Caves du Prieuré	Corcelles-Cormondrèche
	Présentation de la Fête des vendanges	Neuchâtel
	Fête des vendanges – ouverture et cortège	Neuchâtel
OCTOBRE	Commission de gestion du Château de Boudry	Boudry
	Vendange de la vigne du Clos du Château	Boudry
	Chapitre de la Confrérie de l'Anguille	Gruissan (F)
	Chapitre de l'Ordre génération Géminian	Cuxac d'Aude (F)
	Chapitre de la Confrérie des Compagnons du Gai-Mollet	Cressier
	Vernissage de l'exposition temporaire du Musée de la vigne et du vin	Boudry
NOVEMBRE	Commission Vigne-Vin-Terroir-Gastronomie – VVTG – de la Fête des vendanges	Auvernier
	Journées des produits du terroir au Château	Boudry
	Assemblée générale et Frairie d'automne de la CV ² N	Peseux
	Sortie du Beaujolais nouveau	Vert-en-Drouais (F)
	Commission de gestion du Château de Boudry	Boudry
	Chapitre de la Confrérie des Poulardiers de Bresse	Louhans (F)

MERCI

à nos annonceurs de leur précieux soutien à la publication de cette revue.

Nous invitons nos lecteurs à accorder leur préférence aux produits de nos annonceurs.

■ Le Conseil de gouvernance de la CV²N



Frairie d'automne

C'est le vendredi 14 novembre que « les représentants des communes gouvernantes, les compagnes et les compagnons intronisés et les membres des organes de la compagnie » se sont réunis à Peseux pour prendre part à la soixante-troisième assemblée générale de la CV²N.

A cette occasion, un invité de marque nous a fait l'honneur de participer à notre soirée, il s'agit de Lino Dionisio, membre de la Confrérie des viandes et de la gastronomie de l'Ile de Madère.

Deux points marquants ont ponctué cette assemblée statutaire: tout d'abord, le retour de la commune de Cortaillod au sein de la CV²N – après quelques années d'absence, elle réintègrera la compagnie en 2015 –, puis l'annonce du surintendant Alfred Zehr de se retirer progressivement de sa fonction avec le souhait qu'une personne se manifeste pour lui succéder. Son retrait deviendra effectif en tous cas à fin décembre 2019.

2014 a été une année record: la CV²N a été représentée à cinquante et une manifestations en Suisse et à l'étranger.

Le gouverneur a tenu à remercier les personnes qui ont porté les couleurs de la CV²N à ces diverses occasions.

A l'issue de la séance, selon les dispositions de la Charte, le gouverneur Michel Tardin a transmis la gouvernance à Robert Goffinet pour les douze prochains mois.

Après l'apéritif, offert par les communes de Peseux, de La Tène, d'Hauterive et du Landeron, nous avons pu apprécier l'excellent repas concocté par Johan et Sébastien Brunet de l'Auberge du Grand Pin. La soirée se déroula dans une ambiance conviviale; ce fut l'occasion de nous retrouver entre amis et connaissances et de tisser de nouveaux liens.

■ Texte: Micheline Jaccoud

Photo: François Sahli

Hommage à Philippe Schenker

Le Conseil de gouvernance de la CV²N est dans la peine; il a la tristesse de faire part du décès du compagnon et ami Philippe Schenker. Atteint dans sa santé depuis de nombreuses années, Philippe Schenker est décédé au début du mois d'octobre.

C'est en 1992 que Philippe Schenker a été reçu au sein de la CV²N en tant que «Vaillant gardien des valeurs helvétiques». Depuis ce moment, et chaque fois que sa santé le lui permettait, il a participé aux manifestations de la compagnie ou nous a représentés à celles d'autres confréries.



Fortement intéressé par les activités de la CV²N, il est entré au Conseil de gouvernance en mars 2007 en qualité de chargé de missions et plus particulièrement comme notre délégué à la Commission Vigne, Vin, Terroir et Gastronomie de la Fête des vendanges de Neuchâtel.

La Compagnie des Vignolants présente ses sincères condoléances à sa famille, à ses proches et à ses amis.

■ Gouvernance de la CV²N

Aérer ou décanter un vin : deux choses souvent confondues et pourtant si différentes



Figure 1: Deux décanteurs en argent, fin XIX^e siècle – début XX^e siècle

Même dans des écrits œnologiques de bon niveau, ces deux pratiques sont souvent associées et confondues. Or, elles répondent à deux besoins bien différents et qui s'adressent à deux types de vin : les jeunes et les vieux.

Décanter le vin, c'est lui retirer des dépôts que la maturation due au vieillissement a accumulés sur les flancs ou plus généralement au fond de la bouteille. Cela touche donc essentiellement les vieux vins rouges et exceptionnellement certains blancs.

Pour que le dépôt ne finisse pas dans le verre, on versera soigneusement le vin dans une carafe en gardant le dépôt dans le flacon d'origine. On s'aidera d'un entonnoir particulier souvent muni d'une fine grille. Ces décanteurs ont été notamment développés et appréciés des consommateurs anglais grands buveurs de Bordeaux rouges (figures 1 et 2).



Figure 3: Deux carafes à décanter avec fermeture pour protéger le vin de l'oxydation

Pour recevoir le vin, on utilisera une carafe de verre clair à col étroit et munie d'une fermeture, d'environ un litre pour une bouteille de 75 centilitres (figure 3).

Cette opération concernant des vins vieux sera faite peu de temps avant la consommation afin d'éviter leur oxygénation et l'évaporation des arômes fragiles et fugaces du vin.

Aérer un vin, c'est lui apporter de l'oxygène afin qu'il exprime tout d'abord ses arômes et ensuite ses saveurs; afin que le buveur saisisse «le nez» et ensuite «le corps» du vin.

Cela concerne des vins bien structurés, généralement plutôt jeunes et riches en tanin, de la gamme des rouges. Certains blancs particuliers peuvent aussi bénéficier d'une aération.

Cette opération demande une carafe offrant beaucoup de surface au vin et permettant à l'air de bien l'oxygéner. Une



Figure 2 : Un entonnoir en étain de Malaisie avec visage de Bacchus. Création actuelle de « Royal Selangor », Kuala Lumpur



Figure 4 : Deux carafes à aérer le vin avec un vaste volume de friction pour l'oxygénation

manipulation rotative de la carafe accélère et augmente l'oxygénation du liquide (figure 4).

Ce traitement, au contraire de la décantation, demande du temps selon la nature du vin et son âge. C'est pourquoi on s'y prendra six, trois ou une heure avant la consommation.

■ Texte : Henri de Seidlitz
Photos : Anne et Henri de Seidlitz

Objets des réserves de l'auteur.

MÉTHODE TRADITIONNELLE

Mauler

MAISON FONDÉE EN 1829

Le Prieuré St-Pierre - CH 2112 Môtiers - NE
Tél. +41 (0)32 862 03 03
www.mauler.ch

ANTOINE-LAURENT-APOLLINAIRE FÉE (1789-1874)

Un vin aussi bon que le Bourgogne

Au début d'octobre 1829, Antoine-Laurent-Apollinaire Fée, médecin, naturaliste et homme de lettres, passa quelques jours en notre ville avant de regagner la France après un voyage dans les cantons romands et l'Oberland bernois. Dans son livre Promenades en Suisse, il raconte ainsi le souvenir de sa visite à Neuchâtel.

Ce texte est extrait de l'ouvrage «Leur souvenir de Neuchâtel» de J.G. Badoud, paru en 2001 aux Editions H. Messeiller S.A.

«Nous retrouvâmes sur les bords du lac de Neuchatel un climat plus doux; les cimes principales du Jura étaient neigées, mais les montagnes secondaires ne l'étaient que médiocrement. Nous employâmes la première journée que nous passâmes à Neufchatel à en visiter les environs.

A Serrières

» Nous arrivâmes à Serrières, village situé à l'entrée d'un petit ravin. Une source, qui dès sa naissance est déjà une rivière, fait tourner des moulins; elle sert de moteur à des usines et à des papeteries nombreuses. Berthier, qui comme on sait, était prince souverain de Neufchatel a fait bâtir sur la Serrières (tel est le nom de cette rivière), un magnifique pont d'une seule arche. Nous quittâmes la route pour chercher les hauteurs; nous y parvînmes et n'eûmes point à nous repentir d'avoir abandonné le grand chemin; nous aperçûmes devant nous une très grande étendue du lac; ses bords, assez pittoresques, ne peuvent cependant être comparés à ceux du lac de Genève.

» Les Alpes et leur chaîne se présentent sur un plan assez reculé; la vue embrasse depuis le Valais jusque vers le Tyrol; aucune partie de la Suisse ne montre un développement de montagnes aussi considérable.

Vins et vignobles

» La quantité de vignobles est si grande, surtout sur les versans méridionaux du Jura, que les autres cultures y ont peu d'importance; ils règnent au-dessus et des deux

côtés de la ville, de sorte que Neufchatel a l'air d'avoir été uniquement bâtie pour servir d'entrepôt aux vins qu'on récolte sur son territoire. La prodigieuse quantité de murs d'enclos dont les vignes sont environnées donne une haute idée de la valeur des vins, mais affaiblit la bonne opinion que l'on pourrait avoir de la probité des Neufchatelois. Il a fallu que le droit de propriété ait été bien souvent méconnu, pour qu'on se soit décidé à perdre tant de terrain et à dépenser tant d'argent pour bâtir tous ces murs de clôture. Sur les hauteurs, et à des distances assez rapprochées, sont postés des gardes armés de fusils, qui de temps en temps, se correspondent en faisant entendre un coup de sifflet perçant, répété par intervalles dans toute la longueur du vignoble. S'il faut en croire les propriétaires, le vin qu'ils récoltent n'est pas inférieur en qualité à celui de Bourgogne.

Les crocs du gibet

» Nous étions près d'un monument de construction singulière, dont je ne pouvais deviner d'abord la destination; mais en y regardant mieux, je découvris que c'était un gibet; quatre colonnes en pierre disposées en carré et communiquant entre elles par des traverses auxquelles d'énormes chaînes en fer, terminées par des crocs, étaient attachées, nous firent connaître le supplice auquel il avait servi; il y avait au centre des quatre colonnes un monticule de gazon qui recouvrait le corps des suppliciés. Pourquoi conservait-on ce sinistre monument d'une vieille législation? Je l'ignore; était-ce pour rappeler au voyageur qu'il fut un temps où la peine de mort était appliquée pour le moindre vol, et souvent même pour de simples délits



Un tonneau – peut-être destiné à contenir du pinot noir aussi bon que celui de Bourgogne – en cours de montage dans les années 1840. (Illustration reprise du Vignolant de mai 1985.)

forestiers ? Voulait-on montrer que nous sommes plus humains que nos pères, et que notre Code pénal, bien loin de pouvoir être offert comme un modèle, vaut cependant mieux que celui qui ordonnait d'abord la torture, ensuite le supplice ? Malheureux temps ! Où souvent l'âme d'un coupable, en arrivant devant le tribunal de Dieu, était trouvée plus légère que celle du juge qui l'avait condamné sur la terre ! Les motifs qui ont fait conserver ce gibet sont inconnus ; il a fallu qu'ils fussent puissants.

» Nous quittâmes notre station et gagnâmes la promenade du Chanet, sorte de plate-forme garnie de bancs, derrière laquelle est un joli bois bien percé ; nous descendîmes ensuite vers le Seyon qui coule au fond d'un ravin boisé dont l'aspect est fort pittoresque. Nous suivîmes le cours de cette petite rivière qui se jette dans le lac de Neufchatel, et rentrâmes dans la ville en suivant un chemin pratiqué au milieu des vignobles.

On y parle très purement le français

» Neufchatel ressemble tout-à-fait à une ville française ; le costume des habitants est le même que le nôtre, et l'on y parle très purement le français. Neufchatel occupe deux collines au pied du Jura ; ses rues ne sont pas régulières, mais on y trouve ça et là plusieurs édifices curieux.

» Cette ville enrichie par les dons de plusieurs particuliers opulents, a un magnifique faubourg, et dans les environs un très grand nombre de pavillons qui rappellent les bastides de Marseille ; la population n'excède pas 4'500 habitants, qui, pour la plupart, sont presque tous de l'église réformée.

» Le premier monument public que nous visitâmes fut le château ; il sert aujourd'hui de demeure au gouverneur ; c'est là que siègent les états.

» Le château de Neufchâtel est fort anciennement bâti; c'est une masse de bâtiments sans noblesse, mais non sans souvenirs.

Vieux ormes

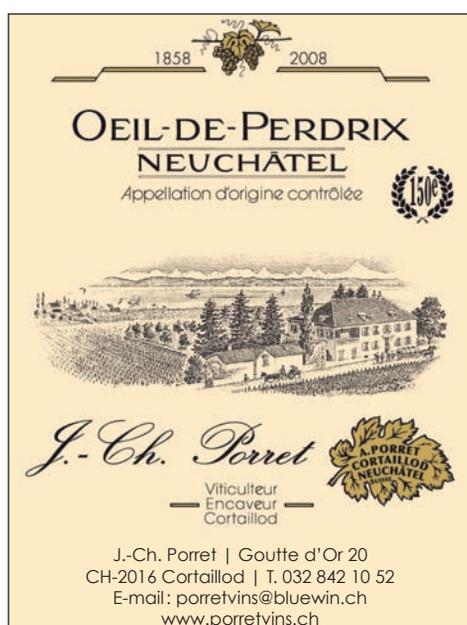
» Près de l'église, qui n'a rien de remarquable, si ce n'est pourtant quelques statues médiocres de plusieurs comtes et comtesses de la maison de Neufchâtel, est une jolie plate-forme plantée d'arbres, parmi lesquels j'admire deux ormes ayant chacun 24 pieds de circonférence et âgés de plus d'un siècle; ils ont été, dit-on, plantés lors de la construction de 1707, ce qui leur donnerait 127 ans; ils me parurent en avoir davantage.

» L'hôtel-de-ville est peu éloigné du lac; il est entièrement bâti en pierre de taille et d'une belle architecture; on voit au-dessus de la porte d'entrée les armes de Neufchâtel et celles de la Prusse. L'intérieur du bâtiment renferme le buste de David de Pury, qui a donné 200'000 francs de rente à la ville; ce buste est placé entre les portraits de quatre rois de Prusse qui retirent à peu près pareille somme de ce petit état. Neufchâtel a eu de grands citoyens qui l'ont enrichie. Après David de Pury, il est juste de nommer J. L. Pourtalès, fondateur d'un magnifique hôpital bâti en 1811; bénie soit leur mémoire!

» La bibliothèque de la ville et celle de la compagnie des pasteurs sont bien tenues, mais peu remarquables par le nombre de volumes ou la rareté des ouvrages qu'on y conserve. Le cabinet d'histoire naturelle est riche en coquillages des mers de l'Inde. J'étais porteur d'une lettre pour M. C..., botaniste fort instruit, auquel M. de Candolle dut de nombreux renseignements sur les plantes du Jura; je me rendis chez ce savant, et vis un vieillard sourd et goutteux, avec lequel il me fut difficile d'échanger quelques phrases; il se survivait à lui-même; mieux vaut la mort dans l'âge mûr que la mort après la décrépitude et l'affaiblissement des facultés intellectuelles.

» Nous eûmes pendant toute la journée la vue des Alpes; le Mont-Blanc paraît dans un grand éloignement. Le môle est un endroit commode pour jouir de la vue des bords du lac; on s'y promène avec plaisir; nous y restâmes assez longtemps pour y voir le coucher du soleil et le lever de la lune. Quiconque n'a pu voir dans un voyage en Suisse un lac éclairé des rayons de la lune, et le soleil se lever dans toute sa magnificence sur le Mont-Blanc ou sur la Yung-Frau, doit recommencer son voyage.»

Texte reproduit avec l'aimable autorisation de l'éditeur, H. Messeiller S.A., à Neuchâtel.



Le cidre de feu



François Busque, Anouschka Bouchard, Martine St-Onge et Rémi Filion

Après le cidre de glace que nous vous avons présenté dans le numéro de juin 2013, voici le cidre de feu qui nous est dévoilé par Anouschka Bouchard. Elle parle avec fougue de son entreprise et du grand succès de la découverte du cidre de feu. C'est tout un nouveau mode de vie.

Dans les yeux de cette jeune femme, brille la lueur étincelante de l'enthousiasme de la réussite passée, présente et à venir. Tout a commencé en juin 2010 lorsque les deux couples, Anouschka Bouchard / François Busque et Martine St-Onge / Rémi Filion deviennent propriétaires d'un domaine de trente hectares planté de cinq mille pommiers. C'est en 2011 que la jeune équipe plante ses premiers 5500 ceps de vigne. Voisin du plus vieux vignoble du Québec (les Côtes d'Ardoises qui a fait l'objet d'un article dans le numéro du *Vignolant* de juin 2011), le nouveau terroir prendra le nom *UNION LIBRE cidre & vin*. L'origine

de la marque évoque l'union du savoir-faire et la liberté des sens dans le but de créer arômes, saveurs et textures uniques dans un esprit de liberté de création. Le domaine est situé sur la première route des vins à Dunham, à quelque 80 kilomètres de Montréal, près de la frontière américaine, en plein cœur de la région viticole par excellence du Québec. En moins de trois ans, la production a passé de 6000 à 85'000 bouteilles, principalement grâce à son produit vedette, le cidre de feu. Mais il ne faut pas oublier le vignoble qui va doubler de superficie cette année et contribuer à la production de vin mousseux, méthode



Anouschka appelle l'évaporateur EcoVap son bijou de production, pas seulement parce qu'il brille, mais surtout pour sa grande fidélité de qualité de production

champenoise, qui permettra de tripler les ventes d'ici cinq ans.

Ces quatre entrepreneurs, provenant de milieux professionnels divers, n'avaient jamais touché à la terre avant de se lancer dans l'agriculture. Même s'ils n'ont jamais eu peur de remettre en cause les principes établis, l'aventure n'avait rien d'un coup de tête. « Nous savions que nous voulions innover avec un produit de prestige ». La naissance du cidre de feu a nécessité des investissements importants autant en recherches qu'en équipements. Et il est absolument indispensable d'inventer les moyens permettant de maintenir la constance dans la qualité des produits.

Cide de glace et cidre de feu

Il y a principalement deux méthodes traditionnelles d'élaboration des cidres de glace. La technique de la



cryoconcentration qui consiste à presser les pommes pour en extraire le jus qui est ensuite gardé au froid à température contrôlée avant d'en prélever la partie concentrée à sa saveur optimum. Le résultat est un cidre acidulé, sucré et frais en bouche. La deuxième méthode est la cryoextraction. Les pommes sont laissées sur les arbres jusqu'au gel très tard à l'automne puis cueillies et pressées afin d'en extraire les savoureux arômes. De



de chêne et sera fortifiée à l'eau de vie de pomme. La première gorgée, proprement renversante, permet de prendre la mesure du dynamisme et de la créativité des artisans du Québec. Souple et velouté, il explose en bouche en offrant un bouquet d'une ampleur inégalée.

Afin de faire du cidre de feu un fleuron du terroir québécois, *UNION LIBRE cidre & vin* a obtenu une reconnaissance officielle en janvier 2013. Il s'agit d'une norme qui encadre la production en définissant clairement les caractéristiques du produit et en normalisant sa composition: cidre obtenu par la

cette manière, les particules d'eau restent gelées, donc ne diluent pas la concentration. Le cidre ainsi obtenu est plus sucré et surtout plus velouté.

Pour le cidre de feu, c'est la chaleur qui sera à l'origine de la concentration. Les pommes seront cueillies à maturité selon les pratiques propres à chacune des variétés. Il est intéressant de noter qu'il faut quatre-vingts à cent pommes pour produire une demi-bouteille de cidre. On procédera ensuite à un savant assemblage des différentes catégories de jus avant de laisser l'évaporateur en extraire le surplus d'eau, il restera environ le quart du précieux liquide. C'est une méthode bien maîtrisée par les producteurs de sirop d'érables dont les origines remontent aux indiens du XVII^e siècle. Le précieux nectar ainsi concentré fermentera ensuite à température contrôlée plusieurs semaines dans les cuves en acier inoxydable. Une partie de la cuvée bénéficiera d'un élevage en fût

fermentation du jus de pomme, lequel doit, uniquement par la chaleur, atteindre une concentration de sucre avant fermentation d'au moins 28°Brix, et dont le produit fini a une teneur en sucre résiduel d'au moins 80 g par litre et un titre alcoométrique acquis de plus de 9% et d'au plus 15% d'alcool par volume.

Nouveau-né des produits dérivés de la pomme, le cidre de feu a déjà fait sa marque au niveau international. Déjà médaillé d'argent en 2012 à Londres (International Cider World Challenge), il continue sur sa lancée, en obtenant le prix Innovation en Alimentation 2013 et la médaille d'or au Prix du Public Desjardins en 2014.

■ Jean-Jacques Humbert-Droz
Ambassadeur, CV²N Montréal

Photos: *UNION LIBRE cidre & vin*

La photo de l'évaporateur est de J.-J. Humbert-Droz



Pinot Noir de Neuchâtel: La vigueur



NEUCHÂTEL VINS ET PRODUITS DU TERROIR
WWW.OVPT.CH