

# Le Vignolant



**Quatre Ministraux:**

Robert Goffinet, gouverneur; Michel Tardin, vice-gouverneur; Thierry Lardon, grand maître des clefs; Walter W. Zwahlen, grand maître des cérémonies et des traditions; Alfred Zehr, surintendant.

**Conseil de gouvernance:**

Olivier Arni, représentant de la Ville de Neuchâtel; André Aubry, chargé de la communication; Violaine Blétry-de Montmollin, directrice de Neuchâtel Vins et Terroir; Olivier Bovey, délégué à la commission VVTG; Bernard Chevalley, maître des plaisirs du voyage; Serge Divernois, représentant de la Fédération neuchâteloise des vigneronnes (FNV); Gigliola Favre, chargée de missions; Michel Fortin, délégué à la commission de gestion du Château de Boudry; 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; Jean-Pierre Kuntzer, représentant de la Compagnie des propriétaires-encaveurs neuchâtelois (CPEN); Jean-François Kunzi, maître des plaisirs du voyage; Vincent L'Eplattenier, chargé de missions; Jacques Mury, chargé de missions; Jean-Paul Vuitel, responsable de la guilde des nobles ceps; Edgar Weise, ambassadeur de la gouvernance et délégué au Conseil de la FSCBG; Elisabeth Weise, ambassadrice de la gouvernance; Daniëlle Zehr, préposée aux médailles et diplômes.

**Comité de rédaction du Vignolant:**

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

**Adresse administrative de la rédaction du Vignolant:**

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

**Adresses de la CV<sup>2</sup>N:**

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

**Publicité:**

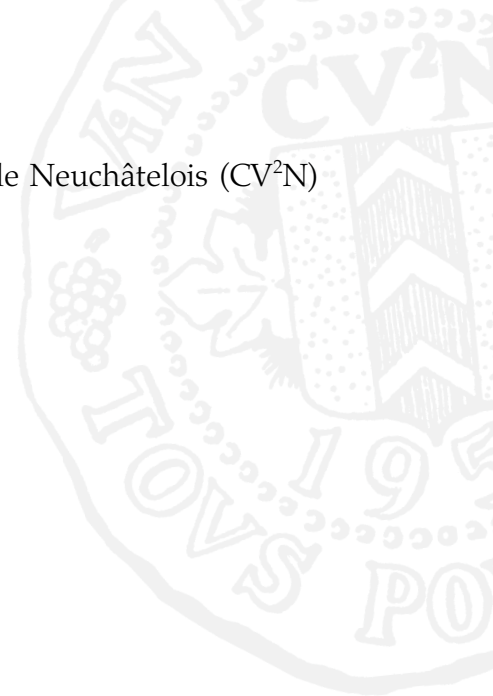
CV<sup>2</sup>N, case postale 77, 2013 Colombier  
info@vignolants.ch

**Périodicité – Distribution:**

Revue publiée deux fois par année en juin et en décembre. Distribution aux Vignolants membres de la CV<sup>2</sup>N, 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

MOT DU GOUVERNEUR

Petite histoire de l'Ambassade montréalaise de la CV<sup>2</sup>N..... 3

NOTRE VIGNOBLE

Année viticole 2016..... 4

Le domaine viticole appréhendé par le droit successoral –

Le droit d'emption de certains parents et le droit des cohéritiers au gain..... 7

Quand notre Terroir fait rayonner tout un canton!..... 9

D'autres cépages : pour quoi?..... 11

PROMOTION DU VIGNOBLE NEUCHÂTELOIS : ENCAVAGE

Un beau moment de convivialité..... 13

La cave de la « Riviera neuchâteloise »..... 16

ABÉCÉDAIRE ŒNOLOGIQUE

A (*suite et fin*) et B..... 20

VIE DE LA CV<sup>2</sup>N

Frairie d'automne..... 23

Le comité de rédaction est en deuil..... 23

Les Vignolants au Canada..... 24

Les activités en bref..... 27

LES OBJETS DU MONDE DE LA VIGNE ET DU VIN

Quand la plantation des vignes se faisait à la main..... 28

PROPOS DU CANADA

La Grande Sève : mise en valeur d'un produit du terroir..... 30

Notre couverture: « Le vignoble de Fresens »

Photo: Jean Martenet

## Petite histoire de l'Ambassade montréalaise de la CV<sup>2</sup>N

En juin 1982, à Montréal, s'est tenu le 17<sup>e</sup> Congrès mondial des confréries bachiques à laquelle la Noble Compagnie des Vignolants du Vignoble Neuchâtois appartient depuis la première heure. C'est à ce moment-là que fut posée une des premières pierres de l'édifice de l'Ambassade des vins neuchâtois sur sol américain.

De fructueux dialogues se sont développés entre Auguste Richter, ambassadeur extraordinaire de la CV<sup>2</sup>N, et tous les connaisseurs de la vigne et du vin alors présents. Il faut aussi rappeler le rôle important et efficace du consul honoraire de Suisse à Québec, Jean-Pierre Beltrami, intronisé en 1970, qui a su préparer le terrain et les esprits comme ministre plénipotentiaire.

Lors d'un repas mémorable qui se déroula au fameux restaurant Guillaume Tell tenu par le très célèbre Peter Mueller, le compagnon Auguste Richter, Grand Maître des Clefs, nomma d'un coup de cœur maître Mario Du Mesnil «Ambassadeur extraordinaire des vins neuchâtois» à Montréal. Quelques mois plus tard, en février 1983, tout a été mis en place pour célébrer avec faste la fondation de l'Ambassade de la CV<sup>2</sup>N montréalaise, sous la présidence d'honneur de Théodor P. Dudli, consul général de Suisse à Montréal, et la présidence de Mario Du Mesnil. Onze dignitaires de la société montréalaise furent intronisés ce soir-là et formèrent le noyau de cette nouvelle confrérie. Ce fut le départ d'une étroite collaboration avec Neuchâtel pour la promotion du *Chasselas*, du *Pinot Noir* et de l'*Ceil-de-Perdrix*.

Très peu de documents concernant les activités de la CV<sup>2</sup>N sous l'égide de Mario Du Mesnil existent encore, sauf l'épopée extraordinaire des Vignolants en visite au Canada en septembre 1987.

Mais le temps et l'absence de Neuchâtois du terroir au sein de la Compagnie montréalaise vont finir par diluer les

élans du début, si bien qu'en juin 1995 on pouvait lire dans Le Vignolant: «Longtemps sans nouvelle de notre Ambassade au Canada, à croire qu'elle avait gelé!» Cependant, un nouveau directoire se met en place avec l'appui incondicional du consul général de Suisse Max Heller et la ténacité de l'ancien Vignolant montréalais Bruno Fasel. Ce directoire tient sa première séance au restaurant Guillaume Tell (On est Suisse... ou on ne l'est pas!) et Jean-Jacques Humbert-Droz est intronisé ambassadeur.

Donc, depuis plus de vingt ans, la tradition d'une frairie d'automne et de printemps dans la grande région de Montréal est maintenue et, en 1997, une frairie d'automne au féminin intronise seize dames de la noble société montréalaise.

1999 voit une imposante délégation assister à la grandiose Fête des Vignerons à Vevey, et participer à une réception de la Confrérie du Guillon à Blonay au son des cors de chasse; une inoubliable rencontre des Vignolants au Château de Boudry avec la fanfare «L'Avenir» d'Auvergnier avait conclu la manifestation.

En novembre 2003, François Matthey (un vrai britchon!) est nommé Hérauld des Ambassadeurs et assure la bonne continuité des activités montréalaises.

Été 2007: mémorable épopée des Vignolants neuchâtois en sol canadien, des chutes du Niagara à Tadoussac et au lac St-Jean en passant par une réception au consulat général de Suisse à Montréal et une imposante frairie à l'auberge Saint-Gabriel.

Septembre 2012: une délégation de l'Ambassade montréalaise participe au cortège de la Fête des vendanges à Neuchâtel.

Enfin, les liens entre Neuchâtel et le Canada sont renouvelés lors de la frairie d'automne montréalaise où sont intronisés sept Québécois en présence d'une



Photo: Micheline Jaccoud

importante délégation de Vignolants neuchâtois. Ainsi, en ce 17 septembre 2016, l'amitié entre la Confrérie et l'Ambassade se trouve renforcée. Cette amitié se poursuivra lors de futures rencontres prévues en 2017 et en 2019.

Il m'a paru important, en guise d'éditorial, de rappeler les liens qui unissent nos compatriotes émigrés au Canada et notre Compagnie. Ces compatriotes maintiennent nos traditions régionales helvétiques dans cet immense pays. C'est très important pour eux surtout, mais pour nous aussi qui nous rendons compte que le patriotisme existe encore et qu'il représente quelque chose.

Et pour nous, Vignolants neuchâtois, ce patriotisme se concrétise par nos excellents crus dégustés ensemble à Montréal et ailleurs au Québec.

Santé à toutes et à tous des deux côtés de l'Atlantique! Heureuse année 2017!

■ Robert Goffinet, Gouverneur

Mes remerciements à Jean-Jacques Humbert-Droz, Ambassadeur à Montréal, pour ses précieuses informations.

# Année viticole 2016

*Entre joies, soucis et surprises : une année tout en dents de scie.*

## Le repos hivernal

Au bel automne 2015, ensoleillé, chaud et déficitaire en précipitation, succéda un hiver particulièrement doux présentant un excédent thermique de 2,5 degrés par rapport à la norme 1981-2010. Le mois de décembre fut même le plus chaud jamais mesuré depuis 1854. Plutôt bien arrosés, janvier et février furent aussi très doux : la neige ne descendit jusqu'en plaine que durant quelques jours à mi-janvier. Après quatre mois plus chauds que la norme, mars apporta enfin une impression plus hivernale : jusqu'au milieu du mois, les températures furent assez basses, et il neigea jusqu'en plaine à plusieurs reprises. Mais ce n'était pas fini !

## Du débourrement aux vendanges

Le mois d'avril fut très variable, alternant chaleurs pré-estivales et neige jusqu'à basse altitude. Mais malgré une fin de mois presque hivernale – il a neigé jusqu'en plaine le 22 avril et il a gelé le 28 – le mois d'avril se révèle être finalement très légèrement plus chaud que la norme. En revanche, en mai et en juin, les températures furent inférieures à la norme, et les précipitations abondantes, certaines régions du pays connaissant même des records de pluviométrie de plus de cent ans ! Ce fut une période particulièrement difficile pour la vigne et stressante pour le vigneron.

En mai, au moment où la vigne pousse habituellement rapidement, le temps frais et humide a non seulement freiné la croissance et causé de la chlorose, mais il a également favorisé de nombreux foyers d'excoriose, une maladie qu'on avait un peu oubliée. Et sur le front du mildiou, ce ne fut pas plus facile : après l'infection primaire qui eut lieu entre le 12 et le 13 mai, le développement de la maladie fut explosif, favorisé par l'humidité permanente : à Auvernier par exemple, il est tombé en mai et en juin plus de 175 % des précipitations normales. Malgré ces conditions très difficiles, les dégâts dus au mildiou sont restés finalement assez limités, mis à part quelques

rare parchets où la récolte fut réellement perdue. C'est assurément une preuve du professionnalisme et de l'engagement permanent de nos vignerons, mais aussi, il faut bien l'avouer, d'un peu de chance. D'autres vignobles de Suisse et de l'étranger qui ont eu moins de chance déplorent des pertes beaucoup plus importantes. Quoi qu'il en soit, dans son bulletin d'information de début juillet, la Station viticole cantonale relevait que la somme des précipitations depuis le début de l'année s'élevait à 771 mm, soit 326 mm de plus que la norme décennale, et rendait les vignerons attentifs à l'absolue nécessité d'une protection sans faille contre le mildiou, ce qui fut fait. Ces pluies continues n'auront eu qu'un avantage, celui de gêner le vol des papillons des vers de la grappe qui ont été quasi inexistant ; mais c'est une bien maigre consolation, quand on sait que cette année, la drosophile *Suzukii* était à nouveau présente à partir du mois de septembre !

Avec juillet, on connut enfin des températures estivales, ce qui n'exclut cependant pas, à côté de journées très chaudes, quelques épisodes froids ou pluvieux. On retiendra surtout qu'après les interminables pluies du printemps, on entra dans une période sèche qui allait se prolonger presque jusqu'aux vendanges. Un déficit de précipitations par rapport à la moyenne de 30 mm en juillet, de 66 mm en août et de 46 mm en septembre, montre bien qu'après avoir souffert d'un excès d'eau au printemps, la vigne a passé par une période de sécheresse importante en été. Elle n'en a cependant jamais vraiment souffert. En juillet, en août et en septembre, les températures furent supérieures à la norme, mais sans excès, mis à part les quelques jours tropicaux caractéristiques de ces mois d'été ; il n'y en eut cependant que quatre en juillet et quatre en août, ce qui est finalement assez peu. En revanche, ce qui est tout à fait remarquable, c'est l'ensoleillement très important de cette période : plus de 150 heures supplémentaires par rapport à la norme pour les trois mois, de juillet à septembre, ça s'est rarement vu. De plus, septembre fut le troisième mois de septembre le plus chaud depuis le début des mesures. Si ces excellentes conditions ont d'abord permis à la vigne de « se refaire une santé », elles ont aussi eu pour effet de redonner le sourire

aux vignerons qui avaient passé par des moments bien difficiles.

Les premiers sondages de maturité, réalisés dès le 5 septembre, ont évidemment montré un certain retard par rapport à l'année dernière qui était particulièrement précoce. On savait cependant depuis la floraison que les vendanges ne se feraient pas avant octobre – on compte une centaine de jours depuis la floraison – mais on savait aussi qu'on pouvait attendre sereinement l'évolution de la maturité d'une vendange parfaitement saine, sous un mois de septembre qui s'annonçait sous les meilleurs auspices. Ce fut effectivement le cas; les vendanges ont débuté officiellement le 5 octobre, mis à part quelques parchets récoltés plus tôt, en particulier pour les mousseux. Rappelons que la date du 5 octobre est parfaitement normale pour notre région, même si, avec plusieurs millésimes précoces ces dernières années, on a un peu tendance à l'oublier. Elles se sont terminées, dans la plupart des encavages et pour les cépages principaux, durant la semaine du 24 octobre, dans des conditions presque idéales, avec un nombre finalement assez limité de jours de pluie durant lesquels les récoltes n'ont pas été possibles. Mais pour certaines spécialités qui pouvaient le supporter, quelques viticulteurs n'ont pas hésité à prolonger les vendanges jusqu'à la fin du mois, voire jusqu'à début novembre; ce furent donc des vendanges particulièrement longues.

### Les récoltes

Compte tenu de vendanges plus tardives que les années précédentes, aucune statistique fiable n'a pu nous être commu-

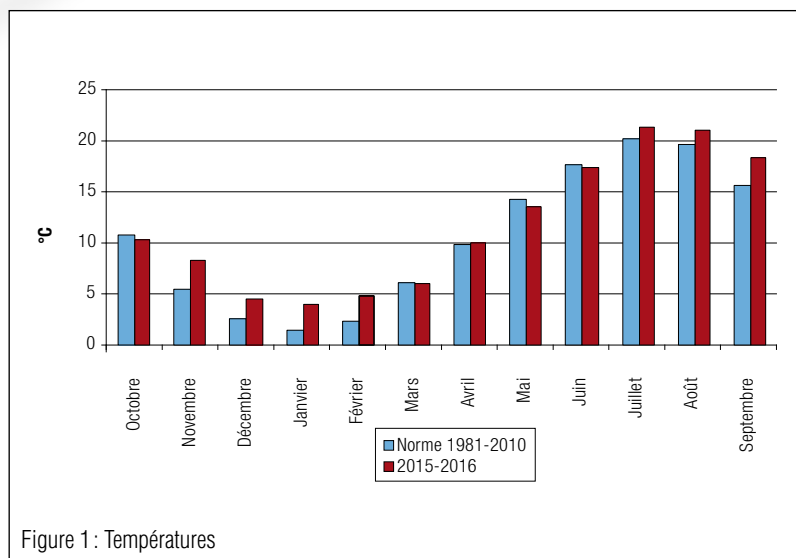


Figure 1 : Températures

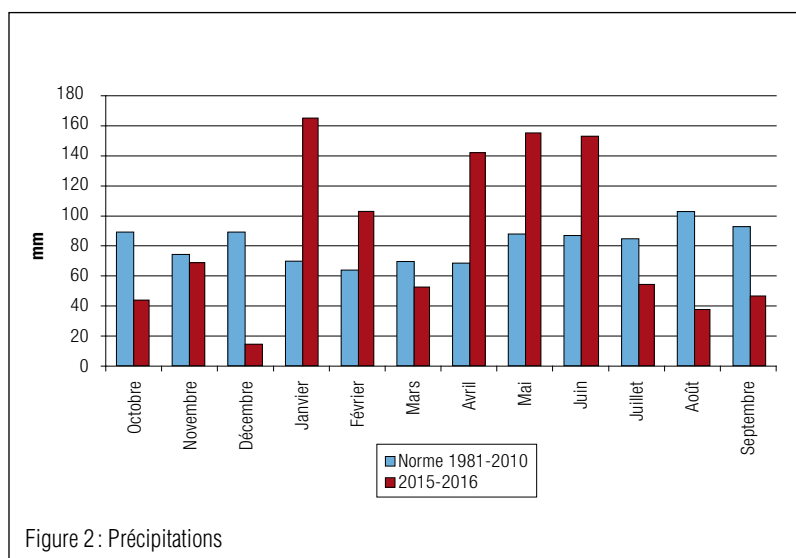


Figure 2 : Précipitations

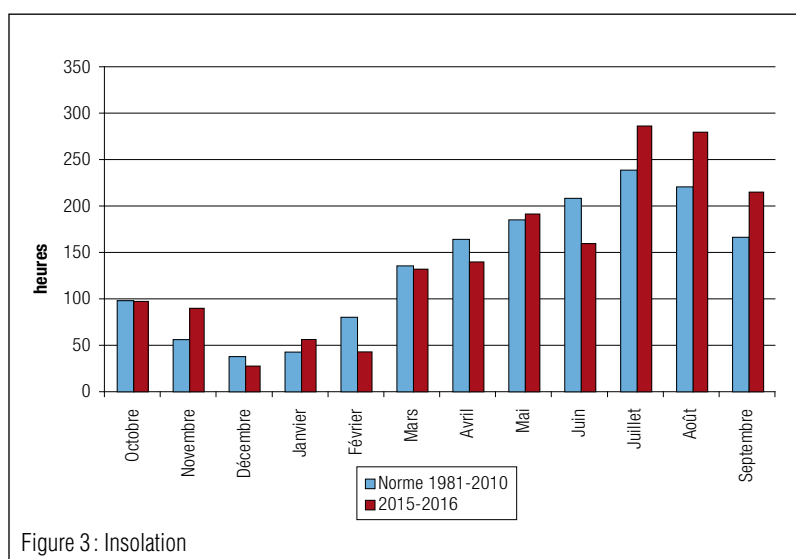


Figure 3 : Insolation

niquée à temps pour la rédaction de cette chronique. Nous savons seulement que les quotas seront probablement atteints dans presque toutes les vignes en production, ce qui permet d'espérer au minimum quatre millions de kilos pour les cépages en AOC. Par ailleurs, même si les sondages ne sont pas aussi élevés que l'année dernière où ils avaient atteint des sommets, Sébastien Cartillier de la Station viticole cantonale les qualifie de bons à très bons. On peut donc s'attendre à déguster l'an prochain un millésime élégant avec des *Blancs* friands et des *Pinots* fruités, mais aussi, et c'est appréciable, à des volumes qui permettront enfin aux caves de répondre à une demande qui ne cesse de croître, suite logique à une qualité toujours plus appréciée. Les nombreuses récompenses récoltées par nos vignerons dans les concours nationaux et internationaux sont là pour en témoigner.


### Une seule AOC à Neuchâtel

Décidément, l'année viticole 2016 ne fut pas de tout repos pour les viticulteurs, puisqu'ils ont dû encore se familiariser avec de nouvelles règles relatives aux AOC. En effet, le 20 juin, le Conseil d'Etat prenait un nouvel arrêté concer-

nant l'appellation d'origine des vins de Neuchâtel. Ce nouveau texte, qui rend caduque l'ancien arrêté, présente l'avantage de regrouper dans un même document toutes les exigences relatives aux quantités, aux qualités, aux assemblages, aux coupages et aux cépages autorisés. Mais la principale modification porte sur un changement très important, à savoir le passage à une AOC unique «Neuchâtel», en lieu et place des vingt-quatre appellations reconnues jusqu'à présent. Le but de cette simplification est de donner un meilleur rayonnement aux vins de Neuchâtel. Il sera cependant toujours possible d'identifier plus précisément une commune, une localité ou une région, dans la mesure où les raisins proviennent au moins à 85 % de celles-ci. Une telle modification exige évidemment de repenser l'organisation des vendanges, de l'encavage, mais aussi la modification des étiquettes, ce qui engendre des frais supplémentaires. Elle est cependant perçue par la majorité des acteurs de la filière comme positive et gage de succès pour l'avenir.

■ Eric Beuret

Sources : Station viticole cantonale  
Météosuisse



**LES VINS DE**  
*Boris Keller*

**CAVEAU DE DÉGUSTATIONS**  
Route du Camp 3  
2028 Vaumarcus  
032 835 19 92  
[www.vins-keller.ch](http://www.vins-keller.ch)



Une équipe à votre service !

imprimerie  
**messieiller sa**

Rte des Falaises 94  
2000 Neuchâtel  
Tél. 032 725 12 96  
Fax 032 724 19 37

[www.messeiller.ch](http://www.messeiller.ch)

# Le domaine viticole appréhendé par le droit successoral

## Le droit d’emption de certains parents et le droit des cohéritiers au gain

*Ce dernier des trois volets consacrés à la transmission d’un domaine viticole par voie de succession expose deux restrictions de droit privé : le droit d’emption de certains parents et le droit des cohéritiers au gain. Après avoir abordé la notion d’entreprise agricole, l’interdiction de partage matériel et la nécessité de disposer d’une autorisation d’acquisition (Le Vignolant, n° 116), puis le droit à l’attribution dans le partage successoral (Le Vignolant, n° 117), l’auteur, avocat au barreau neuchâtelois, clôt le survol de cette matière.*

Nous avons vu que l’héritier qui entendait exploiter lui-même le domaine viticole avait priorité sur les héritiers non exploitants (art. 11 al. 1 LDFR; *Le Vignolant* n° 116). Or, il peut arriver qu’aucun héritier ne veuille ou ne puisse l’exploiter lui-même. Pour éviter, en pareil cas, que de proches parents (descendants non héritiers, frères et sœurs ainsi que leurs enfants), ne perdent toute chance de le reprendre, le législateur a introduit un droit d’emption légal à prix préférentiel (art. 25 al. 1 LDFR).

L’hypothèse à laquelle on songe est principalement le petit-enfant, agriculteur, dont les père et mère, pourtant héritiers, ne remplissent pas les conditions d’aptitude ou de volonté d’exploiter le domaine à titre personnel.

Ce droit d’emption légal permet au proche parent, non héritier, d’acquérir le domaine à la valeur de rendement et non à la valeur vénale. Il n’existe que si aucun héritier légal ne veut exploiter le domaine à titre personnel et n’en est capable (art. 26 al. 1 LDFR). Ainsi, l’héritier légal exploitant a priorité sur le non héritier exploitant. Par contre, si un non héritier exploitant est en concurrence avec un héritier institué exploitant, il n’y a pas de priorité

et c’est la situation personnelle de chaque candidat qui est examinée (art. 26 al. 2 LDFR).

Il reste maintenant à aborder le dernier point, le droit des cohéritiers au gain. Il n’apparaîtrait pas juste qu’un héritier puisse conserver pour lui seul l’entier du gain résultant d’une aliénation à prix élevé du domaine viticole, alors que celui-ci lui a été attribué en imputation sur sa part pour une valeur inférieure à sa valeur vénale. En effet, si une valeur préférentielle est retenue lors de son attribution, c’est parce que l’on attend de l’attributaire qu’il exploite lui-même le domaine.

A côté de l’interdiction d’aliéner le domaine sans le consentement des cohéritiers durant dix ans, le législateur a introduit un correctif, de manière à rétablir l’égalité de traitement entre les héritiers. Il s’agit du droit qu’a chaque cohéritier de participer au gain en cas de vente du domaine dans les vingt-cinq ans qui suivent l’attribution à l’héritier exploitant.

Chaque cohéritier a, indépendamment des autres, droit à une part du gain proportionnelle à sa part héréditaire (art. 28 LDFR). Ce droit est conditionnel puisqu’il ne survient

que si le domaine est vendu dans les vingt-cinq ans et ce, avec un gain. Il est transmissible par héritage et cessible. Il est, de plus, possible de le modifier, voire de le supprimer par contrat (art. 35 LDFR).

Le gain se calcule en trois étapes. Il faut tout d'abord déterminer le gain brut. Celui-ci est représenté par la différence entre le prix d'aliénation du domaine et la valeur d'imputation dans le partage successoral.

De ce montant, l'héritier exploitant peut retrancher trois sortes de dépenses. Les dépenses génératrices de plus-value pour le domaine peuvent en premier lieu être déduites. Cas échéant, l'héritier exploitant qui réinvestit le prix reçu dans de nouveaux immeubles agricoles situés en Suisse, pourra aussi déduire le prix d'acquisition d'immeubles de même rendement (art. 32 al. 1 LDFR). Un troisième cas de dépenses déductibles est constitué par le montant des réparations nécessaires d'un bâtiment ou d'une installation agricole, si l'immeuble qui les comprend provient de la même succession et reste sa propriété (art. 33 al. 1 LDFR).

En dernier lieu, l'héritier exploitant a droit à une réduction forfaitaire en raison de la durée de propriété. La loi propose deux méthodes, à charge de l'héritier exploitant de choisir celle qui lui est la plus favorable. Il peut ainsi, suivant les cas, déduire du gain deux pour cent pour chaque année entière pendant laquelle le domaine lui a appartenu (art. 31 al. 4 LDFR) ou calculer ce gain sur une nouvelle valeur d'imputation (art. 31 al. 5 LDFR).

Le droit au gain est assorti d'une garantie en faveur de son titulaire. Celui-ci peut, en tout temps, mais au plus tard jusqu'à l'aliénation du domaine, requérir l'inscription provisoire d'une hypothèque au registre foncier. Cette ins-



*Vigne sur le coteau de Planeyse*


cription se distingue par le fait qu'elle peut être portée non seulement sur simple réquisition unilatérale de l'ayant droit, mais encore sans indication de son montant. L'inscription provisoire permet au bénéficiaire de requérir l'inscription définitive une fois le domaine aliéné. Elle a aussi une fonction de publicité, en rendant attentif tout acquéreur potentiel à l'existence d'un droit au gain et à la nécessité qu'il aura de veiller à ce que chaque ayant droit reçoive son dû. Enfin, le droit de gage qui en résultera sera opposable dès le moment de son inscription provisoire et aura priorité sur les droits acquis postérieurement.

Dès que le bénéficiaire du droit au gain a connaissance de l'aliénation du domaine, il dispose, à condition d'avoir préalablement obtenu l'inscription provisoire, d'un délai de trois mois pour requérir l'inscription définitive. Celle-ci, à l'inverse de l'inscription provisoire, ne pourra être opérée qu'en mentionnant le montant garanti et que si le propriétaire (héritier exploitant ou nouvel acquéreur) y consent ou si le juge l'ordonne. En effet, la détermination du gain est délicate, de sorte qu'il ne serait pas conforme à notre ordre juridique de priver le propriétaire de la possibilité de faire valoir ses droits.

L'absence de toute inscription n'a pas pour effet de priver l'héritier de son droit au gain, mais uniquement de la garantie hypothécaire de celui-ci.

■ Alexandre Massard

Photo : Jean-François Kunzi



## ANNONCE

Le monde du vin vous intéresse, vous aimez cette revue et vous souhaitez qu'elle persiste.

Seriez-vous disposés à y contribuer par des textes originaux ?

Seriez-vous intéressés à participer aux travaux du comité de rédaction ?

Si tel est le cas, nous vous invitons à prendre contact avec Micheline Jaccoud (micheline.jaccoud@bluewin.ch).



# Quand notre Terroir fait rayonner tout un canton !

*Quelle magnifique année que celle que nous finissons ! Neuchâtel Vins et Terroir, autonome depuis le 1<sup>er</sup> janvier, a déroulé sa stratégie de communication autour de sa nouvelle identité et des axes définis par son Conseil d'administration. A tout point de vue, nos vins et nos produits du terroir ont fait rayonner tout un canton !*

## Une nouvelle identité

Notre logo, notre label de qualité et notre nom commencent d'être bien intégrés chez nos artisans, et le public semble s'identifier plus facilement qu'avant à notre terroir. On peut encore, de temps en temps, entendre au détour d'un stand parler d'OVPT, mais c'est anecdotique ! Quelques mois auront donc suffi pour changer de marque et la faire connaître au plus grand nombre.

## Trois vins ambassadeurs et trois dégustations publiques

La stratégie de promotion autour des trois vins ambassadeurs de notre vignoble, à savoir, notre *Neuchâtel Non-Filtré*, notre *Neuchâtel Œil-de-Perdrix* et notre *Neuchâtel Pinot Noir*, porte ses fruits ! Les ventes en ligne que nous gérons depuis nos différents sites Internet connaissent un succès grandissant, et les clients ont l'air ravis de pouvoir aussi commander des bouteilles panachées pour découvrir notre vignoble en plus de la possibilité de recevoir trois ou six bouteilles du même encavage. C'est une logistique mise en place, avec une vingtaine de vigneronnes qui participent à cette action promotionnelle, mais le jeu en vaut la chandelle. N'hésitez d'ailleurs pas à passer commande sur :

[neuchatelonfiltre.ch](http://neuchatelonfiltre.ch) [neuchateloildeperdrix.ch](http://neuchateloildeperdrix.ch)  
[neuchatelpinotnoir.ch](http://neuchatelpinotnoir.ch)

Les dégustations publiques autour de ces trois vins se sont inscrites très rapidement dans les agendas des Neuchâtelois qui sont venus en nombre à trois reprises à l'Hôtel de Ville de Neuchâtel. La fréquentation est moindre à la Maison du Peuple à La Chaux-de-Fonds mais nous ferons le

bilan après trois années, car s'arrêter maintenant serait une erreur en termes de promotion et... de cohésion cantonale ! Constat identique avec l'ouverture des portes une heure avant aux milieux de la restauration et aux journalistes, qui n'a pas l'effet escompté malgré plus de six cents invitations envoyées en partenariat avec GastroNeuchâtel. Mais les habitudes vont se modifier nous en sommes persuadés. Laissons donc du temps au temps, car la stratégie est bonne.

## Les manifestations

Nos encaveurs et nos artisans ne sont pas restés cloisonnés dans leurs caves ou dans leurs échoppes ! Ils sont allés à de nombreuses manifestations et ont participé à la promotion de notre terroir d'une manière admirable. Quel engagement ! Merci ! Notre présence a été remarquée à Arvinis, à Vinea (Sierre), à Festivins (Belfaux), à Mémoire des Vins suisses (Zurich), à Best of Swiss Gastro (Zurich), à Vinumrarum (Berne), à l'Olma (Saint-Gall), à la Wyshiff (Bâle, Lucerne, Zoug, Rapperswil, Saint-Gall et Thoune) pour ne citer que les foires principales.

Neuchâtel Vins et Terroir a amélioré la visibilité de son œnothèque à **Festi'Neuch** en juin dernier. Les organisateurs, ravis d'offrir aux festivaliers un stand central tenu par les vigneronnes eux-mêmes et avec des vins neuchâtelois uniquement, nous demandent de remplir pour 2017. Nous y serons avec enthousiasme !

L'été a été court en termes de vacances, puisque nous avons tout de suite dû préparer l'organisation du vingtième anniversaire de **Fête la Terre** à Cernier à la fin du mois d'août. Neuchâtel Vins et Terroir présidait cette édition-anniversaire,

qui a été selon des dires unanimes, une édition hors du commun construite autour du terroir neuchâtelois, des combats de reines et des démonstrations de lutte suisse!

L'automne a laissé la place aux différents salons régionaux avec une présence à **Newport Expo** dans un nouveau stand qui a accueilli un vigneron par jour et a permis le vernissage du livre «La cuisine des paysannes neuchâteloises».

Mais la manifestation qui a mis Neuchâtel Vins et Terroir en valeur dans toute la Suisse a bien été le **Salon Goûts et Terroirs à Bulle** qui nous a accueillis comme hôte d'honneur durant cinq jours. Ce plus grand salon du Terroir en Suisse a permis à plus de 45 000 visiteurs de déambuler au travers de trois cents stands représentant les terroirs suisses. NVT avait mis pour cette édition les petits plats dans les grands en investissant le salon avec un stand flambant neuf de plus de 250 m<sup>2</sup>! Quatorze artisans et vigneron ont donc pu tenir des stands construits quasiment sur mesures par l'entreprise APW de Cornaux et réaliser ainsi de magnifiques ventes et créer de nombreux contacts. Le but était aussi de faire connaître des événements neuchâtelois d'envergure autour du goût, et c'est ainsi que Chocolatissimo, Le Festin neuchâtelois, Neuchâtel Ville du goût 2017, La Maison de l'absinthe et Tourisme neuchâtelois ont pu présenter leurs activités et leurs produits tout au long de ces cinq jours, sur notre stand. La dégustation dans le noir, organisée à la galerie du terroir en partenariat avec Neuchevasion et l'association d'aveugles Blindlife, est venu compléter une offre neuchâteloise déjà très alléchante et a titillé les papilles gustatives de plus de deux mille visiteurs tous plus curieux

les uns que les autres à deviner les cinq produits neuchâtelois proposés! Un Terroir qui a donc fait rayonner tout un canton... même dans le noir!

Notre stand s'est d'ailleurs retrouvé début décembre en terres neuchâteloises, aux **Artisanales de Noël**, en pleine ville de Neuchâtel!

## 2017

L'année 2017 s'organise déjà, sur le papier du moins! Elle sera aussi riche et passionnante que 2016 malgré un soutien étatique qui devrait diminuer, malheureusement, suite au mauvais état de santé des finances de notre canton. Mais avec un millésime 2016 très prometteur et des quotas très probablement atteints après plusieurs années de vache maigre entre grêle et sécheresse, le vignoble neuchâtelois pourra continuer d'aller gagner des médailles dans les concours suisses et internationaux, comme il en a pris l'habitude ces dernières années! La promotion sera donc assurée à tous les «coûts»!

Mais, avant de nous projeter pleinement en 2017, ressourçons-nous quelques jours en famille et entre amis, pour aborder ce mois de janvier avec la vigueur et la fraîcheur dignes de notre *Neuchâtel Non-Filtré!*

Bonnes fêtes à tous aux couleurs de nos vins et de nos produits du Terroir neuchâtelois, évidemment!

■ Violaine Blétry-de Montmollin  
Directrice de Neuchâtel Vins et Terroir

## Fiduciaire Moy change de nom

Afin de mieux vous servir, fiduciaire Moy devient **Carré-Noir** et vous invite à découvrir son nouveau look. Laissez-vous guider par notre nouvelle mascotte...

vosre **fiduciaire & gérance-immobilière** de l'entre-deux lacs

**CARRÉ  
NOIR**



Chemin des Longins 2, 2087 Cornaux, 032 757 66 00 [www.carre-noir.ch](http://www.carre-noir.ch) [contact@carre-noir.ch](mailto:contact@carre-noir.ch)



## 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  
CV<sup>2</sup>N

## D'autres cépages : pour quoi ?

*En quelques décennies, le vignoble neuchâtelois s'est considérablement modifié avec l'apparition d'autres cépages que les deux traditionnels. Mais qu'est-ce qui peut bien justifier cette évolution ?*

### Un peu d'histoire

Les Egyptiens cultivaient déjà la vigne comme en attestent plusieurs fresques. Certains auteurs estiment que les feuilles représentées correspondent à celle du chasselas. Cette culture s'est, peu à peu, répandue dans tout le bassin méditerranéen, puis dans le reste de l'Europe et dans le monde, grâce, entre autres, aux chrétiens qui avaient besoin de vin pour la communion.

Durant la deuxième moitié du XIX<sup>e</sup> siècle, l'importation malheureuse de plants américains, porteurs du phylloxéra, un puceron qui s'attaque aux racines, provoque une destruction massive et fulgurante des vignobles européens. Il a fallu tout replanter en utilisant les plants américains qui, eux, résistent parfaitement aux attaques du parasite, comme porte-greffe.

Pendant longtemps, les vignerons ont plutôt misé sur les rendements : les vins sont souvent de piètre qualité, mais même la piquette trouve buveurs, surtout durant les périodes de guerre où elle fait partie de la ration quotidienne du soldat, notamment de celle des Poilus en France. Parfois, comme le mentionne Rabelais, on l'aromatise en y ajoutant du sucre et en y faisant macérer de la cannelle, de la vanille, du girofle : on a inventé l'hypocras.

Dès la fin des années 1940, dans le pays de Neuchâtel, mais le phénomène se déroule aussi, ailleurs, en Romandie, les vignes commencent à donner des signes d'épuisement. Les habitudes changent progressivement : on va de moins en moins à la pinte du village boire ses « trois décis ». Les conducteurs sont soumis à des lois plus restrictives concernant la consommation d'alcool. Au début des années quatre-vingts, une récolte abondante qui ne parvient pas à mûrir provoque une importante prise de conscience.



Une grappe de pinot noir

### La recherche de la qualité impose des changements nombreux

Les techniques de culture évoluent. Le travail, d'abord exclusivement humain puis effectué, dans le meilleur des cas, à l'aide d'un cheval, se mécanise peu à peu. L'utilisation du tracteur et d'autres machines, nécessite une nouvelle configuration des vignes. Il faut écartier davantage, à deux mètres, les rangées de ceps. On abandonne la taille en gobelet pour une culture mi-haute. On engazonne l'espace libéré entre les lignes, afin que le sol retrouve une couche d'humus vivante. On laisse, sur place, les sarments taillés et broyés, les feuilles enlevées, les herbes fauchées qui contribueront à la reconstituer. On apporte de la fumure, en

particulier, les résidus du pressage. On n'hésite pas à vendanger « en vert » si la récolte s'annonce trop abondante. On procède à une analyse détaillée des sols afin de trouver le porte-greffe, le clone et, évidemment, le cépage le plus adéquat. On diminue et on cible mieux les traitements. On modifie les modes de culture. On se tourne vers la biodynamique et vers le biologique, malgré les contraintes que ces deux techniques imposent. On cueille à la pleine maturité des grains...

Aujourd'hui, on ne saurait ignorer un phénomène indéniable et inéluctable: le réchauffement climatique et ses nombreuses implications. Des maladies et des ravageurs nouveaux apparaissent. La vigne, qui apprécie beaucoup la chaleur, produit des raisins plus riches en sucre et donc, potentiellement, des vins plus lourds en matières et en alcool. Les récoltes s'avèrent nettement plus précoces. Dans les caves, on presse différemment le même cépage (pinot noir) pour donner au produit d'autres caractéristiques, on surveille attentivement les températures de fermentation, on effectue des assemblages, on vieillit le vin en barriques...

### L'apparition d'autres cépages

On peut dire, en simplifiant, qu'autrefois, les principaux cépages que nous connaissons avaient tous leur fief: le cabernet sauvignon dans le Bordelais, le pinot noir en Bourgogne et dans le Pays de Neuchâtel, la syrah dans le sud de la France et en Valais, le merlot dans le Bordelais et au Tessin, le gamay dans le Beaujolais et dans le Pays de Vaud, le chardonnay en Bourgogne, le riesling en Alsace et en Allemagne, le sauvignon blanc dans les Pays du Val de Loire, le viognier dans la Vallée du Rhône, le chasselas en Suisse romande...

La recherche, dans le souci d'améliorer, d'une part, la résistance aux maladies voire aux ravageurs, d'autre part, l'adaptation aux nouvelles conditions climatiques et à de nouveaux terroirs – dans le souci aussi de proposer des goûts différents à découvrir, effectue des croisements parfois étonnants parce qu'issus de cépages un peu décriés ou confidentiels. Le gamaret, le garanoir, le diolinoir, le galotta sont les plus connus. Mais d'autres leur succéderont.

En 1980, le chasselas représentait, encore, probablement, le 90 % du vignoble neuchâtelois. Mais les débouchés diminuent. On remplace des cépages pour augmenter la part du pinot noir, puis celle d'autres cépages. Le développement du tourisme à l'échelle mondiale, la découverte des vins du Nouveau Monde, de ceux d'Italie, d'Espagne et d'autres pays ont, sans doute, attisé la curiosité des consommateurs et encouragé leur attirance pour des goûts nouveaux. Les vigneron ont bien compris l'évolution qui s'opérait dans la demande. Ils se sont mis à proposer des cépages autres que le chasselas et le pinot noir et les spécialités qui en découlent.

Une chose est absolument certaine: la typicité d'un vin est intimement liée, en particulier, à son terroir. Comme le démontrent les dégustations organisées dans notre canton, les arômes de chaque cépage diffèrent d'un endroit à l'autre...

Pourquoi ne pas profiter d'une opération « caves ouvertes » pour découvrir et apprécier toute la palette des cépages proposée par les vigneron neuchâtelois ?

■ Texte et photo : Jean-François Kunzi

**www.75cl.ch**

- Pinot Gris
- Chasselas
- Oeil-de-Perdrix
- Pinot Noir
- Barrique
- Chardonnay

**Jungo & Fellmann**  
Cave des Lauriers depuis 1879  
Rue du Château 6  
**2088 Cressier / NE**

Cave ouverte samedi matin de 10 à 12h +rdv  
Tel. 032 757 11 62 Fax 032 757 40 62 info@75cl.ch



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](http://www.mauler.ch)

# Un beau moment de convivialité

## Cru de Cornaux

Serge Divernois

Vignoble 7

2087 Cornaux

032 757 21 91 ou 079 349 94 07

crudecornaux@bluewin.ch

www.crudecornaux.ch



Dès que vous poussez la porte de la cave de Serge Divernois, vous êtes frappés par la qualité de l'accueil des maîtres de céans. En effet, après quelques minutes de discussion, le visiteur se sent parfaitement à l'aise et est assuré de passer un beau moment en compagnie des deux hôtes, le père et son fils. Ce sont des personnes disponibles, qui savent écouter l'autre, sans pour autant renier leurs convictions. De plus, ils ont une excellente connaissance du vignoble neuchâtelais et de ses encavages. Ils aiment goûter les vins de leurs collègues, les confronter aux leurs et recevoir en retour des remarques qui leur permettent d'avancer. Et Serge Divernois de dire que «l'avis d'un collègue sur l'un ou l'autre de ses vins vaut parfois plus que bon nombre de concours».

## Une page d'histoire

L'histoire du domaine est relativement récente. Auparavant, Serge Divernois exerçait le métier de serrurier; mais «la passion de la vigne et du vin les poussa – lui et son épouse Marie-France – à se lancer dans l'aventure, le premier mars 1978». Les premiers temps furent difficiles: il fallut tout faire à la fois, accomplir une formation à Changins en 1979 et louer des vignes et un bâtiment (une

vieille ferme au bas du village) pour la cave et le matériel! Le jeu en valut la chandelle, puisque, en 1992, la famille Divernois installe son entreprise dans ses murs, à la rue du Vignoble 7. En 1995 enfin, le couple agrandit la cave pour mieux assurer la gestion du matériel et surtout mieux recevoir la clientèle. Il faut noter que, durant toutes ces années «héroïques», Serge et Marie-France Divernois ont travaillé seuls, ensemble à la vigne, le mari à la cave, l'épouse se chargeant de l'administration et du suivi des factures. Et, cerise sur le gâteau, le couple a un fils passionné d'œnologie, Quentin, qui pourra reprendre le domaine, une fois sa formation terminée et l'anniversaire des quarante ans de l'entreprise célébré. De belles réjouissances en perspective! Titulaire d'un CFC de caviste obtenu à Marcelin, Quentin passera ses derniers examens à Changins, en 2017, et recevra le brevet fédéral d'œnologie. Parallèlement à sa formation, il a déjà effectué de nombreux stages, notamment chez le vigneron Giauque à La Neuveville (trois mois), au domaine de la ville de Berne (deux ans), chez Nadine Saxer à Neftenbach/ZH (neuf mois) et, comme chef de vignes, chez Eric André à Ligerz (trois ans). Aujourd'hui, le team Divernois s'est bien organisé, car nous trouvons Serge, à la vigne, Marie-France, au bureau, et Quentin à la cave. Même si la discussion entre père et fils est toujours de mise, Quentin assure de plus en plus la vinification des raisins.

“ L'avis d'un collègue sur l'un ou l'autre de ses vins vaut parfois plus que bon nombre de concours. ”



Quentin et Serge Divernois



## Le domaine

Les Divernois exploitent quatre hectares et demi de vignes situées exclusivement sur le territoire de la commune de Cornaux; les sols sont calcaires et argileux, ce qui confère au vin un caractère très typé. Travailler un domaine sur une seule commune est à la fois un avantage et un inconvénient: l'unité de lieu permet d'éviter de longs déplacements, mais, en cas de grêle, la zone entière peut être sinistrée.

Nous trouvons les vignes sur de nombreux lieux-dits, tels que *les Gelènes*, en *Piqualonges*, *les Chambrières*, *les Moranches*, au *Fillet* et *la Vigne de Saint-Blaise*, pour ne citer que les plus importants. Les cépages cultivés sont le chasselas (32%), le pinot noir (56%) et quelques spécialités (12%): le pinot gris, le chardonnay, le pinot blanc et trois «rouges» résistants aux maladies (nous en reparlerons plus loin). Tout le domaine est en production intégrée, et, dès 2016, la moitié est *en traitement alternatif*, avec des produits bio – à la cave, les produits utilisés sont également bio. Serge Divernois a supprimé depuis longtemps les herbicides, et pratique deux sortes de culture: une partie des

vignes est en culture *mi-haute*; l'espace entre les lignes est de deux mètres, pour permettre au tracteur de passer. Elles font partie d'un «éco-réseau», en ce sens que, toutes les trois semaines, on ne fauche qu'un rang, afin que toutes les «petites bêtes» puissent migrer sur le rang voisin et qu'on puisse retrouver des fleurs qui n'existeraient plus si on conservait les herbicides. Les autres vignes sont cultivées *en banquettes*, comme les vignes en terrasses, mais sans les murs... Enfin, la taille est en guyot.

Les rendements sont au-dessous des quotas cantonaux, mais grâce à la culture biologique, il est moins nécessaire de couper, car la vigne s'auto-régule spontanément. Nous comprenons tout à fait pourquoi nos deux vignerons écrivent sur leur site Internet ceci: «Nous pouvons prétendre au label VINATURA et aux certificats VITISWISS, depuis 1998».

## La cave

Après des vendanges effectuées manuellement, les raisins sont amenés à la cave; la cuvaison des rouges dure entre dix et quinze jours, avec pigeage et remontage manuels. Les Divernois ont bien évidemment une fouleuse-égrappeuse, un pressoir pneumatique, des cuves métalliques avec revêtement intérieur et des barriques de deux cent vingt-cinq litres. Mais le point le plus intéressant est qu'ils possèdent quatre barriques en bois de Cornaux et qu'ils ont déjà choisi l'arbre qui fournira les douelles d'un foudre pouvant contenir deux mille litres. L'arbre est un chêne de trois cents ans! Le tonneau «neuchâtelois» présente un bois très concentré; de plus, si la chauffe est moyenne, le vin conserve tout son fruit, le bois favorisant les nuances, sans s'imposer. Finalement, on boit du vin et non du bois...



“ Tout le domaine est en production intégrée, et, dès 2016, la moitié est en traitement alternatif, avec des produits bio. ”



La cave Divernois

La production est d'environ vingt mille bouteilles, vendues à la clientèle locale ou cantonale, en Suisse alémanique et à de nombreux restaurants. Le *Chasselas* (*Non-Filtré* ou traditionnel), le *Pinot Noir* (traditionnel ou barriqué) et l'*Œil-de-Perdrix* (pour un tiers) représentent le 88 % de la production totale. Quant aux spécialités, si le *Chardonnay*, le *Pinot Blanc* et le *Pinot Gris* (traditionnel ou passerillé, élevé en barrique entre douze et dix-huit mois) sont bien connus, l'assemblage *Harmonie* nécessite quelques explications: il est issu de trois cépages interspécifiques résistants aux maladies, obtenus par croisement avec du *Cabernet Franc*, du *Cabernet Sauvignon* et du *Merlot*. L'élevage en barrique dure vingt-quatre mois. En ce qui concerne les vins blancs, il faut noter que le SO<sub>2</sub> n'est mis qu'après la fermentation.

### Une belle dégustation

J'ai eu le privilège de goûter six vins qui sont tous de qualité. Le *Chasselas 2015 (Sélection 2016)*, avec sa minéralité, sa belle acidité et son nez de sureau, est un vin très droit ! Sa typicité est telle que nous pouvons dire que c'est « un vrai Neuchâtel », fin et élégant. Le *Pinot Gris 2015*, a une robe jaune or, un nez aux arômes de miel et une bouche légèrement boisée. Il est composé de 50 % de raisin élevé dans du bois de Cornaux, sans *malo*, et de 50 % de raisin élevé en cuve traditionnelle, avec *malo*. Un vin très subtil. Le *Pinot blanc 2015*, dont la fermentation est stoppée quand le taux de sucre est satisfaisant, est un vin charmeur, il est doux sans être écœurant, il accompagnera à merveille un foie gras, une terrine ou un dessert. Quant aux *Pinots Noirs*, Serge et Quentin Divernois estiment judicieux de les garder une année supplémentaire en fût ou en cuve, afin que la bouteille présente un vin bien fini, sus-

ceptible d'être consommé immédiatement. Le *Pinot Noir traditionnel 2013* et le *Pinot Noir barriqué 2014* sont deux beaux vins, bien structurés, « sur le fruit »; le second est plus subtil et plus puissant, grâce à une touche légèrement boisée qui est parfaitement maîtrisée. Le vin *Harmonie 2010* est un vin séduisant. Il est une excellente alternative aux vins à base de gamaret, de garanoir ou de diolinoir. Il a une robe très foncée, un nez puissant et une bouche très épicée. Il est idéal pour accompagner des viandes marinées, de la chasse ou de la viande rouge. Enfin, il est d'une longue garde.

### En guise de conclusion

Cornaux est un village « un peu en retrait »; il faut y entrer pour en apprécier la beauté et l'authenticité. Il faut également pousser la porte des Divernois pour découvrir leur sens de l'hospitalité et leur respect de la nature, l'un n'allant pas sans l'autre, chez eux. Lors de ma visite, j'ai rencontré des vignerons heureux, malgré les difficultés que rencontrent d'ailleurs beaucoup de leurs collègues. Il est impossible d'évacuer les menaces liées au climat, aux parasites, à la hausse des prix ou à la concurrence étrangère, mais il existe des éléments qui permettent de voir l'avenir avec une certaine confiance. Pour nos vignerons, l'amélioration de la qualité des vins de Neuchâtel est peut-être la meilleure réponse à cette compétition nationale ou internationale. Et quand on s'apprête à célébrer un bel anniversaire, qu'on sait que le domaine restera en de bonnes mains, la motivation ne peut être que meilleure.



■ Texte et photos: Jean Martenet  
Carte (base SITN): Eric Beuret

# La cave de la « Riviera neuchâteloise »



## Caves de la Béroche

Crêt-de-la-Fin 1-2

2024 St-Aubin – Sauges

info@caves-beroches.ch

www.caves-beroches.ch

La Béroche, dont le climat privilégié a valu à la région le nom flatteur de « Riviera neuchâteloise », est particulièrement appréciée pour ses magnifiques paysages, ses vergers fleuris au printemps et la beauté de ses vignobles. A l'automne, ses coteaux se parent des chatoyantes couleurs que lui confèrent les différents cépages qui y mûrissent dans des conditions optimales. A qui prend le temps de s'y arrêter, ce splendide vignoble offre des moments magiques, où on a véritablement l'impression de vivre dans une harmonie parfaite entre le lac, le ciel, le soleil et la vigne. Pas étonnant que depuis toujours, cette région produise des vins superbes !

“ Ce splendide vignoble  
offre des moments magiques... ”

## Les origines de la première cave coopérative du canton

Mais la beauté n'est pas tout, et les réalités économiques imposent bien souvent des contraintes qui peuvent être à l'origine de changements radicaux. C'est précisément ce qui s'est passé à la Béroche, il y a aujourd'hui plus de quatre-vingts ans, et même davantage, si on considère qu'en 1906 déjà, l'idée fut lancée de créer une cave coopérative ; toutefois, faute d'un nombre de membres suffisant, elle fut abandonnée.

Dans les années trente cependant, la question se posa à nouveau, d'une part en raison de la crise économique,

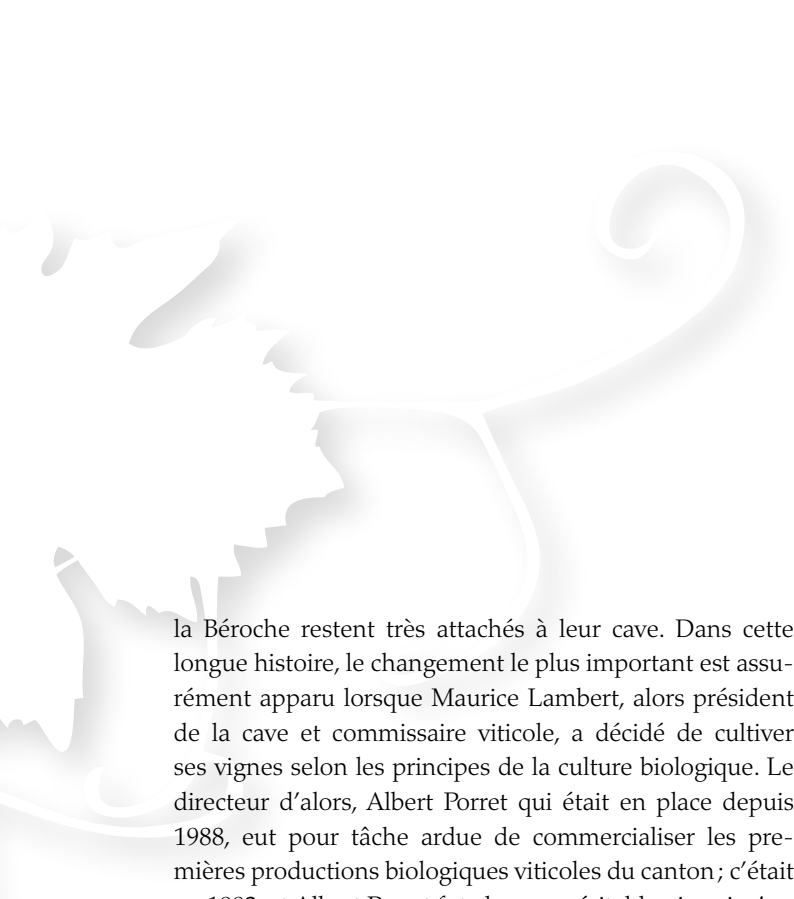
mais aussi pour permettre d'écouler la récolte pléthorique de 1934. La Béroche souffrait alors d'un manque d'encavages, et les producteurs peinaient à livrer leurs récoltes dans les caves d'Auvergnier ou de Neuchâtel qui payaient souvent la vendange à des prix jugés insuffisants. Ces conditions contribuèrent tout naturellement à la création d'une association des viticulteurs de la Béroche qui vit le jour le 4 mai 1935 ; elle groupait alors quarante sociétaires et cinq cent quarante-neuf ouvriers de vigne<sup>1</sup>. Le succès fut tel, que rapidement elle put compter sur cinquante-cinq membres et près de neuf cents ouvriers de vigne. Cet élan de solidarité sans précédent donnait alors naissance à ce qui fut la première cave coopérative du canton ; ce fut un énorme succès qui ne s'est jamais démenti depuis.

## Cent sociétaires, trente-six producteurs et un directeur polyvalent

Au cours des années, les surfaces ont changé, l'encépagement a évolué, et plusieurs présidents se sont succédé à la tête de la coopérative. Mais l'esprit initial est toujours resté le même ; l'engagement et la volonté des sociétaires n'ont pas fléchi : aujourd'hui encore, les vigneronnes de

<sup>1</sup> Un ouvrier de vigne = 352 m<sup>2</sup>.





la Béroche restent très attachés à leur cave. Dans cette longue histoire, le changement le plus important est assurément apparu lorsque Maurice Lambert, alors président de la cave et commissaire viticole, a décidé de cultiver ses vignes selon les principes de la culture biologique. Le directeur d'alors, Albert Porret qui était en place depuis 1988, eut pour tâche ardue de commercialiser les premières productions biologiques viticoles du canton; c'était en 1992, et Albert Porret fut alors un véritable pionnier!

Succédant à Albert Porret, Caleb Grob a repris les rênes des Caves de la Béroche en 2007. Il nous explique que, si les sociétaires sont aujourd'hui au nombre de cent, seuls trente-six d'entre eux sont producteurs et livrent leur vendange à la cave. Toutefois, contrairement à ce qu'on peut observer dans d'autres caves coopératives, il est ici obligatoire d'être propriétaire de vigne pour conserver le statut de membre. Un propriétaire peut évidemment choisir d'arrêter de cultiver sa vigne et de la mettre en fermage, mais il ne peut pas la vendre s'il entend rester sociétaire. C'est une manière efficace de s'assurer que les décisions qui seront prises en assemblée générale le seront toujours par des gens restés proches des problèmes et des intérêts viticoles locaux.

Le rôle de cette assemblée générale est primordial, puisque c'est elle qui prend toutes les décisions relatives à la bonne marche de l'entreprise: admission de nouveaux membres, productions, qualités, rémunération, investissements, stratégie commerciale, etc. A sa tête se trouve le Président de la Cave, un poste important occupé actuellement par Laurent Porret, de Fresens, ainsi que le comité, élu pour trois ans et rééligible.

### **A chacun son rôle**

Le travail du directeur est de concrétiser les décisions de l'assemblée générale et du comité; plus facile à dire qu'à faire! Caleb Grob, œnologue formé à l'école d'ingénieurs de Wädenswil, peut heureusement compter sur une équipe soudée de sept collaborateurs compétents et moti-



vés, et tout particulièrement sur son caviste, Michaël Loubry, un œnologue français qui maîtrise avec brio la vinification d'un nombre important de spécialités. Les Caves de la Béroche ont en effet la particularité de produire en parallèle des vins conventionnels et des vins Bio, ce qui n'est pas une mince affaire, car en plus des connaissances techniques indispensables, il faut encore une organisation rigoureuse pour maintenir des flux séparés, de l'encuvage de la récolte à la mise en bouteilles. Ce qui est déjà difficile dans une cave privée, l'est encore davantage dans une cave coopérative!

Si les tâches de chacun sont bien définies, la polyvalence est malgré tout de mise avec ce nombre assez restreint de collaborateurs. La cave n'emploie par exemple pas de représentant, et c'est le directeur lui-même qui se charge de ce travail. Caleb Grob se rend d'ailleurs fréquemment en Suisse allemande où sa connaissance de la langue et son large réseau de connaissance lui ont ouvert plusieurs marchés intéressants. Pour le reste des ventes, la cave peut compter sur la restauration, ainsi que sur une clientèle locale fidèle qui a la possibilité de venir déguster et s'approvisionner dans l'oenothèque, un local qui fait office de carnotzet et de local de vente, et qui est situé juste en face, de l'autre côté de la rue.

### **Les vignes et la production**

Géographiquement, la Béroche désigne une région formée de cinq communes: Saint-Aubin/Sauges, Gorgier/

Chez-le-Bart, Vaumarcus/Vernéaz, Fresens et Montalchez. Pourtant, la vendange encavée aux Caves de la Béroche provient uniquement des communes de Gorgier, de Saint-Aubin, de Fresens et de Vaumarcus, car Montalchez, situé à plus de six cents mètres d'altitude, ne convient pas à la culture de la vigne. Le petit vignoble de Fresens, d'un peu plus de trois hectares, est proche de la limite de six cents mètres, mais il est bien protégé et jouit d'un microclimat particulier qui lui permet de produire des vins élégants, typés et aromatiques. Le *Riesling-Sylvaner* des Caves de la Béroche provient d'ailleurs exclusivement de ce charmant vignoble un peu caché, que beaucoup de Neuchâtelois ne connaissent pas !

La récolte annuelle des producteurs affiliés à la cave représente trois cent cinquante à quatre cents tonnes de raisins, et provient de cinquante-deux hectares de vignes dont quarante pourcents environ sont cultivés en Bio par Pierre Lambert, du Domaine des Coccinelles. L'encépagement, comme partout dans le canton, est en perpétuelle évolution. A ce jour, on recense cinquante pourcents de chasselas, trente-cinq pourcents de pinot noir, et quinze pourcents de spécialités.

### Une importante variété de produits

La cave produit annuellement quelque trois cent cinquante mille bouteilles, et la variété des productions est importante. Il y a évidemment les vins traditionnels et les vins Bio du Domaine des Coccinelles, mais dans ces deux catégories, on trouve encore de nombreuses sélections qui se distinguent par le niveau de production, le cépage, la vinification ou l'élevage. Les vins de la gamme de base sont produits dans le respect des normes légales canton-

nales relatives aux quotas de production et aux degrés minimaux. En revanche, les vins de la gamme supérieure obéissent à des règles plus strictes, essentiellement quant à l'état sanitaire, à la quantité produite et au degré Oechsle minimum. Le choix de la parcelle et les niveaux de qualité à atteindre sont préalablement discutés avec le producteur qui est libre de son choix. S'il choisit de travailler pour la gamme supérieure, il produira moins, mais sa vendange sera mieux payée, ce qui fait dire à Caleb Grob que c'est un contrat gagnant-gagnant.

“ La récolte annuelle des producteurs affiliés à la cave représente 350 à 400 tonnes de raisins. ”

En plus de ces sélections qualitatives classiques, le Domaine des Coccinelles produit encore des « Crus exclusifs » qui se distinguent par un cépage insolite, par un assemblage inédit ou plus simplement par l'âge de la vigne ou la localisation du parchet. Dans cette catégorie, on peut citer deux vins particulièrement intéressants: le *Dolc'inelle*, vin blanc doux à base de solaris, un cépage hybride très précoce, et le *Scarlet*, un vin rouge d'assemblage qu'on pourrait qualifier d'exotique, puisqu'il allie le garanoir, déjà bien implanté dans le canton, au mara et au divico qui le sont beaucoup moins. Ce dernier cépage, encore très peu connu, présente des tanins puissants et une couleur intense, ce qui en fait un candidat intéressant pour les vins à la mode, mais qui présente surtout l'intérêt d'être assez résistant aux maladies; c'est évidemment un atout certain en culture biologique. A noter encore que le *Dolc'inelle* a obtenu la médaille d'or au dernier Grand prix des vins suisses.

### Belles surprises de la dégustation

Commencée dans l'œnothèque où nous avons dégusté plusieurs vins blancs en bouteille, la dégustation s'est poursuivie en cave où, en compagnie du caviste Michaël



Caleb Grob



Michaël Loubry



La mise en bouteilles

Loubry, nous avons pu déguster et commenter plusieurs rouges du même millésime, lesquels étaient encore en tonneaux ou en barriques. L'année 2015 fut, on s'en souvient, particulièrement favorable à la vigne, et les récoltes se révélèrent presque partout d'une grande qualité. Cette richesse apparaît parfaitement bien dans la plupart des vins. On peut citer en particulier le *Chasselas sélection des Cinq Communes*, un superbe vin de gastronomie, primé d'or aux sélections neuchâtelaises, ou le *Pinot Gris Neuchâtel AOC*, médaillé d'argent à Expovina, dans lequel un subtil équilibre entre l'acidité due à l'absence de fermentation malolactique et un léger sucre résiduel fait admirablement ressortir toute la fraîcheur et le fruité du cépage. Et pour les rouges, on se doit de relever une couleur intense et des tanins déjà très souples dans tous les *Pinots Noirs*, mais tout particulièrement dans la sélection *Les Sorcières* qui promet beaucoup.

### Un avenir radieux

Non seulement les Caves de la Béroche furent la première cave coopérative du canton, mais ce fut également de ses installations que sortit le premier vin Bio de Neuchâtel. Elaborer un vin Bio était déjà une réussite importante, mais trouver les marchés et le commercialiser était aussi un défi qui fut magnifiquement relevé par Albert Porret, avec le succès que l'on sait. C'est dire que les Caves de la Béroche ont été et restent une entreprise dynamique tournée vers l'avenir et toujours prête à relever de nouveaux défis. A l'évidence, le Bio est à la mode aujourd'hui, et avec l'intérêt que suscitent toutes les productions du Domaine

des Coccinelles, et en particulier la nouvelle collection des cinq crus exclusifs, l'avenir paraît radieux.

Ne voir que la production Bio serait pourtant une erreur, car tous les autres sociétaires de la cave, qui produisent des raisins de qualité en suivant scrupuleusement les directives de la PI, mais aussi les exigences de Caleb Grob et de son caviste, sont à la base de plusieurs vins de grande qualité qui sont également très importants pour la marche des affaires. Les excellents vins que nous avons eu le privilège de déguster en compagnie du directeur nous en ont donné une preuve évidente.

■ Texte et carte (base SITN) : Eric Beuret  
Photos : Jean Martenet

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

Chambre neuchâtelaise d'agriculture et de viticulture

*Les lettres nous accompagnent tout au long de notre vie. Dans la langue française, ce sont plus fréquemment les voyelles qui, à elles seules, représentent trente-cinq à quarante-quatre pourcents des lettres utilisées, selon les textes pris en compte. La lettre A nous a beaucoup occupés puisqu'elle représente environ huit pourcents des lettres utilisées et que huit pourcents des mots commencent par cette lettre. Notre abécédaire progresse enfin sur les rives hospitalières du B.*

## A (suite et fin)

**Amer, Amertume:** Si l'amertume fait partie intégrante du goût de la bière, il en va tout autrement pour le vin. L'amertume est un défaut, dû le plus souvent, au fait que la matière première – le raisin – a été maltraitée dans les premières semaines de la vie du moût et du vin. Ce sont particulièrement les pépins qui cèdent des composants amers, dans une moindre mesure, les rafles et la pellicule. On a beaucoup amélioré la qualité des vins en effectuant des opérations par gravité pour les vendanges de cépages rouges. Dans certains blancs, on parle d'amertume positive ou gourmande, mais cela reste des exceptions. L'amertume se ressent, par chance, seulement après quelques secondes, à l'arrière de la langue. Ne pas confondre cette sensation avec l'astringence qui est un dessèchement de toutes les muqueuses du palais.

**Amine:** Vous avez certainement entendu parler de la dopamine, « hormone du plaisir », de la sérotonine, « hormone du bonheur »: ce sont des neurotransmetteurs. Dans le vin, on peut trouver une autre amine biogène, l'histamine, laquelle peut provoquer, chez les personnes sensibles, des rougeurs et autres maux, au nombre desquels des maux de

tête. Le développement tout à fait naturel de l'histamine se fait dans des vins issus de vendange très mûre, peu acide. Les céphalées dues à cette amine sont plus tenaces que celles qui seraient occasionnées par des sulfites. Que l'on se rassure, le vin en contient très peu en regard des quantités présentes dans les fromages ou les plats à base de poissons en conserve. L'association d'alcool et des mets en question peut amplifier le phénomène. Donc de la modération dans notre consommation de bonnes choses!

**Amylique:** Se dit d'un vin qui a des arômes particuliers, liés à une fermentation à basse température, dans les vins blancs. On parle de notes de « bonbons anglais ». Ces caractères plaisent, en petite quantité, à une certaine clientèle. Au-delà, le cépage est travesti! Dans les *Beaujolais*, on retrouvait fréquemment des notes de banane (acétate d'isoamyle).

**Analyses:** Nous aurons l'occasion de revenir, au gré de l'ordre alphabétique, sur les différentes analyses du moût et du vin; cependant il nous faut citer la plus importante de toutes: l'examen organoleptique ou analyse sensorielle, ou plus simplement, la dégustation. En effet, elle permet à l'œnologue de percevoir, dès l'olfaction, les moindres défauts et d'orienter les travaux à effectuer ou les analyses à diligenter. Elle nécessite de l'entraînement et une attention soutenue. Il est utile de la pratiquer à l'aveugle et d'avoir l'avis de plusieurs individus, chacun ayant sa propre sensibilité.

Pour le *Vignolant*, on parlera de dégustation hédonique, celle que l'on pratique entre amis et qui a pour but de ressentir du plaisir et de partager ses enthousiasmes ou ses déceptions, avec ses propres mots et ses propres goûts.

**Anée:** Non, il n'y a pas d'erreur, il n'y a qu'un N à ce joli mot qui nous vient de l'ancien *asnée*, mesure de capacité représentant la charge d'un âne. Comme pour l'*ouvrier de vigne*, il y a une certaine disparité entre régions: dans l'Isère, 76 litres; dans le Rhône, 93 litres; alors que plus au nord, dans la Bresse et le Mâconnais, la charge était de 300 litres... Gageons que, dans ce cas, l'âne était attelé à une charrette!



**Anthocyanes:** Ils représentent les substances colorantes des vins rouges. Ce sont des polyphénols, au même titre que les flavones (couleur jaune des vins blancs) et les tanins. Tous sont présents dans la pellicule (peau du raisin), c'est pourquoi l'on doit cuver les raisins égrappés et foulés avec leur jus, de manière à extraire la couleur du futur vin. Plus on prolonge la macération, plus on obtiendra des tanins utiles à la garde.

**Aphromètre:** C'est un instrument muni d'une pointe de seringue et d'un manomètre. On introduit la pointe à travers le bouchon pour mesurer la pression à l'intérieur de la bouteille. Cette mesure est utile pour vérifier la prise de mousse dans les vins effervescents. On l'utilise également dans les vins tranquilles pour vérifier qu'il n'y ait pas de surpression, ce qui occasionnerait des pertes de vins ou un déplacement du bouchon.



L'Aphromètre, l'Aréomètre et la bonde Aseptique

**AOC et AOP:** Appellation d'Origine Contrôlée et Appellation d'Origine Protégée, laquelle remplacera à terme, l'AOC. Vu la complexité de la chose, nous y reviendrons dans un article spécifique.

**Apreté:** Généralement perçue comme négative par le consommateur, elle est le fait des tanins qui, s'ils sont bien extraits, participent à la structure et à la garde du vin. Si l'on déguste un vin trop jeune, on ressentira de l'âpreté. À l'inverse, si l'on sait ouvrir la bouteille au bon moment, on pourra s'exclamer: « Il est comme l'Enfant Jésus en culotte de velours », en référence au *Clos de l'Enfant Jésus, Pinot*

*Noir de Bourgogne*, ouvert à maturité, au moment où ses tanins se sont assouplis.

**Aréomètre:** Littéralement, on pourrait traduire ce mot par « mesurer en flottant ». On l'appelle aussi densimètre, mustimètre, ou sonde à moût. On l'utilise depuis Chaptal pour mesurer la densité du moût et prévoir l'alcool du futur vin. Il mesure la densité simplifiée (exemple: l'eau = 1.000; un moût de chasselas = 1.080 que l'on exprimera en 80° Oechsle).

**Arôme:** On fait, à ce jour, un distinguo entre *odeur* et *arôme*. L'arôme est bien une odeur, mais que l'on ressent de manière rétro-nasale, c'est-à-dire uniquement lorsqu'elle passe de notre cavité buccale aux fosses nasales.

**Aseptique:** Exempt de germes. On parle de bonde aseptique. La bonde est le bouchon d'une cuve. En période de vinification, la bonde reçoit un dispositif permettant de faire transiter l'air dans un liquide aseptisant. Vous aurez tous remarqué les bondes aseptiques dans les caves qui émettent un joyeux « glouglou » lorsque le vin est en fermentation.

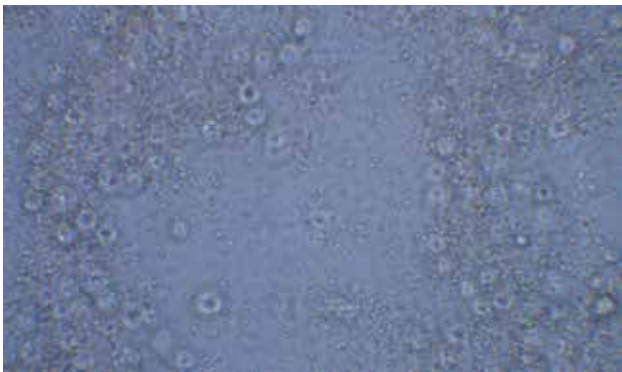
**Azote:** C'est un élément (N) qui rend de nombreux services, sous différentes formulations, de la vigne (fertilisant) à la cave où on l'utilise sous forme gazeuse (N<sub>2</sub>) pour inerte les cuves et les bouteilles, ce qui protège le vin contre l'oxygène contenu dans l'air. L'azote contenu dans le raisin constitue un nutriment pour les levures de la fermentation alcoolique.

## B

**Bacchanales, Bacchantes, Bacchus, Bachique:** Les Bacchanales, version romaine des Dionysiades grecques, étaient des fêtes en l'honneur du dieu du vin: Bacchus. On y voyait des Bacchantes, femmes dénudées en état d'ébriété, danser au milieu de véritables orgies. Même à Babylone, plus tôt dans l'histoire, avait lieu ce genre de fêtes où l'on tolérait ces comportements festifs, pour revenir, le reste de l'année, à une stricte observance de l'ordre. Il faut dire que la courte période de la fermentation donnait à goûter un breuvage à mi-chemin entre le moût et le vin dont il était difficile de ne pas abuser. À Neuchâtel, le « Milène », correspondant à ce descriptif de moût en effervescence donna, et donne encore, le prétexte à de belles soirées...

Enfin, le terme bachique s'applique bien à la confrérie des Vignolants qui honore, comme il se doit, le dieu Bacchus et les produits de la vigne, en y mettant cependant les formes et la retenue du XXI<sup>e</sup> siècle!

**Bacille, Bactérie:** Pasteur mit en évidence que les fermentations des vins étaient dues à des micro-organismes et non à un «fait de Dieu» comme on le croyait à l'époque. On a beaucoup étudié le monde microscopique et appris à distinguer les Bacilles (bactéries en bâtonnets), des coques (diplocoques, etc.). Dans le domaine œnologique, quand tout va bien, ce sont les leuconostokes ou *Cenococcus œni* qui sont responsables de la fermentation malo-lactique, communément appelée «deuxième fermentation». Quand tout va mal, comme lorsque notre beau raisin rencontre la mouche Suzukii, on peut avoir le développement de bactéries acétiques et voir son vin tourner au vinaigre. En règle générale, la fermentation malo-lactique est recherchée sur les chasselas et pinots; on essaie de l'éviter sur les sauvignons.



Levures mortes et bactéries pédiocoques, responsables des vins huileux

**Bague, Buvant:** La bague se trouve sur le col des bouteilles, particulièrement sur la «Neuchâteloise». Elle sert d'appui à un outil indispensable: le tire-bouchon. Quant au buvant, il s'agit du bord de la bouteille. S'il est bien fait, le vin coule sans goutter.

**Balance:** Sans définir la balance, il s'agit de parler de son indispensabilité pour un propriétaire récoltant ou un négociant qui achète du raisin. Le fait que l'AOC prescrive un rendement au m<sup>2</sup> l'a rendue obligatoire. Auparavant on



parlait de gerles à l'ouvrier. La gerle de 100 litres contenait 107 kg de Blanc. Un ouvrier neuchâtelois représentait une surface de 352 m<sup>2</sup>.

**Balthazar:** Bouteille de grand format, équivalente à 16 bouteilles ou 12 litres.

**Ban et Baptême de vendanges:** Qui n'a pas entendu parler des assemblées de levée des bans? Dans le canton de Neuchâtel, la compétence en est communale. A titre indicatif, la Station viticole cantonale publie, chaque semaine, l'état de maturité, pour chaque commune, pour les cépages chasselas et pinot noir qu'elle suit... depuis 1894!

A l'origine, les vignes étaient gardées jour et nuit par des *brévards* afin d'éviter des grappillages massifs. Aujourd'hui encore certaines communes procèdent à la mise à ban légale de leur territoire viticole.

La vendange ne peut avoir lieu que suite à la double levée de la mise à ban légale et du ban des vendanges, qui représente l'autorisation de vendanger. Des autorisations précoces sont accordées en cas de pourriture avérée. Dans de nombreuses régions, il est de tradition, avec les confréries bachiques et les autorités, de procéder au baptême de la récolte. Les Vignolants perpétuent dignement ce rituel!

Dans notre prochaine édition, à la lettre B, nous consacrons une partie thématique importante à la barrique et au bâtonnage.

■ Texte et photos: Yves Dothaux  
Responsable du laboratoire œnologique  
de la Station viticole et encavage de l'Etat



## Dates à retenir

**Lancement du Non-Filtré**  
Mercredi 18 janvier 2017  
à Neuchâtel

Jeudi 19 janvier 2017  
à La Chaux-de-Fonds

**Frairie de printemps**  
Samedi 18 mars 2017  
au Château de Boudry

**Frairie de la floraison**  
Vendredi 23 juin 2017 à Auvernier

**Fête des vendanges de Neuchâtel**  
22, 23 et 24 septembre 2017

## Frairie d'automne



*La soixante-cinquième assemblée générale annuelle de la CV<sup>2</sup>N a eu lieu le vendredi 25 novembre à Boudry, dans la salle de spectacles.*

C'est devant un public composé des représentants des communes gouvernantes, des compagnes et des compagnons intronisés et des membres des organes de la compagnie, que le gouverneur Michel Tardin a ouvert la séance. Dans son rapport, il a rappelé les événements qui ont jalonné la vie de la société : les frairies, les intronisations, les très nombreuses délégations et le voyage au Canada auquel ont participé trente-six personnes. A l'entendre, on peut constater que la viticulture neuchâteloise est bien représentée par nos ambassadeurs et nos ambassadrices que le gouverneur a remerciés chaleureusement de leur engagement.

Michel Tardin a également rompu une lance en faveur de la revue *Le Vignolant*; il a redit que l'équipe de rédaction devait être renforcée de forces jeunes et que de nouvelles collaborations rédactionnelles étaient vivement souhaitées, afin que la revue puisse perdurer. Cet appel, destiné aux participants à l'assemblée générale, est également destiné à tous les lecteurs de la revue ! Enfin, le gouverneur a mentionné la sortie annuelle de la compagnie, qui aura lieu du 25 au 27 août 2017.

Quant au Grand Maître des clefs, Thierry Lardon, il a présenté les comptes qui révèlent un bénéfice net de quelque

douze mille francs, ainsi que le bilan et le budget pour 2017. Après le rapport des vérificateurs de la commune de La Tène, le rapport du gouverneur, les comptes et le budget furent approuvés à l'unanimité des membres présents qui remercièrent la gouvernance du travail accompli.

Au chapitre des divers, Michel Tardin annonça les dates des trois frairies : le 18 mars, au château de Boudry, pour la frairie de printemps, le 23 juin à Auvernier, pour la frairie de la floraison, et le 24 novembre, au Landeron, pour la frairie d'automne. Et, pour terminer, il a transmis à Robert Goffinet la charge de gouverneur pour les douze prochains mois.

Ce dernier a invité l'assemblée à l'apéritif offert par les communes de Bevaix, de Boudry, de Corcelles-Cormondèche et d'Hauterive.

Quant au dîner, il a été concocté par Pascal et Paula Gerber, « Plaisirs et Saveurs à Boudry » secondés de leur brigade. Cinq plats ravirent les palais les plus exigeants, et chacun se plut à reconnaître l'excellent choix des vins. La soirée se termina, comme d'habitude, dans une ambiance chaleureuse et amicale.

■ Texte et photo : Jean Martenet

## Le comité de rédaction est en deuil

A la fin du mois d'août, au moment où les rédacteurs commencent à s'affairer pour le numéro de décembre, est tombée la triste nouvelle du décès d'Alain Jeanneret. Compagnon Vignolant depuis 1982, membre du Conseil de gouvernance, rédacteur de notre revue depuis de nombreuses années, et président du comité de rédaction de 1997 à 2015, Alain Jeanneret avait souhaité remettre son mandat de président l'an dernier, pour raisons de santé. Il était cependant resté membre du comité de rédaction, et participait toujours avec plaisir à nos séances de travail.



Homme de lettres et de culture – il avait été directeur des bibliothèques universitaires – Alain Jeanneret était aussi un homme qui savait cultiver le contact et l'amitié. Les séances du comité de rédaction sous sa conduite ont toujours été empreintes de bienveil-

lance et de respect, autant envers les auteurs qu'envers les membres du comité. Ses remarques ou corrections étaient certes précises, mais se voulaient toujours respectueuses de l'esprit de l'auteur.

Ce respect de l'avis d'autrui, il l'a cultivé avec bonheur au sein du comité de rédaction qui lui doit beaucoup, et tout particulièrement la belle ambiance et l'amitié qui nous lient tous aujourd'hui. Avec le décès d'Alain, nous ne perdons pas seulement un collaborateur enthousiaste et zélé du *Vignolant*, mais surtout un ami qui nous

manquera beaucoup.

A Mary Sol, son épouse, et à ses proches, le comité de rédaction adresse ses messages cordiaux.



# Les Vignolants au Canada

*Les participants : de gauche à droite : debout - Harry Goetschi (guide accompagnateur), Dany & Bernard Schwarzenbach, Danielle Zehr, Chantal Chatelain, Pierre-André Rossel, Marie-Paule Geiser, Walter Zwahlen, Geneviève Perrenoud, Pierrette Zwahlen, Pierre-André Perrenoud, Pascal Chatelain, Claude Duvoisin, Thérèse Peluso, Hélène Tardin, Antonio Peluso, Michel Tardin, Jean-Claude Perrenoud, Régine Watrin ; assis - Jacques & Christiane Perrenoud, Martial & Chantal Thomet, Alfred Zehr, Catherine Indermühle, André Nussbaum, Alain Geiser, Anny & Eric Simonet, Josiane Duvoisin, Carmen Ballaman, Geneviève & Gérard Colomb, Christiane & Bernard Chevalley, Robert Goffinet, Aurelio Arisaldi*

*Du 5 au 21 septembre 2016, nous avons visité le Québec et y avons rencontré nos ambassadeurs dans la Belle Province.*

Annoncé lors de la venue à Neuchâtel, en 2012, de nos amis Vignolants du Québec, le voyage des Neuchâtelois au Canada s'est déroulé au début du mois de septembre de cette année. Trente-six valeureux compagnes, compagnons, amis et connaissances (voir liste sous la photo du groupe) se sont envolés de Zurich pour se retrouver, huit heures plus tard, à Montréal, accueillis par une délégation de la CV<sup>2</sup>N locale.

Le premier jour du séjour fut déjà un émerveillement avec l'installation dans le célèbre Château de Montebello,

haut lieu de l'histoire du Québec et de rencontres internationales, notamment le sommet du G7 en 1981 et des chefs d'Etat et de gouvernement nord-américains en 2007. Pour la petite histoire, la construction de ce bâtiment, en 1848, s'est effectuée en nonante jours et a nécessité dix mille billes de cèdre rouge. Par la suite, les divers hébergements proposés étaient tous de qualité supérieure ce qui a été fort apprécié.

Sans vouloir entrer dans tous les détails du programme de ce voyage (à disposition des intéressés sur demande), effectué dans un autocar très confortable et avec un chauffeur attentif à toutes les demandes (merci Sylvain), en voici les points marquants, accompagnés de quelques photographies évocatrices des principaux endroits visités au cours de notre parcours.

La capitale fédérale, Ottawa, a retenu l'attention par ses bâtiments en pierre et granit et ses majestueux toits en cuivre, ses nombreux parcs tout au long du canal Rideau et les magnifiques et imposantes résidences des personnalités et instances officielles, entourées d'arbres séculaires.

La visite du Musée de l'Histoire canadienne nous a donné l'occasion d'apprendre le détail de la formation de ce vaste territoire et de faire connaissance avec les divers peuples autochtones qui l'ont habité.

Il est évident qu'un voyage des Vignolants ne se conçoit pas sans un arrêt dans le vignoble. Depuis quelques années, le vin québécois connaît un fort développement, et il n'est pas rare de voir des domaines d'une surface de



DOMAINE DE  
**CHAMBLEAU**  
*Louis-Philippe Burgat*

2013 Colombier - Tél. 032 731 16 66  
[www.chambleau.ch](http://www.chambleau.ch)





Comme dit la chanson, « il faut pagayer »

plus de deux cents hectares. Si la dégustation des vins dans trois exploitations a été très intéressante, nous avons été fortement surpris, au nez comme en bouche, tant est grande la différence avec les vins de chez nous, sachant qu'ils sont issus de cépages que nous n'avons pas dans nos vignobles.

Il ne fallait également pas manquer de faire un arrêt au Centre de formation des pâtisseries-confiseurs de Montréal, établissement où François Matthey, gouverneur de la CV<sup>2</sup>N de Montréal, est enseignant. Nous y avons dégusté un excellent repas et un dessert de circonstance, hautement apprécié, tant des yeux qu'à la dégustation.

Lors de la visite de gorges profondes et de canyons, nous avons pu constater l'imposant travail d'érosion provoqué par la fonte des glaciers, il y a près de cinquante mille ans, et qui se poursuit aujourd'hui encore. Les falaises de plus de cinquante mètres sont courantes et certains ponts suspendus sont particulièrement impressionnants.

Nous avons aussi profité de notre passage dans la région pour rendre un hommage aux victimes de l'accident ferroviaire de Lac-Mégantic. Petit rappel: c'est dans cette ville qu'est survenu, en été 2013, l'important déraillement d'un train de septante-deux wagons-citernes, qui causa la plus grande tragédie ferroviaire du Québec. Un incendie a ravagé la ville et provoqué le déplacement de deux mille personnes sur les six mille que compte la ville, tandis que quarante-sept morts et cinq disparus ont été enregistrés.

Un passage dans la réserve indienne à Wendake, appelée aussi « le Village-des-Hurons », donna l'occasion de découvrir le mode de vie des premiers amérindiens. Chassés de la région des Grands Lacs par les Iroquois, les épidémies et la famine, les Hurons vinrent se placer sous la protection de leurs alliés français dès le milieu du XVII<sup>e</sup> siècle. L'originalité de cette réserve amérindienne est soulignée par l'absence d'urbanisation réglementée, les bâtiments ont été construits librement sur un territoire commun, sans division cadastrale.

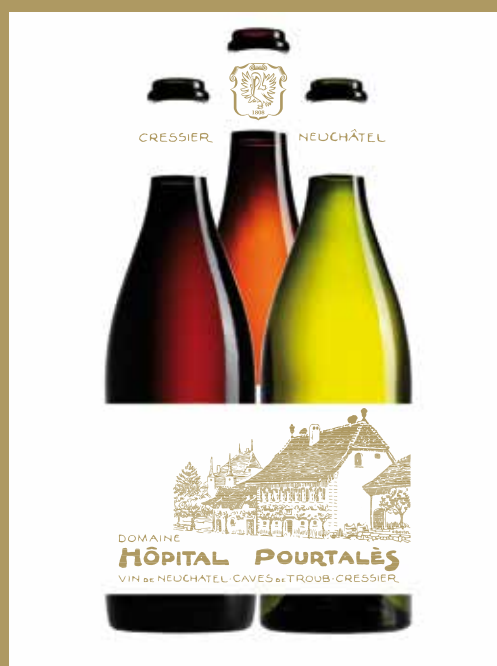


L'été indien

Vint ensuite l'inévitable sortie en bateau, ou en zodiac pour les plus audacieux, sur le fleuve St-Laurent dans la baie de Tadoussac, à la découverte des baleines. Comme en 2007, la chance était avec nous et ces énormes mammifères étaient bien au rendez-vous.

Avec un déplacement vers le nord, c'est l'arrivée dans la région du lac St-Jean, avec ses énormes forêts à perte de vue, dans lesquelles nous avons eu la chance de pouvoir croiser leurs prestigieux pensionnaires que

## La Fondation de l'Hôpital Pourtalès Son domaine viticole



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



L'ours noir dans toute sa splendeur



Le vignoble Gagliano à Dunham

sont notamment le caribou, l'original et bien entendu l'imposant ours noir, pour lequel nous avons même dû nous arrêter afin de le laisser traverser la chaussée. Également au programme, une visite d'un élevage de bisons que nous avons eu la chance de pouvoir approcher de très près et aussi d'en déguster l'excellente chair. Et la visite de cette grande région à l'abondante végétation se termina par un survol en hydravion, qui nous donna encore une meilleure idée de son immense grandeur.

Il ne faut pas oublier les deux magnifiques villes que sont Québec et Montréal, pour lesquelles il faudrait plusieurs revues pour en décrire les joyaux. Le mieux est donc que vous vous y rendiez.

Au bout des premiers quatorze jours, une partie du groupe est rentrée au bercail tandis qu'une autre partie s'est rendue à Toronto, pour visiter la capitale de l'Ontario, avec ses gratte-ciel presque aussi nombreux et aussi hauts qu'à New-York et où, pour se protéger de l'emprise du voisin, il faut acheter des m<sup>3</sup> d'air. Mais le but final de cette prolongation était surtout de se rendre aux majestueuses chutes du Niagara, dont l'approche en bateau a été très appréciée.

Le voyage s'est terminé par une frairie extraordinaire de l'Ambassade de Montréal de la CV<sup>2</sup>N, placée sous la gouvernance de François Matthey. Cette soirée très agréable et conviviale a permis de resserrer les liens et d'apprendre que très certainement nos consœurs et confrères québécois viendront nous rendre visite à Neuchâtel en 2019. Lors de la partie solennelle de cette frairie, sept nouvelles compagnes et nouveaux compagnons ont été intronisés, venant ainsi renforcer notre représentation dans la Belle-Province.

C'est finalement pas trop fatigués, si ce n'est des yeux par le magnifique programme préparé par Harry et Alfred (encore un grand merci), mais surtout très enchantés, que les participants ont retrouvé leurs pénates, prêts à repartir à une prochaine occasion pour faire de nouvelles découvertes.

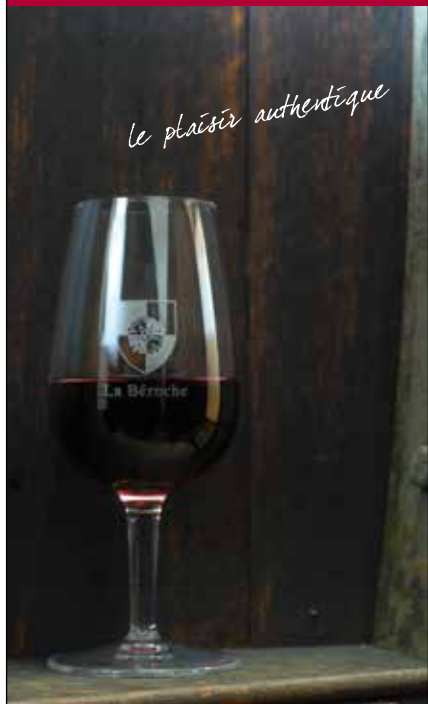
Les participants à ce voyage ne voudraient pas oublier de remercier le Domaine de Montmollin à Auvernier, qui a mis gracieusement à leur disposition quatre-vingts bouteilles de *Chasselas* pour les diverses réceptions, ainsi que pour épancher leur soif durant le voyage.

■ Texte et photos : Alfred Zehr






**CAVES DE LA BÉROCHE**  
CH-2024 ST-AUBIN-SAUGES  
[www.caves-beroches.ch](http://www.caves-beroches.ch)



## Les activités en bref

AOÛT	Ouverture des Jardins musicaux	Cernier
	Chapitre de la Confrérie de la Poule au Pot et du Coq au Riesling	Beinheim (F)
	Commission Vigne, Vin, Terroir, Gastronomie – VVTG – de la Fête des vendanges	Neuchâtel
SEPTEMBRE	Poussegnon de la Confrérie des Olifants	Bevaix
	Voyage au Canada	
	Fête des vendanges – ouverture et cortège	Neuchâtel
OCTOBRE	Cortège de la Fête des vendanges	Cortailod
	Vendange de la vigne du Clos du Château	Boudry
	Chapitre de la Confrérie de l'Anguille	Gruissan (F)
	Chapitre de la Confrérie Génération Géminian	Cuxac d'Aude (F)
	Chapitre de la Confrérie des Compagnons du Gai-Mollet	Cressier
	Salon suisse des goûts et terroirs	Bulle
	Chapitre de la Confrérie des Anysetiers	Neuchâtel
NOVEMBRE	Frairie d'automne de la Confrérie des Olifants	La Chaux-de-Fonds
	Chapitre de la Confrérie de la Faisanderie	Sully-sur-Loire (F)
	Commission de gestion du Château de Boudry	Boudry
	Bouchoyade de la Confrérie des Fins becs du saucisson	Les Ponts-de-Martel
	Dégustation publique du Pinot Noir	Neuchâtel
	Assemblée générale et Frairie d'automne	Boudry
	Chapitre de la Confrérie des Poulardiers de Bresse	Louhans (F)



**O.-B. BRUNNER**  
Vigneron encaveur  
Rue de Neuchâtel 1  
**2022 BEVAIX**

Tél. + Fax 032 846 11 59

*vous propose ses vins Blanc – Œil de Perdrix – Pinot Noir et ses spécialités*

# Quand la plantation des vignes se faisait à la main

*Comme toujours, les anciens outils illustrent le travail et l'effort que les hommes, respectivement les vignerons, ont dû déployer pour produire quelque chose et ainsi assurer leur vie, voire leur survie.*

La reconstitution d'une vigne a une multitude de causes qui tiennent à l'âge, aux maladies, aux changements de cépages, au traitement mécanique du sol, à l'évolution du climat, à la grêle, à la reprise d'un domaine par le fils ou la fille, etc. C'est dire qu'en arrière-automne et en hiver, les vignerons sont, entre autres, au travail de la terre.

Les quelques outils retenus dans cet article répondent à des besoins plutôt occasionnels, comme le remplacement, dans une vigne, de vieux ceps en fin de vie.

En figure 1 sont représentés deux « plantoirs » ou « pics » ou encore « pals » qui servent à créer le trou, trou qui sera élargi au moyen des « pellettes » ou « bêches » de la figure 2.



Figure 1





Figure 2

En figure 3 sont illustrés deux outils complémentaires : à gauche cette « pellette » permet d'élargir un trou ; à droite cet ustensile est conçu pour imbiber d'eau les parois d'un trou avant l'enfouissement d'une poudre.



Figure 3

Avant de ré-encépager une vigne, encore faut-il très généralement déraciner le ou les ceps à remplacer : déracinement qui demande énormément de force d'où le recours à l'effet de levier au moyen d'un « arrache-cep » utilisable par deux, voire trois hommes (figure 4).

Comme pour presque tous les outils, ceux-ci peuvent naturellement être utilisés à d'autres fins.

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

Objets des réserves de l'auteur (fig. 1 et 2) et de la Station viticole cantonale (fig. 3).

Objets exposés au Musée de la vigne et du vin (fig. 4).



Figure 4



# La Grande Sève : mise en valeur d'un produit du terroir

*Au Québec, au terme de chaque saison des sucres, depuis 2010, se tient la Grande Sève, qui couronne les meilleurs sirops d'érable du Québec.*

Cet événement est organisé par la Commanderie de l'érable, qui n'est pas sans rappeler une certaine CV<sup>2</sup>N. La Commanderie a comme objectifs la promotion et la préservation des traditions de l'érable, le réseautage entre les différents acteurs du milieu acéricole ainsi que le soutien de la recherche et du développement. Ce dernier aspect est particulièrement intéressant, car le domaine pharmaceutique est un des champs d'activité de la Commanderie. Plusieurs articles scientifiques sur les propriétés du sirop d'érable sont disponibles sur le site Internet de l'organisation.

Comme pour le vin, de grandes variations dans le goût de sirop peuvent être observées; elles sont dues en général au terroir, aux conditions météorologiques du printemps québécois ainsi qu'au processus d'évaporation de la sève. D'ailleurs, un projet de mise en valeur de ces saveurs est en route; comme les vins vendus au Québec, les sirops seront dotés de pastilles esquissant leur profil gustatif. Le parallèle avec le vin devient un point de rencontre avec la production d'«acéritifs» (*acer* est le nom latin de l'érable), tirés de la fermentation de la sève d'érable.

A l'occasion de la Grande Sève, des palais exercés sélectionnent au préalable les sirops qui se rendront en dernière ronde de compétition. Les sirops de différents

producteurs accumulent des points accordés par des professionnels du goût; chaque table de discussion et de dégustation comporte un maître de dégustation, en général un œnologue ou un expert en acériculture. Cette année, une soixantaine de jurés, issus de milieux variés, se sont réunis à l'École hôtelière de Montréal, goûtant dix sirops différents sur une dizaine de tables. En tant qu'enseignant de pâtisserie à l'École hôtelière, François Matthey a eu l'occasion de représenter, avec trois de ses collègues, les professeurs en alimentation. Retour avec lui sur une dégustation typiquement québécoise.

## Quelle est la tâche d'un juré dans une étape de sélection comme celle à laquelle vous avez participé ?

D'abord, d'arriver avec les papilles réveillées, sans être stimulées par un café ou une cigarette. Puis, le maître de dégustation explique le processus: dégustation en silence, prise de notes, attribution des points pour faire la moyenne de la table, puis consensus sur le type de médaille. Il faut d'abord rechercher les défauts, et ensuite décrire les qualités du sirop. Le but n'est pas de comparer les échantillons entre eux, mais d'évaluer chaque produit pour lui-même. La principale difficulté est l'important apport sucré sur les papilles. Nous recrachons après chaque dégustation, mais nous buvons quand même de l'eau entre chaque échantillon, et nous prenons une pause après cinq sirops.

## Et quels sont les qualités et les défauts que vous tentez d'identifier ?

Les goûts qui font perdre des points aux sirops sont les goûts de pétrole ou de fumée, des goûts trop boisés ou trop caramélisés. A l'inverse, les saveurs recherchées sont celles de caramel blond, de vanille, d'érable fin, avec des notes lactées et onctueuses. Les goûts personnels entrent aussi en compte; par exemple, j'aime bien lorsque le sirop a un petit côté praliné.

## A quel point ces nuances sont-elles transposées dans les pâtisseries ?

En pâtisserie, il est préférable d'utiliser un sirop plus robuste; les plus subtiles notes des sirops clairs se perdent

Suivez la vie et l'actualité de la CV<sup>2</sup>N, les informations, les inscriptions et les reportages des manifestations, en consultant régulièrement notre site Internet. C'est aussi sur ce site que vous pouvez désormais télécharger la revue en version PDF.

[www.vignolants.ch](http://www.vignolants.ch)



Sept candidats sur la roue des saveurs du sirop d'érable



Flacons secrets de sirop pour une dégustation à l'aveugle

souvent lors de la transformation. Une de mes façons préférées de transformer un sirop au goût délicat est de le monter en meringue et d'ensuite dresser celle-ci en petites rosettes. Cela donne de jolies bouchées de meringue à l'érable, d'un beau beige foncé, parfaites avec l'acidité d'un yogourt nature ! Sinon, j'aime faire le beurre d'érable, qui est une concentration et une cristallisation de sirop, mais très fine. Cela donne un produit techniquement identique au fondant que l'on retrouve sur les mille-feuilles, par exemple, mais avec la belle saveur de l'érable, parfait simplement étendu sur une tranche de pain beurrée.

#### Quelles sont les ressemblances et les différences entre la dégustation d'un vin et la dégustation d'un sirop ?

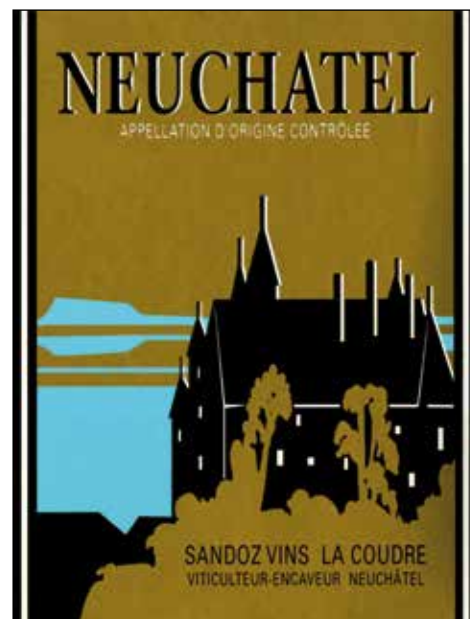
Il est plus difficile de déguster les sirops, car souvent, ils sont dotés des mêmes qualités ; les mêmes saveurs agréables se retrouvent dans plusieurs produits. Il faut alors vraiment se concentrer sur les défauts pour différencier les sirops d'érable. Les vins sont plus ver-

satiles, plus différents entre eux. Cependant, le rite de dégustation, la sociabilité de l'expérience et le caractère traditionnel des produits rapprochent beaucoup les deux types de dégustation, tout comme le vocabulaire décrivant les sensations.

#### En tant qu'ambassadeur des Vignolants à Montréal, en quoi voyez-vous que la mission de la Commanderie de l'érable ressemble à celle des Vignolants de Neuchâtel ?

Les deux organisations visent à la promotion d'un produit typique d'un territoire donné. En fait, les missions des confréries sont presque identiques ; nous aussi, nous essayons de tisser des liens entre les acteurs de la vie vitivinicole neuchâteloise et les personnes qui en apprécient les produits ici au Québec !

■ Texte : Eugénie Matthey  
Photos : François Matthey



# Neuchâtel Pinot Noir

L'Incontournable



SWISS WINE  
**NEUCHÂTEL**

[www.neuchatelpinotnoir.ch](http://www.neuchatelpinotnoir.ch)



A déguster avec modération