

Le Vignolant



Quatre Ministraux:

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

Conseil de gouvernance:

André Aubry, chargé de la communication; Fabio Bongiovanni, représentant de la Ville de Neuchâtel; Olivier Bovey, délégué à la commission VVTG; Bernard Chevalley, maître des plaisirs du voyage; Serge Divernois, représentant de la Fédération neuchâteloise des vignerons (FNV); Robert Goffinet, chargé de missions; Yann Künzi, directeur de Neuchâtel Vins et Terroir; 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; Danielle Zehr, préposée aux médailles et diplômes.

Comité de rédaction du Vignolant:

Pierre-Henri Béguin (ph.begu@bluewin.ch); Eric Beuret (ebeuret@outlook.com); Sébastien Delage (sebastien.delage@ne.ch); 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 Auvonnier
micheline.jaccoud@bluewin.ch
Téléphone 032 731 56 93

Adresses de la CV²N:

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

Publicité:

CV²N, case postale 77, 2013 Colombier
info@vignolants.ch

Périodicité – Distribution:

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

Impression – Graphisme:

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

Sommaire

MOT DU GOUVERNEUR

Reconnaissance, remerciements et avenir..... 3

NOTRE VIGNOBLE

Créer une application pour les vins de Neuchâtel?..... 4
Année viticole 2017..... 5
Le blocage-financement des vins..... 8
Les Princes des *Pinot Noir* de Neuchâtel revendiquent le trône..... 10
Le paysage viticole est-il un atout ou une contrainte?..... 12

PROMOTION DU VIGNOBLE NEUCHÂTELOIS : ENCAVAGE

Un goût certain pour l'art et la poésie..... 14
Un havre de paix, où la protection de la nature n'est pas un vain mot!..... 17

ABÉCÉDAIRE ŒNOLOGIQUE

C..... 20

VIE DE LA CV²N

Fratrie d'automne..... 23
La Chaux-de-Fonds, Cernier, Chaindon : trois magnifiques délégations pour les Vignolants..... 24
Les activités en bref..... 26
Course d'école de la CV²N..... 27

LES OBJETS DU MONDE DE LA VIGNE ET DU VIN

Rechercher l'alcool du vin au lieu de ses saveurs et arômes?..... 29

PROPOS DU CANADA

24^e édition de la fête des Vendanges de Magog-Orford..... 30

Notre couverture: « Boudry, les Vermondins »

Photo: Jean Martenet

Reconnaissance, remerciements et avenir

Après les narrations sur la vie de la CV²N et le Château de Boudry jusqu'à ce jour, il est aussi temps de parler de l'avenir de notre Confrérie.

En effet, en cette fin d'année 2017, plusieurs personnes vont prendre congé des instances responsables de la CV²N après y avoir œuvré pendant de très nombreuses années. C'est au printemps 2017 que le comité de rédaction de notre revue s'est réuni avec les Quatre-Ministres pour informer ces derniers qu'il terminerait son mandat avec le N° 120 de notre publication. A noter que le premier numéro est sorti de presse le premier septembre 1982, il y a donc trente-cinq ans et différents rédacteurs se sont succédé tout en conservant le même imprimeur.

Sans fausse modestie, je crois pouvoir affirmer que notre revue a atteint une notoriété reconnue. Chaque Compagne et chaque Compagnon, ainsi que les lecteurs occasionnels ont apprécié à sa juste valeur la bien-facture et la qualité du contenu des articles rédactionnels qui nous ont enchantés au fil des numéros. Que de chemin parcouru et que de dévouement bénévole de la part de tous ceux qui, depuis la livraison des textes et des photos, en passant par tous les rouages jusqu'au produit fini, ont assuré jusqu'à ce jour l'existence de notre publication ! Il a fallu une bonne dose de ténacité pour trouver les articles accrocheurs et choisir soigneusement un sujet en ayant au préalable tâté le terrain. Cette équipe, emmenée par Micheline Jaccoud, secrétaire dévouée depuis 1999, a su se mobiliser pour que

notre revue reste un lien entre le consommateur des produits du terroir et ceux qui en sont les artisans.

Des rédacteurs à l'imprimeur, soyez certains que nous vous sommes infiniment reconnaissants du travail accompli au cours de ces nombreuses années pour notre revue qui, nous l'espérons, trouvera de nouvelles forces pour pérenniser sa publication. Encore à vous tous, Mesdames et Messieurs, un très chaleureux merci.

Nos vifs remerciements s'adressent aussi à Michèle Froidevaux qui a été Gouverneure en 2005-2006 et, par la suite, responsable de la journée des confréries qui se déroule à l'occasion de la Fête du vin nouveau à Cressier. Elle quitte la gouvernance à la fin de cette année. Quant à Robert Goffinet, gouverneur en alternance depuis 2010 pour la région ouest du littoral, il a souhaité renoncer à sa fonction tout en restant membre de la Gouvernance. Merci à lui pour les services rendus lors des intronisations, des éditoriaux pour *Le Vignolant* et la présentation des plats lors des frairies.

Pour ne pas trahir le dicton « il vaut mieux prévenir que guérir », il est donc temps de penser à l'avenir de la CV²N, d'autant plus que d'autres départs pour 2018 et 2019 sont prévus au sein de la Gouvernance. Une commission s'est mise au travail pour élaborer différentes variantes afin de maintenir en vie la revue *Le Vignolant*. Pour ce qui est de la Gouvernance, deux fonctions importantes devront être repourvues, soit le Maître des cérémonies en 2018 et surtout la fonc-

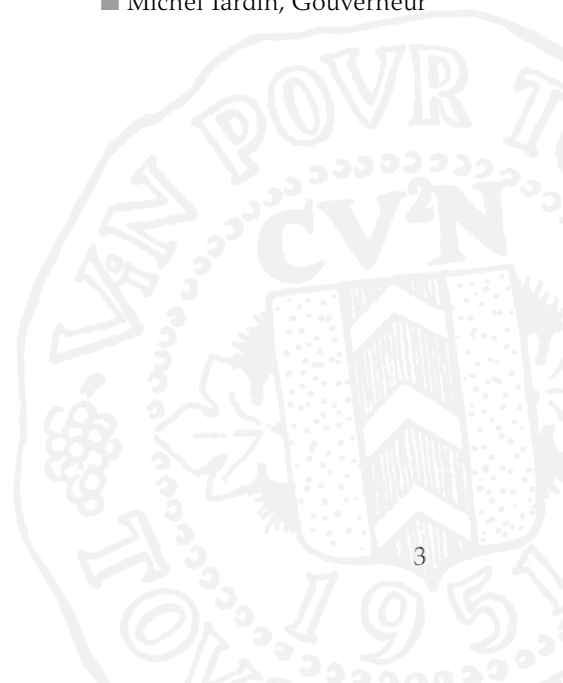


Photo: Claude Buschini

tion de Surintendant pour la fin 2019. Par le biais de cet éditorial, je lance un vibrant appel à toutes les bonnes volontés pour que les fonctions en question trouvent preneurs. De plus, la structure même de la CV²N devra subir, au travers de la Charte, des modifications du fait du regroupement des communes.

Votre gouverneur étant de nature optimiste, il reste confiant pour un avenir serein pour la CV²N et il vous souhaite à tous de bonnes fêtes de fin d'année. Et que 2018 nous réserve de bonnes surprises !

■ Michel Tardin, Gouverneur



Créer une application pour les vins de Neuchâtel ?



Dans un précédent numéro, je me suis intéressé à l'application pour Smartphone *Vivino*, qui permet de partager des impressions autour du vin. J'avoue l'utiliser lors de chaque dégustation, pour conserver ce que j'apprends... et pour le communiquer à d'autres. Cette application répertorie de très, très nombreux crus du monde entier,

dont de nombreux neuchâtelais, dont des raretés, avec des contributions souvent de qualité.

Vivino est excellent pour de nombreux usages, et a révolutionné ma vision du vin neuchâtelais, mais par contre, pour gérer ma cave et connaître mes stocks, cette application n'est pas totalement aboutie. Or, on ne sait jamais quand on croisera un vigneron ! Je suis prêt à acquérir bien des spécialités, y compris au débotté, mais jamais sans avoir une idée même vague de ce qu'il me reste en cave.

Un petit génie francophone a récemment créé une excellente application de gestion de cave, ultra-facile à utiliser : elle s'appelle *Ma cave de poche*, a été pensée pour être aussi efficace que simple, et se logera avec élégance dans tous les Smartphones. Honnêtement, les fonctionnalités présentées par *Ma cave de poche* sont somptueuses et sans prises de tête : vous obtenez de réelles possibilités de tris de votre cave, de sélection, de placement de photos, de contrôle de vos millésimes... Pour ceux qui sont davantage «cave et recensement» que «partage», l'application *Ma cave de poche* sera votre claire alliée.

Autant *Vivino* que *Ma cave de poche* m'amènent à penser qu'il serait élégant que Neuchâtel Vins et Terroirs crée une application de présentation des crus typiquement neuchâtelais : notre canton est un fantastique producteur, il regorge de spécialités et d'essais remarquables, et sa présence sur Internet est désormais évidente ; mais à mon sens, il manque encore maintenant une petite application nomade pour regrouper tout cela.

On en reparle ?

■ Texte et photo : Sébastien Delage

DOMAINE CHRISTALAIN



CHRISTIAN KUFFER
Vigneron - Encaveur
Rue Louis Favre 53
2017 Boudry

CAVE OUVERTE : LE VENDREDI DE 17 H À 19 H
LE SAMEDI DE 9 H À 16 H OU TÉL 032 842 59 16 / 079 759 29 67
VIN FIN DE NEUCHÂTEL WWW.CAVEKUFFER.CH

Année viticole 2017

Gel de printemps, périodes caniculaires et ensoleillement exceptionnel sont les caractéristiques d'un millésime qui promet d'ores et déjà des vins superbes.

La vigne au repos

Après les vendanges, le mois d'octobre 2016, qui fut plus froid que la norme, a précipité la vigne dans un hiver relativement précoce. La première quinzaine de novembre fut également hivernale, mais la dernière décade fut anormalement douce, de sorte qu'au final, la température moyenne de ce mois se situe très légèrement au-dessus de la norme (+0,3°C). Décembre, qui fut au contraire presque un degré plus froid que la valeur normale, fut surtout très sec : sur l'ensemble du vignoble on n'a pas relevé plus d'un millimètre de pluie, alors que la norme pour Neuchâtel est de 89 mm !

Janvier fut véritablement glacial : avec un déficit par rapport à la norme de plus de trois degrés, janvier 2017 est même le plus froid depuis trente ans. On a d'ailleurs relevé durant le mois pas moins de quinze jours sans dégel, ce qui est tout à fait exceptionnel. Par ailleurs, bien que l'ensoleillement ait été plutôt faible, les précipitations du mois sont restées très déficitaires (50 % de la norme).

Changement complet de régime avec février durant lequel la température moyenne n'est jamais descendue au-dessous de zéro degré ; c'est dire qu'il n'y a pas eu de journée hivernale durant ce mois, ce qui est très inhabituel. Le 23 février, une arrivée d'air doux du sud-ouest a même fait grimper les températures à plus de 20°C dans plusieurs régions du pays. Et si nous n'avons pas vécu de tels extrêmes, la température à Neuchâtel a tout de même atteint 17°C ce jour-là.

Mars fut également très chaud. Au plan suisse, c'est le deuxième mois de mars le plus chaud depuis le début des mesures, mais dans certaines régions du pays, comme à La Chaux-de-Fonds, c'est même le mois de mars le plus chaud jamais mesuré. Avec des précipitations proches de la norme et un ensoleillement excédentaire, le mois de mars fut très printanier, préparant la vigne à un débourrement précoce.

La période végétative

Dans nos conditions, la vigne débourre habituellement autour du 15 avril. Cette année pourtant, en raison d'un climat favorable, les premiers débournements ont été observés au début du mois, voire, pour les situations les mieux exposées, à fin mars déjà. Une telle situation n'est cependant pas exceptionnelle et ne pose généralement pas de problèmes. Mais malheureusement cette année, entre le 19 et le 22 avril, de l'air maritime polaire et un courant de bise ont fait chuter les températures, provoquant des dégâts de gel sur les jeunes pousses dans l'ensemble du pays et dans plusieurs vignobles de France et d'Italie. En Suisse, les vignobles du Valais, de Genève, du Vully et de Suisse allemande ont été les plus touchés, et chez nous, l'est du canton semble avoir davantage souffert que l'ouest. La première quinzaine d'avril avait été pourtant relativement douce, de sorte que la température moyenne du mois se révèle finalement légèrement supérieure à la norme (+8,4 %), ce qui reflète bien mal les soucis du vigneron à cette période !

Après cet épisode de gel, les quinze premiers jours de mai furent encore frais et pluvieux, ce qui n'a évidemment pas favorisé la reprise de la végétation. Mais par la suite, une zone anticyclonique s'est installée et les températures sont peu à peu remontées, atteignant même 30°C dans certaines régions de Suisse ; à Auvernier on a mesuré 28,6°C le 29 mai. L'été s'est alors installé, permettant une croissance rapide de la vigne qui a bien vite rattrapé le temps perdu.

Juin se caractérise en effet par une suite de journées aux températures très élevées, la Suisse vivant alors le deuxième mois de juin le plus chaud depuis le début des mesures en 1864. Le 23 juin, on mesura à Neuchâtel une température moyenne journalière à 27,7°C, ce qui constitue un record absolu depuis 1864. Cette période de grandes chaleurs n'alla pas sans de violents orages et d'abondantes précipitations, notamment au sud des Alpes

où on eut malheureusement à déplorer des inondations et des glissements de terrain. Notre région fut en revanche relativement épargnée par les pluies, la somme des précipitations du mois atteignant à peine 70 % de la norme.

La pleine floraison du chasselas (50 % des fleurs ouvertes) a été observée le 13 juin, ce qui est considéré par Sébastien Cartillier, directeur de la Station viticole d'Auvernier, comme relativement précoce. Calculée sur les vingt dernières années, la date moyenne de floraison du chasselas est en effet fixée actuellement par la Station au 19 juin.

Le mois de juillet fut véritablement en dents de scie, et pas toujours estival. Les premiers jours furent même assez froids, mais immédiatement suivis de quelques journées très chaudes et d'orages violents. On retiendra en particulier l'orage du 8 juillet qui causa d'énormes dégâts en Suisse allemande avec des précipitations de 70 à 80 mm en trois heures. A Neuchâtel, il ne tomba « que » 30 mm environ, ce qui n'est déjà pas mal ! Ce fut d'ailleurs la plus importante pluie du mois qui totalise 77,4 mm pour une valeur normale de 85 mm.

Les premiers jours d'août furent particulièrement chauds, avec des nuits très douces et une limite du zéro degré s'élevant à 4500 m. La journée du 3, on a mesuré 33,9°C à Neuchâtel, mais un front froid a ensuite fait chuter drastiquement les températures, la neige faisant même son apparition à basse altitude en Valais. Puis, avec quelques variations, le reste du mois fut à nouveau estival, les températures se situant généralement entre 25 et 30°C. Par ailleurs, le mois d'août qui est habituellement bien arrosé chez nous, ne totalise cette année que 84,1 mm, soit 80 % de la norme. De plus, l'ensoleillement fut à nouveau excédentaire, comme il le fut d'ailleurs presque tous les mois de l'année depuis février !

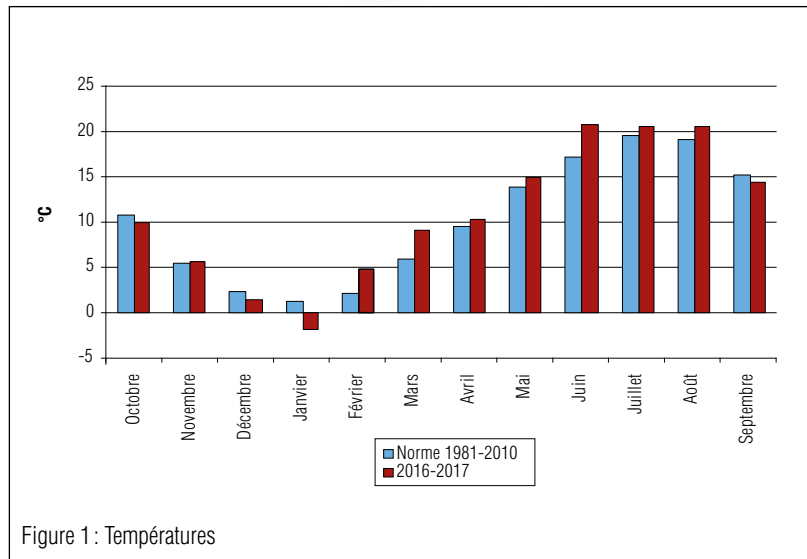


Figure 1: Températures

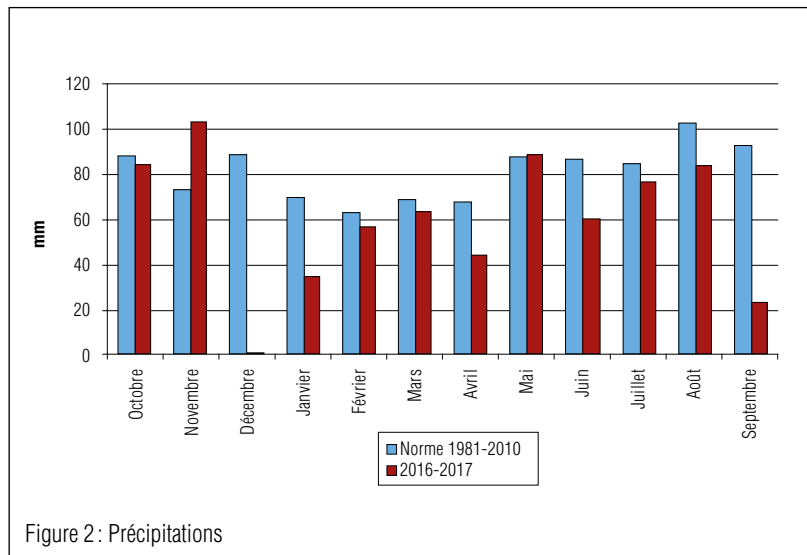


Figure 2: Précipitations

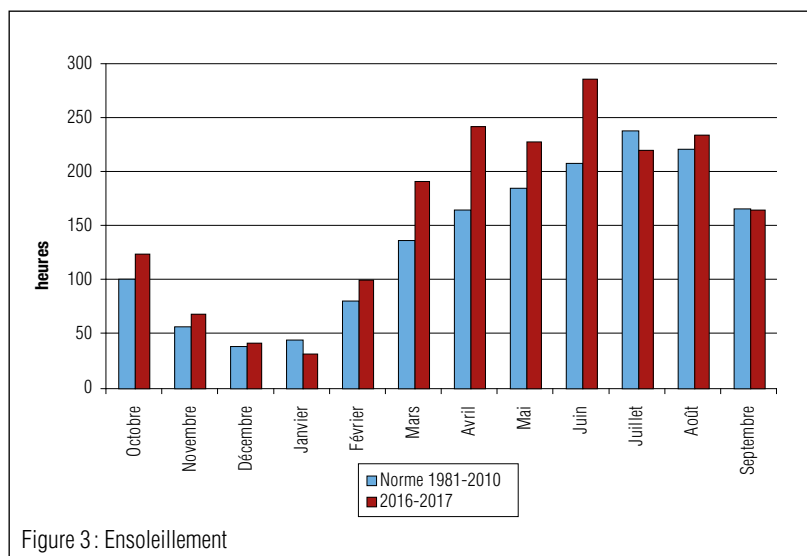


Figure 3: Ensoleillement

A la fin du mois d'août, la Station viticole d'Auvernier put alors présenter un état des lieux de la vigne particulièrement réjouissant: Sébastien Cartillier, qui prévoit en effet quinze jours d'avance pour les vendanges, relève que la vigne est très saine, et nous assure que le millésime s'annonce «solaire», c'est-à-dire dense, riche et puissant. Enfin, comme nous avons très largement échappé au gel et que les parcelles touchées se sont remarquablement bien remises grâce aux bonnes conditions climatiques, les pertes de récolte ne devraient pas excéder 10 % à 15 %.

La maturité et la récolte

Après six mois au cours desquels les températures avaient été supérieures à la moyenne, le mois de septembre fut plus froid que la norme dans tout le pays. A Auvernier, avec une moyenne de 14,4°C, la température fut 0,8°C inférieure à la norme 1981-2010, mais pour l'ensemble de la Suisse, la diminution atteint même 1,7°C. Il faut remonter à 2001 pour retrouver un mois de septembre plus froid.

Cette température moyenne inférieure à la norme est due à plusieurs jours légèrement plus frais, ce qui n'est pas exceptionnel, mais surtout à quelques journées bien plus froides, par exemple le 15 septembre, où on a mesuré 5,7°C le matin à Auvernier. Il y eut cependant aussi de nombreuses journées normalement chaudes et bien ensoleillées – l'ensoleillement est d'ailleurs parfaitement conforme à la normale – et surtout très peu de précipitations. Avec un total de 23,5 mm pour une valeur normale de 93 mm, le mois de septembre fut en effet particulièrement sec. La vigne a donc pu poursuivre sa maturation de manière tout à fait optimale, et, sauf rares exceptions, les vendanges se sont déroulées dans d'excellentes conditions. Elles ont débuté autour du 18 septembre, pour se terminer presque un mois plus tard. La multiplicité des cépages, la recherche de la maturité optimale pour des productions toujours plus spécialisées (vins de garde, vins primeurs, sélections parcellaires, sur-maturés, mousseux, etc.) se traduit en effet depuis quelques années par un net allongement de la période de vendanges.

Parfaitement saine – on ne déplore cette année aucun problème phytosanitaire important – la récolte de cette année n'a qu'un défaut, c'est d'être à nouveau relativement faible. Les premières estimations annoncent environ trois millions de kilos, ce qui sur les quelque six-cent-six hectares du vignoble, représente à peine cinq cents grammes

au m², tous cépages confondus. Les spécialistes attribuent ce médiocre résultat au gel d'avril, mais aussi à la sécheresse persistante. En effet, l'année hydrologique qui s'étend du premier octobre au trente septembre, présente cette année un important déficit dans tout l'Arc jurassien ce qui, principalement sur les sols légers, a pu influencer sévèrement les rendements à certains endroits.

Si les quantités font défaut, les qualités sont en revanche au rendez-vous: avec des moyennes cantonales de 95,6° Oe pour les pinots noirs et 77,2° Oe pour les chasselas, on peut déjà dire que la récolte 2017 se situe parmi les meilleures de ces vingt dernières années. Il y a évidemment encore un grand travail à réaliser dans les caves avant de pouvoir en apprécier le résultat, mais les professionnels nous promettent déjà un millésime d'exception !

■ Eric Beuret

Sources: Station viticole cantonale
Météosuisse



Une équipe à votre service !

imprimerie
messeiller sa

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

www.messeiller.ch

Le blocage-financement des vins

Le blocage-financement est une subvention connue et pratiquée dans de nombreux cantons viticoles. L'auteur, avocat au barreau, le définit et décrit son traitement par le législateur neuchâtelois.

Le but du blocage-financement est que l'encaveur puisse disposer de liquidités dans l'attente de la commercialisation de son vin. Pour ce faire, l'Etat garantit un prêt consenti à l'encaveur par un établissement bancaire et obtient, en contrepartie, un droit de gage sur ses vins, qui se retrouvent alors «bloqués». Il s'agit donc d'une subvention qui, à ce titre, figure dans l'inventaire de douze pages des subventions cantonales dressé régulièrement par le Service juridique de l'Etat de Neuchâtel.

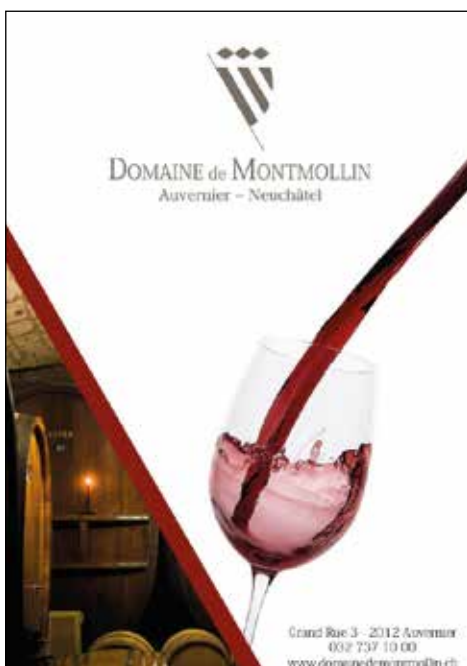
Comme toute subvention, le blocage-financement repose impérativement sur une base légale. Celle-ci est fournie

par les articles 32 de la Loi sur la promotion de l'agriculture (LPAgr) et 33 du Règlement général d'exécution de la loi sur la promotion de l'agriculture (RELPAgr). Il y est notamment prévu que «le Conseil d'Etat prend toutes mesures utiles pour ordonner en cas de besoin le blocage-financement des vins de Neuchâtel et garantir les prêts accordés à un taux réduit aux encaveurs domiciliés et vinifiant dans le canton» et que «les actions de blocage-financement peuvent être limitées en fonction de la situation financière des encaveurs» (article 32 LPAgr).

Le législateur n'envisage pas cette mesure comme continue, mais comme ponctuelle. Il prescrit au Conseil d'Etat de ne le faire qu'en «cas de besoin», ce qu'il répète d'ailleurs à l'article 33 RELPAgr. La conséquence en est que le Conseil d'Etat adopte chaque année, aux alentours de la quatrième semaine d'octobre, un «arrêté relatif au blocage-financement des vins issus de la récolte» de l'année en cours, dont le texte ne varie que très peu.

L'article 33 RELPAgr pose cinq conditions à l'octroi de la garantie de l'Etat dans le cadre d'un blocage-financement: «Les prêts sont accordés par des établissements financiers sis sur territoire neuchâtelois»; «ils le sont en fonction de la situation financière des encaveurs»; «ils ne peuvent dépasser 70 % de la valeur du vin en cuve arrêtée annuellement par le Conseil d'Etat»; «ils doivent être restitués après l'écoulement d'une année au maximum»; «seuls les vins AOC jugés francs, loyaux et marchands par le service peuvent bénéficier de la mesure».

L'arrêté annuel du Conseil d'Etat, pris sur cette base, comporte usuellement cinq articles et se révèle laconique, surtout en comparaison des textes d'autres can-



tons sur le même sujet. Sa teneur, ces dernières années, est la suivante :

Article premier. – Le blocage-financement de la récolte 20XX est organisé pour les vins encavés dans le canton.

Art. 2. – ¹Par le blocage-financement, l'Etat garantit des prêts accordés à taux réduits par les banques ou autres instituts financiers du canton.

²Les bénéficiaires doivent encaver à titre principal des vins de Neuchâtel.

³Une convention précise dans chaque cas les conditions détaillées du blocage.

Art. 3. – ¹Les prêts garantis par l'Etat doivent être utilisés en premier lieu pour le paiement de la vendange aux fournisseurs.

²Leur montant ne peut dépasser 70 pour cent de la valeur du vin en cuve, fixée à 4 francs et 80 centimes du litre, tous cépages confondus.

Art. 4. – Le Département du développement territorial et de l'environnement est chargé de l'exécution du présent arrêté.

Art. 5. – ¹Le présent arrêté entre en vigueur le XX octobre 20XX et a effet jusqu'au 31 décembre 20XX+1.

²Il sera publié dans la Feuille officielle et inséré au Recueil de la législation neuchâteloise.

Ces lacunes s'expliquent par le choix du législateur neuchâtelois de ne pas accorder le blocage-financement à l'encaveur par voie de « décision », mais plutôt par voie de contrat de droit public (« convention » selon l'article 2 al. 3 de l'Arrêté; voir aussi l'article 20 al. 2 de la Loi neuchâteloise sur les subventions), ce qui est l'exception en matière de subvention (article 20 de la Loi neuchâteloise sur les subventions).

La décision se distingue du contrat de droit public en ce qu'elle est unilatérale et non bilatérale, mais, surtout, en ce qu'elle est attaquable par un recours. Face au refus de l'administration d'accorder la subvention espérée, l'administré peut saisir l'autorité compétente qui exercera alors une tâche de contrôle.

A l'inverse, comme la loi ne prévoit pas de droit à l'obtention d'un blocage-financement (voir, en plus de l'Arrêté, les articles 3 al. 1 let. b et 4 al. 2 de la Loi neuchâteloise sur les subventions), l'administré confronté au refus de l'Etat de conclure un contrat avec lui, n'aura pratiquement aucun moyen de faire contrôler le bien-fondé de l'attitude de l'administration.

Le législateur neuchâtelois laisse, tant par le caractère sommaire des dispositions traitant du blocage-financement, que par le choix du contrat de droit public, une plus grande marge de manœuvre à son administration que les autres cantons.

■ Alexandre Massard

L'Arrêté se contente de parler de « blocage » (article premier de l'Arrêté), mais ne décrit pas précisément le droit de gage que l'Etat obtient.

Il n'y aura donc pas une « hypothèque légale », mais uniquement une « hypothèque conventionnelle » (article 2 al. 3 de l'Arrêté). Ce texte ne prévoit pas non plus que l'Etat puisse réaliser de gré à gré les vins grevés. Il ne traite pas d'un éventuel accès de l'Etat aux vins bloqués ni au livre de cave. Il n'évoque enfin pas de système de verrouillage ou de procédure de mise sous scellés des cuves, ni même de mise sous clé de bouteilles.

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...

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

**CARRÉ
NOIR**
◆



Chemin des Longins 2, 2087 Cornaux, 032 757 66 00 www.carre-noir.ch contact@carre-noir.ch

Les Princes des *Pinot Noir* de Neuchâtel revendiquent le trône

Il y a une trentaine d'années, l'émergence de l'élevage en fût de chêne, la maîtrise toujours plus pointue des rendements à la vigne et la prise de conscience du potentiel extraordinaire du terroir neuchâtelois ont été la base d'un processus menant à l'élaboration toujours plus exigeante de crus d'exception. Cette dernière décennie, de nombreux Pinot Noir, souvent produits en très petites quantités, ont vu le jour et prouvent, si besoin est, que le Prince des vins de Neuchâtel peut légitimement revendiquer le trône.

A la vigne

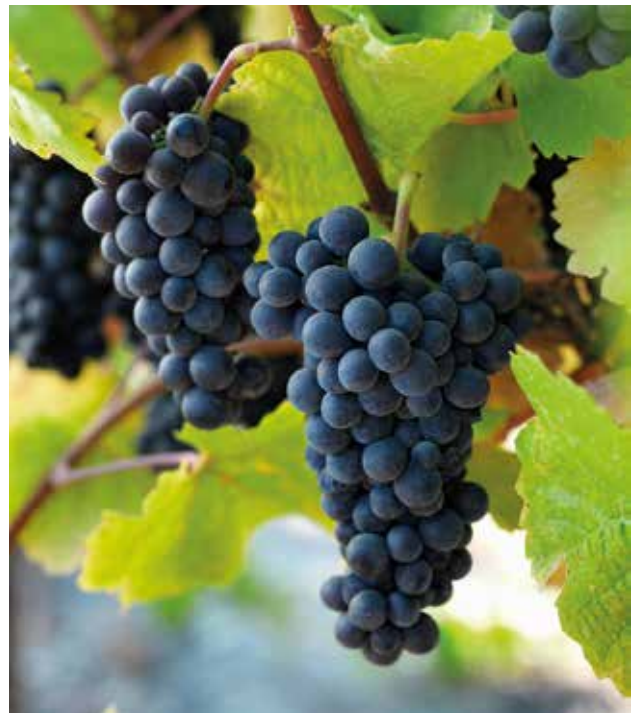
La sélection des porte-greffes, le choix des clones, l'analyse des sols, un égrappage et un effeuillage minutieux, de très petits rendements, une vendange triée ne laissant de la place qu'aux meilleures baies et une date de récolte maîtrisée en fonction de la maturité du raisin, sont les conditions *sine qua non* à la réussite d'un vin de grande classe. Très souvent, l'âge des vignes a également son importance et la mention «Vieilles Vignes» orne fièrement les bouteilles de certains crus.

Ainsi, au fur et à mesure du temps, le vigneron a planté des vignes entières (parcelles) exclusivement destinées à donner des fruits dont la quintessence servira de base pour le travail de l'œnologue. On parle de sélection parcellaire, si le raisin provient uniquement de la vigne mentionnée sur l'étiquette. Les bourguignons pratiquent de la sorte depuis des centaines d'années et c'est aujourd'hui la juste récompense des efforts de nos vignerons de pouvoir exhiber fièrement des vins qui supportent largement la comparaison avec notre respectable voisin.

Il existe au moins une autre manière de procéder en sélectionnant les meilleures grappes de divers parchets en fonction de leurs maturités. Dans ce cas, chaque terroir apporte sa pierre à l'édifice en amenant chacun sa typicité. Ces vins portent parfois un nom dit «de fantaisie».

A la cave

En principe, les vins sont élevés dans des fûts de chêne de 228 litres. La durée de l'élevage, le choix et l'âge des fûts sont très variables selon les encavages. Les différentes options prises lors de la macération font également partie de la magie de la vinification. En effet, les pratiques sont multiples. De plus en plus, on privilégie, pour tout ou partie de la récolte des plus belles baies, la cuvaïson et donc la fermentation «en raisin rond», c'est-à-dire sans foulage au préalable. Ce principe est également appelé fermentation intracellulaire, car elle se fait à l'intérieur du grain de



raisin. C'est ainsi que les arômes les plus complexes et les plus variés vont s'exprimer en fonction du choix averti de l'œnologue dans le processus de fermentation et d'élevage. Le maître mot de l'élaboration de grands vins est sans aucun doute la patience. Pas de gestes brusques et pas de précipitation, l'alchimie doit se faire grâce à un minimum de contraintes sur le raisin, puis sur le moût et enfin sur le vin.

Les vins

Les *Pinot Noir* neuchâtelois sont très régulièrement récompensés par des médailles dans les concours nationaux et internationaux les plus prestigieux. En effet, si notre vignoble représente environ 4% du vignoble suisse, la part des médailles neuchâteloises flirte allégrement avec les 10%. En regard de la surface viticole, le canton de Neuchâtel fait donc figure de très bon élève. Il est d'ailleurs quelque peu crispant

de constater que nous avons encore parfois de la peine à nous avouer que nos vins font partie du haut du panier. D'autre part, le potentiel de garde s'avère très intéressant et nous avons maintenant le recul nécessaire pour pouvoir l'affirmer. Si *l'Œil-de-Perdrix* reste incontestablement l'ambassadeur numéro 1 du vignoble neuchâtelois, il est temps que nos *Pinot Noir* éclatent au grand jour et deviennent, encore plus qu'aujourd'hui, le véhicule de l'image «haut de gamme» de nos produits à l'instar des Grisons, par exemple.

La liste ci-dessous n'a pas la prétention d'être exhaustive. Elle fait tout simplement l'état des *Pinot Noir* d'exception qui font la fierté de notre région. Il n'y a pas à proprement parler de critères de sélection. Nous avons tout simplement demandé à nos vigneronnes de nous mentionner le vin qui représente, selon eux, le haut de gamme de leur production de *Pinot Noir*. Les vins sont classés d'ouest en est, de Vaumarcus au Landeron.

Vaumarcus

Vins Keller, *Pinot Noir fût de Chêne*

St-Aubin-Sauges

Caves de la Béroche, **Les Sorcières**

Bevaix

Domaine des Balises, René-Pierre Nicolet, **Pinot Noir Excellence**

Cortaillod

Cave du CEP, Jacques Félix, **Pinot Noir Barrique**
Porret Vins, J.-Ch. Porret, **Les Calames**
Domaines des Landions, Morgan Meier,
Les Landions et Clos du Château

Boudry-Areuse

Domaine du Pampre, François Gasser, **Sélection Vieilles Vignes**
Caves des Coteaux, **en Tsano**

Colombier

Caves de Chambleau, L.-Ph. Burgat, **Pur Sang**

Auvernier

Domaine de Montmollin, **Haute Couture**
Caves du Château d'Auvernier, Thierry Grosjean,
Les Argiles et Les Grand Vignes
Encavage de l'Etat, **Les Clos**
Bouvet Jabloir, **Pinot Noir barrique Collection Signature**

La Maison Carrée, J.-D. Perrochet, Le Lerin et **Hauterive**

Cormondrèche

Caves du Prieuré, **Secret de la Chapelle**

Neuchâtel

Le Baron Noir, Nicolas de Pury, **Cuvée Zébulyne**

Hauterive

Christian Rossel, **Pinot Noir Barrique BIO**

St-Blaise

Domaine St-Sébastien, J.-P. Kuntzer, **Clos de la Perrière**
Dimitri Engel, **L'Empreinte**

Cressier

Valentin, Domaine Nicolas Ruedin, **Valentin Création**
Cave des Lauriers, Jungo et Fellmann, **Les Cloux**
Domaine Grisoni, **Cuvée St-Louis**
La Grillette, **Graf Zeppelin**
Domaine de la Rochette, Jacques Tatasciore,
Les Rissieux et Les Margiles

Le Landeron

Chantal Ritter Cochand, **Cru de Chantemerle**
Jean-Claude Angelrath, **Larmes de Pinot Barrique**

Pour toutes informations supplémentaires sur les vins ou sur les domaines viticoles, vous trouverez le lien avec les encaveurs sur le site Internet de Neuchâtel Vins et Terroir, www.neuchatel-vins-terroir.ch.

Notre organisme de promotion vous souhaite de joyeuses Fêtes de fin d'année en compagnie des crus neuchâtelois.

■ Texte : Yann Künzi
Directeur de Neuchâtel Vins et Terroir (NVT)
Grande photo : © Guillaume Perret
Petite photo : © Neuchâtel Vins et Terroir

Le paysage viticole est-il un atout ou une contrainte ?

Les vignobles ont toute une histoire à raconter. Au travers de leur paysage, ils renseignent sur un produit. Gérer l'environnement pour mettre en avant sa production peut devenir un enjeu majeur.

On ne compte plus les flyers et autres documentations promotionnelles et/ou touristiques qui mettent en avant le vignoble architectural de Lavaux, le reflet des vignes dans le lac de Neuchâtel ou encore les vignobles escarpés valaisans. Ces paysages renvoient à des références socioculturelles fortes qui façonnent l'image d'un produit contribuant ainsi, inconsciemment, à sa notoriété, à son prix.

L'importance du visuel n'est plus à démontrer. Il construit l'arrière-plan des représentations mentales d'un produit et en façonne, partiellement, l'image de manière positive mais aussi négative. On peut ici penser aux diverses campagnes menées par certaines ONG à l'encontre de marques de renom. Pour les vins, produits de terroir, ce visuel ne peut que faire référence, ne serait-ce que subtilement, à ses origines, donc à son paysage. Gérer cette production dérivée qu'est le paysage pourrait bien devenir un enjeu majeur qui, en témoignant de sa qualité tant environnementale que patrimoniale, témoignera aussi de la qualité du vin et du respect des règles de sa production.

Le paysage, c'est quoi ?

Comme le relève Jacques Maby, de l'Université d'Avignon, « ce que l'œil voit ne suffit pas à fonder un paysage, il faut aussi un vécu, des références, une imagination, une réflexion. Le paysage n'existe pas tant que l'observateur ne se pose pas de questions à son sujet. Le paysage commence au moment où on le pense, au moment où le verbe s'empare de la vue pour en construire une interprétation ». Le paysage n'est pas naturel, il est fondamentalement culturel. Il a été, est et sera, à l'avenir également, façonné par l'homme. Les terrasses de Lavaux n'existeraient pas sans le travail de l'homme et disparaîtraient bien vite si

les vigneronns devaient cesser de les exploiter, au risque de voir le paysage se fermer et devenir étouffant.

Le paysage évolue et change avec les époques. Ne dit-on pas que les innovations d'aujourd'hui seront les traditions de demain ? Cela est vrai aussi pour le paysage car il est le reflet des relations qui existent entre les différents acteurs d'un territoire.

Pour construire son paysage, se référer à son passé peut être source d'inspiration, mais il ne saurait être l'unique référence. Il y a, au contraire, lieu de tenir compte des goûts et des besoins actuels des différents acteurs, de les concilier au mieux. Un projet paysager ne peut s'opposer aux impératifs économiques, mais doit les accompagner et constituer un atout, une plus-value.

Se mettre à la place de l'autre

Si les atouts touristiques et de communication sont très rapidement mis en avant, on perçoit aussi parfois un doute. L'absence d'éléments typiques constituant un réel pôle d'attraction ne rend-t-il pas le paysage trop banal ? Il n'est pas toujours simple lorsqu'on est habitué à vivre dans son environnement, d'en percevoir les atouts. Se mettre alors à la place de l'autre, faire preuve d'humilité et offrir ne serait-ce que du dégagement et de l'ouverture peut être très attractif pour des publics avides d'espace, de calme et de diversité.

Mais le paysage est avant tout un cadre de vie qui influe fortement sur la qualité de vie des différents acteurs et façonne leur caractère. La fierté de vivre dans un endroit qui nous convient ne pourra que se refléter dans la manière de promouvoir son vin. Il ne sera alors plus ques-



tion de vendre uniquement son vin, mais de vendre une part de rêve, une part de bien-être.

Chacun voit le paysage à travers ses propres filtres conditionnés par la vision stéréotypée que lui auront fournie diverses informations ou représentations. Quelques clichés pourront également se mêler à ces attentes. Valoriser un paysage, c'est donc tenter de répondre au mieux aux attentes stéréotypées tout en suscitant la curiosité pour que l'observateur dépasse les clichés et découvre par lui-même toute la richesse qui l'entoure, appréciant par là-même les efforts consentis pour en prendre soin.

Une réalité du système viticole

«L'idée n'est pas de montrer ce qui est beau mais bien de montrer que ce qui est, est beau», dixit Jacques Maby. Il

n'est donc pas question d'imposer des critères de beauté de l'extérieur mais de démontrer que c'est beau parce que cela correspond à une réalité du système viticole.

Dans ce sens, chacun peut être fier de son paysage viticole, peut en faire découvrir les atouts à ses clients et peut en faire déguster le produit avec panache.

A chaque vigneron de savoir ce qui fait le caractère particulier de son vignoble, de le faire vivre afin d'en être toujours fier.

Le concours des autres acteurs est également indispensable, qu'il s'agisse du promeneur ou d'autres parties prenantes, afin de conserver ce paysage vivant et attrayant.

■ Texte : Monique Perrottet
Photo : © Guillaume Perret

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

Mauler
MAISON FONDÉE EN 1829

**CAVEAU
DÉGUSTATION / VENTE**

Ouvert du mardi au dimanche
de 10h à 12h et de 15h à 18h

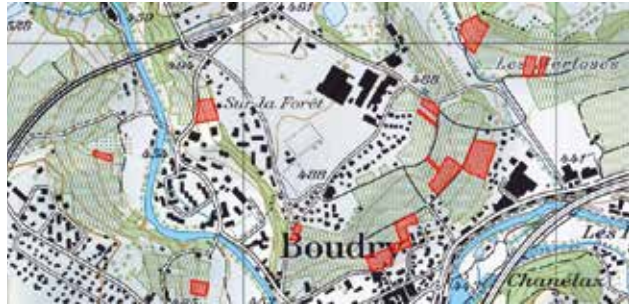
Le Prieuré St-Pierre - CH 2112 Môtiers - NE

www.mauler.ch

Un goût certain pour l'art et la poésie

Domaine du Pampre Boudry

François Gasser
Route de Grandson 4
2017 Boudry
Tél. 032 842 14 21
vin.pampre@bluewin.ch
www.pampre.ch



Le nom du domaine, les sculptures disposées à l'entrée, la belle porte en bois massif subtilement travaillée, ou encore la voûte reconstruite dans le local des pressoirs, tout atteste, au Domaine du Pampre, d'un goût marqué pour la réflexion artistique, l'amour du beau, la tradition et le travail artisanal.

Pour beaucoup d'entre nous, le pampre évoque probablement Bacchus ou Lamartine, avant de désigner un sarment de vigne; ce vocable a en effet pratiquement disparu des traités viticoles. On le trouve encore pourtant dans quelques revues françaises où on parle alors d'«épamprage», c'est-à-dire de l'élimination, souvent au moyen d'herbicides, des gourmands de la vigne. Cette acception, qui n'a rien de poétique, est évidemment bien éloignée de l'image qu'a voulu donner André Gasser, le père de François, quand il a baptisé ainsi son domaine !

Lorsqu'un moulin devient une maison vigneronne

Une analyse dendrochronologique de la poutraison permet de dater la construction de la maison actuelle à 1767. Les fondations cependant sont plus anciennes encore puisque, comme dans d'autres maisons de la ville, on y décèle des traces d'incendie, probablement celui qui a ravagé Boudry

à la fin du XIV^e siècle. Mais ce qui est intéressant, c'est d'apprendre qu'à l'origine il ne s'agissait pas d'une maison vigneronne, mais d'un moulin. Le ruisseau des Sagnes, un cours d'eau qui descendait de Belmont, passait alors à l'ouest de la maison où il actionnait une roue à aubes, avant de se jeter dans l'Areuse qu'il rejoignait en descendant le vallon des Rochettes. Sur la carte Siegfried du début du XX^e siècle, on voit encore clairement ce cours d'eau qui passe sous la route puis descend le vallon situé au sud de la rue Louis-Favre (voir carte 1900). Il a disparu aujourd'hui (voir carte 2013).

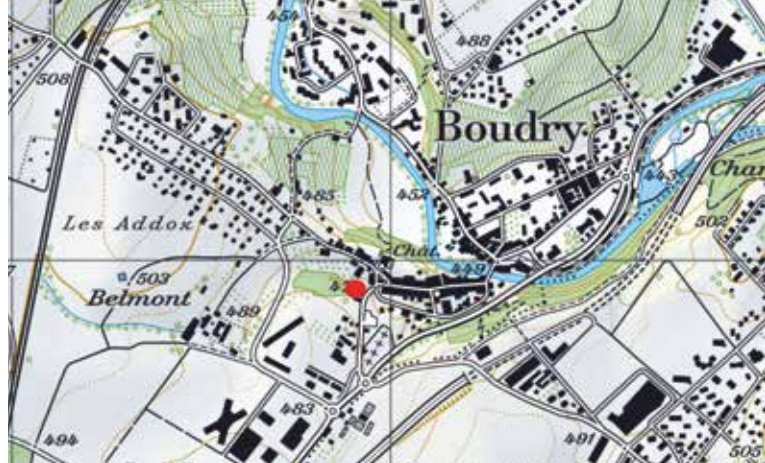
“ Pour beaucoup d'entre nous, le pampre évoque probablement Bacchus ou Lamartine. ”

François Gasser ne sait pas exactement quand le moulin a cessé de fonctionner, mais il nous apprend que la construction de cuves en béton et des deux pressoirs verticaux date de 1949. C'est à cette époque que son père André s'est installé dans cette bâtisse pour y créer l'encavage qu'on connaît aujourd'hui. Son grand-père Albert possédait bien quelques vignes, mais n'encavait pas sa vendange. Il pratiquait le métier de meunier, aux moulins qui se trouvaient alors au bord de l'Areuse, et n'habitait pas cette maison. Ainsi, bien que les vignes du domaine soient cultivées par la famille depuis trois générations, c'est André Gasser qui fut à l'origine du domaine du Pampre, dirigé aujourd'hui par son fils François.

Diplômé de l'Ecole supérieure de Changins, mais également possesseur d'une maîtrise en viticulture,



1900



2013

François Gasser, comme beaucoup de Neuchâtelois de sa génération, a passé par la Suisse allemande pour sa formation professionnelle. Les cours de CFC à Wädenswil et les stages dans deux entreprises d'outre-Sarine, dont le domaine Zahner à Truttikon bien connu des Neuchâtelois, lui ont beaucoup appris. Il se dit reconnaissant à ses maîtres d'apprentissage de lui avoir ouvert d'autres horizons, même s'il avoue ne pas avoir eu beaucoup d'intérêt pour la langue ! Il maîtrise cependant suffisamment l'allemand pour satisfaire ses clients suisses-alsaciens.

Le domaine

Les quelque quatre hectares et demi de vignes que cultive François Gasser sont tous situés sur le territoire de Boudry. Toutefois, compte tenu de l'histoire géologique de la région fortement influencée par les glaciations du Quaternaire, on y trouve des terrains très différents : perméabilité, profondeur, richesse en calcaire, etc. forment une mosaïque complexe dont il faut tenir compte dans le choix du porte-greffe, du cépage, ou encore du mode de conduite. André Gasser y était déjà très attentif, et François a continué dans la même voie. Par ailleurs, comme son père l'a été durant de nombreuses années, François Gasser est aujourd'hui le commissaire viticole de la commune, ce qui lui permet d'avoir une excellente connaissance des vignes de l'appellation Boudry et de son potentiel.

Convaincu que le chasselas et le pinot noir sont les cépages les mieux adaptés à la région, il leur donne encore toujours la priorité : avec des surfaces pratiquement égales, environ un hectare et demi chacun, ces deux cépages représentent en effet presque septante pour cent de l'encépagement de son domaine. Le pinot gris, le chardonnay et le gewürztraminer, qui totalisent presque 8000 m², sont les autres cépages cultivés traditionnellement, auxquels il convient d'ajouter un peu plus de 2000 m² de petite arvine, plantée il y a plus de trente ans par son père. Enfin, en vigneron toujours curieux, François Gasser a testé encore bien d'autres variétés. On peut citer ici le charmont, le viognier, le sauvignon blanc, le diolinoir, le cabernet franc et le mer-

lot. A l'exception d'un peu plus de 1000 m² de viognier, ces six cépages ne représentent cependant pas des surfaces importantes.

La cave et les vins

L'année 2013, on s'en souvient, fut marquée par une grêle dévastatrice qui causa une perte de récolte importante dans une grande partie du canton. Profitant du faible volume à encaver, François Gasser détruisit alors ses anciennes cuves en béton, pour les remplacer par des cuves Inox. Depuis cette date, les volumes de stockage et de vinification de son domaine ne sont plus composés que de cuves modernes en Inox, de foudres et de barriques. Non seulement le travail en cave s'est simplifié, mais le maintien d'une hygiène parfaite s'en est trouvé grandement facilité. De plus, comme la cave fut encore équipée d'un système de régulation thermique des cuves, ces changements représentent un apport précieux pour garantir en toutes circonstances une vinification parfaite et une évolution optimale des vins. François Gasser se déclare très satisfait de ses choix ; l'élégance et la finesse des *Chasselas* que nous avons dégustés confirment incontestablement ce diagnostic.

Nous avons également dégusté deux *Pinot noir* 2015, dont la sélection *Vieilles Vignes* pour laquelle la récolte est limitée à moins de 400 g/m². Il s'agit là d'un vin d'exception dans lequel les tanins sont très présents ; mais, souples et fondus, ils n'altèrent pas le fruité du cépage qui s'exprime parfaitement. C'est un vin superbe qu'on boit avec plaisir aujourd'hui déjà, mais dont le potentiel de garde est indéniable.

La production moyenne du domaine, environ deux cents hectolitres, est vendue pour l'essentiel à une clientèle privée locale, mais aussi à quelques fidèles clients de Suisse alsacienne. Le *Neuchâtel Blanc* (chasselas), sur lie ou *Non-Filtré*, le *Neuchâtel rouge* (pinot noir), classique et *Vieilles vignes*, et l'*Œil-de-Perdrix* représentent la plus grande partie des ventes, mais les spécialités sont également très prisées.



François, Maxime, André et Laure Gasser



Il y a évidemment la *Petite Arvine*, un véritable mythe à Bou-dry, mais aussi le *Chardonnay*, le *Gewürztraminer* et le *Pinot gris* qui sont des classiques du domaine. Enfin, quelques nouveautés comme le *Viognier*, le *Merlot* ou un *Assemblage rouge* (merlot, cabernet franc et diolinoir) ont su séduire une clientèle peut-être plus volatile, moins traditionnelle, mais toujours à la recherche de saveurs nouvelles.

Un certain style de vie

Avec moins de cinq hectares, le domaine du Pampre est certes un petit domaine viticole, mais il est parfaitement adapté aux aspirations de François Gasser qui, comme son père avant lui, privilégie avant tout une certaine qualité de vie, les relations humaines et le respect de la nature. Les engrais chimiques tout comme les herbicides sont proscrits, et les traitements phytosanitaires sont limités au maximum. Il pratique évidemment la production intégrée, mais il a renoncé pour l'instant à l'aventure du Bio pour laquelle la multiplication des interventions nécessaires en années difficiles lui paraît problématique.

La vinification est traditionnelle, avec débordage statique, absence de collages, de traitements enzymatiques ou d'ajouts œnologiques, un choix dicté davantage par une recherche d'authenticité que par le refus de la modernité. Enfin, François Gasser est un des derniers viticulteurs du canton à n'utiliser que des pressoirs verticaux à vis, y compris pour le pressurage des rouges. Le plus grand de ses deux pressoirs permet de charger quatre tonnes de vendange et l'autre deux tonnes et demie, mais il faut savoir qu'une pressée de chasselas dure en moyenne entre douze et dix-huit heures. Il y a bien là toute la philosophie du viticulteur traditionnel pour qui prendre le temps de faire bien les choses est une vertu cardinale, sur laquelle on ne transige pas. François Gasser nous assure qu'il est à l'aise avec cette manière de faire, et que pour lui, travailler dans le respect des traditions est un véritable bonheur. Alors allez lui rendre visite aux prochaines vendanges, et surtout goûtez ses vins; vous y ferez de belles découvertes, sur le plan humain comme dans le domaine œnologique!

■ Texte et carte (base SITN) : Eric Beuret
Cartes historiques : Swiss Topo
Photos : Jean Martenet



Un havre de paix, où la protection de la nature n'est pas un vain mot !



Encavage de Trois-Rods

Frédéric et Laura Udriet

Trois-Rods 11

2017 Boudry

032 842 56 69, 079 219 04 13

frederic.udriet@net2000.ch

Trois-Rods, un hameau, une belle demeure! Frédéric Udriet et sa fille Laura me reçoivent dans une magnifique cave voûtée, sobrement aménagée, fonctionnelle et repeinte, après l'incendie qui a partiellement détruit l'immeuble, en 2014. La famille Udriet loue la cave et les vignes à l'hoirie DuPasquier, depuis 1983. Je suis d'emblée impressionné par la complicité qui existe entre le père et sa fille, alors qu'on pourrait imaginer, sous d'autres cieus, des rapports plus tendus entre des représentants de deux générations. Certes, le père, en tant que gardien de la tradition, apparaît peut-être comme modéré, voire plus prudent, tandis que la fille, tout en respectant les idées paternelles, imagine des scénarios plus modernes; mais nous en reparlerons plus tard!

Frédéric Udriet a suivi des cours de viticulture à Marcelin, durant trois ans, pour devenir vigneron-encaveur. Il a commencé sa carrière en 1983, avec son père Francis, à

Trois-Rods donc. Dès 1993, il a repris l'entreprise avec son épouse Vreni. Il est secondé, aujourd'hui, par Laura, sa fille aînée, qui est employée à 60 % dans l'entreprise familiale et à 40 % à la Cave du Prieuré à Cormondrèche, depuis quatre ans. Auparavant, elle a obtenu un CFC de vigneronne à Marcelin, puis un brevet fédéral en viticulture et en œnologie à Changins.

De la vigne à la cave

Frédéric Udriet exploite six hectares de vignes situées sur le territoire de la commune de Boudry. De nombreux lieux-dits jalonnent le domaine, tels que la Baconnière (autour de la Tour de Pierre), les Gillettes, les Conrardes et les Repaires. L'encépagement est assez varié: nous trouvons du chasselas (37%), du pinot noir (46%), du chardonnay (6%), du mara (3%), du räuschling (3%), du gamaret (2%), du garanoir (2%), du Muller-Thurgau (1%) et du pinot gris (1%).

La culture est *mi-haute* et la taille en *guyot*. L'écartement entre les rangées est de deux mètres, afin de faciliter le travail mécanisé. Les vignes sont travaillées selon les normes de la production intégrée (PI); nos vigneronnes utilisent des produits phytosanitaires alternatifs, et attendent le moment opportun pour convertir l'ensemble de leurs vignes en culture biologique. D'ailleurs, Laura Udriet suit actuellement des cours qui durent une année, afin d'obtenir une *patente en viticulture biologique* d'ici l'été prochain. Les rendements sont maîtrisés. Frédéric Udriet peut compter sur l'aide de trois ou quatre personnes pour le travail de la feuille ainsi que, au moment de la récolte, sur une joyeuse cohorte d'une douzaine de vendangeurs; toutes ces personnes viennent de la région. Il faut noter ici que deux hectares et demi sont encavés et vinifiés à Trois-Rods, tandis que trois hectares et demi sont vendus au Château d'Auvernier, à la cave du Prieuré de Cormondrèche et à la Maison Châtenay.

À la cave, la vinification est vraiment naturelle et les Udriet se plaisent à répéter que «Le vin doit se faire». Le pressoir



La propriété DuPasquier

est un pressoir pneumatique, le pigeage se fait à la main, le levurage est effectué avec des levures sélectionnées. Lorsque nos vignerons veulent refroidir leur moût, ils ont recours à un serpentin qu'ils plongent dans la matière première.

Les vins

Frédéric Udriet et sa fille produisent environ quinze mille bouteilles. On n'oubliera pas que plus de la moitié de la récolte est vendue directement aux trois Maisons déjà citées. Le *Chasselas* domine la production des vins blancs, mais il convient de signaler quatre spécialités telles que le *Chardonnay*, le *Pinot gris*, le *Muller-Thurgau* et une dernière, le *Räuschling*. Selon l'ampélographe José Vouillamoz, «C'est un vieux cépage allemand de Landau où il a été mentionné pour la première fois en 1546. (...) Son nom dériverait du verbe rauschen, en référence au son du vent à travers les feuilles denses. Le test de paternité a permis de déterminer que le räuschling est un croisement naturel entre le gouais et le savagnin. (...) Son vin est léger avec une belle acidité, héritée sans nul doute de ses parents, offrant de délicates notes de citron ».



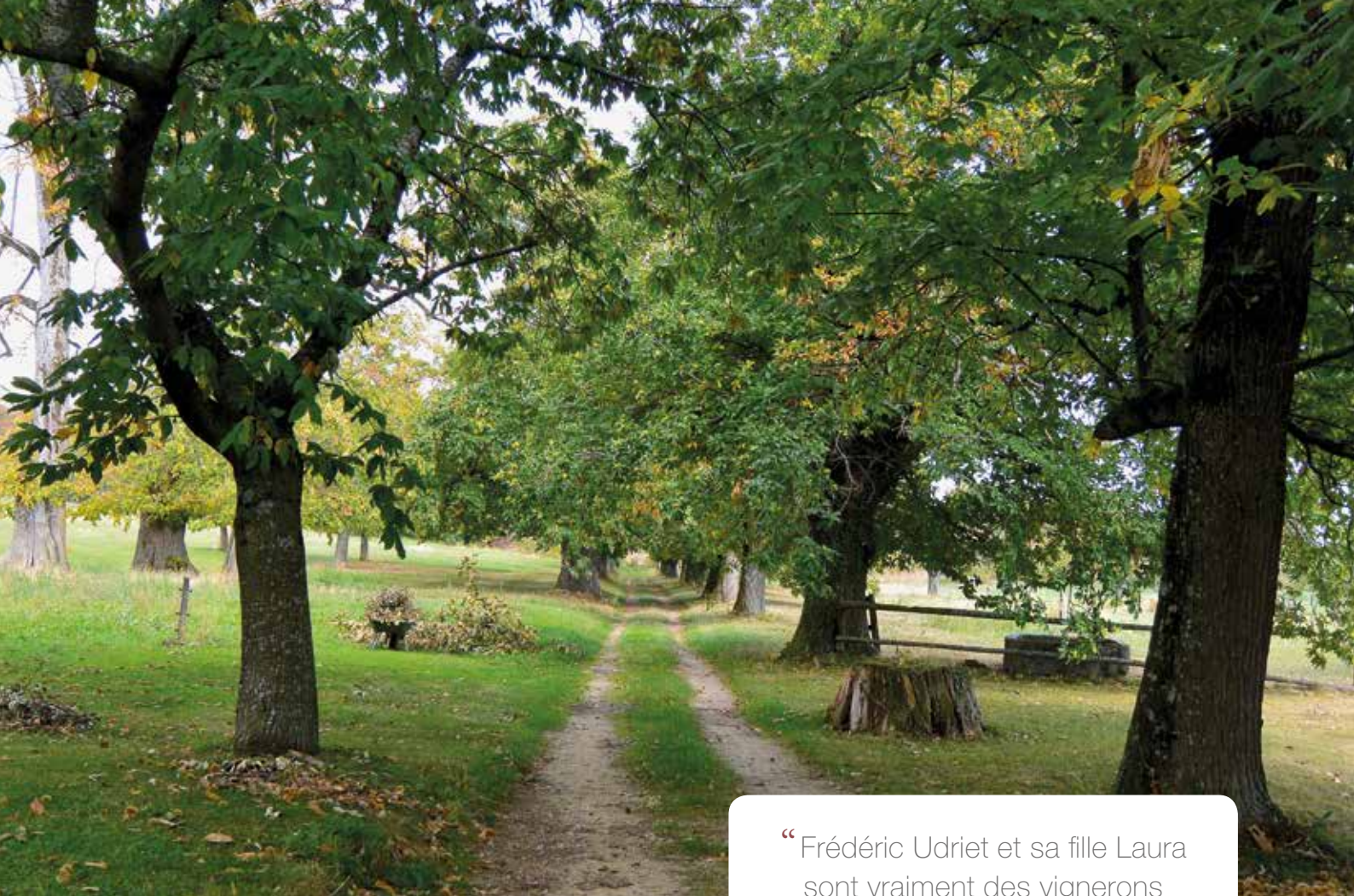
Frédéric et Laure Udriet

Le pinot noir donne trois mille bouteilles de *Pinot Noir* AOC, mille cinq cents d'*Ceil-de-Perdrix* et cinq cents de *Perdrix Blanche*. Le passage du *Pinot Noir* en barrique favorise une micro-oxygénation du liquide, ce qui confèrera au vin une charpente et une rondeur supplémentaires. Comme on peut le constater, le vin phare est le *Pinot Noir*, mais il ne faut pas négliger un *assemblage* composé de gamaret et de garanior dont les premières bouteilles apparaissent en 2011, sous le nom de *la Baconnière*. Ce dernier correspond aux goûts de la nouvelle génération qui attend plus de spécialité. Enfin, un dernier rouge, le *Mara*, complète l'offre.

A la question de savoir ce que représente le vin, mes deux interlocuteurs répondent spontanément «la vie et la convivialité»: – la vie, parce que le vin est le produit d'une région, l'expression d'un terroir, et, comme nos deux vignerons ne sont pas interventionnistes, leur vin ne peut être que la quintessence d'un terroir donné; – la convivialité, parce qu'une bouteille de vin, c'est un moment de partage, de convivialité, de découverte et de diversité. Les Udriet ne sont pas repliés sur leurs propres vins; au contraire, ils aiment goûter ceux d'autres régions, car la comparaison ne peut que générer des progrès. Enfin, les temps forts de l'entreprise restent la période des vendanges, «où tout le monde est réuni» pour célébrer les bienfaits de la nature. La réception de la clientèle, essentiellement cantonale et suisse-alémanique, est également de beaux souvenirs. Vous pouvez trouver les vins du domaine à la Ferme des Brandt et au restaurant de la plage de Boudry.

Perspectives d'avenir et dégustation

Frédéric Udriet et sa fille Laura sont vraiment des vignerons complémentaires; mais, à l'évocation de l'avenir du vignoble neuchâtelois, l'auditeur perçoit de légères diver-



“ Frédéric Udriet et sa fille Laura sont vraiment des vigneron complémentsaires. ”

gences entre les générations... Si le père paraît plus prudent, plus réservé, voire plus inquiet, la fille semble plus audacieuse; elle souhaite introduire quelques nouveautés qui pourraient séduire la jeune génération. Certes, la consommation de vin diminue, mais les consommateurs sont plus exigeants et *boivent mieux*! Il faut donc continuer d'améliorer la qualité des vins et offrir de nouveaux vins afin de rendre *Le Neuchâtel* encore plus compétitif. Ainsi, il faudra éventuellement créer de nouveaux assemblages, voire cultiver de nouveaux plants. Le vignoble neuchâtelois a un grand potentiel, cela d'autant plus que la nouvelle génération de vignerons et de vigneronnes «en veut»! Ces derniers se retrouvent régulièrement, tirent à la même corde et surtout, pratiquent, entre eux, une saine émulation, par des dégustations «à l'aveugle» de leurs produits, dégustations qu'ils commentent en vue d'améliorer la qualité. Ce dynamisme est sain, il devrait pouvoir rejaillir sur la promotion des vins de Neuchâtel.

Tout en refaisant le monde de la viticulture, j'ai dégusté deux vins du domaine qui m'ont vraiment séduit. Le *Chasselas* 2016 présente une belle robe; son nez, tout en finesse, exprime des notes de sureau; en bouche, on ressent immédiatement une belle minéralité et un bel équilibre, sans trop de carbonique. Quant au *Pinot Noir* 2016, il a une robe relativement claire, un nez exprimant les petits fruits rouges et une bouche où finesse et équilibre dialoguent sur un fond de framboises bien mûres. Il ravira certainement les amateurs les plus exigeants. A la fin de l'entretien, mes hôtes me signalent que c'est seulement en 2017 qu'ils ont pu retrouver «la vitesse de croisière» qu'ils avaient perdue après le tragique épisode de la grêle de 2013. Espérons qu'ils en seront épargnés pendant de nombreuses années.

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

Caprices de la lettre C qui nous conduiront à parler de contenants, du contenu de nos sols et des arômes contenus dans les vins. Les mystères du Chardonnay, du Chasselas et les secrets de la forêt de Colbert vous seront révélés dans le prochain numéro.

C

Cachet: Mis à part l'évocation du charme d'un village, le cachet sert à identifier une marque ou une identité commerciale. Il est en métal et est apposé sur les bondes des barriques. Le cachet de cire, lui, permet de protéger le bouchon des bouteilles de la ponte d'insectes et est un garant d'inviolabilité.

Cage: Il s'agit de la partie boisée ou métallique du pressoir qui contient le raisin et laisse couler le jus.

Cagette, caisse: Les cagettes à vendange servent à recevoir le raisin sur un lit de paille pour l'élaboration de vin doux, notamment dans le Jura. On vendange à maturité normale des raisins sains que l'on dispose en une seule couche, en évitant que les grappes ne se touchent. Les cagettes sont alors stockées dans un endroit sec et ventilé de manière à provoquer le dessèchement du raisin qui pourra être pressé, le moment voulu, plusieurs mois après la vendange. Cette opération se nomme le passerillage. Dans le Jura, il conduit à l'élaboration du «vin de paille». L'appellation allemande et autrichienne est «Strohwein», «Passito» en italien. En climat sec, comme en Valais, il peut avoir lieu sur souche et donne droit à la mention «flétri».

Caisse: Le temps est révolu des caisses à vin de 50 bouteilles que l'on emportait jusque dans les caves des restau-



Confection du lit de paille à Château-Chalon, Jura (F)

rateurs. Elles ont été remplacées par les caisses de 25, les viniharasses de 15 ou 12, puis par les cartons de 12 et enfin par ceux de 6 bouteilles. A noter que dans ces derniers, les bouteilles sont en position debout. Une étude portant sur plus de 3000 bouteilles bouchées de différentes manières a montré que toutes les variantes «debout» étaient préférées à la dégustation. Donc pas de souci à se faire. Il n'est pas nécessaire de coucher vos bouteilles pour leur bon vieillissement, si ce n'est pour gagner un peu de place. Comme le sujet est sensible, nous le développerons plus avant au chapitre Liège.



CAVES DU PRIEURÉ
DE CORMONDRÈCHE

2036 Cormondrèche 032 731 53 63
info@prieure.ch www.prieure.ch



CRU DE CORNAUX

Serge Divernois - Rue du Vignoble 7 - 2087 Cornaux

La cave est ouverte le vendredi de 17 à 19 heures et le
1er samedi du mois de 10 à 12 heures.

Téléphone: +41 (0)32 757 21 91
www.crudecornaux.ch

Caissette (de la gerle à la machine à vendanger) : Les caissettes à vendange ont remplacé nos bonnes vieilles gerles au début des années 80. Si la vendange a perdu de son charme, on a gagné en hygiène et en qualité. En effet, la vendange était foulée à la vigne et se trouvait sous forme semi-liquide. En 1976, on vit des vendanges en gerles commencer leur fermentation ou, tout au moins, donner des vins jaunes. En effet, la pellicule du chasselas contient des pigments jaunes nommés « flavones » qui, par macération, sont cédés au moût. La récolte en « raisin rond » (non-foulée), en caissettes, s'est généralisée depuis. De nos jours, la récolte à la machine est un nouveau défi car la vendange est égrappée par battage. A l'arrivée au pressoir les bacs contiennent du jus dû au tassement durant le



Machine à vendanger

transport. Il faut garantir qu'il y ait moins d'une heure entre la vendange et le moment où la récolte entre à la cave. Il a fallu concevoir de nouveaux pressoirs permettant de presser des raisins sans leurs rafles, lesquelles constituaient des drains naturels pour le jus.

Calcaire : Le calcaire présent dans le vin provient du sol, tout comme le potassium. Les deux réagissent avec l'acide tartrique du vin et forment la « pierre à vin ». Celle-ci se dépose sur les douves des tonneaux.

Ce phénomène est consécutif à l'augmentation de la teneur en alcool lors de la fermentation et, par la suite,



Pierre à vin de Chasselas



Pierre à vin dans un fût de Pinot Noir

de bonne conservabilité intrigue aujourd'hui les consommateurs, alors que c'est parfaitement naturel.

Calendrier : Issu de l'expérience, il existe un calendrier des vins, prescrivant les travaux à effectuer en cave, en fonction du stade supposé du vin, de la saison, de la température et de l'activité de la nature à l'extérieur de la cave. Il faut donner du temps au vin ! Cependant, vu l'impatience des consommateurs, vu les moyens modernes pour chauffer, refroidir, filtrer les vins, ce calendrier n'est plus guère observé. Mais, malice des temps, le calendrier lunaire refait son apparition. Il est consulté avant de faire les travaux importants sur les vins tels que transvasements et mises sous verre. Si la lune soulève les océans, elle peut bien faire remonter les lies !

Calfat : Calfater consiste à étanchéifier les foudres, tonneaux et barriques au moyen de calfat ou étoupe.

Calcium : Notre vignoble est planté sur sol calcaire. Cela donne de la noblesse et de l'équilibre à nos Pinot Noir. Certains cépages supportent mal un taux de calcaire élevé.



« Poudrettes », plants de vigne greffés

au refroidissement du vin au moment de la stabilisation physique. Si cette période de froid de six semaines, proche de 0°C, n'est pas assurée, le vin peut produire de la « gravelle », c'est-à-dire des cristaux de tartre. Ce qui autrefois était considéré

comme un signe

On observe des jaunissements appelés « chloroses » sur chasselas après des périodes pluvieuses ayant mis en solution du calcium. Celui-ci est alors assimilé de préférence au magnésium nécessaire à la photosynthèse, ce qui provoque un jaunissement. Un moyen d'y remédier est de choisir des porte-greffes moins sensibles, un autre est d'effectuer des travaux de drainage.

Cartagène ou Carthagène: C'est une mistelle, un vin de liqueur. Dans le Languedoc, on utilise plutôt le nom sans le H car le mot vient de quart. Pour trois quarts de moût, on utilisera un quart d'alcool de vin. Les habitants de cette région en préparent fréquemment pour leur consommation personnelle.

Arômes du vin en C: Arômes rencontrés dans quelques cépages cultivés chez nous et ailleurs.

Arômes variétaux des cépages

Odeur	Types de vin	Blancs	Rouges
Cacao	élevés en barrique ou variétal	Savagnin Blanc	Merlot, Syrah
Café	élevés en barrique	Chardonnay	Pinot Noir, Syrah
Cannelle	élevés en barrique ou variétal	Gewürztraminer	
Caoutchouc	réduction, défaut		
Caramel	secs à légèrement doux	Gewürztraminer, Pinot Gris	
Cassis	classiques	Sauvignon Blanc	Gamay, Merlot, Pinot Noir, Syrah, Cabernet-Sauvignon
Cèdre	classiques		Gamaret, Syrah
Céleri	classiques	Chardonnay, Riesling, Sauvignon Blanc	
Cerise (s)	classiques		Pinot Noir
Champignon frais	évolués	Chasselas, Chardonnay	
Chêne	élevés en barrique	Chardonnay, etc.	Tous cépages
Cheval	défaut: Brettanomyces		Merlot, Syrah, Cabernet-Sauvignon
Chèvrefeuille	classiques	Chardonnay, Riesling, Sylvaner, Chasselas	
Chocolat	élevés en barrique		Gamay, Merlot, Pinot Noir, Syrah
Chou	défaut: réduction		
Cire d'abeille	doux	Chardonnay, Riesling, Sylvaner, Pinot Gris, Savagnin, Viognier	
Citron	fermentation à basse température	Tous cépages aromatiques	
Citronnelle	classiques	Gewürztraminer, Müller Thurgau, Sauvignon Blanc, Muscat, Savagnin	
Civette	vins vieux		Rarement le Pinot Noir
Clou de girofle	classiques		Syrah
Coco	élevés en barrique ou variétal	Pinot Gris, Viognier	
Coing	Œil-de-Perdrix	Pinot Gris	
Craie	classiques		Pinot Noir, Syrah
Cuir	classiques	Chardonnay	Cabernets, Humagne, Syrah
Cumin	classiques	Sauvignon Blanc	



Dates à retenir

Lancement du Non-Filtré

Mercredi 17 janvier 2018 à Neuchâtel
Jeudi 18 janvier 2018 à La Chaux-de-Fonds

Frairie de printemps

Samedi 24 mars 2018 au Château de Boudry

Frairie de la floraison

Vendredi 22 juin 2018 à Cornaux

Fête des vendanges de Neuchâtel

28, 29 et 30 septembre 2018

Assemblée générale et Frairie d'automne

Vendredi 16 novembre 2018 à Saint-Aubin-Sauges

■ Texte et photos: Yves Dothaux

Responsable du laboratoire œnologique de la Station viticole et encavage de l'Etat

Frairie d'automne

Conformément à la Charte, les représentants des communes gouvernantes, les compagnes et les compagnons intronisés et les membres des organes de la compagnie se sont réunis au Centre scolaire des deux Thielles au Landeron, le 24 novembre, pour prendre part à la soixante-sixième assemblée générale de la CV²N.

Le Gouverneur, Robert Goffinet, a ouvert la séance en rappelant notamment les nombreuses activités et les manifestations auxquelles la CV²N a participé durant l'année écoulée. Il n'a pas manqué de lancer un appel pour rappeler que tous les membres sont les bienvenus à s'associer à ces moments de convivialité. Robert Goffinet a aussi souligné que le comité de rédaction de la revue *Le Vignolant* dans sa composition actuelle a décidé de passer la main après la sortie de presse du numéro du mois de décembre. Un groupe de réflexion a été constitué pour réfléchir sur l'avenir de la revue. Le Grand Maître des clefs, Thierry Lardon, a présenté les comptes de l'année 2017 et le budget 2018, qui ont été adoptés à l'unanimité; décharge a été donnée au Conseil de gouvernance ainsi qu'aux vérificateurs des comptes.

L'assemblée s'est aussi prononcée à l'unanimité sur la modification de l'article 7 de la Charte qui prend dorénavant la dénomination de «Conseil des villages» en remplacement de «Conseil des communes». En effet, suite aux fusions de communes, il est important que les conseils communaux désignent deux représentants pour chaque village. Ces représentants devraient être prêts à s'engager et à participer aux diverses manifestations de la CV²N.



Olivier Bovey et Robert Goffinet



Entré à la gouvernance en 2010, Robert Goffinet a décidé de se retirer de sa fonction de gouverneur (respectivement de vice-gouverneur) pour la fin du présent exercice, en acceptant toutefois de rester membre du Conseil de gouvernance. La CV²N le remercie de son engagement et du temps consacré à la compagnie et à la promotion des vins neuchâtelois. Pour le remplacer, un appel à candidature a été lancé. Un candidat s'est proposé pour reprendre la fonction. Olivier Bovey, actuellement membre du Conseil de gouvernance, représentant des communes de l'ouest du littoral, a été nommé membre des IV Ministraux sous un tonnerre d'applaudissements. Il se réjouit de partager la fonction de vice-gouverneur et gouverneur alternativement avec Michel Tardin, qui reprend les rênes de la société pour les douze prochains mois.

Après la séance administrative, Michel Tardin a invité l'assemblée à l'apéritif offert par les villages de Colombier, de Cornaux, de Cortaillod et de Cressier. Nous avons ensuite dégusté l'excellent repas préparé par Jean-Pierre Conrad, boulanger-traiteur au Landeron, et sa brigade. Les saveurs des six plats proposés ont réjoui les plus fins palais. La soirée se déroula dans une ambiance chaleureuse et fut une parfaite réussite.

■ Texte : Micheline Jaccoud
Photos : François Sahli



depuis 1803  Caves du

Château d'Auvernier

Thierry Grosjean & Cie

Propriétaire – Encaveur
032 731 21 15 032 730 30 03
CH-2012 Auvernier www.chateau-auvernier.ch



La Chaux-de-Fonds, Cernier, Chindon : trois magnifiques délégations pour les Vignolants

Cortège folklorique de la foire de Chindon

Durant la période estivale, les Vignolants ont été honorés par trois invitations particulières, pour participer à des cortèges dédiés à la promotion de nos coutumes et des produits du terroir.

Le samedi 12 août, nous avons défilé à La Chaux-de-Fonds à l'occasion du 150^e anniversaire de la Société d'agriculture du district de La Chaux-de-Fonds. Quatorze compagnes et compagnons vignolants ont ainsi apporté de la couleur à cette manifestation en arpentant le célèbre «Pod» et en servant notre nectar cantonal au nombreux public assistant à ce cortège.

Le deuxième événement est celui de Cernier, où nous avons servi l'apéritif lors de la cérémonie d'ouverture des *Jardins musicaux*.

Le troisième événement est intervenu dimanche soir (heure inhabituelle!) 3 septembre où dix compagnes et compagnons vignolants se sont déplacés à Reconvilier pour participer au grand cortège folklorique de la célèbre foire de Chindon. Notre délégation, toute en couleur, a eu droit aux honneurs du très nombreux public massé dans les rues de ce village du Jura Bernois qui a beaucoup apprécié le joli vin de Neuchâtel servi tout au long du parcours.



DOMAINE DE
CHAMBLEAU
Louis-Philippe Burgat

2013 Colombier - Tél. 032 731 16 66
www.chambleau.ch



A La Chaux-de-Fonds



Foire de Chaindon à Reconvilier




A Cernier

Certainement que tout le monde ne connaît pas la Foire de Chaindon, même si elle remonte au XVII^e siècle et a une résonance internationale. Cela mérite donc quelques mots. La foire de Chaindon figure parmi les plus grands marchés d'Europe; elle est une manifestation destinée à promouvoir et à défendre les traditions vivantes et permanentes, artisanales, de l'élevage, particulièrement du cheval. Pour le village de Reconvilier, qui compte 2500 âmes, mettre sur pied une telle manifestation est un engagement titanesque. Pensez simplement à quelques chiffres: 9000 m² de surface d'exposition pour les machines agricoles, 6 km des rues du village pour recevoir les stands de 550 forains et, cerise sur le gâteau, accueillir près de 50 000 visiteurs!

Notre délégation a eu beaucoup de plaisir à participer pour la première fois à cette manifestation. Nous remercions les organisateurs pour leur accueil sympathique et convivial, et le très nombreux public qui a tendu la main pour déguster notre bon vin de Neuchâtel.

■ Texte: Alfred Zehr


Dégustation, vente sur rendez-vous





ENCAVAGE DE LA ROCHETTE
Céline Austing-Decollogny

Route de la Gare 1 • 2017 Boudry • Tél. +41 76 499 56 79
celine.austing@gmail.com

La Fondation de l'Hôpital Pourtales Son domaine viticole



CRESSIER

NEUCHÂTEL



DOMAINE
HÔPITAL POURTALES
VIN de NEUCHÂTEL, CAVES de TROUB CRESSIER

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




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



Les activités en bref

JUILLET	Chapitre de la Confrérie des Chevaliers de St-Chinian	St-Chinian (F)
AOÛT	150 ans de la Société d'agriculture	La Chaux-de-Fonds
	Cérémonie d'ouverture des Jardins musicaux	Cernier
	Sortie annuelle de la CV ² N	Bourgogne (F)
SEPTEMBRE	Cortège de la Foire de Chandon	Reconvilier
	Poussegnon de la Confrérie des Olifants	Bevaix
	Chapitre de la Confrérie des Moulriers de Vivier-sur-Mer	Vivier-sur-Mer (F)
	Chapitre de la Confrérie de la Moutarde de Dijon	Dijon (F)
	Promotion de la Fête des vendanges	Neuchâtel
	Vendange de la vigne du Clos du Château	Boudry
	Fête des vendanges – ouverture et cortège	Neuchâtel
	OCTOBRE	Chapitre de la Confrérie de l'Anguille de Gruissan
Vernissage de l'exposition temporaire du Musée de la vigne et du vin		Boudry
Chapitre de la Confrérie des Compagnons du Gai-Mollet		Cressier
Chapitre de la Confrérie des Anysetiers		Bevaix
NOVEMBRE	Week-end des produits du Terroir au Château de Boudry	Boudry
	Chapitre de la Confrérie de la Faisanderie	Sully-sur-Loire (F)
	Assemblée générale et Frairie d'automne de la CV ² N	Le Landeron
	Chapitre de la Confrérie des Poulardiers de Bresse	Louhans (F)
DÉCEMBRE	Salon suisse des goûts et terroirs	Bulle
	Chapitre de la Confrérie des Chevaliers de Chantepleure	Vouvray (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



Course d'école de la CV²N

Une délégation de la CV²N, forte de trente-huit participants – un record –, s'est rendue, les 25, 26 et 27 août derniers, en Franche-Comté et en Bourgogne pour sa sortie annuelle.

C'est toujours avec beaucoup d'émotion que nous prenons part à ces escapades. C'est l'occasion de nous retrouver entre amis ou de faire de nouvelles connaissances. Nous avons le plaisir de vous relater ici les points forts de ce magnifique voyage.

Comme le veut la tradition, nous sommes partis de bon matin, de Colombier: cap sur le Jura français. Après une pause-café à Malbuisson, nous poursuivons notre route en direction de la cité franc-comtoise d'Arbois, capitale des vins du Jura. La Fruitière vinicole – Château Béthanie – que nous visitons est une des plus anciennes caves coopératives viticoles de France; elle compte aujourd'hui une centaine de sociétaires qui exploitent 270 hectares de vigne. Les cépages de la région sont au nombre de cinq: le chardonnay et le savagnin pour les blancs, et le pinot noir, le poulsard et le trousseau pour les rouges. Le fleuron du vignoble jurassien est le *Vin jaune*. Il est produit avec le savagnin qui est un cépage très aromatique: il est élevé durant six ans et trois mois avant d'être mis sur le marché. Sa robe jaune or et son arôme puissant et unique en font un vin réservé aux initiés. En gastronomie, il fait des merveilles dans une sauce à la crème et aux morilles, en accompagnement d'une volaille.

En fin de journée, nous sommes arrivés à Beaune, capitale des vins de Bourgogne, héritière d'un riche patrimoine historique et architectural, notre port d'attache. Un séjour

en Bourgogne ne se conçoit pas sans la visite de l'Hôtel Dieu. Ce monument, avec ses façades gothiques, ses toits vernissés, tapissés de figures géométriques aux couleurs flamboyantes, est situé à l'intérieur des remparts. Il est un lieu unique où rayonne l'esprit des ducs de Bourgogne. Cette institution charitable, *palais pour les Pôvres*, a été créée en 1443. Grâce à une communauté soignante mise en place dès sa fondation, il a conservé sa vocation d'origine jusqu'en 1971: «charité et soins se sont toujours conjugués dans ses murs». Des donations importantes ont permis de constituer un domaine viticole dont la célèbre vente des vins permet aux Hospices de Beaune de financer les travaux de modernisation et d'entretien de ce magnifique patrimoine.

Une dégustation des grands crus et des premiers crus de Bourgogne était organisée au château de Beaune, chez Bouchard Père & fils, l'une des plus anciennes maisons de vin en Bourgogne. Le domaine compte aujourd'hui cent trente hectares de vigne. Les raisins sont récoltés entièrement à la main, dans des caissettes, puis soigneusement sélectionnés sur des tables de tri. Des caves souterraines traversent l'ensemble de la propriété. Jusqu'à dix mètres de profondeur, les vins s'épanouissent sereinement (2,5 millions de cols). La réserve de la famille est composée de 250 000 bouteilles dont une collection unique de près de 2000 bouteilles du XIX^e siècle. Tous les trente ans, ces dernières sont dégustées, complétées et rebouchées. Il s'agit là, comme le précise notre hôte, d'un patrimoine historique inestimable avec pour emblème sa plus ancienne référence: un Meursault Charmes 1846, qui conserve encore toute sa superbe.

Avant de quitter cette belle région, une visite dans le chef d'ordre de la Confrérie des Chevaliers du Tastevin s'impose. Le château du Clos de Vougeot, connu à travers



le monde pour ses réceptions données dans ce cadre unique, est situé au cœur de la route des Grands crus, au milieu du vignoble de la côte de Nuits. Il fut construit dès le XII^e siècle par les moines de l'abbaye de Cîteaux et l'édifice fut complété au XVI^e siècle.

Sur le chemin du retour, nous nous sommes arrêtés à la Saline royale d'Arc-et-Senans, œuvre de l'architecte visionnaire du siècle des Lumières, Claude Nicolas Ledoux. Ce site retient l'attention du visiteur tout particulièrement par sa construction en un arc de cercle de 370 m de diamètre. Elle regroupait à la fois la structure consacrée à la production du sel et les logements des ouvriers qui pouvaient ainsi vivre dans cette « cité idéale », sans avoir à la quitter. Aujourd'hui, la Saline royale accueille des séminaires et organise des concerts et des expositions. Elle est devenue un lieu culturel.

Rentrant par le Val-de-Travers, nous nous sommes demandés où le coup de l'étrier nous serait servi. En défenseurs des produits du terroir, nous nous sommes arrêtés à Môtiers, à la distillerie artisanale de Christophe Racine. La qualité et la diversité de ses recettes d'absinthe ont su ravir nos papilles gustatives après une explication détaillée et passionnée des herbes et des épices qu'il choisit pour confectionner ses breuvages « féériques ».

Le programme de ce voyage, riche en visites et en découvertes, nous le devons à nos organisateurs, Christiane et Bernard Chevalley et Jean-François Kunzi. Ils n'ont pas ménagé leur temps et leurs efforts pour le mettre sur pied et nous tenons ici à les remercier très chaleureusement. Nous nous réjouissons d'ores et déjà de repartir avec eux l'année prochaine.

■ Texte: Micheline Jaccoud

Merci...

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

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

■ Le Conseil de gouvernance de la CV²N

Rechercher l'alcool du vin au lieu de ses saveurs et arômes ?

Cette gravure illustre joliment la triple consommation possible du vin, à savoir :

- La recherche de l'effet euphorisant et agréable du vin lorsqu'il est consommé modérément et tranquillement.
- La recherche excitante et enivrante assortie d'ivresse, d'ébriété, ... voire d'agressivité.
- Enfin, il y a la recherche la plus subtile faisant partie d'une démarche culturelle qui porte sur les saveurs et les arômes à base du bouquet du vin.

A chaque buveur-consommateur de pratiquer une de ces approches selon sa personnalité ou selon les circonstances.

Chère lectrice, cher lecteur : à vous de choisir la finalité de votre consommation. Si, dans les visages de cette gravure du milieu du XIX^e siècle, vous trouviez une ressemblance avec un de vos ancêtres, demandez-moi une copie !

■ Texte : Henri de Seidlitz

Photos : Anne et Henri de Seidlitz

Objet des réserves de l'auteur



Scène caricaturale de beuverie imputée aux Révolutionnaires de 1831 et située aux abords de la Collégiale



24^e édition de la fête des Vendanges de Magog-Orford

Le moment des récoltes a toujours été fêté par les colons de Nouvelle-France, la fête de l'Action de Grâce (9 octobre en 2017) est maintenant accompagnée par celle des vendanges, début septembre, pour mettre en évidence les efforts de viti-vini-culteurs du Québec et saluer leurs produits.

Née un siècle après celle de Neuchâtel, la Fête des Vendanges de Magog-Orford commence à avoir des racines bien profondes dans le terroir des Cantons-de-l'Est.

L'évènement est organisé maintenant par une belle équipe de promotion touristique, mais tout cela a débuté à l'époque sous l'impulsion de deux vignerons propriétaires,

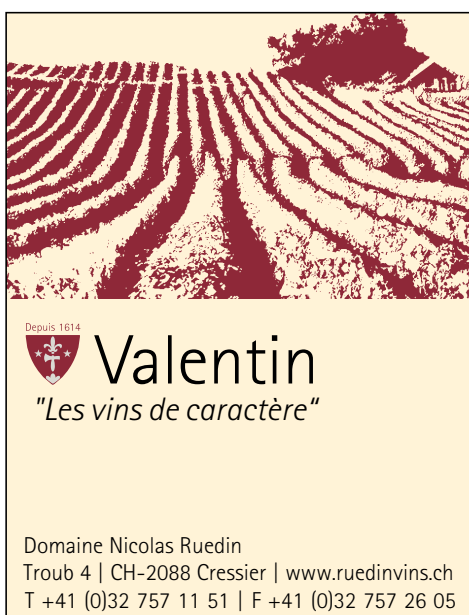
fondeurs du vignoble *Le Cep d'Argent* près de Magog sur les rives du lac du même nom.

Jean-Paul et François Scieur, deux frères champenois, se sont installés dans le sud du Québec il y a trente ans et ont été parmi les précurseurs du vin québécois. Ils ont vite pensé que développement des vignobles allait de pair avec développement de traditions.

Ils ont réussi dans les deux cas, leurs vins sont respectés et appréciés. Des quarante-cinq hectares de leur vignoble, ils tirent plusieurs vins mousseux de tradition champenoise, un choix de vins tranquilles et bien sûr un vin de glace, 125 000 bouteilles en tout.

La fête qui marque chaque année le début des vendanges depuis 1993 est un succès grâce au respect des traditions bachiques, mais surtout grâce au volet éducatif. Les Québécois sont curieux et veulent connaître ce qu'ils boivent, d'autant plus si c'est local.

La petite ville de Magog (25 000 habitants) est située tout au sud du Québec, à 30 km du 45^e parallèle nord qui fait ici office de frontière avec les États-Unis. Pour s'y rendre depuis Montréal, il faut rouler vers l'est sur l'autoroute 10 et faire 125 km. Les Cantons-de-l'Est sont une région très touristique avec plusieurs beaux lacs et pistes cyclables



en été et quelques sommets bien équipés pour le ski en hiver. C'est un des atouts de l'évènement, les visiteurs peuvent étirer leur séjour par une escapade.

La fête se tient donc comme à Neuchâtel au bord d'un lac, le Memphrémagog, mot Abénakis signifiant «étendue d'eau». Le cœur des festivités est un parc sur une petite presqu'île nommée Pointe Merry, tout près du centre-ville. Annuellement, pendant deux fins de semaine, les deux premières de septembre, ce bel endroit devient le rendez-vous des épicuriens québécois.

L'été n'étant pas encore fini, participants et organisateurs bénéficient souvent de belles conditions météorologiques, mais de grandes tentes et plusieurs petits stands abritent tout de même les activités.

Il y a plusieurs sessions de dégustations dans tous les styles, pour découvrir ou pour approfondir ses connaissances en appréciation du vin. Les cuisiniers participent aux démonstrations visant à accorder les mets et les vins. Il s'agit ici d'offrir une expérience gourmande aux 75 000 œnophiles qui se déplaceront. La mission fondatrice de la fête est de transmettre la passion des producteurs pour leurs métiers et leurs produits. Les vignobles des alentours offrent leurs bouteilles à la vente et la possibilité d'y goûter avant est un avantage qui n'est pas si courant pour les clients nord-américains.

Beaucoup de similitudes donc entre les buts de nos deux fêtes des vendanges, l'une est plus festive que l'autre, en finissant tard dans la nuit aux sons des Guggenmusik.

L'autre est plus policée, organisée et soutenue par de grands distributeurs alimentaires et la puissante régie des alcools du Québec qui communiquent ici bienséance et modération en consommation des vins tout en mettant en

Suivez la vie et l'actualité de la CV²N, 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

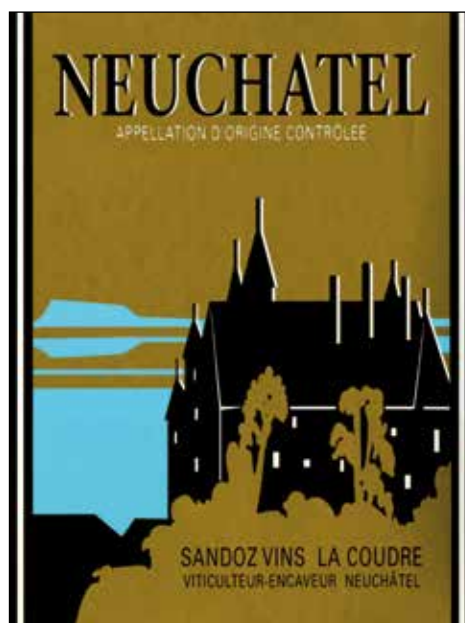


avant le plaisir du bon goût et des rencontres entre amis. Pour rire, il y a des gerles où le foulage des grappes aux pieds garantit de bons moments, et les concerts en soirée installent une ambiance chaleureuse que le Québécois bon vivant apprécie; et ainsi la fête est belle.

Deux mondes et même succès à travers les années, le vin en sort vainqueur bien sûr. Les Magogois fêteront l'an prochain leur quart de siècle; peut-être seront-ils tentés de marquer le coup à la façon grandiose des Veveysans? Sans avoir, je pense, leur patience!

■ Texte: François Matthey
Amphitryon du Lac Blanc
Photos: Jocelyn Riendeau

<http://fetedesvendanges.com/>
www.cepdargent.com



Neuchâtel Pinot Noir

L'Incontournable



SWISS WINE
NEUCHÂTEL

www.neuchatelpinotnoir.ch



Suisse. Naturellement.

A déguster avec modération