

Le Vignolant



Quatre Ministraux:

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

Conseil de gouvernance:

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

Comité de rédaction du Vignolant:

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

Adresse administrative de la rédaction du Vignolant:

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

Adresses de la CV²N:

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

Publicité:

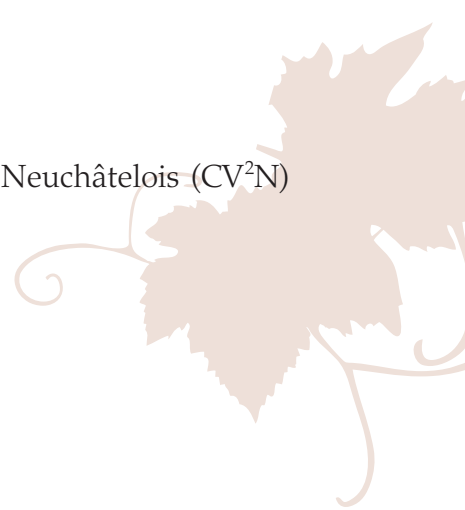
– CV²N, case postale 77, 2013 Colombier
info@vignolants.ch
– Willy Walter, Le Bourg 8, 2087 Cornaux
willy.walter@hispeed.ch

Périodicité – Distribution:

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

Impression – Graphisme:

Imprimerie H. Messeiller SA, Saint-Nicolas 11,
case postale 95, 2006 Neuchâtel
Direction Raphaël Gambarini
rgambarini@messeiller.ch
Téléphone 032 725 12 96 – Fax 032 724 19 37



Sommaire

MOT DU GOUVERNEUR

La promotion des produits du terroir..... 3

NOTRE VIGNOBLE

Evolution du vignoble et millésime 2013..... 4
Entretien des sols viticoles : des connaissances à développer..... 6
La mécanisation en œnologie : quels progrès, pour quels vins ?..... 8
Entreprise Loeffel et Cie..... 11

PROMOTION DU VIGNOBLE NEUCHÂTELOIS : ENCAVAGE

Cave et Distillerie de la Ruelle..... 14
Portrait d'un acteur du vin en sept questions-réponses : Denis Meier..... 17

LE VIGNOBLE D'ANTAN

Eloge des vins de Neuchâtel..... 20

VIE DE LA CV²N

Frairie de printemps 2014..... 22
Génération Gémilian et le cépage manseng..... 23
Hommages..... 24
Les activités en bref..... 25

LES OBJETS DU MONDE DE LA VIGNE ET DU VIN

Entre outils et mécanisation : quelques appareils du vigneron..... 26

PROPOS DU CANADA

Le boom des vins québécois..... 29

Notre couverture: « Le Château de Vaumarcus »

Photo: Jean Martenet



Photo: Micheline Jaccoud

La promotion des produits du terroir

Lors de leur dernière rencontre, les confréries bachiques et gastronomiques du canton de Neuchâtel se sont interrogées sur l'avenir de l'Office des vins et des produits du terroir – OVPT – suite aux départs de sa directrice et d'une collaboratrice.

En effet, il s'agit maintenant de savoir comment notre canton va poursuivre ses efforts pour mettre en valeur ses produits du terroir qui n'ont rien à envier aux autres cantons suisses tant ils sont d'excellente qualité. De toute évidence, nous devons accroître notre notoriété dans tout le pays, voire à l'étranger. Nous sommes persuadés que tous les acteurs concernés par cette promotion sont prêts à tout mettre en œuvre pour réaliser les objectifs qui pourraient être définis au travers d'un nouveau concept de l'OVPT.

Nous avons tout à disposition pour réussir cette mutation, à commencer par le Château de Boudry qui, depuis quelques années, est devenu l'ambassade des vins et des produits du terroir neuchâtelois. De plus, la réputation touristique de ce joyau du Moyen Age avec son Musée de la vigne et du vin n'est plus à faire. Ainsi, les synergies sont présentes pour mieux concrétiser et valoriser cette promotion et notre identité neuchâteloise.

Bien entendu, un tel projet ne saurait aboutir sans un soutien important des pouvoirs publics et des milieux professionnels. La participation financière doit être aussi la responsabilité de chacun. Merci à tous ceux qui agiront pour que se perpétue un OVPT dynamique et digne de notre canton de Neuchâtel et de ses délicieux produits du terroir. Les confréries neuchâteloises se réjouissent de collaborer à cette future organisation par leurs présences aux diverses manifestations.

Pour les réjouissances à venir dans le cadre de la CV²N, nous aurons notre Frairie de la floraison qui se tiendra à Cressier, au Domaine de l'Hôpital Pourtalès, le 20 juin et, une semaine plus tard, nous partirons pour notre sortie annuelle en Bresse.

A vous tous, je souhaite un bel été.

■ Michel Tardin, Gouverneur



Evolution du vignoble et millésime 2013

Après le casse-tête de la taille hivernale consécutive de la tempête de grêle du 20 juin, le vigneron neuchâtelois devra porter un soin tout particulier à l'ébourgeonnage. La vigne mettra probablement encore une année pour panser totalement ses plaies et retrouver un aspect normal. Signe encourageant malgré une année viticole catastrophique : le vignoble neuchâtelois a vu sa surface croître en 2013 ! Réjouissons-nous de ce signal positif et regardons devant nous.

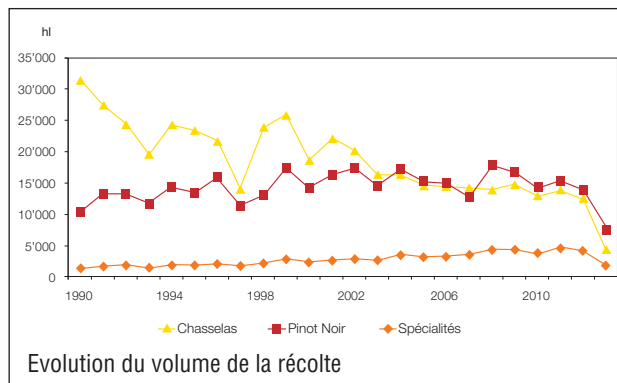
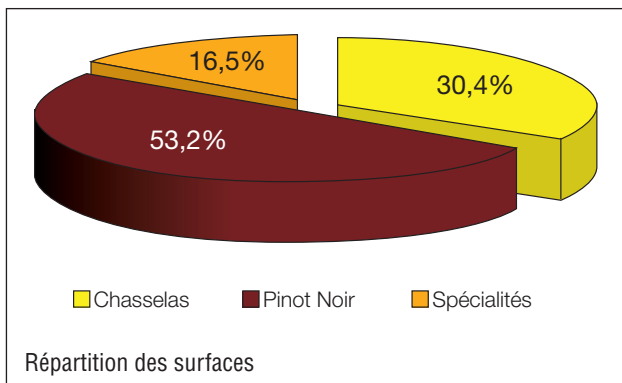
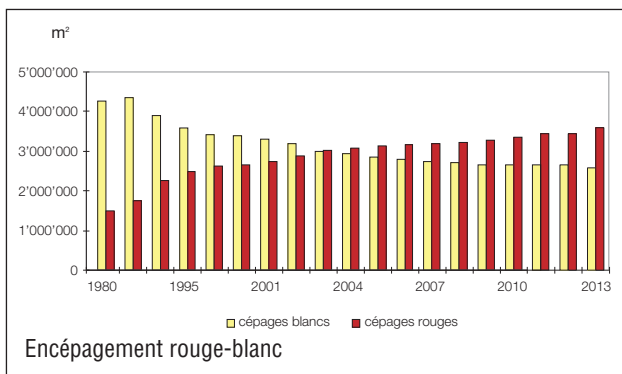
Encépagement

La surface du vignoble neuchâtelois a poursuivi son augmentation en 2013 pour passer au delà de la barre symbolique des 600 hectares avec un total de 601,7 hectares. Les cépages rouges supplantent à présent très nettement les variétés blanches et représentent 58,9% de la surface totale. Le pinot noir enregistre une très forte évolution avec 10 hectares de plus qu'en 2012 (318,5 hectares). Les cépages non AOC ont vu également leur surface augmenter de 1,7 hectare pour arriver

à un total de 18 hectares (très majoritairement des rouges). Le chasselas continue par contre sa descente vertigineuse avec quelque 181,9 hectares, soit 8,1 de moins qu'en 2012.

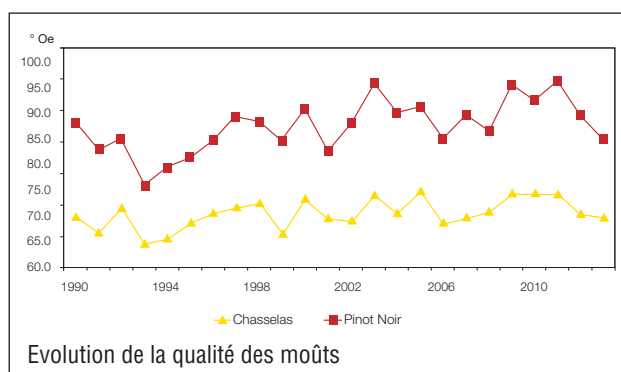
Récolte

L'année 2013 est la plus petite récolte depuis 1957. Après l'épisode de grêle catastrophique de juin, il était clair pour tout le monde que les volumes encavés seraient extrêmement faibles. Les vendanges ont débuté dans la plupart des communes le 7 octobre, dans d'assez bonnes conditions climatiques. Le rendement moyen, tous cépages confondus, plafonne péniblement à 289 grammes/m². Le degré moyen du pinot noir arrive à 85,6° Oe, soit légèrement en dessous de la moyenne de ces vingt-cinq dernières années, pour un rendement moyen de 294 grammes/m². Le chasselas affiche, quant à lui, un degré moyen de 70,4°Oe, soit sensiblement la même valeur qu'en 2012, pour 328 grammes/m² de rendement.



Cépage	m ²	% de la surface	kg	% des kilos	% Brix	° Oe	litres	kg/m ²
CHARDONNAY	206'287	3.4	40'186	2.3	21.0	87.6	32'149	0.195
CHARMONT	160	0.0	0	0.0	0.0	0.0	0	0.000
CHASSELAS	1'819'153	30.4	597'203	34.5	17.1	70.4	477'762	0.328
DORAL	10'101	0.2	1'122	0.1	19.0	78.4	898	0.111
GAMARET	110'032	1.8	24'526	1.4	20.5	85.4	19'421	0.223
GARANOIR	87'188	1.5	18'227	1.0	20.6	85.5	14'382	0.209
GEWURZTRAMINER	35'844	0.6	4'464	0.2	20.6	85.8	3'365	0.125
MUELLER-THURGAU	29'626	0.5	7'050	0.4	18.7	77.0	5'640	0.238
PINOT BLANC	7'465	0.1	662	0.0	21.2	88.3	530	0.089
PINOT GRIS	218'245	3.6	61'657	3.6	21.0	87.6	49'326	0.283
PINOT NOIR	3'185'954	53.2	936'134	54.1	20.6	85.6	747'799	0.294
SAUVIGNON BLANC	71'016	1.2	8'781	0.5	20.9	87.2	7'025	0.124
VIOGNIER	29'640	0.5	3'791	0.2	19.3	79.7	3'033	0.128
TOTAL CÉPAGES AOC	5'810'711	97.0	1'703'803	98.4	19.4	80.3	1'361'328	0.293
DIVERS BLANCS	35'771	0.4	2'465	0.1	20.3	84.3	1'972	0.069
DIVERS ROUGES	145'030	2.3	25'139	1.5	21.5	89.7	20'111	0.173
TOTAL DIVERS	180'801	3.0	27'604	1.6	21.4	89.2	22'083	0.153
TOTAL	5'991'512	100.0	1'731'407	100.0			1'383'411	0.289
<i>Jachères</i>	25'623							
TOTAL	6'017'135							

Données de vendanges : Service de la consommation et des affaires vétérinaires



Au vu des dégustations effectuées à la cuve, l'*Œil-de-Perdrix* semble être cependant la plus belle réussite du millésime. Il se caractérise par une belle vivacité et des arômes très fins de fraise et bonbon anglais.

Dans notre malheur, réjouissons-nous donc de la qualité du millésime 2013 et pensons déjà à la récolte à venir, qui sera assurément autant choyée qu'un nouveau-né !

■ Sébastien Cartillier

Directeur de la Station viticole cantonale

Les vins

Le millésime 2013 sera une denrée rare, mais on peut affirmer sans hésitation qu'il sera de qualité. Les blancs développent déjà une grande finesse aromatique, plutôt marquée par les agrumes sur les *Non-Filtrés*, et tirant sur les fruits frais pour les cuvées classiques. La trame reste vive et la fraîcheur domine très nettement.

Pour les rouges, les très faibles rendements ont favorisé la concentration. Les vins ont une belle couleur rubis soutenue et nous dévoilent toute une palette d'arômes de petits fruits rouges. De belles réussites sortiront des caves ce printemps.

www.75cl.ch

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

- Chasselas
- Pinot Gris
- Œil-de-Perdrix
- Pinot Noir
- Baillique
- Chardonnay

Entretien des sols viticoles : des connaissances à développer

Le sol ne sert pas uniquement de support à la plante, il est un des maillons forts de l'expression du potentiel d'un raisin. Toutefois, la complexité de son fonctionnement, les diverses interactions avec son environnement mais aussi les influences climatiques ainsi que les répercussions des interventions humaines n'en facilitent pas l'appréhension.

L'acuité croissante des questions environnementales vient encore renforcer la nécessité de mieux comprendre les sols viticoles afin d'adapter leur entretien et ainsi de permettre la meilleure expression de leur potentiel qualitatif et quantitatif.

Mieux comprendre le régime hydrique

Lors des études de terroir menées dans le canton de Vaud, la capacité à réguler l'alimentation hydrique est apparue comme un facteur qualitatif prépondérant du terroir. Si une contrainte hydrique modérée a souvent montré un effet plutôt positif sur la qualité des vins, il n'en va pas de même d'une contrainte azotée. Une alimentation azotée insuffisante semble donc influencer négativement la qualité sensorielle en augmentant notamment les caractères herbacés. Toutefois, tous les cépages ne présentent pas les mêmes sensibilités. Certains cépages, comme le gamaret ou le garanoir, s'accommodent très bien de situations très

diverses; alors que d'autres, comme le viognier, y sont plus sensibles, limitant ainsi leur aire d'adaptation.

Tous les sols ne sont pas égaux face à la rétention de l'eau. Ainsi, un sol argileux retiendra davantage l'eau qu'un sol sableux. La pente, les écoulements latéraux, le tassement du sol ainsi que la matière organique vont également influencer le régime hydrique d'une parcelle. Si les éléments liés à la nature même du sol ne peuvent pas être modifiés par les actions du vigneron, les pratiques culturales mises en œuvre peuvent toutefois entraîner des modifications de la matière organique, limiter les pertes de sol par érosion ou encore avoir un impact sur le tassement du sol.

Entretien des sols

L'entretien des sols revêt, dès lors, une importance croissante. La réflexion qui mène au choix de l'itinéraire retenu doit répondre à des aspects techniques et économiques



Une large gamme de tondeuses interceps est proposée. La différence se fait souvent au niveau du système d'effacement ou encore sur la vitesse de rotation et donc la qualité de la tonte.



Ce mini Rolofaca pour l'entretien du cavaillon permet d'écraser l'herbe située sous le rang et d'éviter ainsi une repousse trop rapide (voir ci-après).

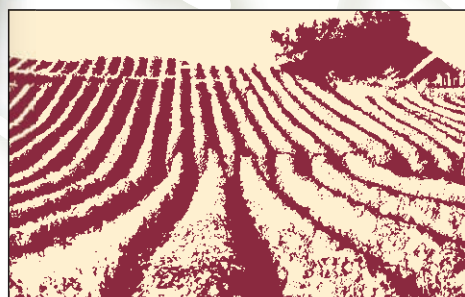
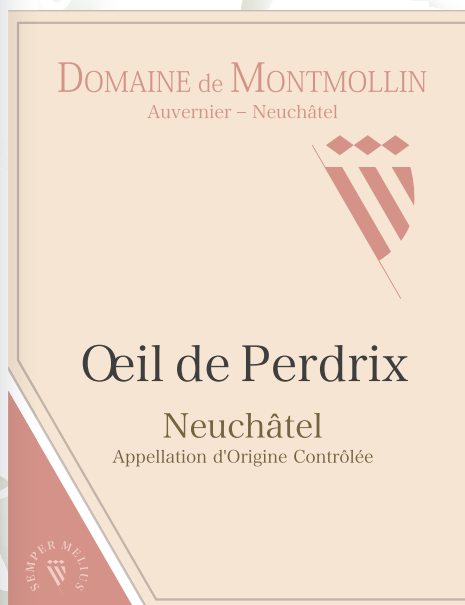


Entretien des sols en viticulture : un enjeu qui dépasse largement les seuls aspects techniques. Ici, l'érosion mais aussi le tassement provoqué par le passage du tracteur, s'ils sont répétés, ne peuvent qu'impacter négativement, à terme, la fertilité de ce sol.

mais aussi environnementaux. Côté technique, le vigneron souhaite assurer une structure favorable à un bon enracinement et au développement de la vigne, et garantir la fertilité du sol tout en permettant un accès à la parcelle pour les différents travaux. Au niveau économique, la recherche d'une production qualitativement et quantitativement satisfaisante, si elle est bien compréhensible, ne doit pas occulter que certaines techniques peuvent impacter négativement l'image de la viticulture auprès de la population. Enfin, les enjeux environnementaux sont ici d'importance, l'itinéraire choisi pouvant influencer positivement ou négativement l'érosion, les risques de pollution diffuse ou encore la biodiversité.

Grâce à l'ingéniosité des fabricants de machines, l'enherbement devient possible même sous le rang. Le choix des machines à disposition s'est fortement diversifié ces dernières années et, lors des derniers salons professionnels, les constructeurs ont mis l'accent avant tout sur des améliorations de détails tels que la gestion des déplacements de terre, la souplesse de l'escamotage ou encore la précision du travail et la propreté au pied du cep.

■ Texte et photos : Monique Perrottet



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

La mécanisation en œnologie : quels progrès, pour quels vins ?

Depuis l'Antiquité, on a donné du temps au vin : le temps nécessaire à son élaboration, et à son vieillissement avant sa consommation.

Les techniques depuis ces temps immémoriaux n'ont que peu évolué au cours des siècles et les pressoirs romains, progrès considérable comparé au foulage aux pieds, sont restés longtemps en activité. On peut encore en admirer en Thurgovie et à Clos Vougeot en Bourgogne.

L'intensification des échanges internationaux, notamment dès l'apparition du chemin de fer, a conduit à une professionnalisation et à une rationalisation de toutes les techniques viticoles, puis œnologiques.

Le sujet est vaste et je me bornerai à évoquer quelques aspects compréhensibles du public et à signaler, en forme de clin d'œil, quelques retours en arrière.

Amélioration des coûts

Pour tous les travaux à la vigne et à la cave, l'amélioration des coûts est à la base de la mécanisation. La machine à vendanger étant d'apparition plus tardive, on peut citer,

à l'entrée des caves, tous les systèmes de prise en charge du raisin : tri, pesage, égrappage, foulage, transport dans les étages de la cave, égouttage, macération, remontage, pressurage, émiettement des marcs et pompage.

Tous ces systèmes ont contribué de manière significative à économiser de la main-d'œuvre pour des tâches lourdes et fastidieuses. En cela, la rentabilité s'est améliorée, mais qu'en était-il de la qualité des vins ?

L'agriculture avait pour but de nourrir le pays et de viser l'auto-provisionnement. Les rendements se sont améliorés, malgré les aléas du climat. La mécanisation s'est accrue, la taille des entreprises aussi. La qualité s'est améliorée, mais bien plus lentement que la progression de la mécanisation.

La raison en est que l'on n'envisageait que la rentabilité. Les solutions techniques ne prenaient que moyennement en compte les impacts non négligeables sur le produit final. Nous étions en manque de vins rouges, l'essentiel



Ballenberg



Machine à vendanger



Egrappeuse-fouleuse avec pompe à piston

était d'en produire ! Plus tard, le marché étant pourvu en vins de ce type, on s'est mis à les comparer, à analyser des rapports qualité/prix, et là, il était criant qu'une amélioration qualitative était nécessaire. Celle-ci passera incontestablement par le respect de la matière première : le raisin.

Il a fallu attendre les années nonante pour observer une amélioration significative de la qualité. Les causes en sont les suivantes :

- exigences du consommateur, concurrence, prise de conscience, comparaisons
- formation et formation continue
- amélioration régulière du climat depuis 1989
- diminution des rendements par hectare et régularité des récoltes
- amélioration qualitative des cépages, ouverture de la liste des cépages autorisés
- amélioration du matériel, innovation technique.

Si la viticulture autrefois coûteuse s'est rationalisée pour devenir rentable, l'œnologie est devenue coûteuse pour garantir la qualité et la diversité des vins mis sur le marché.

Les vinifications se sont adaptées pour satisfaire aux modes les plus diverses, à des marchés particuliers et très labiles, par exemple :

- les vins en barriques
- les rosés
- les liquoreux
- les mises précoces sur le marché
- les vins de garde

- les mousseux
- les cuvées *Design*

Tous nécessitant un procédé de vinification particulier et des équipements spécifiques ainsi qu'une adaptation rapide.

Des équipements vieillots ont été réhabilités et techniquement perfectionnés :

- les cuves en béton
- les fûts et barriques
- les cuviers en bois, mais équipés de régulations techniques
- les amphores et autres œufs

Les pressoirs et filtres de toutes sortes sont devenus programmables et peuvent être commandés à distance, même depuis un téléphone portable. L'œnologue moderne peut partir en vacances et avoir un œil, par domotique interposée, sur la température et l'évolution de chaque cuve, de chaque cave, sur sa tablette informatique. Ça n'est pas une fiction mais une réalité dans la dernière cave tessinoise que j'ai visitée en 2013.

Progrès techniques

Je citerai ci-dessous des techniques qui sont parfois superflues, parfois dangereuses, difficilement maîtrisables, ou alors devenues indispensables au travail qualitatif du vin.

Leur bénéfice qualitatif et économique dépend de la philosophie et de la maîtrise technique des utilisateurs :



Filtre à bourbes

- les outils de prédiction embarqués ou non (drones et analyseur de raisin non invasif)
- les tables de tri et égrappeuses (sélection qualitative irréprochable)
- les presseurs pneumatiques (non agressifs sur la matière, parfois à l'abri de l'air)
- les vinificateurs (cuves autorégulées: brassages, remontages, température)
- la flottation (séparation physique des bourbes)
- la filtration tangentielle (sur vins troubles ou doux)
- les filtrations fines sur membrane, carters, etc. (à l'abri de l'air, sans germes)
- l'évaporation sous vide, l'osmose (retirer de l'eau pour concentrer les qualités du moût)
- la maîtrise des températures de fermentation (vins plus fins, plus gras et plus fruités; plus colorés dans les vins rouges)
- la maîtrise de la température et de l'humidité des chais
- la maîtrise de l'oxygène qui est à la fois le meilleur ami et le pire ennemi du vin



Pose d'une cuve de macération automatique. Le progrès tombe du ciel, mais le raisin vient toujours de la vigne!

Conclusion

Il faudra toujours un raisin de qualité pour faire du bon vin. Remarquez que les moyens regroupés sous l'étiquette « progrès techniques » sont tous physiques. Ils ont succédé à d'autres façons manuelles, dans un premier temps, pour faciliter, pour accélérer, puis pour améliorer le processus d'élaboration œnologique. Ils ne sont pas indispensables à chaque type de vin. On peut très bien réussir un vin non filtré! Souvent coûteux, ces moyens sont fréquemment acquis en commun par un groupe d'exploitants. Il existe également des entreprises à façon, voire des camions-usine qui assurent les opérations, de la filtration à l'étiquetage, en passant par la mise sous verre. Le réchauffement climatique rapide conduit à des récoltes faibles en acidité qui, pour certaines, nécessitent une maîtrise du froid, des gaz inertes et des filtrations capables de retenir levures et bactéries.

En définitive, même si les cadences de mise sous verre sont rapides et proches d'un processus industriel, il faudra toujours donner du temps au vin pour accomplir son cycle.

Le caviste et l'œnologue ont une boîte à outils, c'est à eux qu'incombe le devoir d'en user avec art et modération, afin d'éviter qu'elle ne se transforme en Boîte de Pandore, dans la course à la rentabilité, en gâchant les trésors de notre terroir.

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

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

depuis 1603 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

Entreprise Loeffel et Cie



Entreprise Loeffel et Cie Boudry

Chemin des Conrardes 13

2017 Boudry

032 842 12 78

contact@loeffel-fils.com

www.loeffel-fils.com

Du sable à la mécanique de précision.

Dans un langage imagé, lorsqu'on associe le grain de sable à une mécanique, c'est généralement pour déplorer une panne ou pour le moins une difficulté dans le déroulement normal d'un processus. Pourtant, chez Loeffel et Cie, le sable ferait plutôt office de lubrifiant; aurait-on découvert dans cette entreprise de nouvelles lois mécaniques? On pourrait presque le penser quand on connaît le génie inventif de Jean-Pierre et Clément Loeffel, les deux frères fondateurs d'un atelier de mécanique à Boudry, en 1963. Mais commençons par le début.

Des patrons motivés et entrepreneurs

En 1945, les parents de Jean-Pierre et de Clément Loeffel commencent l'exploitation d'une gravière sur le plateau de Boudry au lieu-dit «La Gaguelire». Ils en tirent les matériaux nécessaires à l'alimentation des chantiers de chemins de fer. Au début, le travail est dur, car essentiellement manuel: il faudra en effet attendre 1950 pour voir apparaître la première pelleteuse mécanique. Les volumes extraits peuvent alors augmenter et l'entreprise se développe; en 1963, elle se dote d'un chargement automatique des produits finis. Automatisés, les travaux de tri, de mélange et de chargement des différentes qualités de gravier et de sable améliorent sensiblement l'efficacité et libèrent du temps de travail. Cette même année, Jean-Pierre et Clément peuvent alors ouvrir un atelier de mécanique et commencent à vendre des tracteurs viticoles à chenilles, les fameux *Lamborghini*, dont plusieurs exemplaires sont encore en service dans le vignoble neuchâtelois. Mais la vente des tracteurs et

des machines viticoles, puis le développement de nouveaux produits, rendent nécessaire la mise à disposition de terrains d'essai. Qu'à cela ne tienne, on plantera une vigne! Quelques années plus tard, une vigne est effectivement constituée sur la pente qui domine le Merdasson, derrière les ateliers. C'est aujourd'hui Christian, fils de Clément, qui travaille les vignes, plus de 4,5 hectares, tandis que Matthieu, fils de Jean-Pierre, s'occupe de la division «Mécanique» de l'entreprise. Christian ne dédaigne cependant pas de travailler occasionnellement aussi à l'atelier. Et à côté de toutes ces activités, la division «Matériaux de construction Loeffel», qui propose sable, galets et gravillons, existe toujours: un bel esprit d'entreprise et une belle réussite!



L'atelier moderne permet d'usiner toutes les pièces originales.

Les tracteurs

Après la vente des tracteurs *Lamborghini* à chenilles vient la mode des tracteurs *Pierre*, tracteurs étroits articulés, sur roues, également fort appréciés dans les exploitations viticoles du canton. Mais parallèlement, les frères Loeffel



Matthieu Loeffel

développent un produit nouveau, révolutionnaire, qui doit s'adapter à tous les vignobles, et qui, via une transmission hydrostatique, devra permettre à un tracteur à chenilles de travailler dans toutes les situations, quels que soient la pente, l'écartement des lignes ou l'outil fixé sur la prise de force. Après bien des recherches, la gamme «Viti-Plus» est lancée en 1989. Il s'agit rien moins que des premiers tracteurs «légers» munis de la transmission hydrostatique, et c'est une réussite totale. Ceux qui essayent ce nouveau concept, beaucoup plus souple dans son utilisation, sont immédiatement convaincus, et ne veulent plus rien d'autre. Alors, de bouche à oreille, par le biais des clients satisfaits qui sont de plus en plus nombreux, les tracteurs Loeffel de la gamme Viti-Plus s'ouvrent à de nouveaux marchés. Tous les vignobles suisses, puis la France et l'Italie sont conquis. Il faut dire que les atouts ne manquent pas : non seulement,

chez Loeffel, on commande du «sur mesure», de 68 à 95 cm de largeur, mais encore on peut demander des adaptations personnalisées pour des outils spécifiques. Et, dernière nouveauté, on peut commander aujourd'hui des modèles à cabine climatisée, ce qui représente un «plus» évident au niveau du confort, mais surtout une sécurité bienvenue pour éviter l'inhalation des produits de traitement.

Services et autres produits

L'entretien, les réparations et les transformations des tracteurs et des outils viticoles sont bien évidemment des services offerts par l'entreprise Loeffel, qui commercialise une gamme importante d'autres produits. A titre d'exemple, on citera les tracteurs *New Holland*, *Case* et *Pierre*, les machines à vendanger *Ero*, différentes effeuilleuses, rogneuses et palisseuses, des faucheuses et des interceps, ainsi que des pré-tailleuses et un large choix d'atomiseurs. L'entretien et la réparation d'une telle gamme de produits exigent des compétences de mécanique étendues; et Matthieu, en digne successeur de son père, se révèle un mécanicien astucieux, inventif, toujours prêt à trouver la solution idoine qui satisfera son client. Son amabilité, sa capacité d'écoute et ses compétences sont reconnues de tous, et, comme cela se passe souvent dans notre canton, les clients deviennent rapidement des amis.

Ouvertures

Outre la publicité dans les revues spécialisées – et même dans *Le Vignolant* –, la présence dans les grandes foires commerciales est très importante pour faire connaître un produit. L'entreprise Loeffel est donc présente non seulement dans les foires suisses comme *Agrovina* à Martigny, mais aussi au *Sitevi* de Montpellier ou au salon *Vinitech* de Bordeaux. Et sur son stand, au moment de l'apéritif, Matthieu Loeffel offre à ses visiteurs des vins de Neuchâtel: une sympathique initiative, qui apporte un soutien bienvenu aux efforts déployés par l'Office des vins et des produits du terroir! Par le biais des foires commerciales, par des contacts réguliers avec l'Ecole d'Ingénieurs de Changins ou d'autres lycées viticoles français, mais surtout par la publicité que font spontanément les clients satisfaits, les tracteurs Loeffel sont aujourd'hui très largement connus. Mais ce qui occasionne une des plus grandes satisfactions à Matthieu, est d'avoir pu placer ses tracteurs dans quelques grands châteaux bordelais, comme par exemple Château Pavie ou Château Ausone, deux grands crus classés de Saint-Emilion. C'est une merveilleuse carte de visite qui laisse augurer d'un avenir brillant.





Un « Loeffel Vitipius » dans les vignes de Château Pavie (Saint-Emilion)

Malgré tout, une petite structure

Mené par Matthieu Loeffel, l'atelier comprend encore trois employés, un apprenti, et peut compter sur l'aide ponctuelle de Christian et de Jean-Pierre. Une secrétaire en charge de la réception et de tous les aspects administratifs complète l'équipe. Quand on connaît la réputation de la maison, on ne peut qu'être étonné de la modestie des moyens. Mais la passion et la recherche constante de l'efficacité sont, si on peut se permettre ce jeu de mot, les principaux moteurs de cette entreprise typiquement neuchâteloise à qui l'avenir paraît véritablement sourire. C'est en tous cas ce que nous souhaitons à Matthieu Loeffel qui a pris sur son temps précieux pour nous recevoir avec beaucoup de gentillesse et de modestie. Alors bon vent, Monsieur Loeffel, et encore merci!

■ Texte et carte: Eric Beuret
Photos: Matthieu Loeffel



MERCI

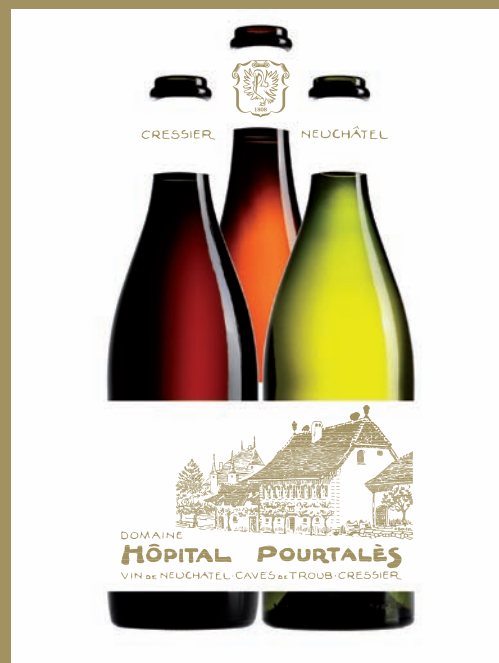
à nos annonceurs de leur précieux soutien à la publication de cette revue.

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

■ Le Conseil de gouvernance de la CV²N



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

Cave et Distillerie de la Ruelle



Cave et Distillerie de la Ruelle

Domaine Beyeler
Grand-Rue 42
2012 Auvernier
032 731 22 52
info@domainebeyeler.ch
www.domainebeyeler.ch

Daniel Beyeler, un homme-orchestre au service des viticulteurs et des propriétaires de vergers.

A ce jour, quatre générations de Beyeler se sont succédé à Auvernier pour exploiter une entreprise mixte qui allie l'art subtil du vigneron-encaveur au savoir-faire rigoureux du distillateur. Mais on peut encore y ajouter le métier de tonnelier, exercé par l'arrière-grand-père et le grand-père de Daniel, l'actuel propriétaire, ainsi qu'un service de mise en bouteilles itinérant, récemment modernisé avec un matériel très performant.

Plus de cent ans d'activité

C'est en 1910 que l'arrière-grand-père de Daniel, Rudolf Beyeler, quitte son employeur, un important distillateur d'Auvernier, pour développer sa propre affaire en qualité de tonnelier et de distillateur. Mais il meurt jeune et son fils Rodolphe n'a que trente ans quand il reprend les rênes du commerce. C'est un homme actif et entreprenant. Parallèlement à son activité de tonnelier et de distillateur, il achète plus de deux hectares et demi de vigne, creuse une importante cave, et développe encore un service de lavage de bouteilles et de mise sous verre. Il aura jusqu'à huit employés et deux équipes

pratiquant la distillation itinérante, encore courante à cette époque.

Son fils Jean-Rodolphe ne reprendra cependant pas la tonnellerie. On vit alors une période qui voit beaucoup de viticulteurs renoncer à réparer ou à remplacer leurs anciens tonneaux de bois, et qui optent plutôt pour des cuves en béton, en acier revêtu ou même, ce qui est une nouveauté, en inox. Quoi qu'il en soit, le travail se fait rare pour les tonneliers, et le métier de viticulteur et d'œnologue qui s'est beaucoup compliqué, exige une formation plus pointue. Jean-Rodolphe ira donc se former à Montgibert, l'école de viticulture de Lausanne qui donnera plus tard naissance à l'École d'Ingénieurs de Changins. Revenu à la tête de l'entreprise en 1975, il modernise la distillerie en la rendant sédentaire, et exploite son domaine viticole et la cave. Cependant, atteint dans sa santé, il doit prématurément remettre toutes ses activités à son fils Daniel.

Nous sommes en 1994; et bien que le passage à la nouvelle génération soit précipité par la maladie de son père, Daniel a déjà la formation nécessaire pour assumer ces responsabilités. Il possède un CFC





Les patrons et leurs produits

de viticulteur obtenu après trois années passées dans trois exploitations neuchâteloises différentes, et il est porteur d'un diplôme en viticulture et en œnologie de l'École d'Ingénieurs de Changins. A son retour de Changins, il a encore travaillé cinq ans en qualité de chef caviste au Château d'Auvernier. Malgré son jeune âge, il se sent prêt pour relever le défi, et se lance courageusement dans l'aventure. Il y a beaucoup à faire, mais la réussite est au rendez-vous : il peut alors moderniser la distillerie avec l'installation d'un nouveau générateur de vapeur, puis acquérir une nouvelle installation de mise en bouteilles.

Voilà aujourd'hui vingt ans qu'avec son épouse Claire, il est à la tête de cette entreprise plus que centenaire, ce que rappellent, dans le local de vente, un arbre généalogique, un tonneau artistiquement décoré sur lequel on peut lire 1910-2010, et une collection d'outils anciens. Et pour l'avenir du domaine, même si rien n'est jamais acquis, Daniel et Claire Beyeler peuvent voir les choses avec confiance. Ils ont trois garçons : Jonathan, vingt-et-un ans, est actuellement vigneron au Domaine de Montmollin ; il obtiendra tout prochainement son brevet fédéral à Changins ; Matthieu, dix-huit ans, fait un apprentissage de mécanicien sur machines agricoles à Bevaix. Quant à Maxime, douze ans, il est encore à l'école à Auvernier ; et s'il est intéressé par le travail de son père, il jouit encore heureusement de l'insouciance des enfants de son âge.

La vigne et la cave

Sagnardes, Lerins, Combe ou *Beauregard*, ces toponymes nous apprennent que toutes les vignes de Daniel Beyeler se trouvent sur le territoire d'Auvernier. Si c'est un avantage pour l'efficacité du travail et pour l'image du domaine,

ça l'est assurément moins en cas de grêle comme l'an dernier ! En effet, comme toutes les exploitations d'Auvernier, son domaine a été très touché par la grêle du 20 juin 2013. Le coup est rude, mais en homme de la terre, Daniel Beyeler sait prendre le recul nécessaire et regarde cet accident avec philosophie. Il n'empêche qu'il sera doublement pénalisé, puisque son activité de mise en bouteilles sera évidemment très réduite cette année, au moins en ce qui concerne ses mandats neuchâtelois.

Ayant perdu les trois quarts de sa récolte, Daniel Beyeler a dû faire appel à quelques autres producteurs neuchâtelois pour obtenir un peu de raisin à encaver. Heureusement que les relations qu'il a liées grâce à son activité de mise en bouteilles lui ont facilité la chose, mais il nous avoue que ça ne fut pas simple : non seulement une grande partie du vignoble neuchâtelois était atteinte, mais dans les endroits épargnés, la récolte n'était généralement pas très abondante. Ayant pu tout de même acheter un peu de raisin dans d'autres communes neuchâteloises, il nous confirme qu'une partie des vins du millésime 2013 ne pourra pas être vendue sous l'appellation Auvernier : ce sera du Neuchâtel. En revanche, pour ses vins de garde, comme par exemple le *Gamaret* ou le *Pinot Noir* élevé en

barrique, et même pour quelques spécialités, il a renoncé à produire du 2013 et compte sur ses stocks pour «faire le joint» avec la prochaine récolte.

Chasselas et pinot noir représentent nonante pour cent de l'encépagement du domaine,

les dix pour cent restants étant composés de gamaret et de gewürztraminer. Mais avec ces quatre cépages, Daniel Beyeler propose à sa clientèle pas moins de neuf vins différents : le *Cru des Ceylards*, vin blanc de chasselas, en version traditionnelle et en *Non-Filtré*, le *Gewürztraminer*, l'*Ceil-de-Perdrix* et la *Perdrix Blanche*, le *Pinot Noir* classique ou élevé en barrique, ainsi que le *Gamaret*, lui aussi élevé en barrique. Enfin, signature par excellence du distillateur, un vin muté à l'eau-de-vie de vin et vieilli en fût de chêne, qui porte le joli nom d'*Auverniac*. C'est un vin doux qui s'apparente au *Floc de Gascogne* ou au *Pineau des Charentes*.

La distillerie et ses produits

Se déplaçant autrefois de village en village, la distillerie est aujourd'hui installée à demeure, dans les locaux de l'entreprise. Elle se compose de trois grands vases à large ouverture, ce qui autorise, en plus des liquides, la distillation des marcs, des fruits solides ou des racines de



Claire et Daniel Beyeler

gentiane. La chauffe est obtenue par injection de vapeur directement dans les alambics, un peu comme on chauffe du lait avec un percolateur. Concentrées dans une colonne à plusieurs plateaux, les vapeurs d'alcool passent ensuite par un catalyseur en cuivre qui agit comme révélateur d'arômes et qui permet surtout d'obtenir des alcools de fruits à noyaux pauvres en uréthanes.

La distillation exige rigueur et précision, mais aussi pas mal d'intuition: un bon «cœur de chauffe», titrant 65 % vol. d'alcool, doit être exempt des goûts âcres des «têtes» et des alcools supérieurs des «queues». Il n'est obtenu qu'avec beaucoup d'expérience et c'est à cela qu'on reconnaît un bon distillateur. Une fois récoltée, l'eau-de-vie est réduite avec de l'eau distillée au degré d'alcool souhaité, généralement aux environs de 42 % vol. Elle est ensuite filtrée, puis stockée dans des bonbonnes fermées par un simple linge, pour permettre l'évaporation lente des esters. Comme pour la distillation, la durée de ce vieillissement est affaire de doigté et d'expérience. Et si les eaux-de-vie blanches sont en principe vieilles en dame-jeanne, le marc de pinot noir est, lui, presque toujours vieilli en barrique de chêne.

Marc de pinot noir et de gewürztraminer, mirabelle, prune, poire Williams, abricot, framboise et même gentiane: cette liste des produits distillés par Daniel Beyeler est longue mais n'est pas exhaustive. En effet, la distillation étant principalement une activité de service à la clientèle, Daniel Beyeler distille, en plus de ses propres productions ou de ses achats de fruits, la marchandise que lui confient viticulteurs, propriétaires de vergers et amateurs divers; la variété est importante! Mais auparavant, s'il le souhaite, le client aura pu bénéficier des conseils avisés du distillateur sur la manière de mettre les fruits au tonneau et sur les conditions optimales de fermentation, ainsi que d'une information précise sur les taxes qu'il devra payer à la régie fédérale des alcools. C'est d'ailleurs lui qui fait les démarches nécessaires auprès de ladite régie. On ne badine pas avec les règlements!

La durée du vieillissement, sous oxygénation ménagée, varie de deux à cinq mois en fonction des conditions d'entreposage, par exemple le volume du récipient, la qualité du bouchage, l'amplitude des écarts de température ou la pression barométrique. Ce n'est qu'après cette période d'affinage que l'eau-de-vie aura perdu son agressivité et gagné en complexité aromatique. Elle pourra alors être mise en bouteilles et éventuellement présentée à une commission de dégustation, comme le forum romand des eaux-de-vie, ou le concours national Distisuisse. Relevons ici que la Bérudge de la Distillerie de la Ruelle a obtenu une médaille d'or et a été élue «spiritueux de l'année» au concours Distisuisse 2013. C'est une réussite remarquable qui fait honneur à Daniel Beyeler, et qui projette sur le devant de la scène ce fruit typiquement neuchâtelois, proche parent de la fameuse Damassine du Jura.

La mise en bouteilles à façon

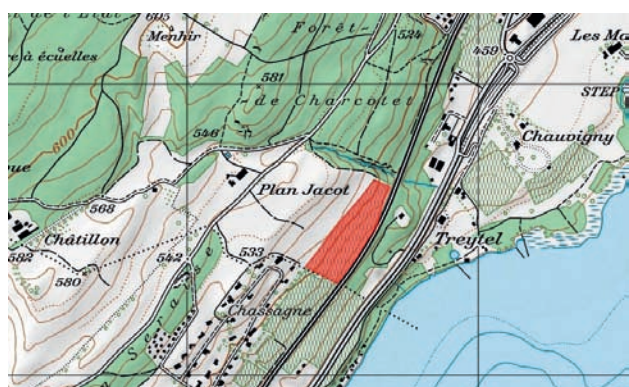
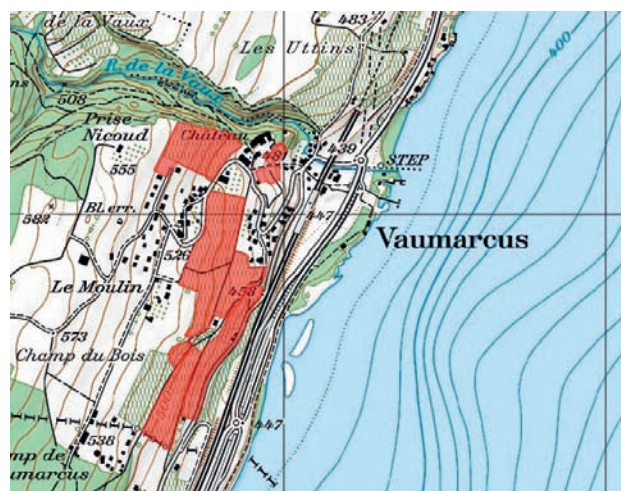
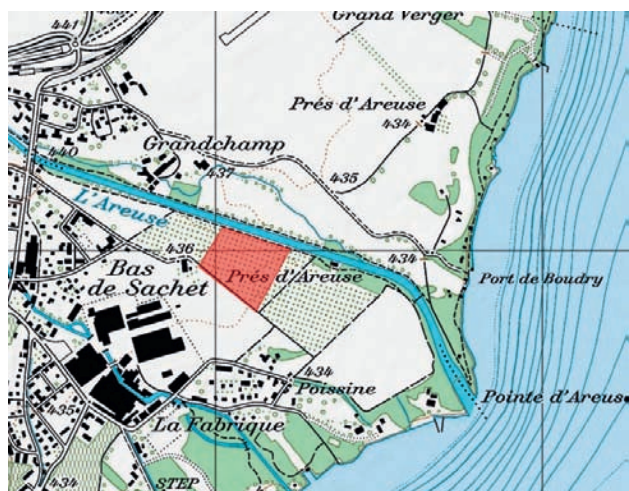
Propriétaire d'une installation de mise en bouteilles très moderne, Daniel Beyeler se déplace dans tout le canton et même au delà, par exemple dans le Vully ou dans le Jura, pour satisfaire une clientèle variée. Avec son nouveau matériel, il peut proposer différents types de bouchage (bouchon de liège, à vis ou bouchon couronne), différentes qualités de filtration dont une filtration stérile, la carbonicisation du vin et le rinçage des bouteilles avant embouteillage. Plusieurs caves de renom, dont le domaine de Chambleau, lui confient déjà leurs mises en bouteilles, et cette activité est assurément appelée à se développer.

Ambiance et convivialité

Qu'on vienne à Auvernier, au moment du marché de Noël, pour déguster leur saucisson neuchâtelois cuit sur le marc, ou simplement qu'on passe à leur cave, on est toujours bien reçu chez Claire et Daniel Beyeler. Et si, comme nous, vous avez la chance de déguster un *Non-Filtré* au soleil couchant dans leur sympathique demeure, avec comme seul horizon le Trou de Bourgogne et les vignes, vous pourrez apprécier le calme et la poésie de ce village où vivent encore des métiers traditionnels et des gens attachants qui aiment partager leur passion.

■ Texte et carte: Eric Beuret
Photos: Jean Martenet

Portrait d'un acteur du vin en sept questions-réponses : Denis Meier



Le monde du vin neuchâtelois fourmille de passionnés qui, tant à la vigne qu'à la cave, poursuivent inlassablement une quête de la qualité. Tel le Saint-Graal, le *Pinot Noir* est l'objet de recherche, afin d'obtenir LE *Pinot Noir* d'anthologie. L'expérimentation est diverse, comme le sont les vigneron ou les encaveurs; d'aucuns pensent que c'est à la vigne, par des sélections rigoureuses ou des tailles fines, que l'on obtient le fameux nectar, d'autres préfèrent concentrer leurs efforts sur les activités en cave, au moment de la vinification. Interviennent alors la température, la durée de cuvaison ou le choix des levures

qui confèrent au vin sa typicité ou sa finesse. Toutes ces pratiques sont intéressantes dans la mesure où elles suscitent une émulation parmi les « artisans » du vin, et c'est finalement le consommateur qui sort gagnant, car il est certain de boire un *Pinot Noir* de qualité.

Aujourd'hui, c'est de Denis Meier qu'il s'agit: il a des vignes (mais pas de vin à son nom), de grandes compétences œnologiques, beaucoup d'idées et surtout, une volonté inébranlable de faire un vin de qualité et principalement un grand *Pinot Noir*. Je l'ai rencontré sur ses terres de Vaumarcus et je vous propose de faire plus ample connaissance avec lui, en lisant ses réponses aux sept questions que je lui ai posées.

Où se trouvent vos vignes et quel en est l'encépagement?

Je possède dix-huit hectares et demi de vignes situées à Vaumarcus et à Cortaillod, et je loue quatre hectares sur le lieu-dit *La Petite Californie*, à Bevaix. A Vaumarcus, mes vignes (et celles de mon fils Morgan) se trouvent sur les lieux-dits tels que *Clos du Château*, *Clos du Village*, *Grand Vigne*, *Sous les Châtaigniers*, *Roche de Ville*, *les Planches des Fourches*, *Pâturage aux Anes*, *Maulieu* et *Malakoff*. Quant à Cortaillod,



La Malakoff

elles sont sur le lieu-dit *Grandchamp*. L'étude des sols est fondamentale afin d'obtenir la meilleure adéquation entre le cépage et le sol. Ainsi, à Vaumarcus, il y a trois sols différents: le premier, constitué de calcaire jaune du Jura, présente peu de profondeur, il est influencé par le climat de l'été, car sa réserve en eau est très faible; la roche de son sous-sol date de plus de cent millions d'années. Le deuxième est constitué de moraines apportées par le glacier du Rhône, il y a environ quinze mille ans. Enfin, le troisième, *fluvio-glaciaire*, a, sur quatre mètres de profondeur, des petits cailloux amenés par le Vaux. L'enracinement y est donc très important. Sur l'ensemble des parcelles de Vaumarcus, la terre a perdu son calcaire, permettant l'utilisation d'un porte-greffe qui favorise la maturité du raisin. A Cortaillod, on trouve un quatrième terroir. Le sol y est calcaire et est influencé par l'Areuse qui, au fil des ans, déposa des cailloux plus gros (20 cm), pour, finalement, donner un sol caillouteux sur plus de six mètres de profondeur, jusqu'à la nappe phréatique.

L'encépagement est assez particulier, avec un cépage « phare », le pinot noir représentant 88 % des surfaces (soit 19,8 hectares), sur les communes de Vaumarcus, de Bevaix et de Cortaillod. Tous les autres cépages sont cultivés à Vaumarcus, soit le pinot gris (0,8 ha), le chardonnay (0,3 ha), le merlot (0,3 ha), le gamaret (0,3 ha) et le chasselas (1 ha).

Quelles sont vos techniques de culture ?

Trois hectares sont travaillés en terrasses avec une densité de 7800 pieds/ha (1,60 m/0,8 m), le solde, en culture mi-haute, avec une densité plus faible, soit 6250 pieds/ha (2m/0,8m). Le tout est en production intégrée et la taille en Guyot simple. Le travail se fait avec une chenillette dans les terrasses. Sur les autres coteaux, un tracteur fait l'affaire. L'équipe comprend quatre personnes, un responsable, un chauffeur et deux aide-vignerons. Parfois, quelques

personnes du *Garden Center* viennent seconder l'équipe. Les vendanges se font à la machine pour les blancs et le pinot noir destiné à l'*Œil-de-Perdrix*, quant au reste (environ 16,5 ha), vingt-cinq vendangeurs tchèques s'en occupent. Les raisins provenant de la *Petite Californie* sont livrés à la *Cave des Coteaux*, tandis que les raisins récoltés à Vaumarcus sont gérés par les *Caves Châtenay* (à noter que le parchet de Cortaillod n'est pas encore en production). Dans les deux caves, il n'y a qu'une œnologue, Janine Schaer, qui vinifie, comme je l'ai déjà dit, le vin-phare, le *Pinot Noir*, l'*Œil-de-Perdrix*, le *Pinot Gris*, le *Chardonnay*, le *Chasselas*, le *Merlot* et le *Méga* (un assemblage de merlot et de gamaret).

Justement quelle est la structure de votre société et quelle est votre formation personnelle ?

Je suis propriétaire de toutes les vignes citées, sauf celle de la *Petite Californie* que je loue. J'ai constitué une société « en nom propre ». Je suis administrateur de la *Cave des Coteaux* (qui est une coopérative) et président et actionnaire des *Caves Châtenay/SA* dont Urs Hugli est le directeur. Quant à la *Maison Bouvier* (premier mousseux suisse en 1811), elle appartient aux *Caves Châtenay*.

Ma formation, je l'ai effectuée à l'EPFZ où j'ai obtenu le titre d'ingénieur agronome avec une spécialité « en culture spéciale » qui n'est autre que la viticulture et l'arboriculture.

Comment êtes-vous venu au vin ?

Après mes études d'agronomie, je me suis lancé dans la production de raisin, avec, au début, une vigne louée: la *Petite Californie*. C'était l'époque héroïque, je n'avais, comme outil, qu'un râblet et un petit tracteur... mais quand on aime, on ne compte pas ! Puis j'ai replanté des vignes sur des terrains anciennement réservés aux cultures fruitières et l'histoire s'est mise en marche ! En 2002, les *Caves Châtenay* m'ont permis d'acquérir le *Domaine Château de Vaumarcus*, avec l'obligation de leur livrer la vendange du *Domaine* jusqu'en 2022. Puis arrivent les premières récompenses: déjà en 2002, un *Pinot Noir Château de Vaumarcus* obtient le titre de champion cantonal ainsi qu'un « Coup de cœur » dans le guide Hachette. Plus tard, l'*Œil-de-Perdrix 2010* remporte le titre de champion suisse de sa catégorie.

Mais il faut du caractère et des convictions ! Qu'en pensez-vous ?

Certes, créer un domaine viticole dans le canton de Neuchâtel n'est pas une affaire aisée, principalement pour des raisons de coût. De plus, comme je suis un perfectionniste, la recherche de la qualité est difficile, dans la mesure où il faut introduire des données techniques précises dans un univers, somme toute, assez pragmatique. On peut dire que la vinification dont je rêve n'est pas encore totalement maîtrisée. Tous ces éléments fortifient mes convictions et



Denis Meier

me poussent à aller plus loin dans la quête « du vin que je voudrais être parfait ». C'est un véritable défi d'autant plus difficile à mener que, pour l'instant, je ne dirige pas complètement la transformation de mon raisin. Je suis, actuellement, obligé de ne faire que des essais qui pourront peut-être m'ouvrir une voie personnelle. C'est donc un moment exigeant et passionnant, mais également un peu frustrant.

Au fond qu'attendez-vous d'un vin ?

C'est facile à dire, mais pas facile à faire... Un bon vin doit être représentatif du cépage tout en exprimant les caractéristiques du terroir, donc si possible, sans levurage. On devrait pouvoir faire autant de vins différents qu'on a de terroirs, un peu comme en Bourgogne, où la notion de « Climat » est très importante. Je suis pour une vinification lente qui permet d'éviter la filtration que je n'aime pas. Un bon vin doit être *sur le fruit*, minéral, *droit* plutôt que trop riche en alcool. Enfin, un bon vin doit susciter la convivialité; il a une fonction gastronomique certaine, mais également un rôle social et amical. Vaste programme !

Et, pour terminer, comment voyez-vous l'avenir du vignoble neuchâtelois et le vôtre ?

Si le canton de Neuchâtel maintient ses six cents hectares de vignes, l'avenir semble assuré... mais il faudra beaucoup travailler à la vigne comme à la cave ! La notion de terroir devra être développée davantage et il sera primordial de trouver des sélections plus fines de pinot noir. En cave, nous autres œnologues devons avoir des vinifications plus longues, les moins techniques possibles, sans levurage et avec un élevage de dix-huit mois.

En ce qui me concerne, je prends bien évidemment en compte tout ce que j'ai dit au sujet du vignoble neuchâtelois. J'ajouterai que je forme un successeur, mon fils

Morgan, qui, après des études d'économie à l'Université de Lausanne, fait un post-master d'œnologie à l'Université de Dijon.

Conclusion

Rencontrer une telle personnalité est un moment très stimulant et enthousiasmant ! Et Denis Meier ne vit pas en vase clos, il aime discuter avec ses collègues tels que MM. Burgat, Gerber, Kuntzer, Perrochet ou Tatasciore dont il apprécie les vins. Il est bénéfique pour un vignoble que ses acteurs échangent leurs expériences afin d'améliorer la qualité des produits. Et si vous demandez à Denis Meier quel mets accompagne parfaitement son *Pinot Noir*, il vous répondra sans hésiter : un poulet rôti, car la légèreté de la volaille se marie parfaitement à la finesse du Pinot.

Afin que je puisse me rendre compte par moi-même des résultats de ses recherches, Denis Meier m'a proposé de déguster deux *Pinots Noirs*. Le premier, un *Château de Vaumarcus 2005*, parfaitement conservé, présente une robe à peine tuilée, avec un nez de petits fruits. En bouche, on perçoit une belle longueur et également une belle expression de petits fruits. Le deuxième vin est un vin signé Morgan Meier : il fait partie des essais menés par le père et le fils. Il s'agit d'un *Cailloutis 2010*, appellation Neuchâtel : une robe violacée, un nez et une bouche où riment plénitude, équilibre et structure sur des notes de petits fruits. Un vrai plaisir ! Ce vin résume parfaitement ce que Denis Meier attend d'un vin !

■ Texte et photos : Jean Martenet
Cartes : Eric Beuret

Vous pouvez obtenir les vins du Domaine *Château de Vaumarcus* à la Cave des Coteaux, au Garden Center Meier de Colombier ou au Château de Vaumarcus.

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

agrisano

Pour les familles paysannes!

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

cnav
Chambre neuchâteloise
d'agriculture et de viticulture

FRANÇOIS PRINCE (1721-1757)

Eloge des vins de Neuchâtel

Fils d'un apothicaire installé à la place des Halles, François Prince – qui, plus tard, devait être durant trois ans le médecin de la ville – présenta le 11 octobre 1743 à la Faculté de médecine de l'Université de Bâle, pour l'obtention du titre de docteur, une Dissertation inaugurale physico-médicale sur le vin de Neuchâtel, dont sont tirés ces extraits:

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

Bien que j'aie entrepris de traiter ici spécialement du vin rouge de Neuchâtel, il me semble bon de donner quelques renseignements sur notre vin blanc afin d'établir en quelques sorte quelle est sa nature, en quoi il diffère du rouge et dans quels cas il peut lui être substitué. Je le ferai aussi afin de prouver d'une manière évidente que dans notre pays nous pouvons nous passer complètement des vins étrangers, et on verra par ce qui suit que, parmi nos vins, on en trouve toujours qui conviennent à chaque tempérament.

Le vin blanc de Neuchâtel est limpide comme de l'eau, sa couleur est plutôt jaune, plus rarement tirant sur le roux, à moins qu'il ne soit très vieux ou gâté; sa saveur est à la fois spiritueuse et acide, sa consistance très légère et fluide, il a plus de flegme que le rouge et contient plus de particules salino-acides, c'est-à-dire de tartre. Ce vin est éliminé facilement et promptement par les voies urinaires, mais il est moins bon et moins sain pour l'estomac et les poumons, aussi n'est-il pas à conseiller à ceux qui souffrent d'une atonie de ces organes pas plus qu'aux phlegmatiques, aux cachectiques et aux vieillards, à ceux qui ont des aigreurs d'estomac ou qui sont sujets à des perturbations intestinales; il n'est profitable ni aux goutteux ni à ceux qui ont la gravelle ou la pierre; par contre, c'est la meilleure des boissons pour ceux qui sont robustes, qui prennent du mouvement, pour les cholériques, pour ceux qui ne sont pas trop corpulents, en un mot pour tous les gens en santé.



Nectar de la patrie

J'en arrive maintenant au vin qui est le nectar de ma patrie, c'est-à-dire au vin rouge de Neuchâtel. Ce vin, qui ne le cède presque à aucun en bonne qualité, se recommande d'abord par sa belle couleur rouge, d'un incarnat plus vif et plus foncé que celui du Bourgogne; son odeur est suave et pénétrante, sa saveur agréable et généreuse, sa consistance légère. Il supporte plus ou moins bien les années selon le perchois dont il provient, la température de l'année et les divers moyens employés pour sa conservation.

Il y a, en effet, des vins rouges de mon pays qui peuvent être conservés jusqu'à six ans et plus; cependant, en général, ceux qu'on boit dans leur troisième année sont plus délicats et d'une qualité supérieure. Pour résumer en peu de mots ses propriétés, nous dirons que le vin rouge de Neuchâtel digère admirablement, sa couleur réjouit les yeux, son odeur affecte agréablement l'odorat, sa saveur est délectable au palais et son effet est salutaire tant pour l'estomac que pour tout le corps.

En s'appuyant sur les expériences précitées tant physiques que chimiques sur le vin rouge de Neuchâtel, il n'est pas osé d'affirmer qu'il est à la fois excellent pour étancher la soif, exciter l'appétit, accélérer la digestion, restaurer les forces, faciliter la circulation du sang, favoriser et aider les sécrétions et les excréments, corriger l'acidité des voies primaires, dégager les obstructions, renforcer le cœur et

les intestins; tellement qu'on peut à bon droit appliquer à ce vin ce que l'on dit du vin généreux à savoir: qu'il nourrit en quelque sorte de toute sa substance, qu'il donne des forces, empêche la putréfaction et corrige les humeurs humides et froides.

Action stimulante

Le vin de Neuchâtel non seulement communique au corps des forces bienfaisantes, mais encore il peut rendre à l'esprit des services signalés, probablement par le fait d'une accélération du mouvement circulatoire ou par quelque subtil stimulant agissant sur les esprits animaux. Point n'est d'ailleurs besoin de s'en enquérir plus avant et de chercher à expliquer comment cela se passe sur le moment même, étant donné que cette action stimulante du mouvement du sang et des esprits animaux, due aux principes constituants du vin de Neuchâtel, est un fait dûment constaté.

On a observé qu'il exerçait sur le moral les effets suivants: Ce vin égale au plus haut point l'esprit, il fait fuir les chagrins et les soucis ainsi que le royal prophète le dit. (Ps. CIV, v. 15.) *Le vin réjouit le cœur de l'homme*; et dans les *Proverbes XXXI, 6*, on lit que le vin relève le courage des malheureux et leur fait oublier leur misère. Ce sont bien là des qualités qu'on peut s'attendre à trouver avant tout

dans le vin de Neuchâtel qui en surpasse tant d'autres en efficacité et en excellence.

Meilleur diététique

Nous avons annoncé que le vin de Neuchâtel était un excellent remède prophylactique contre les maladies provenant de la nature putride des humeurs, car il conserve le sang et les autres humeurs toujours fluides et en mouvement circulatoire de façon à ce qu'elles ne puissent subir par le repos de décomposition spontanée et qu'elles n'aient pas à souffrir de stagnation ou d'obstruction, mais que plutôt par une continuelle rénovation du fluide, même dans les interstices les plus minimes du corps, elles soient en mesure de résister à une foule de maladies. Ce vin introduit ainsi continuellement dans le sang des particules acido-balsamiques diamétralement opposées à toute putréfaction.

Celui qui examine attentivement tout ce que je viens de dire, reconnaîtra aisément et avouera sans peine que le vin de Neuchâtel est le meilleur diététique et que notre patrie est bien heureuse d'être ainsi pourvue et enrichie.

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



Offrez à vos enfants ou petits-enfants

La fée de la vigne

Résumé : Pierrot aime beaucoup accompagner son grand-père vigneron. En marchant, le vieil homme raconte des histoires à son petit-fils. Cet hiver, il lui parle de la légende de la petite fille qui s'est transformée en fée pour s'échapper d'une tourelle et vivre dans la vigne. Personne ne l'a jamais vue, et Pierrot passe l'année à la rechercher entre les ceps et les feuilles de vigne. Cet été-là, la grêle s'abat sur la vigne, et le grand-père doit être hospitalisé. Il faut que Pierrot retrouve la petite fée, car elle seule peut l'aider...

Ce merveilleux ouvrage est le premier destiné aux enfants à raconter la vigne avec des explications simples sur le métier de vigneron-encaveur. L'histoire et les illustrations sont de Marianne Schneeberger, le texte explicatif et les photos sont de Christian Fellmann.

Vous pouvez acquérir ce livre pour la somme de 25 francs dans les librairies ou aux adresses suivantes :
Atelier Aquarelle à la carte, route de Neuchâtel 20, 2088 Cressier
Cave des Lauriers, Jungo & Fellmann, rue du Château 6, 2088 Cressier

Frairie de printemps 2014

En ce samedi 22 mars 2014, ce n'est pas seulement le printemps qui commence, c'est aussi une importante soirée pour la Compagnie des Vignolants du Vignoble Neuchâtelois – CV²N.

Tout débute par une sonnerie de trompettes et la porte du cellier du château de Boudry s'ouvre. Le maître de cérémonie annonce les membres du Conseil de gouvernance qui entrent en grande tenue pour accueillir des nouveaux Vignolants. C'est peut-être parmi eux qu'il y aura un jour des remplaçants à la gouvernance.

Un nombreux public est présent, ce sont des autorités communales, d'anciens Vignolants, dont plusieurs portent leur médaille, ou des amis. Environ cent vingt personnes sont là, ce qui prouve que la CV²N est une compagnie bien présente pour promouvoir les vins de Neuchâtel.

Ce soir ce sont huit nouveaux compagnons et compagnes que nous accueillons et qui *promettent solennellement de tout mettre en œuvre, en tout temps et en tout lieu, pour travailler au bien du Vignoble neuchâtelois et de ses nobles produits, le Blanc et le Rouge, provenant des terres sises entre Le Landeron en bise et Vaumarcus en vent, la montagne en joran et le lac en uberre.*

Les nouveaux Vignolants signent le livre d'or et reçoivent, en plus de la médaille, un diplôme.

BONGIOVANNI Fabio, Neuchâtel
Conseiller passionné des vins de notre terroir
BOVEY Olivier, Vaumarcus
Compagnon émérite des joies bachiques
GRIEVE CLARCK Eduardo, Hauterive
Bâtisseur enthousiaste des arpens
HUNKELER Claire, Corcelles-Cormondrèche
Muse appréciée des valeurs essentielles
MATTHEY-DORET Frédéric, Le Landeron
Entrepreneur convivial de la grappe
RUEDIN Nicolas, Cressier
Grand disciple de Saint-Vincent
SCHNEEBERGER Marianne, Cressier
Fée artistique de la vigne
VOUGA Maurice, Cortaillod
Noble baladeur du *Non-Filtré*

Après ces nominations, c'est l'apéritif offert par les communes de Milvignes, de St-Aubin-Sauges, de Vaumarcus et de St-Blaise qui est servi par les Vignolants.

A vingt heures, l'assemblée participe à un repas gastronomique, fort apprécié, concocté par François Berger de l'Auberge Restaurant de La Tène.

■ Texte : André Aubry
Photo : Alfred Zehr

De gauche à droite : Olivier Bovey, Fabio Bongiovanni, Claire Hunkeler, Marianne Schneeberger, Frédéric Matthey-Doret, Maurice Vouga, Nicolas Ruedin, Eduardo Grieve Clarck



Génération Géminian et le cépage manseng

Génération Géminian est une confrérie bachique qui a été créée par trois amis, après les inondations de novembre 1999 pour aider les Vignerons de Cuxac d'Aude et pour relancer la vie du village.

Vos ambassadeurs, les deux couples Weise et Zehr, ont saisi l'occasion de participer au chapitre de la Génération Géminian, le même weekend que celui de l'Ordre Universel des Chevaliers du Cep de Montpellier.

Jusqu'au X^e siècle existait à cet endroit une agglomération gallo-romaine nommée *Geminian*. Aujourd'hui, Cuxac d'Aude est un village de 4200 habitants. En 1999, il a connu un triste sort, quand la digue de l'Aude a cédé; une vague de deux mètres d'eau a envahi le village, causant la mort de cinq habitants.

C'est alors, à la suite de cette catastrophe, que trois amis, deux viticulteurs et un fonctionnaire, ont créé Génération Géminian, pour aider les vignerons à relever le défi de replanter la vigne, soit 1200 souches de manseng, petits grains et gros grains.

La vendange est effectuée totalement à la main afin qu'on puisse trier les raisins. On attend le mois de novembre pour obtenir une concentration des baies sur pied et ainsi une surmaturité. On ne laisse pas s'achever la fermentation des sucres naturels, équivalant à 19 voire 21 degrés d'alcool potentiel, pour obtenir un vin avec suffisamment de sucre résiduel. La fermentation est réalisée en barriques et peut durer jusqu'à trente-cinq jours.

Ensuite, le vin reste en barriques pendant onze mois, de manière à lui conférer un bon vieillissement. Manuelle comme la cueillette, la mise en bouteilles et l'étiquetage sont réalisés par les membres de la Confrérie !

Ce vin moelleux marie la finesse et la puissance du petit manseng à la vivacité du gros manseng. Il se déguste très

bien en apéritif, mais aussi avec du foie gras, avec des volailles grillées, du fromage de brebis ou des pâtisseries.

Notre journée de ce trente-quatrième Chapitre a commencé par un petit déjeuner campagnard. Puis, les trente-trois confréries présentes ont défilé pour se rendre à l'église. Au retour vers la salle du «Jeu de Paume», jeu ancêtre du tennis, le cortège a observé une minute de silence devant la stèle de mémoire des victimes des inondations. Cérémonie peu fréquente dans le monde des confréries.

Lors des intronisations, les baillis armés de leurs masses vont chercher les impétrants et les accompagnent sur la scène, où cette question est posée: «A-t-il testé notre vin?» «Non!» «Nous allons y remédier!»

Et pour terminer, le Grand Maître Henri Lozano propose au menu un excellent ragoût!

■ Texte : Edgar Weise

Photo du bas : Alfred Zehr



34^e Chapitre de la Génération Géminian

Hommage à André Ruedin

Ce 3 janvier 2014 s'est éteint André Ruedin. Conseiller communal à Cressier, député, propriétaire des caves La Grillette, il fut également « régisseur » du Domaine de l'Hôpital Pourtalès à Cressier.



Compagnon de la première heure de la CV²N avec le chancelier Jean-Pierre Baillo, il est nommé « Maître des clés de la cave ». Il a été le précurseur pour les « arts et la culture » tel que souhaité par la Charte de 1951 en créant le premier « Salon des 3 dimanches », verni le 11 octobre 1952. Dans ses souvenirs, il

raconte comment il allait chercher les œuvres des peintres éloignés, tels Conrad Meili à Genève ou encore Hans Erni à Meilen. En 1954, il est nommé « Grand-maître des clés du coffre ».

André Ruedin, très sensible et attaché à son village et à sa région, a laissé moult écrits, brochures et livres sur l'Histoire des gens de chez nous au travers des travaux de la vigne.

■ Jean-Louis Gyger

Hommage à Henri-Louis Vouga

C'est en février 2014, dans sa 81^e année, qu'Henri-Louis Vouga est décédé des suites d'une pneumonie.



Depuis le XV^e siècle, la famille Vouga a toujours habité Cortaillod et elle a, sans discontinuité, cultivé la vigne. Henri-Louis était donc vigneron, et son fils Jocelyn, a repris le flambeau pour ensuite créer en 1993, avec sa femme Cinzia, un encavage au Petit-Cortaillod.

la compagnie des Vignolants et a rempli d'autres mandats importants dans le monde de la viticulture neuchâteloise), il était aussi un bon gymnaste et un tireur chevronné. Il a également fonctionné comme officier dans la compagnie des sapeurs-pompiers de Cortaillod et, pendant de nombreuses années, il a siégé au Conseil général du village et au Grand Conseil du canton où ses avis ont toujours été très écoutés.

Mais si Henri-Louis est connu comme vigneron (il a été commissaire viticole à Cortaillod, délégué de la Fédération neuchâteloise des vigneron au sein de la Gouvernance de

C'est donc une personnalité très attachante que sa famille et ses nombreux amis ont perdu lors de son décès.

■ Alain Jeanneret

Hommage à Mario Du Mesnil

Mario Du Mesnil, Ambassadeur extraordinaire de la CV²N, est décédé en décembre dernier. Il restera un grand homme dans nos cœurs. Au début des années quatre-vingts, il a relevé un défi de taille. Le congrès mondial des confréries bachiques se tenait alors à Montréal. Lors d'un repas mémorable, qui avait lieu au fameux restaurant William Tell, tenu par le très célèbre Peter Mueller, le gouverneur de la CV²N, Auguste Richter, qui était venu de Neuchâtel pour ce congrès, d'un coup de cœur et sans aucun avis préliminaire, se leva, s'approcha de Mario Du Mesnil et le nomma « Ambassadeur extraordinaire



des vins neuchâtelois ». Et quelques mois plus tard, en février 1983, tout a été mis en place pour célébrer avec faste la fondation de l'Ambassade de la CV²N au Canada, sous la présidence d'honneur de Théodor Dudli, consul général de Suisse à Montréal, sous la présidence de Mario Du Mesnil, Ambassadeur extraordinaire de la CV²N et un invité d'honneur, Jean-Pierre Beltrami, consul honoraire de Suisse à

Québec et Ministre plénipotentiaire des vignobles de Neuchâtel à Québec.

■ Jean-Jacques Humbert-Droz

Les activités en bref

NOVEMBRE	Sortie du livre « La fée de la vigne »	Cressier
DÉCEMBRE	Réception de Didier Burkhalter, président de la Confédération	Auvernier
JANVIER	Conférence de presse pour la présentation du <i>Non-Filtré</i>	Neuchâtel
	Lancement du <i>Non-Filtré</i>	Neuchâtel
	Lancement du <i>Non-Filtré</i>	La Chaux-de-Fonds
	Assemblée générale de la Fédération internationale des confréries bachiques – FICB	Paris (France)
FÉVRIER	Réunion des responsables des Confréries neuchâteloises	Boudry
MARS	Frairie de printemps	Boudry
AVRIL	Assemblée générale de la Confrérie des Olifants	Peseux
	Chapitre de la Confrérie de l'Olivado de Provence	Castagniers (France)
	Assemblée générale de la Fédération suisse des confréries bachiques et gastronomiques – FSCBG	Boudry
	Soirée organisée à l'occasion du 90 ^e anniversaire de la création de la Confrérie des Maîtres Vignerons de Chénas et Moulin-à-Vent	Belleville-sur-Saône (France)
	Chapitre de la Confrérie des Taste – Cuisses de Grenouilles	Vittel (France)
MAI	Chapitre des Chevaliers de l'Imagerie d'Epinal	Epinal (France)
	Journée des Confréries et Fête du vin nouveau	Cressier
JUIN	Cinquantième anniversaire de la Confrérie des Olifants	Saint-Blaise – Saint-Aubin
	Chapitre de la Confrérie de Maitrank	Arlon (Belgique)
	Frairie de la floraison	Cressier
	Chapitre de la Confrérie de l'Amarena et du Nebbiolo	Sizzano (Italie)
	Sortie annuelle	Bresse (France)

Une délégation de la CV²N prête à accueillir Didier Burkhalter, président de la Confédération, au Château d'Auvernier



Entre outils et mécanisation : quelques appareils du vigneron

Si la mécanisation, puis la motorisation du monde viti-vinicole s'est affirmée au cours du XX^e siècle, le processus du développement technique des activités humaines est plus ancien. Preuve en est les quatre appareils du XIX^e siècle qui ont permis au vigneron de faciliter et de rendre plus efficient son travail pour laver, étiqueter, bouchonner et déboucher les bouteilles.

Le lave-bouteille

La fastidieuse opération du lavage des flacons au moyen de diverses brosses et étoffes emmanchées a été bien facilitée par l'esprit créatif d'ingénieurs-artisans qui ont inventé le lave-bouteille (ou rince-bouteille).

L'exemplaire représenté (fig. 1) est un des modèles de la fin du XIX^e siècle. Pratiquement, cet appareil se fixe sur le

bord d'un récipient contenant la réserve d'eau de lavage. Par rotation de la manivelle, la petite brosse métallique se met à tourner et lave et gratte la bouteille qui a été placée goulot vers le bas. L'eau de lavage est évacuée par une sortie donnant sur l'extérieur du récipient. Des balais de diverses grandeurs étaient utilisées en fonction de la forme et du volume des flacons.



Figure 1.1 : Lave-bouteille ou rince-bouteille : le mécanisme



Figure 1.2 : Lave-bouteille : en position de fonctionnement



Figure 2: Une bouchonneuse à levier



Figure 3: Une imprimante d'étiquettes



Figure 4.1: Tire-bouchon construit d'un seul fil de fer



Figure 4.2: Tire-bouchon qui utilise la force manuelle



Figure 4.3: Deux tire-bouchons démultipliant la force physique

La bouchonneuse à levier

Pour remplacer le bouchonnage à la seule force des mains*, l'esprit inventif de l'artisanat proche des milieux viticoles a conçu la bouchonneuse illustrée en figure 2. Il s'agit naturellement d'un des nombreux modèles créés au XIX^e siècle – création rendue possible par la standardisation des bouteilles.

Le fonctionnement est simple: le positionnement de la bouteille est ajusté par un socle manipulable en triangle. Celui-ci fixe la hauteur du flacon qui doit être en adéquation avec l'orifice où le bouchon est contracté puis enfoncé par le levier manuel.

Une imprimante d'étiquettes

Entre le « tout manuel » et le « tout mécanisé », cette imprimante illustre bien l'étape intermédiaire (fig. 3).

Ce petit appareil (40 cm de long, 30 cm de haut et 20 cm de large) permet l'impression, entre autres,

* Voir à cet effet *Le Vignolant* N° 109, juin 2012, l'article sur « Les instruments liés au bouchonnage ».



Figure 4.4 : Modèle de Thomason à vis inversée; fermé et déployé

d'étiquettes de vin. Il remplace les outils purement manuels nécessaires à l'encre puis à l'impression; outils qui requéraient beaucoup d'endurance de la part de l'utilisateur.

Le maniement de cette imprimante demande explication : Au moyen de la roulette supérieure, l'encre (texte) ou la couleur (dessin, décoration...) est répandue sur la composition fixée verticalement. Par pression de la plaquette au moyen de la poignée de droite, le papier de l'étiquette est appliqué contre la composition. Et le tour est joué (!) : l'étiquette est imprimée.

Dates à retenir

Frairie de la floraison

Vendredi 20 juin 2014, au Domaine de l'Hôpital Pourtalès à Cressier

Sortie annuelle

27 au 29 juin 2014 – Bresse, Beaujolais Sud, Bourgogne

Fête des vendanges de Neuchâtel

26, 27 et 28 septembre 2014

Assemblée générale et Frairie d'automne

Vendredi 14 novembre 2014, à Pesieux

Frairie de printemps

Samedi 21 mars 2015, au Château de Boudry

Les tire-bouchons

Ils se situent quelque part entre ustensiles et instruments. Du primitif tire-bouchon fait d'un unique fil de fer de la poignée à la vrille (fig. 4.1), l'ingéniosité humaine a élaboré et maîtrisé divers moyens mécaniques pour faciliter le travail (fig. 4.2).

C'est en démultipliant la force physique par articulation mécanique (fig. 4.3) ou en utilisant deux vis à rotation inversée (fig. 4.4) que l'efficacité des tire-bouchons a été amplifiée notamment au XIX^e siècle en Allemagne (à Solingen) et surtout dans l'Angleterre industrielle par ailleurs grande commerçante, productrice et consommatrice de vins, entre autres, de Porto, Xérès (Sherry), Marsala, etc., sans oublier les Bordeaux.

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

Objets des réserves de l'auteur.

Le boom des vins québécois

Fini la piquette! Les vigneron du Québec ont pris du galon. Et le climat leur prédit de beaux jours... Une cuvée exceptionnelle, une industrie en croissance: Le Québec est-il en voie de se tailler une place sur la planète vin? Notre chroniqueuse a fait la tournée des vignobles.

Nous publions ici la suite et la fin de l'article paru en septembre 2013, dans le journal « L'Actualité ». Texte de Nadia Fournier.

Depuis qu'ils sont arrivés de France, Jérémie d'Hauteville et Richard Bastien ont peaufiné quelques détails techniques dans les chais. L'essentiel des améliorations concerne cependant la vigne. « Pour le long terme, il faut absolument s'occuper des champs, explique Richard Bastien. Il faut s'assurer que la vigne trouve un équilibre, une symbiose avec son sol, son climat, son terroir, finalement. Et il y a encore beaucoup de travail à faire en amont sur les raisins. »

Heureusement, le MAPAQ semble sensible aux efforts des viticulteurs et soutient désormais les recherches en agronomie, notamment celles du Centre de recherche agroalimentaire de Mirabel (CRAM).

Certains vignobles se sont dotés d'installations qui n'ont rien à envier aux cuveries modernes d'Europe et de Californie. Ainsi, le Vignoble du Ruisseau, à Dunham, a déjà coûté plus de sept millions à son fondateur et propriétaire, Normand Lamoureux. Il y a installé un réseau complexe de géothermie, espérant ainsi voir s'épanouir sur ses terres les cépages *Vinifera*, aussi appelés cépages nobles.

L'envergure de ces infrastructures peut sembler démesurée. Et l'idée de chauffer le sol pour permettre à la vigne de survivre ne fait pas l'unanimité. « N'empêche que la géothermie a permis à Normand Lamoureux de sauver 100 % de ses ceps lors des gels du printemps 2013, dit Richard Bastien, d'OenoQuebec. Ce sont des locomotives comme celles-ci qui permettent de faire progresser l'industrie. »

Dans son vignoble de Saint-Jacques-le-Mineur, en Montérégie, Yvan Quirion (Domaine St-Jacques) jure que le géotextile est l'outil de l'avenir dont tous les vigneron québécois devraient se munir. Avec sa conjointe, Nicole Du Temple, il déroule annuellement près de 40 km de ce

matériaux, qui protège la vigne des températures inférieures à -25° C. « Ça demande un temps fou, mais si ça permet aux bourgeons primaires de survivre aux gelées du printemps, ça en vaut la peine », dit-il.

De l'avis de nombreux vigneron, ce bourgeon est le nerf de la guerre. Sans lui, on ne peut espérer atteindre une parfaite maturité phénolique (la maturité des tanins de la peau du raisin, des pépins et de la rafle) avec les raisins rouges. Sans cette maturité, on obtient des tanins verts, qui laissent en bouche la même impression qu'un thé trop infusé – un caractère rustique souvent reproché aux vins rouges québécois.

Jean Joly a planté du cabernet franc et du merlot il y a une vingtaine d'années sur une parcelle de son domaine de Havelock (Vignoble du marathonnier). Après nombre d'échecs, il a jeté l'éponge. Il ne conservait la satanée parcelle que pour démontrer à ses visiteurs qu'il était impossible de faire pousser les cépages *Vinifera* au Québec. En 2011, n'ayant plus rien à perdre, il a recouvert les plants de géotextile. Il a ainsi pu préserver les bourgeons primaires et a tiré de ces vignes un vin fort intéressant: le *Vinifera* rouge. Une petite victoire sur l'adversité pour ce vigneron qui ne compte plus les médailles attribuées à ses vins de glace et vendanges tardives, tant au Québec que dans les concours internationaux.

La reconnaissance mondiale de beaucoup de vins de glace et de vendanges tardives n'est sans doute pas étrangère à la croissance du marché des exportations. Au cours des dernières années, certains vigneron ont commencé à expédier leurs vins tantôt vers Cuba, tantôt vers le Japon ou la Chine, où le vin de glace connaît un engouement sans précédent.

Au vignoble Les Pervenches, à Farnham, c'est l'approche biologique qui suscite l'engouement. Ici, pas de luxe ni de haute technologie. La rigueur et le souci du détail, en revanche, ne font jamais défaut.

Véronique Hupin, 40 ans, et Michael Marler, 41 ans, ont racheté ce domaine au tournant du millénaire et ont opté pour une approche biologique en 2005. « Nous avons fait le choix de rester petits, dit Véronique Hupin. On pourrait planter le double de vignes, mais il nous faudrait consacrer beaucoup plus de temps à la commercialisation, et l'on craint ainsi de perdre de vue l'essentiel : la vigne. »

Au cours des sept dernières années, ils ont multiplié les essais pour être moins interventionnistes, sur le terrain mais aussi dans les chais. Les fermentations se font désormais avec les seules levures autochtones (présentes sur la peau des raisins) et l'on utilise le moins de soufre possible (généralement employé pour éloigner les bactéries). « Tant qu'à être bio, autant pousser la démarche jusqu'au bout », explique Michael Marler en prélevant de la barrique un échantillon d'un splendide chardonnay issu de vignes d'une vingtaine d'années. Des accents minéraux y apportent une profondeur indéniable.

Pas étonnant que ce vignoble peine à suffire à la demande. L'année dernière, au début du mois d'août, tous les vins

du millésime 2011 avaient déjà trouvé preneur, et les propriétaires ont dû passer le reste de l'année à refuser les commandes. Un beau problème !

Le jour de ma visite aux Pervenches, en juillet de cette année, le mercure avait grimpé jusqu'à 33° C à l'ombre, sans parler de l'humidité... « On entend toujours parler de l'hiver québécois, rarement des étés », dit Laëtitia Huet, œnologue et, depuis 2007, maître de chai au Vignoble Rivière du Chêne, à Saint-Eustache. Pour les Français, il est difficile de concevoir qu'une même région puisse subir un climat hivernal extrêmement froid et jouir de conditions météorologiques quasi tropicales pendant l'été.

En 2005, lorsqu'elle a quitté la Loire pour s'établir au Québec, Laëtitia Huet ne croyait pas y trouver de débouchés en œnologie. « J'ai néanmoins été cogner à la porte de quelques vignobles, raconte-t-elle. Et contre toute attente, j'ai reçu deux offres d'emploi dans la même semaine ! »

Autre exemple révélateur du dynamisme ambiant, l'œnotourisme connaît une popularité croissante, tant auprès des amateurs québécois que de la clientèle étrangère. Au Vignoble de la Bauge, à Brigham, en Montérégie, la famille Naud offre aux parents l'occasion de découvrir le vignoble, mais propose également de divertir les enfants grâce à un « safari » avec des animaux exotiques. Une formule qui semble plaire, du moins si l'on se fie aux sourires observés sur place.

Au Vignoble Sainte-Pétronille, sur l'île d'Orléans, Nathalie Lane et Louis Denault, deux vigneronnes dans la quarantaine, se sont associées aux propriétaires du restaurant Panache (de la réputée Auberge Saint-Antoine, à Québec) pour établir le Panache Mobile, une roulotte adjacente à la terrasse. Les visiteurs du vignoble peuvent ainsi déguster un bon verre de vin accompagné d'une « guédille » au homard, le tout avec une vue imprenable sur les chutes



imprimerie messeiller sa Une équipe à votre service

Saint-Nicolas 11
Case postale
2006 Neuchâtel
Téléphone 032 725 12 96
Téléfax 032 724 19 37



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

Montmorency. Le bonheur! Et à en juger par la longueur de la file d'attente, le secret est de moins en moins bien gardé.

Comme nombre de leurs collègues, Nathalie Lane et Louis Denault disent pouvoir vivre tout à fait convenablement de leur passion vigneronne. «On ne fait pas pitié, insiste l'ancien entrepreneur en construction. Il est tout à fait possible d'avoir une entreprise rentable et de faire du bon vin au Québec, particulièrement dans un millésime comme 2012.»

Malgré tous les écueils franchis, les vignerons rencontrés sont d'ailleurs unanimes: ils recommenceraient sans hésiter! Ni «braves» ni «courageux», ils doivent, comme tout agriculteur, composer avec les aléas de la nature. «C'est un métier dans lequel on s'adapte beaucoup plus qu'on ne planifie», souligne Léon Courville. A 68 ans, cet ancien banquier et professeur d'économie dit avoir beaucoup appris au service de la vigne. En contemplant ses 18 hectares baignés par un soleil de plomb, il esquisse un sourire: «C'est une belle vie, parfois frustrante, mais une très belle vie!»

Hybrides ou *Vinifera* ?

On a longtemps dit que les cépages *Vinifera* (chardonnay, pinot noir, riesling, etc.) ne pouvaient résister à la rigueur des hivers du Québec. Depuis ses balbutiements, la viticulture québécoise a donc misé essentiellement sur les cépages hybrides, adaptés au climat. Et si l'avenir résidait pourtant dans les *Vinifera* plus que dans les hybrides?

Anthony Carone (Vignoble Carone, à Lanoraie) en est persuadé. «Les *Vinifera* sont cultivés en Europe depuis des siècles, des millénaires parfois. Ils ont prouvé leur capacité de résister aux maladies à travers les siècles. Par contre, les hybrides n'ont souvent que quelques décennies d'histoire; on les connaît encore très peu.»

Issues d'un croisement entre des cépages *Vinifera* et d'autres espèces (*Riparia*, *Rupestris*, *Labrusca*, *Aestivalis*, etc.), les variétés hybrides ont été créées pour survivre aux températures froides de l'hiver québécois. Parmi les plus connues, on retrouve le seyval, le vidal, le Maréchal Foch, les frontenac gris, blanc et noir, le sabrevois. «Peu de gens connaissent le nom de ces cépages hybrides, poursuit Anthony Carone. Il est beaucoup plus facile de vendre

des cépages reconnus. C'est ça qui va nous aider à nous imposer à l'international.»

Richard Bastien, cofondateur de la société de consultation en œnologie OenoQuebec, prône une certaine prudence auprès de ses clients: «Il est vrai que les *Vinifera* sont attrayants et qu'ils peuvent parfois donner de très bons résultats, mais les variétés hybrides garantissent un certain volume bon an, mal an. Lorsqu'on a un emprunt à la banque, on ne peut pas se permettre d'avoir des fluctuations de volume importantes d'une année à l'autre.»

Bien que la majorité des surfaces plantées le soient toujours en cépages hybrides, les variétés *Vinifera* gagnent du terrain. Pour le moment, les vins qui en sont issus ont peu de caractéristiques communes avec leurs équivalents étrangers. «Et c'est bien ainsi», croit Michael Marler, qui cultive entre autres du chardonnay, du pinot noir et du zweigelt au vignoble Les Pervenches, à Farnham. «Nous ne cherchons pas à faire une copie de zweigelt autrichien. Ce que l'on veut, c'est tirer le meilleur de chaque cépage, à tous les millésimes, pour les *Vinifera* comme pour les hybrides.»



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

Œil-de-Perdrix de Neuchâtel: La couleur



NEUCHÂTEL VINS ET PRODUITS DU TERROIR
WWW.OVPT.CH



Suisse. Naturellement.

A déguster avec modération