

# Le Vignolant



## I M P R E S S U M

### **Quatre Ministraux:**

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

### **Conseil de gouvernance:**

Olivier Arni, représentant de la Ville de Neuchâtel; André Aubry, chargé de la communication; Violaine Blétry-de Montmollin, cheffe de l'Office des vins et des produits du terroir (OVPT); Bernard Chevalley, maître des plaisirs du voyage; Serge Divernois, représentant de la Fédération neuchâteloise des vignerons (FNV); Gigliola Favre, chargée de missions; Michèle Froidevaux, déléguée au Musée de la vigne et du vin; Jean-Louis Gyger, conservateur des biens; Sylvain Ischer, banneret; Micheline Jaccoud, secrétaire du comité de rédaction du Vignolant; Alain Jeanneret, président du comité de rédaction du Vignolant; Jean-Pierre Kuntzer, représentant de la Compagnie des propriétaires-encaveurs neuchâtelois (CPEN); Jean-François Kunzi, maître des plaisirs du voyage; Thierry Lardon, chargé de missions; Jacques Mury, chargé de missions; Michel Tardin, 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, proposée 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 Auvernier  
micheline.jaccoud@net4all.ch  
Téléphone 032 731 56 93

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

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

### **Publicité:**

– CV<sup>2</sup>N, case postale 77, 2013 Colombier  
info@vignolants.ch  
– Willy Walter, Le Bourg 8, 2087 Cornaux  
willy.walter@hispeed.ch

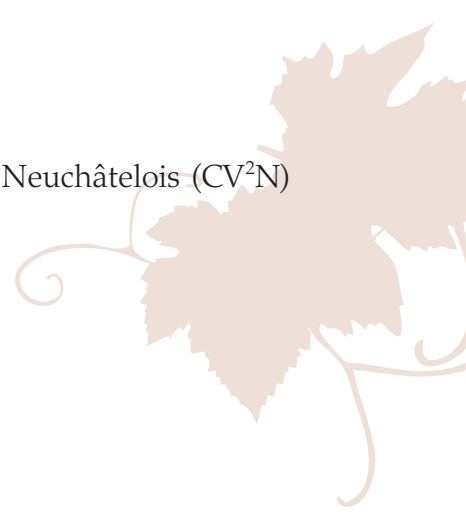
### **Périodicité – Distribution:**

Revue publiée deux fois par année en juin et en décembre. Distribution aux Vignolants membres de la CV<sup>2</sup>N, ainsi qu'aux communes, aux hôtels, aux restaurants, aux encaveurs, etc.

### **Impression – Graphisme:**

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

## Compagnie des Vignolants du Vignoble Neuchâtelois (CV<sup>2</sup>N)



## Sommaire

### MOT DU GOUVERNEUR

La CV<sup>2</sup>N, ambassadrice des vins neuchâtelois ..... 3

### NOTRE VIGNOBLE

Evolution du vignoble et millésime 2014 ..... 4  
Terroir viticole et régime hydrique du sol: quelles relations? ..... 6  
Le vignoble neuchâtelois se «parkérise»... ..... 8  
Au fil des activités de promotions des vins et des produits du terroir! ..... 9  
AOC de vin suisse – quelle protection pénale? ..... 11

### PROMOTION DU VIGNOBLE NEUCHÂTELOIS : ENCAVAGE

Le Domaine de l'Hôpital Pourtalès ..... 13  
Les Caves du Château d'Auvernier ..... 16

### ABÉCÉDAIRE ŒNOLOGIQUE

A ..... 21

### LE VIGNOBLE D'ANTAN

Des collines dans un voile vaporeux ..... 22

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

Frairie de printemps 2015 ..... 24  
La Noble Confrérie des Fins Becs du Saucisson ..... 25  
Les activités en bref ..... 26

### LES OBJETS DU MONDE DE LA VIGNE ET DU VIN

Quand les carafes portaient blason ..... 27

### PROPOS DU CANADA

Festival Montréal en Lumière ..... 29

Notre couverture: «La maison Vallier, à Cressier»

Photo: Jean Martenet



Photo: Micheline Jacoud

## La CV<sup>2</sup>N, ambassadrice des vins neuchâtelois

Le 21 janvier dernier fut lancé le Neuchâtel *Non-Filtré* 2014, comme le veut la tradition. Premier vin suisse de l'année et ambassadeur des vins neuchâtelois, ce *Chasselas*, à la couleur trouble, surprend par sa fraîcheur et sa rondeur et il est attendu par de plus en plus de connaisseurs dans le canton et également en Suisse alémanique. Il représente une spécialité de Neuchâtel depuis quarante ans: en effet, c'est en 1975, après une récolte réduite, qu'une petite quantité de vin non filtré a été tirée par celui qui est considéré comme le «père» du *Non-Filtré*, feu le vigneron Henri-Alexandre Godet. Et il plut énormément. Mais pour Patrice Allanfranchini, conservateur du Musée de la vigne et du vin au Château de Boudry, le *Non-Filtré* est plus ancien. Pour lui, ce n'est que «la remise au goût du jour du vrai Neu-

châtel»! La vinification traditionnelle, c'est l'élevage sur lies. La filtration n'est apparue qu'au cours de la première moitié du XX<sup>e</sup> siècle. Actuellement, une trentaine d'encaveurs produisent du *Non-Filtré*, sous l'égide de l'OVPT, soit environ 10 % de la production de chasselas du canton.

Le lancement du *Non-Filtré* annonce une nouvelle dynamique au sein de l'Office des vins et des produits du terroir. La prochaine campagne de promotion sera axée sur l'*Ceil-de-Perdrix* durant le mois de juin. L'*Ceil-de-Perdrix*, extraordinaire vin de Neuchâtel, est tiré d'un pinot noir légèrement cuvé. Au XIX<sup>e</sup> siècle, le nom «œil-de-perdrix» fut utilisé pour présenter des vins rosés ou clarets en Bourgogne comme en Champagne où on assemblait généralement moût de rouge et moût de blanc alors que dans le canton, on n'emploie que du pinot noir sans cuvage. L'*Ceil-de-Perdrix* est un vin qui, de rosé à ses débuts, acquiert une nuance plus sombre – l'œil de la perdrix (couleur que prend l'œil d'une perdrix à l'agonie) – puis, en vieillissant il prend un ton mordoré. La découverte de la vinification particulière remonte probablement au milieu du XIX<sup>e</sup> siècle. On a retrouvé des étiquettes d'*Ceil-de-Perdrix* neuchâtelois commercialisé par le domaine Louis Bovet, propriétaire-encaveur à Areuse, datant de 1861. Ce vin a toujours constitué un produit d'exportation neuchâtelois vers les autres cantons. Mais certaines régions viticoles suisses ne se sont pas contentées de cette importation, elles ont copié les méthodes d'élaboration et, de Genève à Sierre, adopté le nom de ce rosé.

Enfin, en automne 2015, l'OVPT fera une campagne promotionnelle sur le *Pinot Noir*, le troisième vin spécifique du canton de Neuchâtel. Le vignoble neuchâtelois avec ses sols caillouteux et calcaires offre au pinot noir une terre de prédilection. Historiquement, le pinot noir est connu de très longue date en Bourgogne. Il pourrait provenir de vignes sauvages sélectionnées et cultivées à l'arrivée des Romains. Au Moyen Age, son histoire se confond avec celle des monastères qui contribuèrent à la renommée du vignoble bourguignon. La diffusion de ce cépage dans les régions d'influence germanique date de cette époque. Dans notre canton, le prieuré de Bevaix reçut l'autorisation de planter une première vigne lors de sa fondation en 998. Le domaine de l'Abbaye est considéré aujourd'hui comme le vignoble originel de Neuchâtel.

Actuellement, on trouve le *Pinot Noir* classique ainsi que le *Pinot Noir* en fût de chêne ou en barrique depuis les années 1990 environ.

En cette fin de printemps et durant l'été qui s'annonce, je ne peux que vous recommander de déguster et faire savourer à vos amis ces trois fleurons de notre vignoble, quatrième canton viticole de Suisse romande en surface. Dans sa recherche d'authenticité et de qualité, seuls treize cépages permettent d'obtenir l'appellation d'origine contrôlée de Neuchâtel. Ces cépages sont cultivés avec maîtrise par nos vigneron et, en les faisant apprécier, nous les remercions de démontrer la diversité de notre terroir.

A toutes et à tous, je souhaite un bel été!

■ Robert Goffinet, Gouverneur

# Evolution du vignoble et millésime 2014

*Après la grêle de 2013, le vignoble neuchâtelois a dû se battre en 2014 contre un nouveau ravageur venu de l'autre bout de la planète. Cette petite mouche d'origine asiatique, répondant au doux nom de Drosophila Suzukii, a bien failli compromettre la récolte. Au final, les dégâts se sont révélés moins importants que ce que l'on aurait pu craindre. La ténacité de nos vignerons et un travail de tri très important ont permis d'encaver un raisin d'une qualité parfaite.*

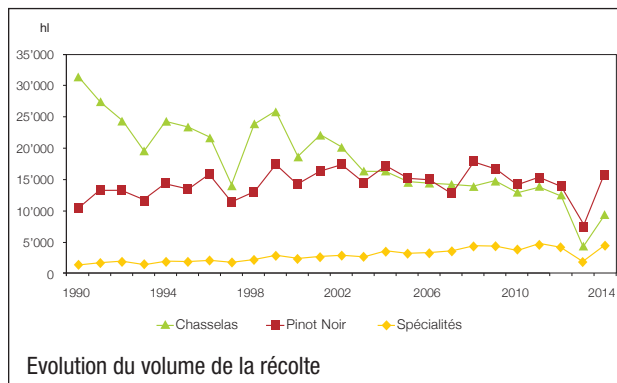
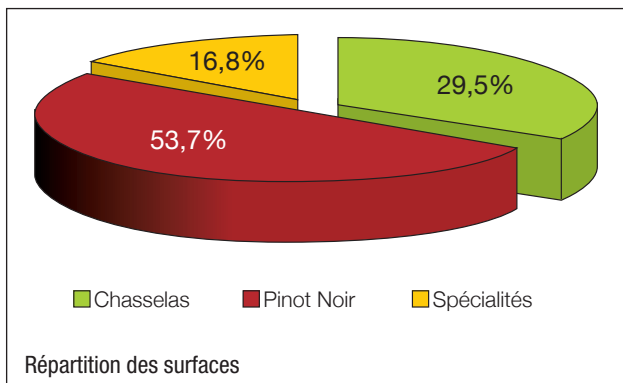
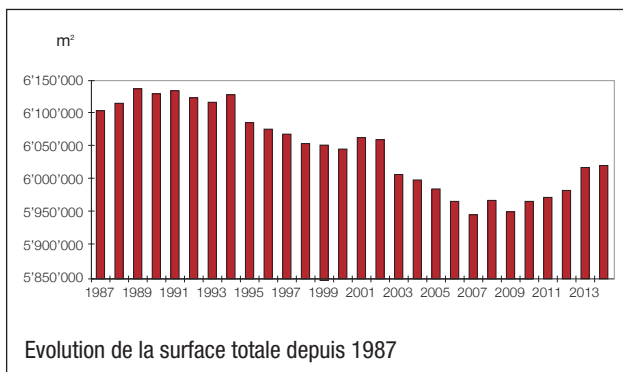
## Encépagement

La surface du vignoble neuchâtelois a poursuivi son augmentation en 2014 avec un total de 603 hectares. Les cépages rouges représentent à présent 59,6 % de la surface totale. Le pinot noir continue sa croissance avec encore 3 hectares de plus en 2014 (total de 321,6 hectares). Les cépages non AOC poursuivent également leur développement pour arriver à présent à 20,1 hectares (cépages rouges à plus de 75 %). Ces augmentations de surface se

sont faites au détriment du chasselas qui voit sa surface baisser à 177 hectares, soit 4,9 ha de moins qu'en 2013. Le vignoble neuchâtelois continue sa lente mutation commencée dans les années 80 et tend de plus en plus à s'affirmer comme un producteur de vins rouges.

## Récolte

Les vendanges ont débuté dans la plupart des communes le 29 septembre. La récolte a été difficile et longue en raison de la présence de raisins gâtés par la piqûre acétique: cette maladie est causée par des bactéries acétiques (identiques à celles du vinaigre) véhiculées d'une grappe à l'autre par les insectes, dont les drosophiles, mais aussi les oiseaux. Un tri sévère était donc indispensable pour écarter le raisin infecté et ainsi garantir la livraison en cave d'un raisin d'une qualité irréprochable. Cette perte de matière, pouvant aller jusqu'à 50 % dans les cas les plus graves, explique en partie les rendements modestes de 2014. En effet, le rendement



Cépage	m <sup>2</sup>	% de la surface	kg	% des kilos	% Brix	° Oe	litres	kg/m <sup>2</sup>
CHARDONNAY	212'011	3.5	128'980	3.5	21.1	88.0	103'184	0.608
CHARMONT	160	0.0	0	0.0	0.0	0.0	0	0.000
CHASSELAS	1'770'540	29.5	1'163'776	31.6	17.5	72.0	931'021	0.657
DORAL	10'101	0.2	3'801	0.1	20.3	84.1	3'041	0.376
GAMARET	111'144	1.9	66'618	1.8	21.5	89.6	53'294	0.599
GARANOIR	91'926	1.5	58'212	1.6	21.5	89.6	46'570	0.633
GEWURZTRAMINER	35'714	0.6	11'999	0.3	21.7	90.4	9'599	0.336
MUELLER-THURGAU	24'306	0.4	15'219	0.4	19.2	79.2	12'175	0.626
PINOT BLANC	7'465	0.1	3'464	0.1	20.8	86.6	2'771	0.464
PINOT GRIS	217'580	3.6	134'894	3.7	21.7	90.4	107'915	0.620
PINOT NOIR	3'216'027	53.7	1'969'510	53.4	21.4	89.1	1'575'608	0.612
SAUVIGNON BLANC	67'834	1.1	32'190	0.9	21.1	87.9	25'752	0.475
VOIGNIER	27'700	0.5	12'982	0.4	20.6	85.4	10'386	0.469
<b>TOTAL CÉPAGES AOC</b>	<b>5'792'508</b>	<b>96.6</b>	<b>3'601'645</b>	<b>97.7</b>	<b>20.1</b>	<b>83.5</b>	<b>2'881'316</b>	<b>0.622</b>
DIVERS BLANCS	48'834	0.8	12'782	0.3	21.7	90.6	10'226	0.262
DIVERS ROUGES	152'938	2.6	73'433	2.0	22.0	91.9	58'746	0.480
<b>TOTAL DIVERS</b>	<b>201'772</b>	<b>3.4</b>	<b>86'215</b>	<b>2.3</b>	<b>22.0</b>	<b>91.7</b>	<b>68'972</b>	<b>0.427</b>
<b>TOTAL</b>	<b>5'994'280</b>	<b>100.0</b>	<b>3'687'860</b>	<b>100.0</b>			<b>2'950'288</b>	<b>0.615</b>
<i>Jachères</i>	25'997							
<b>TOTAL</b>	<b>6'020'277</b>							

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

moyen, tous cépages confondus, n'est que de 615 g/m<sup>2</sup>, ce qui peut cependant être considéré comme très satisfaisant au vu des dégâts que la vigne a subis en 2013 (pour rappel l'an passé le rendement moyen était de 269 g/m<sup>2</sup>). Le degré du pinot noir arrive à 89,1°Oe pour un rendement moyen de 612 g/m<sup>2</sup>. Le chasselas affiche, quant à lui, un degré moyen de 72° Oe (supérieur à la moyenne de ces quatorze dernières années), pour 657 g/m<sup>2</sup> de rendement.

## Les vins

Après une année de vaches maigres, les caves se sont à nouveau remplies. Tout est relatif, mais voyons plutôt le verre à moitié plein, car si la récolte 2014 demeure encore modeste

en terme de quantité, la belle qualité des raisins permet de faire contre mauvaise fortune bon cœur. Il nous faudra en effet probablement encore une année complète avant d'arriver à panser les plaies laissées par la grêle dans nos stocks.

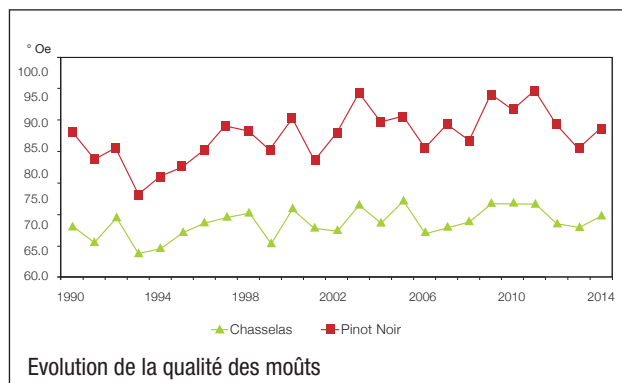
Le *Non-Filtré* a brillamment inauguré l'année avec ses parfums d'agrumes; et c'est à présent aux autres nectars de notre vignoble de nous régaler. Malgré une année globalement plus chaude que la moyenne, la majeure partie de la période végétative de la vigne (la période estivale) a été relativement froide, conférant aux vins beaucoup de finesse et de fraîcheur. Cette caractéristique se retrouve particulièrement dans l'*Œil-de-Perdrix*, emblème de notre vignoble. Les vins blancs livrent également de belles surprises. Le pinot noir, quant à lui, donnera des vins ronds en notes de petits fruits rouges, avec une belle teinte rouge rubis plutôt soutenue.

Ce millésime démontre une fois de plus le professionnalisme des vigneron(ne)s neuchâtelois, qui ont su, malgré les écueils, sublimer le raisin de nos coteaux. Espérons à présent que la nature sera plus clémente en 2015, leur permettant de souffler un peu !

Belle année viticole à tous.

■ Sébastien Cartillier

Directeur de la Station viticole et encavage de l'Etat



# Terroir viticole et régime hydrique du sol : quelles relations ?

*Le régime hydrique du sol influence considérablement le fonctionnement de la plante et, par conséquent, la qualité et la quantité des raisins produits. Mieux connaître le régime hydrique de son sol pourrait-il soutenir le vigneron dans la valorisation de ses différents terroirs ? Cette question taraude plus d'un vigneron et quelques éléments tant du fonctionnement du sol que de la physiologie de la plante permettent d'y voir un peu plus clair.*

On sait la vigne peu gourmande en eau. Ne dit-on pas d'ailleurs que la vigne doit « un peu » souffrir pour produire un raisin de qualité ? Pourtant, diverses recherches, menées en particulier par AGROSCOPE, ont clairement mis en relation la présence d'un stress hydro-azoté et l'apparition d'un nez peu flatteur. Certains cépages, le chasselas en particulier, y sont très sensibles alors que d'autres, comme le gamaret, y résistent mieux.

## Volume d'eau dans le sol

Le régime hydrique du sol est déterminant pour le fonctionnement physiologique de la vigne. Il va influencer la vigueur, le rendement ainsi que la qualité des raisins produits. Il dépend du système sol-climat qui met l'eau à disposition, mais aussi du système cultural (cépage-densité-vigueur) mis en place qui, lui, la consomme.

La quantité d'eau à disposition de la plante dans le sol va dépendre de deux paramètres : la taille du réservoir et son taux de remplissage ainsi que la force avec laquelle l'eau est retenue dans le sol.

La texture et la composition granulométrique du sol vont fortement influencer le comportement de l'eau dans le sol. Ainsi, si un sol argileux offre un important réservoir, une partie de l'eau, trop fortement retenue dans les feuillets d'argile, n'est pas disponible pour la plante. A contrario, un sol sableux présente un réservoir faible car il laisse s'écouler l'eau par gravité.

Les cailloux peuvent avoir un effet bénéfique lorsqu'ils améliorent l'écoulement de l'eau, limitant ainsi les risques d'engorgement. Trop nombreux, ils prennent alors la place

de la terre fine, réduisant la capacité de rétention en eau du sol.

## Comportement des racines dans le sol

Les racines de la vigne vont, naturellement, chercher à explorer toutes les parties exploitables du sol. Plus le sol est profond et plus la réserve potentielle utile sera grande. Un sol profond peut venir compenser un réservoir limité par une trop forte présence de cailloux et peut se révéler précieux lors de sécheresse ; mais, lorsque la pluviométrie est importante, il offre un tel potentiel de croissance qu'il peut constituer un réel handicap.

## Réservoir d'eau et alimentation hydrique

Connaître la taille du réservoir d'eau de son sol est certes une donnée importante mais, malheureusement, pas suffisante. Le bilan hydrique ou l'équilibre entre les apports et les consommations d'eau va fortement impacter le développement de la vigne ainsi que la qualité des raisins. Celui-ci va évoluer durant la saison en fonction des pré-

## MERCI

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

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

■ Le Conseil de gouvernance de la CV<sup>2</sup>N



L'observation d'un profil cultural avec l'appui d'un spécialiste aide à mieux comprendre le fonctionnement d'un sol



Toucher la terre, la malaxer voire la torturer un peu afin de choisir les moments opportuns d'intervention

cipitations, de la consommation de la vigne et de l'herbe, ainsi que d'autres pertes. Lorsque la réserve devient insuffisante pour répondre aux besoins de la vigne, une contrainte hydrique apparaît. Son impact sur la vigne va dépendre du moment auquel il apparaît.

Une contrainte hydrique importante qui apparaît entre la floraison et la véraison peut entraîner une diminution du nombre de baies par grappes ou entraver leur développement et, en conséquence, diminuer le rendement.

L'absence de contrainte hydrique au cours du cycle favorise le développement végétatif de la plante. Pour autant qu'il n'y ait pas d'autres facteurs limitatifs, le rendement sera positivement influencé. La synthèse d'acides est également favorisée. Par contre, cette situation peut affecter l'état sanitaire des raisins, ces derniers étant plus sensibles à la pourriture.

Une contrainte hydrique sévère en fin de saison peut entraîner des pertes de volumes par concentration des baies. Toutefois, une légère contrainte hydrique en fin de saison (véraison – récolte) va favoriser un arrêt de croissance de la vigne et accroître la synthèse des polyphénols.

### Régime hydrique, qualité des vins et terroir

La vigne n'est pas indifférente à l'apparition d'une contrainte hydrique. Ses réactions sont fortement tributaires du moment de son apparition, avec des conséquences différentes. Les possibilités d'interventions humaines restent limitées. C'est pourquoi, l'observation du régime hydrique d'une parcelle est un élément stratégique essentiel afin de permettre à la parcelle d'exprimer au mieux son potentiel.

Ainsi une contrainte hydrique en fin de saison semble impérative pour l'élaboration de vins rouges afin de favori-

ser la formation des polyphénols. Pour les vins blancs, si la fraîcheur et le fruité sont recherchés, la contrainte hydrique devrait être faible afin que le vin conserve ses caractères juvéniles. Si, au contraire, ce sont des vins blancs complexes qui sont attendus, une contrainte hydrique progressive sera recherchée afin de favoriser la formation de polyphénols tout en évitant une carence azotée (verdeur, foin mouillé au nez) défavorable à un bon déroulement de la fermentation alcoolique.

Cette subtile alchimie entre connaissance de sa parcelle, choix adapté du cépage, du porte-greffe et des pratiques culturales aux conditions du milieu dans le respect des savoir-faire locaux concourt à l'expression des terroirs.

En conclusion, nous dirons que l'alimentation hydrique de la vigne est un facteur clé pour l'obtention d'un raisin et donc d'un vin de qualité.

■ Texte : Monique Perrottet  
Photos : Agridea




**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](http://www.crudecornaux.ch)

# Le vignoble neuchâtelois se « parkérise »...

Soucieuse de valoriser les vins de Neuchâtel, la rédaction du *Vignolant* se fait un plaisir de rappeler à chaque lecteur que la revue de Robert Parker, le *Robert Parker's Wine advocate*, a noté une série de *Pinots Noirs* suisses et que les encaveurs neuchâtelois peuvent se flatter de rivaliser avec les meilleurs producteurs suisses, puisque cinq des leurs comptent nonante points et plus, sur un total de dix-huit vins.

Voici, pour mémoire, le classement :

95 points :	La Rochette, Jacques Tatasciore Cressier, Les Rissieux 2011
94 points :	La Rochette, Jacques Tatasciore, Cressier, Les Margiles 2011
92 points+ :	La Rochette, Jacques Tatasciore, Cressier, Les Chanez 2010
91 points+ :	Pur sang, Pinot Noir barrique 2011, Domaine de Chambleau, Colombier, Louis-Philippe Burgat
90 points :	Pinot Noir, La Maison carrée, Auvornier, Jean-Denis Perrochet
89 points :	Pinot Noir réserve 2000 Graf Zeppelin, Domaine de la Grillette, Cressier
88 points :	Pinot Noir réserve 2010 Graf Zeppelin, Domaine de la Grillette, Cressier
88 points :	Domaine Saint-Sébastien, Clos de la Perrière 2011, Domaine Kuntzer, Saint-Blaise
85 points :	Pinot Noir du Château d'Auvornier 2012

La lecture des réactions « à chaud » des vigneron nommés nous montrent que ceux-ci sont à la fois satisfaits et lucides :

- satisfaits car une telle mention récompense le travail acharné de l'encaveur et permet à tout un vignoble de sortir de l'anonymat;
- lucides car il y a toujours une part de subjectivité dans l'appréciation d'un vin et la prolifération des concours peut entraîner une standardisation de la production.

Et ce n'est pas tout ! Le *Robert Parker's Wine advocate*, après les *Pinots Noirs*, a testé les *Chasselas*; Robert Reinhardt a dégusté nonante-cinq vins pour n'en retenir que quarante; deux blancs neuchâtelois obtiennent un bon classement :

87 points :	Neuchâtel blanc 2013 du Château d'Auvornier
84 points :	Landeron Cuvée 82 2013 de Chantal Ritter-Cochand

A noter que la meilleure note – 92 points sur 100 – a été obtenue par un Dézaley vaudois.

Quant au *Vignolant*, il ne peut qu'être heureux du résultat : le Vignoble neuchâtelois est reconnu et il est bon que, parfois, des leaders « tirent » l'ensemble de la profession vers le haut, la conséquence finale étant une amélioration de la qualité !

■ Jean Martenet

Du 5 au 19 septembre 2016, les Vignolants et intéressés vont au Canada.  
Tous renseignements auprès du surintendant.



# Au fil des activités de promotions des vins et des produits du terroir!

## **Neuchâtel Non-Filtré «1<sup>er</sup> vin suisse de l'année»**

2015 a commencé sur les chapeaux de roues avec l'arrivée tant attendue du *Neuchâtel Non-Filtré* qui a tenu toutes ses promesses. Le site Internet [www.neuchatel-non-filtre.ch](http://www.neuchatel-non-filtre.ch) créé pour l'occasion en français et en allemand et une campagne de promotion soutenue dans toute la Suisse ont permis de satisfaire plus de quatre cents commandes reçues en direct à l'OVPT, sans compter évidemment les ventes des encaveurs eux-mêmes! Le «1<sup>er</sup> vin suisse de l'année» séduit donc une clientèle toujours plus nombreuse et certaines caves ont été très vite en rupture de stock. Les dégustations publiques, tant à Neuchâtel qu'à La Chaux-de-Fonds, ont enregistré une augmentation de près d'un tiers de participants, tous plus intéressés les uns que les autres aux différences parfois marquées de nos terroirs, selon les dires de nos vigneron·ne·s! Les Vignolants étaient d'ailleurs là pour en témoigner!

## **Concours Amuse-bouche régionaux**

L'OVPT, en collaboration avec Gastro Neuchâtel, les Verts, Bio Neuchâtel, la Chambre neuchâteloise d'agriculture et de viticulture et Evologia, a organisé le premier concours d'amuse-bouche régionaux; le but était de valoriser et de favoriser les produits locaux et de saison et de donner l'occasion aux personnes susceptibles de fournir des buffets pour apéritifs, composés de produits régionaux de saison, de mieux se faire connaître des entreprises et des autorités publiques. Il répond également à la motion populaire «Produits de proximité et de saison» déposée à la Chancellerie d'Etat le 17 février dernier en proposant une liste de noms de traiteurs respectant les conditions de la motion. Au vu de son succès populaire, il deviendra un événement annuel culinaire d'importance dans notre région! En parallèle, une recommandation a aussi été déposée auprès de l'administration cantonale par le Département du développement territorial et de l'environnement pour inciter chaque service à se tourner vers ces services traiteurs qui jouent le jeu des produits et des vins de notre Terroir.

## **Distribution de trois mille cinq cents taillaules en gare de Neuchâtel!**

Les organisations romandes de promotion des produits du terroir ont distribué des produits de leurs cantons dans les sept principales gares de Suisse romande. Trois mille cinq cents taillaules ont été distribuées en moins de trois heures en gare de Neuchâtel par l'OVPT. Chaque région a pu ainsi promouvoir son terroir à travers un produit local et avec un message commun. Cette action a été coordonnée par la fédération «Pays romand – Pays gourmand», qui regroupe les marques régionales des produits des terroirs romands (OVPT pour Neuchâtel). Elle a eu pour objectif de fêter les dix ans de la fédération, tout en sensibilisant les voyageurs et les autres usagers des gares romandes aux produits régionaux.

## **Terroir et gastronomie**

Sous l'égide de l'Office des vins et des produits du terroir, six chefs d'établissements publics répondant aux critères de la charte «Terroir & restauration neuchâteloise», sensibles au charme de leur région et amoureux des saveurs d'ici, mettent sur pied une soirée gastronomique déclinée sur le thème du terroir neuchâtelois. Les établissements proposent, chacun à une date différente tout au long de



MÉTHODE TRADITIONNELLE

*Mauler*

MAISON FONDÉE EN 1829

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

l'année, un menu gastronomique de cinq plats. Ces derniers sont accompagnés de cinq crus de Neuchâtel commentés pendant le repas par l'encaveur sélectionné. La confection des menus se base sur des matières premières fournies par les artisans du canton, pour créer des mets authentiques de grande qualité. Tous les détails se trouvent sur notre site Internet.

### Caves ouvertes

Les 1<sup>er</sup> et 2 mai ont, comme à l'accoutumée, été l'occasion de déguster le nouveau millésime dans les caves du vignoble neuchâtelois. En bus-navettes gratuits, en voitures ou à pied, des milliers de personnes, d'ici et d'ailleurs, ont saisi l'occasion d'aller à la rencontre de nos vignerons, à la découverte de caves et de spécialités parfois insoupçonnées! Le succès de cette manifestation, malgré la pluie, n'est plus à démontrer et le sourire des participants en témoignait!

### Sélection Trois Lacs

L'interprofession des vins de Neuchâtel et ses homologues des cantons de Berne et de Fribourg, ont mis sur pied cette année, pour la première fois, une sélection intercantonale des vins dont les dégustations ont eu lieu les 27, 28 et 29 mai 2015. Ce concours Trois Lacs a pour but de mettre en avant la région viticole Trois-Lacs et de réunir les vignerons du lac de Bièvre, du Vully et de Neuchâtel. Les anciennes Sélections cantonales ne seront donc plus réalisées et les encaveurs de la région Trois-Lacs sont enthousiastes à l'idée de développer de telles synergies qui mettront en valeur notre région et assureront, à n'en pas douter, le succès de ce nouvel événement. (Ndr: Les résultats du concours «Sélection Trois Lacs», à l'heure de l'écriture de cet article, ne sont pas encore connus; les prix seront décernés lors d'un apéritif de gala le 16 juin).

**www.75cl.ch**

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



### Festi'Neuch

L'OVPT est ravi, cette année, d'avoir pu rejoindre l'un des principaux festivals de Suisse en y intégrant un «Village neuchâtelois»! Les festivaliers découvriront une œnothèque flambant neuve et dégusteront des crus de Neuchâtel au verre. Des planchettes du terroir pour accompagner la dégustation ou des fondues pour nourrir les estomacs seront aussi proposées durant ces quatre jours de festival.

### Dégustation publique *Ceil-de-Perdrix*, Sélection Trois Lacs et Gerle d'Or

Comme écrit dans le *Vignolant* de décembre passé, l'OVPT met en place une stratégie autour de trois vins: le *Neuchâtel Non-Filtré*, le *Neuchâtel Cœil-de-Perdrix* et le *Neuchâtel Pinot Noir*. Au vu du succès des dégustations publiques en début d'année avec le *Non-Filtré*, il a été décidé de mettre sur place une manifestation identique pour l'*Cœil-de-Perdrix* et le *Pinot Noir*. Ce sera donc trois fois par année, que les Neuchâtelois pourront arpenter l'Hôtel de Ville et venir y déguster nos meilleurs crus. La dégustation de l'*Cœil-de-Perdrix* sous la campagne promotionnelle «Neuchâtel *Cœil-de-Perdrix*, l'Original», couplée avec les lauréats de la Sélection Trois Lacs et de la Gerle d'Or, aura lieu le 24 juin à l'Hôtel de Ville de Neuchâtel.

### Identité nouvelle

Depuis le 1<sup>er</sup> janvier de cette année, l'OVPT est devenu une entité autonome de droit public qui n'est plus lié à l'Etat que par un mandat de prestations. Cette autonomie a permis à l'office d'aborder une réflexion profonde, notamment sur son image et sur la promotion de ses activités. Le résultat de ces travaux sera annoncé d'ici l'été. Une nouvelle identité, plus compréhensible aux yeux de tous, sera déclinée sur tous nos supports et permettra ainsi de communiquer d'une manière plus lisible autant en Suisse romande qu'en Suisse alémanique. L'adresse de notre nouveau site Internet et celle de la page Facebook seront aussi modifiées dans ce sens.

D'ici là, nous vous souhaitons à tous un bel été ensoleillé, et nous nous réjouissons de vous revoir lors de nos nombreuses manifestations à venir!

■ Violaine Blétry-de Montmollin

Directrice de l'Office des vins et des produits du terroir (OVPT)

UN REGARD JURIDIQUE...

## AOC de vin suisse – quelle protection pénale ?

*Les récents scandales dans la production de vin et l'avis du Conseil fédéral de ne pas augmenter de manière anticipée les fonds destinés à la promotion des ventes de vins suisses amènent l'auteur, avocat au barreau neuchâtelois, à s'interroger sur l'existence et la qualité de l'arsenal répressif actuel censé protéger les vins d'appellation d'origine contrôlée.*

La Confédération a la compétence exclusive de légiférer en matière de droit pénal, sous réserve du très résiduel droit contraventionnel. Son texte le plus connu, le Code pénal, n'a toutefois pas le monopole de la description des comportements répréhensibles et c'est ainsi que des dispositions pénales parsèment de nombreuses lois fédérales.

L'assortiment de comportements punissables dans le domaine de la production et du commerce du vin est vaste. Dans le présent exposé, nous écartons ici les infractions qui pourraient se rencontrer dans toutes les activités économiques, telles que celles en lien avec la gestion, la fiscalité, les douanes et les assurances sociales. De même, nous n'aborderons pas les contraventions pour nous concentrer uniquement sur les « délits et crimes » spécifiques prévus par la Loi fédérale sur l'agriculture.

Le législateur fédéral distingue trois classes de production de vins: les vins d'appellation d'origine contrôlée (AOC), les vins de pays et les vins de table (art. 63 de la Loi fédérale sur l'agriculture, ci-après LAgr). Il laisse le soin au Conseil fédéral d'établir une liste minimale de critères pour les deux premières et reconnaît enfin aux cantons la possibilité d'adopter des règles plus exigeantes au sein de ces trois classes.

Ce classement est protégé pénalement par l'article 172 LAgr, intitulé « Délits et crimes », qui décrit les éléments

constitutifs de l'infraction, la peine encourue et le mode de mise en œuvre de la justice pénale:

*1. Celui qui utilise illicitement [...] un classement ou une désignation visés à l'article 63 est, sur plainte, puni d'une peine privative de liberté d'un an au plus ou d'une peine pécuniaire. L'organe de contrôle désigné par le Conseil fédéral en vertu de l'article 64, al. 4, et les organes de contrôle institués par les cantons ont également le droit de porter plainte en matière de classement et de désignation visés à l'article 63.*

*2. Celui qui agit par métier est poursuivi d'office. La peine est une peine privative de liberté de cinq ans au plus ou une peine pécuniaire. En cas de peine privative de liberté, une peine pécuniaire est également prononcée.*

Dans le domaine du vin, le comportement punissable visé par l'article 172 LAgr consiste à utiliser une désignation de vin suisse trompeuse. Tombe sous le coup de cette disposition le fait, par exemple, de désigner un vin étranger comme un vin « AOC Ville de Neuchâtel ». A l'inverse, la désignation d'un vin neuchâtelois comme porteur d'une AOC étrangère n'est pas réprimée par cet article, mais serait constitutive d'une infraction à la loi sur la concurrence déloyale.

La poursuite pénale a lieu sur plainte uniquement pour l'infraction de base, c'est-à-dire, si la condition



aggravante du « métier » n'est pas réalisée. Cette exigence d'une plainte limite doublement la portée de l'article 172 LAgr.

Tout d'abord, seul le lésé a, en règle générale, le droit de porter de plainte. En l'espèce, on vise essentiellement le consommateur et les autres producteurs. Il est, sous cet angle, douteux que tous puissent être en mesure de détecter sûrement l'infraction. C'est pourquoi, en matière de classement de vins, le législateur a expressément ouvert aux organes de contrôle fédéral (Contrôle Suisse du Commerce des Vins, CSCV) et cantonaux (à Neuchâtel: le Service cantonal de la consommation et des affaires vétérinaires, SCAV) le droit de porter plainte.

Ensuite, le délai est relativement bref: le droit de porter plainte se périmé par trois mois et court du jour où le plaignant a connu et l'infraction et l'auteur de l'infraction.

La poursuite a lieu d'office lorsque l'auteur a « agi par métier ». En lien avec d'autres infractions, le Tribunal fédéral a eu l'occasion de définir cette notion comme suit:

*L'auteur agit par métier lorsqu'il résulte du temps et des moyens qu'il consacre à ses agissements délictueux, de la fréquence des actes pendant une période déterminée, ainsi que des revenus envisagés ou obtenus, qu'il exerce son activité coupable à la manière d'une profession, même accessoire. Il faut que l'auteur aspire à obtenir des revenus relativement réguliers représentant un apport notable au financement de*

*son genre de vie et qu'il se soit ainsi, d'une certaine façon, installé dans la délinquance. Est important un chiffre d'affaires de CHF 100 000.– et un gain de CHF 10 000.–.*

La peine menace pour l'infraction de base est une peine privative de liberté d'un an au plus ou d'une peine pécuniaire: il s'agit donc d'un délit. L'infraction réalisée par métier constitue un crime et est passible de cinq ans au plus et d'une peine pécuniaire.

Le classement suisse des vins bénéficie d'une forte protection pénale: les désignations trompeuses sont érigées en délits, voire en crimes. Ces qualifications démontrent la sensibilité du législateur au besoin de protection des consommateurs et des producteurs suisses de vins. Il reste, par contre, un pas à franchir dans la mise en œuvre de la répression, qui dépend bien trop fortement du choix des organes de contrôle de porter plainte ou non.

■ Alexandre Massard



Depuis 1614

**Valentin**  
"Les vins de caractère"

Domaine Nicolas Ruedin  
Troub 4 | CH-2088 Cressier | [www.ruedinvins.ch](http://www.ruedinvins.ch)  
T +41 (0)32 757 11 51 | F +41 (0)32 757 26 05



Proche de chez vous:

Vins de Neuchâtel  
Crus d'Auvernier  
Spécialités d'eaux-de-vie  
Distillation particulière de vos fruits

 Lauréat de la Gerle d'Or 2014  
Cru des Ceylards 2013

Visitez notre site internet:  
[www.domainebeyeler.ch](http://www.domainebeyeler.ch)

Cave et Distillerie de la Ruelle | Claire et Daniel Beyeler | Grand-Rue 42 | 2012 Auvernier  
Tél. 032 731 22 52 | Fax 032 731 22 92 | [info@domainebeyeler.ch](mailto:info@domainebeyeler.ch) | [www.domainebeyeler.ch](http://www.domainebeyeler.ch)

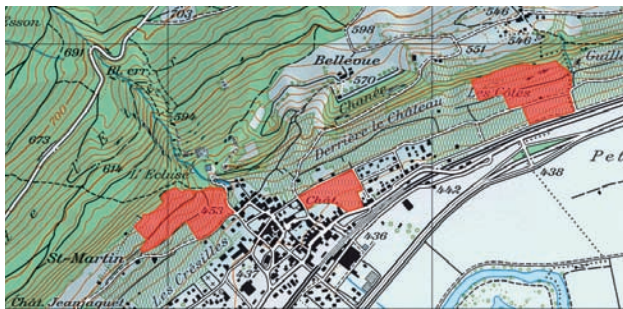


**A. PORRET**  
**CORTAILLOD**  
**NEUCHÂTEL**  
SUISSE

**Cave J.-Ch. Porret**  
Domaine des Cèdres  
Goutte d'Or 20  
2016 Cortaillod

Tél. 0328421052  
[www.porretvins.ch](http://www.porretvins.ch)

# Une identité... une authenticité... une responsabilité...



## Domaine de l'Hôpital Pourtalès

David et Laure Houlmann  
Route de Troub 17  
2088 Cressier  
info@domainepourtales.ch  
www.domainepourtales.ch

### Passion et vocation

Identité, authenticité, responsabilité, c'est par ces mots que David Houlmann commence sa présentation du Domaine Hôpital Pourtalès, et, à l'écouter, je suis impressionné par mon interlocuteur qui allie finement *esprit du vin* et *travail concret* à la vigne et à la cave; et le mot *cohérence* revient à plusieurs reprises au cours de notre entretien, car notre vigneron a des idées très précises sur le type de vin qu'il veut faire et les moyens qu'il se donne pour atteindre ses objectifs.

Tout a commencé à l'Ecole de commerce de La Chaux-de-Fonds! David Houlmann y rencontre sa future femme qui deviendra son associée dans la gestion du domaine et rédige, avec elle et une tierce personne, un travail de maturité dont le thème est «le bonheur dans le vin». Magnifique prédisposition! Le vin ne concerne-t-il pas les secteurs primaire (la culture de la vigne), secondaire (le travail en cave) et tertiaire (la convivialité, les moments de partage)? De plus, pour lui, il existe un vin «pour chaque personne», car tous les aspects de la vie sont concernés, la convivialité, la vie sociale, l'économie ou la religion. Le vin n'est donc pas qu'une boisson, il représente, en filigrane, une culture, une tradition, des rites. A l'œnologue de jouer sa partition.

Un voyage en Asie et en Océanie, quelques stages à Martigny chez Gérard Besse, à Pupillins chez Pierre Overnoy, à la cave du Prieuré de Cormondrèche et au Piémont chez Roca affinent sa vocation; puis vient l'obtention d'un diplôme d'ingénieur œnologue de l'Ecole d'ingénieurs de Changins, et un emploi de deux ans et demi en Ombrie. Quant à Laure Houlmann, elle obtient, après sa maturité

commerciale, un diplôme de designer industriel à la Haute école d'Arts appliqués de La Chaux-de-Fonds; elle exerce son métier durant deux ans dans un atelier de design horloger avant d'accompagner son mari en Ombrie. En septembre 2011, ils relèvent le défi de gérer ensemble le Domaine Hôpital Pourtalès – ils en sont les dixièmes responsables, David s'occupe de la vigne et de la cave, Laure, de la vente et du service à la clientèle.

### Une histoire, un domaine

Il semblerait que le terroir de l'Entre-deux-Lacs ait été une terre de vins à l'époque des Romains; mais, fait avéré, c'est au XII<sup>e</sup> siècle que les bénédictins «du cloître de la Sainte-Croix de Troub, en Emmental – qui dépendait de l'Abbaye de Sankt Blasien en Forêt Noire – plantèrent les premières vignes de Cressier». Le nom de la cave de Troub est bel et bien une réminiscence historique! Enfin, Jacques-Louis de Pourtalès signe, le 14 février 1808, l'acte de Fondation de l'Hôpital Pourtalès dont le but est

La Maison de Troub





David et Laure Houlmann



La cave historique de Troub

d'assurer «le financement de son hôpital gratuit pour les indigents» par la vente aux enchères des vins et d'autres revenus de biens immobiliers. Aujourd'hui encore, les buts sont inchangés et l'argent récolté permet d'améliorer le confort des malades. En conclusion, le domaine viticole est une fondation au service de l'hôpital du même nom.

Ce domaine comprend douze hectares de vignes situées uniquement sur le territoire de la commune de Cressier, un avantage important pour ceux qui travaillent la terre, car les déplacements sont ainsi limités! Ce sont une dizaine de grandes parcelles qui sont réparties en trois zones et qui se trouvent toutes sur un lieu-dit: Derrière Troub, Les Blanchets, Sur la Croix, Les Couloverniers, Poimbœuf, Les Pelleuses, Les Pierrettes, Les Plantées, Les Maladières, Les Clous et Les Côtes, des noms qui confirment la tradition séculaire de l'entreprise. L'encépagement est classique, ce qui convient parfaitement au responsable; un tel domaine se doit d'avoir un encépagement traditionnel, car il a une **grande responsabilité** face au canton, face à l'extérieur, et cette dernière permet une **bonne identification** de ce que peut représenter le vignoble neuchâtelois. En d'autres termes, notre spécificité, c'est le *Chasselas*, l'*CEil-de-Perdrix* et le *Pinot Noir*! Les trois classiques! David Houlmann n'est de loin pas contre les spécialités, mais Hôpital Pourtalès doit présenter une gamme de vins représentatifs du canton, donc avoir des cépages classiques. L'ouverture est possible quand l'identité est forte! Le chasselas occupe 6 hectares, le pinot noir 5,7 et le chardonnay 0,3.

Adeptes de la production intégrée, le vigneron aimerait trouver d'autres solutions qui viseraient à améliorer la qualité des sols; la culture biologique semble être une évidence, mais il voudrait aller encore plus loin dans la recherche d'un équilibre entre production rentable et respect de la nature. N'oublions pas que ce sont les vigneronnes qui sont les premières victimes des produits chimiques...

La taille est en guyot classique, la mécanisation simple, car, si le domaine comprend 6,5 hectares en lignes, 5,5 sont en terrasses, et là, les chenillettes sont indispensables. Les ven-

danges se font à la main, le raisin est pressé dans un presseur pneumatique. De longues macérations, avec pigeage et remontage, donnent du corps au vin rouge. Mais, qu'on ne s'y trompe pas, malgré toutes les recettes, la méthode empirique reste incontournable: «Il faut être à l'écoute du vin». Après un passage en cuves métalliques, le vin est stocké dans des foudres situés dans une cave du XVII<sup>e</sup> siècle, et dans des barriques. Le domaine produit environ 35000 litres de *Chasselas*, 15000 litres de *Pinot Noir*, 9000 litres d'*CEil-de-Perdrix* et 1000 litres de *Chardonnay*. Le 90% de la production est vendu lors des fameuses enchères de février, le solde ainsi que 4000 litres de *Pinot Noir barriqué* restent à la disposition du responsable, pour la vente au domaine ou pour des animations thématiques. Pour mener à bien leur entreprise, Laure et David Houlmann peuvent compter sur Roland Muster, comme vigneron, et lors de la taille, ils sont épaulés par Serge Piller.

### Les enchères

Le Domaine Hôpital Pourtalès est certes unique par sa structure, il l'est encore plus par l'organisation de la vente de ses vins; en effet, le troisième lundi de février, comme je l'ai mentionné ci-dessus, le 90% de la production est mis aux enchères et, à la fin de la matinée, le vin doit être vendu: moment euphorique, si tout est parti, moment sombre, s'il reste des invendus. Le chef d'orchestre de la matinée est évidemment David Houlmann. Il doit affiner les vins qui sont encore très jeunes et surtout, il doit préparer les lots susceptibles d'intéresser les acquéreurs potentiels. Ainsi, sont proposés des lots de différentes contenances, allant de 100 litres à 2000 litres. Il faut avoir un certain feeling pour sentir les besoins du marché! Quant aux acheteurs, ils peuvent goûter les vins une semaine à l'avance, afin de miser en connaissance de cause; il s'agit d'acheter le bon lot au meilleur prix...

Le 16 février 2015, la salle Vallier est comble, ce sont les 190<sup>e</sup> mises: un moment à la fois solennel et bon enfant. Chacun se connaît ou se reconnaît, il y a de grands



“ Un tel domaine se doit d’avoir un encépagement traditionnel, car il a une grande responsabilité face au canton. ”



La vente aux enchères

acheteurs, tels que les représentants de COOP, de l’Ile ou de Qwine, des délégués de la commune de Troub, des collègues encaveurs, venus compléter leur collection, le représentant des souscripteurs auprès du domaine – il doit acquérir 8800 litres de vin – des groupes d’amis ou de simples curieux. Le salut de bienvenue est apporté par le président de la Fondation, Thierry de Pourtalès, puis par le représentant du Conseil communal de Cressier; ensuite, le responsable donne toutes les explications nécessaires à la bonne marche de la vente, enfin entre en scène le commissaire-priseur, Laurent Hug, greffier au tribunal, tout content de participer à une telle opération, car il n’en existe quasiment plus dans le canton. Il convient de noter que chaque vin est dégusté avant la vente, et les bouteilles acquises porteront le numéro du vase correspondant. Après trois heures de vente, le régisseur peut être satisfait: les *Chasselas* (32400 litres, prix de départ 6 fr. 30) sont tous partis à 6 fr. 45, le *Chardonnay* (450 litres, 12 fr.) à 13 fr. 95, l’*CEil-de-Perdrix* (8200 litres, 10 fr. 50) à 10 fr. 78 et le *Pinot Noir* (13000 litres, 11 fr. 50), à 12 fr. 54; pour ces quatre vins, il s’agit de prix moyens, avec des maxima intéressants, tels que 15 fr. pour un *Pinot Noir* ou 7 fr. 10 pour un *Chasselas*. A noter qu’un lot d’*CEil-de-Perdrix* (2000 litres) et un lot de *Pinot Noir* (1400 litres) n’ont pas trouvé preneur lors des mises, mais ont été vendus presque intégralement après la manifestation. Il convient de rappeler également que le bénéfice de la vente est intégralement versé aux établissements de l’Hôpital neuchâtelois.

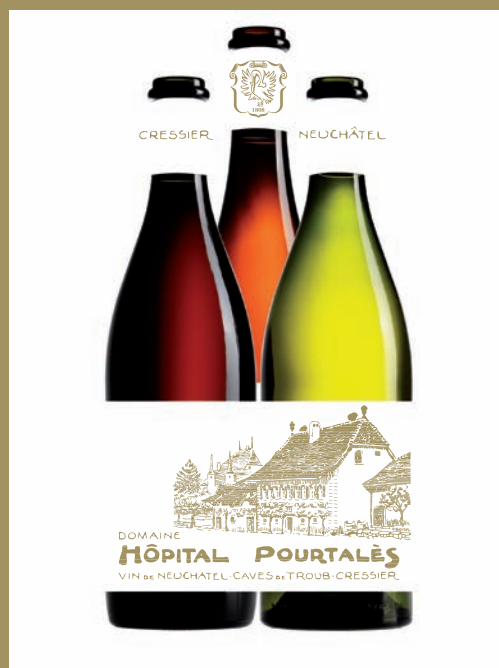
### En guise de conclusion

Pour David Houlmann, le vignoble neuchâtelois a un bel avenir devant lui, mais il faut impérativement qu’il conserve ses six cents hectares. En-dessous, la visibilité sera moindre. Il faut absolument soigner la promotion par une bonne organisation et surtout par une bonne répartition des tâches, chacun devant jouer sa partition. Quant au Domaine Hôpital Pourtalès, la notion d’identité est fondamentale: si l’évocation du nom laisse entrevoir automatiquement la finesse d’un *Chasselas* ou la belle structure d’un *Pinot Noir*,

l’exercice est réussi. Et quand on demande à notre interlocuteur ce qu’il attend d’un bon vin, sa réponse est sibylline: «Le vin doit, à la fois, être présent et absent.» Il doit être le «vecteur» d’un moment de convivialité ou de partage. «Il participe à l’ambiance générale mais n’occupe pas le centre.» Pour le chroniqueur qui a participé aux 190<sup>e</sup> mises, la dégustation des vins proposés à la vente ne peut que confirmer cette profession de foi.

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

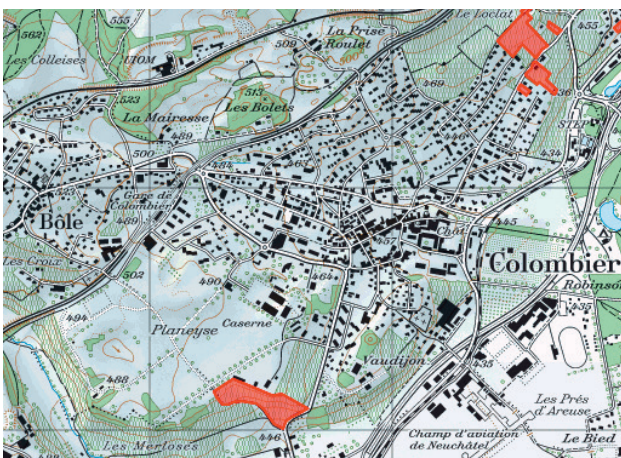
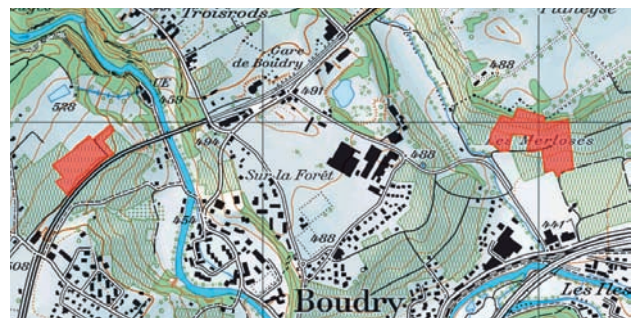
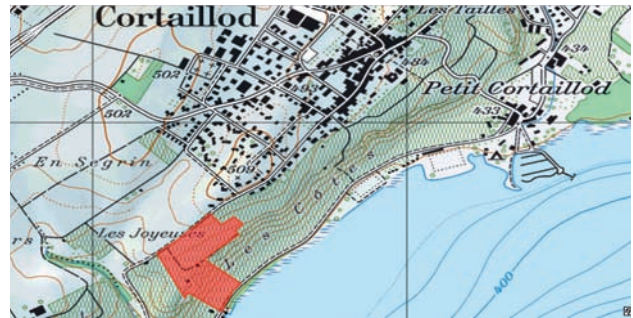
### La Fondation de l’Hôpital Pourtalès Son domaine viticole



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

# Les Caves du Château d'Auvernier

## Histoire, noblesse, grandeur



### **Caves du Château d'Auvernier**

Thierry Grosjean & Cie  
Place des Epancheurs 6  
2012 Auvernier  
[www.chateau-auvernier.ch](http://www.chateau-auvernier.ch)  
[wine@chateau-auvernier.ch](mailto:wine@chateau-auvernier.ch)  
Tel. 032 731 21 15  
Fax 032 730 30 03

Visiter les Caves du Château d'Auvernier, c'est bien davantage que découvrir un des plus grands encavages du canton: c'est s'imprégner d'histoire neuchâteloise. Les majestueuses caves voûtées dans lesquelles furent élaborés des vins bus dans les plus grandes cours d'Europe, le manoir avec sa galerie de portraits et les nombreux objets

ou documents qui y sont conservés, tout atteste d'une histoire extraordinaire, vieille de plus de quatre cents ans. Et quand le maître des lieux, Thierry Grosjean, féru d'histoire et passionné par le passé viticole de sa région, nous fait l'honneur de nous conduire, une simple visite de cave devient alors une formidable leçon d'histoire!



## Une histoire qui débute à l'aube du XVII<sup>e</sup> siècle

Des études récentes dans les archives de la commune d'Auvernier permettent d'affirmer que la demeure d'origine date de 1559, et que ses caves étaient déjà conçues pour stocker d'importantes quantités de vin. C'est pourtant l'année 1603, ciselée dans le linteau de la porte d'entrée, qui marque le début de l'histoire viticole du Château d'Auvernier. Cette année-là en effet, Pierre Chambrier achète la gentilhommière, son verger et ses vignes à Jean-Jacques de Tribolet, receveur de la seigneurie de Valangin. Et c'est à partir de cette date que ce patrimoine extraordinaire sera légué de génération en génération, sans interruption jusqu'à l'actuel propriétaire, Thierry Grosjean.

## Le rôle des femmes dans la pérennité du domaine

Même si, par alliance, elles porteront les noms de Sandoz-Rollin, Pourtalès, Montmollin, ou Grosjean, les femmes vont jouer un rôle important dans cette longue histoire en perpétuant le sang Chambrier. Conserver le domaine dans le giron familial a en effet toujours été une priorité, et les femmes y ont largement contribué, parfois au prix de sacrifices pour «réunir le tout en un». C'est porté par ce même idéal que Christiane de Montmollin, fille d'Aloys, et son époux Carlos Grosjean soutiendront leur fils Thierry dans son accession à la propriété du domaine en 1988.

## Des personnages illustres ou attachants

Du plus humble au plus prestigieux, tous les propriétaires du Château d'Auvernier ont leur place dans cette formidable aventure de plus de quatre cents ans, et Thierry Grosjean n'en oublie aucun. Une notice historique qu'on trouve sur le site Internet du Château d'Auvernier permet de s'en faire une bonne idée, et nous y renvoyons le lecteur intéressé.

Il nous paraît cependant nécessaire de nommer ici trois personnages, particulièrement importants aux yeux de Thierry Grosjean. Il y a tout d'abord François Chambrier (1663-1730), un homme fort habile qui, fortune faite, parvint à racheter et à regrouper les parchets de vignes qui s'étaient morcelés au fil des successions. Vient ensuite son fils Jean (1686-1751), agent diplomatique puis ministre à la cour de France, qui fut anobli par le roi de Prusse en remerciement des services rendus. Si c'est à lui qu'on doit la couronne en ferronnerie dressée entre les deux pilastres de l'entrée sud du Château, c'est à son père qu'on doit l'embellissement de la gentilhommière d'origine, et surtout la consolidation du domaine viticole. Mais il faut encore citer Aloys de Montmollin (1902-1980), personnalité bien différente des Chambrier du XVII<sup>e</sup> et du XVIII<sup>e</sup> siècles, mais très attachante, et qui tient une place à part dans le cœur de Thierry Grosjean, son petit-fils. Par le jeu des alliances, le domaine du Château d'Auvernier était en effet devenu une propriété de Montmollin, et c'est en 1959 qu'Aloys devient, à 57 ans, seul propriétaire du Château, du commerce et du domaine. Avec lui commence alors une ère nouvelle, basée sur une vision moderne de la viticulture, et sur l'important développement commercial de *l'Ceil-de-Perdrix*, que Thierry Grosjean reprendra et développera avec un remarquable succès.

## Responsable du domaine à vingt-quatre ans – un parcours étonnant

Thierry Grosjean arrive à Auvernier en 1965, lorsque son père Carlos Grosjean est nommé Conseiller d'Etat. Il n'a que neuf ans mais il est tout de suite passionné par le travail de son grand-père Aloys, avec lequel il noue une relation très forte. Pour l'enfant qu'il est encore, la chose s'impose alors comme une évidence: il sera viticulteur. Après quatre années de ce qu'on appelait encore le Collège latin, il poursuit ses études à l'Ecole de commerce de Lucerne, puis entreprend un apprentissage de viticulteur à Meilen et à Wädenswil, au bord du lac de Zurich. Suit un

Le Château d'Auvernier





Thierry Grosjean préparant la dégustation



La galerie historique

stage dans les vignobles d’Afrique du Sud, puis ce sera le retour à Auvernier où il travaillera avec son grand-père et suivra les cours de l’Ecole de Changins, dont il obtient le diplôme supérieur en viticulture et œnologie en 1977.

C’est avec émotion et respect que Thierry Grosjean nous parle de son grand-père, jugeant que le travail à ses côtés fut profitable et formateur, même s’il ne partageait pas toujours ses choix. Et c’est avec nostalgie et un certain amusement, qu’il évoque à ce sujet les terrasses qu’il avait soigneusement préparées et piquetées en vue d’une importante plantation de pinot noir dont il avait choisi lui-même les clones. C’était en 1977; il suivait à ce moment-là les cours de Changins, et il était souvent absent. Un jour, à son retour, il découvre que son grand-père avait modifié la commande de poudrettes, et qu’il avait planté du chasselas. Ce fut pour lui une déception, mais les décisions du patriarche ne se discutant pas, les choses sont restées en l’état. Cette vigne du Bugnon est aujourd’hui encore en chasselas!

En 1980, âgé alors de septante-huit ans, Aloys de Montmollin meurt en laissant trois héritiers : sa fille Christiane, mère de Thierry, et ses deux fils Jean-Jacques et Gérald. Mais les deux oncles de Thierry, qui ont fait carrière dans des domaines techniques fort éloignés de la viticulture, ne peuvent pas prendre la succession de leur père à la tête du domaine. C’est alors que la famille décide de confier cette charge importante au petit-fils d’Aloys, qui va se retrouver ainsi, à vingt-quatre ans, à la tête d’un des plus grands domaines viticoles du canton.

### D’un château à l’autre

Fils d’un Conseiller d’Etat – son père, Carlos Grosjean, fut Conseiller d’Etat de 1965 à 1977 – Thierry Grosjean aime à dire qu’il a été élevé dans le respect de l’Etat et de ses

serviteurs. Ce n’est donc pas sans raisons qu’il s’est engagé dans de nombreux mandats politiques et professionnels. Après avoir été conseiller général, puis député, sa volonté d’engagement au service des institutions l’a poussé à se présenter au Conseil d’Etat où il fut brillamment élu en 2010. Mais malgré un bilan très positif – on lui doit par exemple le pilotage du délicat dossier ayant conduit au sauvetage de la raffinerie de Cressier –, il ne sera pas réélu pour un nouveau mandat. Dans toutes ses activités, politiques,

professionnelles ou associatives, Thierry Grosjean fait toujours preuve d’un engagement total, mais aussi de beaucoup de pugnacité à défendre ses convictions, parfois en décalage avec ses « amis » politiques. Ceci explique peut-être cela! Quoi

“ Thierry Grosjean fait toujours preuve d’un engagement total, mais aussi de beaucoup de pugnacité à défendre ses convictions... ”

qu’il en soit, l’année 2013 marque pour Thierry Grosjean le retour au Château d’Auvernier.

### Un nouveau départ

Malgré son retour aux affaires, la structure qu’il avait mise en place au moment de son élection va subsister. Ainsi, libéré des contraintes administratives que représente la gestion du commerce grâce à Yann Kuenzi, Thierry Grosjean peut se consacrer à nouveau à son domaine de prédilection: la viticulture. L’adéquation des clones aux sols et aux micro-climats, ainsi que les choix œnologiques qui en découlent, l’intéressent tout particulièrement. Il se propose alors d’approfondir ces sujets dans une vision du développement futur de son domaine, et s’y consacre totalement avec l’aide de son fils Henry, actuellement en formation à Changins, et de son gendre Yann Vanvlaenderen, ingénieur œnologue.

### Le domaine viticole

Les possessions du Château représentent aujourd’hui vingt-quatre hectares de vignes, mais le domaine en



Frédéric Droz et Yann Vanvlaenderen

cultive dix-huit de plus et achète encore la récolte de vingt-deux hectares supplémentaires. Ainsi le domaine du Château d'Auvernier commercialise la production d'environ soixante-quatre hectares de vignes réparties sur les communes d'Auvernier, de Boudry, de Corcelles-Cormondrèche, de Colombier, de Vaumarcus, de Saint-Blaise, de Cressier et du Landeron. Cela représente à peu près le dixième de la production du canton et le quart de celle de la commune d'Auvernier.

Pour cultiver de telles surfaces et pour vinifier une récolte de cette importance, il faut évidemment un matériel adapté et performant. A la vigne comme à la cave, une mécanisation à la pointe du progrès est à la disposition du chef de culture, Eric Muster, et du chef caviste, Frédéric Droz. Mais la mécanisation n'est rien sans une équipe motivée. La force de Thierry Grosjean est d'avoir réussi à maintenir dans une entreprise qui fait tout de même vivre plus de vingt personnes, un véritable esprit de famille. Il suffit de s'entretenir avec l'un ou l'autre des employés du domaine pour se rendre compte à quel point la culture d'entreprise est un concept important au Château d'Auvernier.

### Les caves et la vinification

Les vins fermentent dans des cuves équipées de dispositifs permettant le contrôle des fermentations, puis, en fonction du cépage ou du choix œnologique, ils sont logés dans des cuves d'acier émaillé, dans des vases de chêne ou dans des barriques de 220 litres, où se poursuivra leur élevage. L'Œil-de-Perdrix représente 50 % du volume encavé, le solde se composant de 30 % de rouge et 20 % de blanc. Les spécialités, essentiellement *Chardonnay*, *Pinot Gris* et *Sauvignon Blanc*, comptent pour 10 % du total.

Les magnifiques vases de chêne et les hautes cuves d'acier émaillé, qui s'alignent dans la cave historique au plafond voûté, forment un ensemble impressionnant et majestueux qui ne peut laisser indifférent. Les barriques

sont, elles, logées dans un cellier moderne, spécialement construit en 1999 dans le sous-sol de la cour du château, et qui communique avec la cave principale située sous le manoir. Les cuves de vinification ultra modernes, les pressoirs adaptés aux besoins spécifiques, les nombreuses machines de cave, tout est organisé, rangé, entretenu, à l'état de neuf. On sent les exigences d'un patron pour qui l'à peu près n'existe pas, et qui, conscient que la recherche du meilleur est à peine suffisante pour se maintenir dans les marchés actuels mondialisés, met toute sa volonté et son énergie dans une quête permanente de la qualité.

### Les vins

Les vins du Château d'Auvernier se répartissent en deux gammes distinctes. Les vins de la gamme «Tradition», sont élevés en cuves ou en vases de chêne, et sont commercialisés en bouteille ou en flûte neuchâteloise. On y trouve le *Neuchâtel Blanc*, le *Non-Filtré*, le *Chardonnay*, le *Pinot Gris*, le *Sauvignon Blanc*, l'*Œil-de-Perdrix* et le *Pinot Noir*. Les vins de la gamme «Élevés en barrique» sont commercialisés dans des bouteilles bordelaises et proposent cinq variantes: le *Chardonnay*, le *Pinot Gris*, le *Pinot Gris Vendanges Tardives*, le *Pinot Noir* et la *Mosaïque*,



ce dernier étant un assemblage de gamaret, de garanoir et de pinot noir.

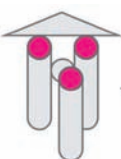
Le Château, qui présente chaque année ses vins à de nombreux concours de dégustation, récolte très régulièrement des distinctions; les citer toutes serait fastidieux. Mentionnons tout de même ici le « coup de cœur » du dernier Guide Hachette pour l'*CEil-de-Perdrix 2013*, et deux distinctions Parker: l'une (85 points) pour le *Pinot Noir barrique 2012*, et l'autre (87 points) pour le *Neuchâtel Blanc 2013* (chasselas), une reconnaissance qui fera date dans le canton, d'autant plus que ce *Neuchâtel Blanc* du Château d'Auvernier se place devant quelques belles appellations vaudoises et valaisannes!

### La dégustation

Grâce au temps que le maître des lieux a bien voulu consacrer au *Vignolant*, nous avons vécu un moment passionnant à découvrir le Château, son histoire et ses caves. La dégustation allait pourtant nous offrir encore bien des sujets d'étonnement. En effet, Thierry Grosjean aime rappeler que le vin est l'enfant d'une année, pendant laquelle la nature, le sol, l'environnement, l'encépagement,

les techniques culturales et le travail en cave façonnent le caractère et l'identité du produit. C'est dire que pour lui, un vin ne se déguste pas seulement pour ses qualités œnologiques, mais aussi pour ce qu'il raconte de l'année, et ce qui le distingue des autres millésimes. Et comme il avait généreusement monté de la cave un important choix de bouteilles, la dégustation dans l'élégant salon du château où nous avons terminé la visite fut prétexte à de nouvelles discussions. Bien typés et caractéristiques des différents terroirs et des millésimes, tous les vins étaient parfaits; ils n'en furent pas moins analysés, disséqués et commentés dans les règles de l'art par un Thierry Grosjean qu'on retrouvait œnologue, et qu'on pouvait alors parfaitement imaginer choisissant un assemblage ou discutant d'un traitement œnologique avec son équipe de cave. Nous renonçons à commenter ici les vins des cépages neuchâtelois classiques, qui, nous l'avons dit, étaient tous excellents. Mais, pour terminer ce reportage, nous aimerions citer tout de même la *Mosaïque*, un assemblage de gamaret, de garanoir et de pinot noir très réussi. Il faut savoir que Thierry Grosjean fut longtemps opposé à l'introduction dans notre vignoble de ces nouveaux cépages qu'il considérait, à juste titre, comme dangereux pour la typicité de notre *Pinot Noir*. Mais c'était l'époque où ces cépages n'étaient envisagés que comme des « cépages médecins », dont le rôle aurait été de soutenir le corps et la couleur de pinots trop légers. Son analyse était pertinente, et nous la partageons sans réserve. Une bonne maîtrise des récoltes ayant montré depuis lors qu'on pouvait faire d'excellents *Pinots Noirs* sans cet artifice, ces nouveaux cépages ont trouvé une utilisation beaucoup plus intéressante dans l'élaboration de vins originaux, riches et charpentés, à saveur légèrement épicée comme certains Côtes-du-Rhône, et qui s'accommodent fort bien de l'élevage sous bois. Il s'agit de vins peut-être moins élégants et moins subtils que les *Pinots Noirs*, mais qui correspondent bien au goût actuel d'une clientèle jeune, à la recherche d'autres saveurs. Les ignorer aurait été une erreur, et Thierry Grosjean eut la sagesse de s'en rendre compte, d'en tirer les conséquences, et d'en faire un des fleurons de sa production.

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




*Fiduciaire Moy s.à.r.l.*  
Agence immobilière

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

**Nouvelle direction:  
Thierry et Valérie Lardon**

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



**CARRÉ-NOIR**  
gestion

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

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

*Le comité de rédaction m'a confié cette nouvelle rubrique commençant à la lettre A de notre alphabet. Elle se terminera, dans quelques années, à la lettre Z des termes œnologiques avec, et c'est un scoop : la mystérieuse Zymohexase...*

## A

Cette lettre intéresse tout particulièrement l'œnologie car deux composants essentiels du vin commencent par A : **al**cool et **ac**idité. Ils sont tous deux responsables de la bonne conservation du vin et doivent s'équilibrer. Ajoutons un élément originel, l'**air**, dont on dit avec raison qu'il est, à la fois, le meilleur ami et le pire ennemi du vin. Nous développerons ultérieurement les caractéristiques de ces trois compagnons. Commençons, dans l'ordre alphabétique, par quelques mots sous forme de courtes définitions.

**Abondance** : «Quelle année d'abondance!» fut une expression ravie des vigneron qui durent, par la suite, déchanter dans les années 80, en apprenant que l'abondance tuait le marché et la qualité. Ce fut donc l'apprentissage de la régulation de récolte, des vendanges vertes.

A noter que l'Abondance était autrefois une boisson à base de vin additionné d'eau !

**Abonnir** : Synonyme d'améliorer, par exemple en fûts. A ne pas confondre avec la bonification qui est l'action d'édulcorer une eau-de-vie.

**Abreuver** : Pour l'action d'éteindre à l'eau un tonneau. Dans la même veine, l'on parle d'*ivrognes* pour les pièces de bois à la base d'un pressoir traditionnel.

**Absolu** : L'alcool pur. En réalité en Suisse l'alcool pur était un «Trois-six fin» à 96 % vol.

**Absorption** : Un terme que l'on comprend bien et qui, dans le domaine du vin, fait référence au fait que les barriques absorbent jusqu'à 5 % du vin la première année. On sait aussi que le marc absorbe une partie de l'alcool lors de la macération et du cuvage des rouges, environ 6 %. Ne parlons pas du pourcentage d'absorption par le vigneron lui-même, même si des écrits documentent ce fait lors du convoi fluvial des vins de Neuchâtel en direction de Soleure !

**Abstème** : En connaissance de ce mot, on pourrait le faire figurer sur les offres d'emploi pour les fameux bateliers pour Soleure : *abstème* – qui s'abstient de boire du vin.

**Accident** : Un terme qui désigne des altérations ou des défauts du vin. Il est piquant (!) de constater que de certains accidents sont nés de grands vins, à titre d'exemple : le Vin Jaune. Celui-ci est issu d'une barrique qui n'a pas été ouillée (complétée) durant six ans et demi. Il s'ensuit un voile qui protège le vin. La partie évaporée se nomme «La

*Pinot Noir atteint par la Drosophila Suzukii.*



part des anges». La typicité du vin réside dans de fortes notes d'oxydation ménagée, de *sotolon*, substance à l'odeur de livèche et de fenugrec.

**Accore** : Pièces de bois servant à soutenir une barrique ou un fût.

**Acerbe** : Un terme que nous ne goûtons guère et qui se rapporte à l'âpreté et à l'acidité des vins, particulièrement de ceux issus de vendange mal mûre. On utilise également ce terme pour les tannins verts.

**Acescence** : Voilà un mot malheureusement revenu d'actualité lors de la récolte 2014, à la suite de l'attaque surprise de la mouche du cerisier. Une drosophile, du grec *δρόσος φίλος*, littéralement qui «aime la rosée». Mais voilà, cette mouche à vinaigre asiatique a d'autres mœurs que notre *melanogater* indigène : elle attaque les baies saines de notre pinot noir. Il s'ensuit une piqûre acétique qui se développe dans les grains, puis dans le vin. L'acescence survient également dans les vins négligés. Toute la transformation a l'élégance de se décliner à la lettre **A** de notre article : en effet, l'**al**cool se transforme en **ac**étaldéhyde, puis en **acide ac**étique ce qui a pour conséquence d'augmenter l'**ac**idité volatile du vin. Son odeur et son goût seront aigres. Les bactéries acétiques, transportées également en cave par ces délicieuses mouches, sont capables de produire de l'**ac**étate d'éthyle conférant au vin des caractères d'altération.

La rubrique poursuivra son itinéraire avec les quelque vingt-trois acides différents du vin ainsi que les quelque quinze alcools y résidant...

Gageons qu'au fil des lettres nous aurons à aborder des sujets tour à tour plus poétiques ou historiques !

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

ALFRED CHAPUIS (1880-1958)

## Des collines dans un voile vapoureux

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

*Alfred Chapuis, professeur à l'Ecole supérieure de commerce, qui a consacré une bonne partie de sa vie à écrire des ouvrages sur la pendulerie et les automates neuchâtelois, est aussi l'auteur d'un livre ayant pour titre La pive et la grappe, où sont réunies des histoires de chez nous. L'une d'elles, intitulée D'une vendange à l'autre contient de ravissantes descriptions inspirées par la vigne et le lac.*

Partout des vignes, un peu jaunies déjà, étalées sur des collines douces, ou s'élevant du bord du lac jusqu'à la lisière des forêts, elles montaient en terrassements parmi les murs qui les soutenaient comme une armature solide et compliquée.

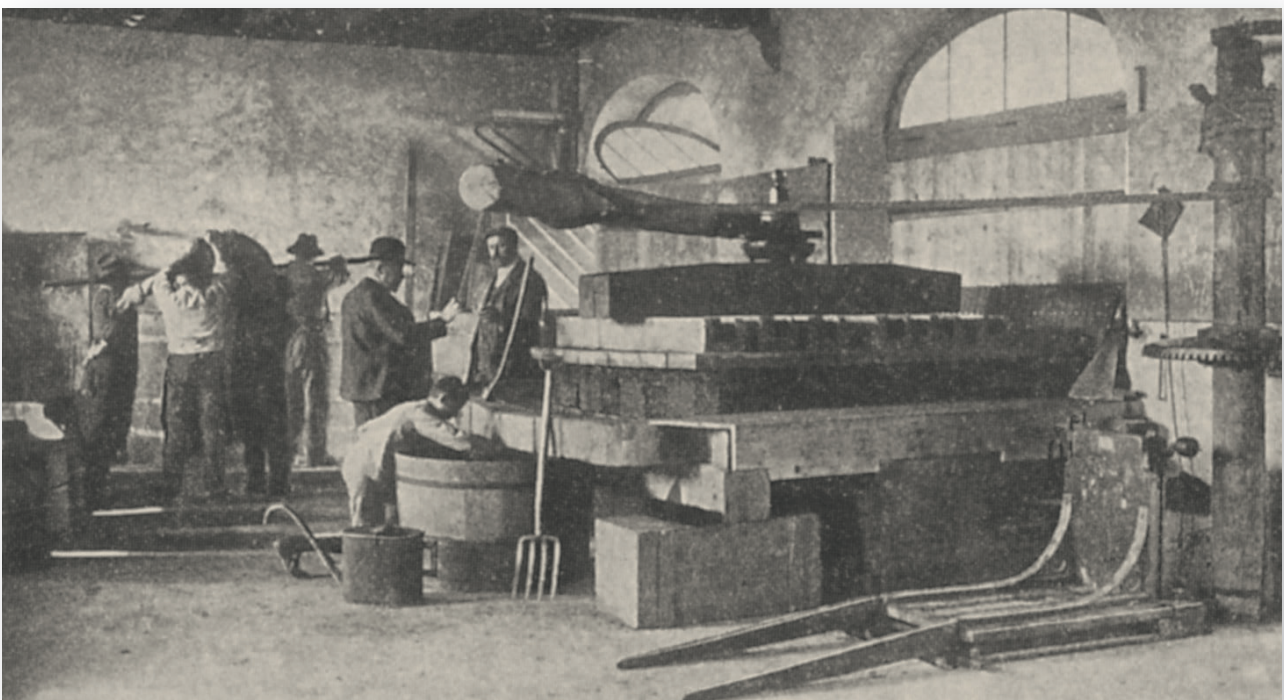
De grands filets de pêcheurs étaient étendus sur la plage qu'encadraient des hêtres bronzés et des bouquets de saules.

Le lac, moucheté de foulques noires, de mouettes blanches, commençait sa série de métamorphoses, sous la

baguette de cette magicienne, la lumière, qui en un seul jour lui donne vingt teintes différentes: de gris, de vert, de rose, de violet transparent, de bleu intense, souvent emmêlées. Quelques barques là-bas. De l'autre côté, les Alpes étaient invisibles et même la ligne des collines basses s'entrevoyait à peine dans un voile vapoureux.

A travers tout le vignoble, le soleil répandait de la joie. La récolte était belle cette année-là, et les gerles alignées sur les chars longs et étroits, s'emplissaient rapidement; les chevaux eux-mêmes avaient un air de fête sous leur harnachement décoré avec des dahlias. Entre les lignes des

Le pressoir est indispensable si l'on veut un jour déguster le vin nouveau. On voit ici une carte historique représentant un pressoir qui était en service depuis 1901 chez un producteur de vins de Saint-Blaise (illustration tirée du Vignolant de décembre 1999).



ceps, les mouchoirs rouges qui coiffaient les vendangeuses flamboyaient ainsi que de gros coquelicots.

C'est dans les ténèbres et le silence de la cave sous les profondes voûtes en ogives, que s'accomplissait mystérieusement la transformation du moût en vin nouveau.

De la cuve fumante où commençait sa fermentation, le jus précieux avait été conduit dans les grands «vases» en bois d'où s'échappait une odeur aigre, en attendant qu'elle fit place à l'arôme noble et chaud du vin fait. Ce devait être alors le nectar attendu: la récompense à l'effort, mais, pour y parvenir, quels soins minutieux seraient encore nécessaires. Ce vin nouveau était comme un enfant délicat dont il fallait surveiller sans cesse l'évo-

lution et la croissance, en attendant qu'il se fût affirmé dans ses qualités de race.

Peu avant le grand repas de noce, Pierre, conduisant sa jeune femme au balcon le plus élevé de l'hôtel, lui avait fait admirer le vignoble paré de vert et d'or avec de grandes ombres brunes, le lac scintillant où se reflétait ce jour-là, avec un grand coin de ciel bleu, la chaîne resplendissante des Alpes: «Vois-tu, notre beau pays a mis sa robe de fête en ton honneur!».


Vers le soir, ce fut encore plus somptueux lorsque les flots verts se teintèrent d'opale et que les montagnes de l'ouest se peignirent en violet, puis en mauve, tandis que tout l'horizon se colorait de jaunes éclatants, sous les feux du soleil couchant.»

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



**CAVES DU PRIEURÉ**  
DE CORMONDRÈCHE

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



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

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

## Dates à retenir

### **Frairie de la floraison**

Vendredi 19 juin 2015, à Vaumarcus

### **Sortie annuelle**

28 au 30 août 2015 – Val d'Aoste

### **Fête des vendanges de Neuchâtel**

25, 26, 27 septembre 2015

### **Assemblée générale et Frairie d'automne**

Vendredi 20 novembre 2015, à Cornaux



De gauche à droite : Danielle Zehr, Xavier Grobét, Pierre-Ivan Guyot, Sylvain Ischer (banneret de la CV<sup>2</sup>N), Jacqueline Zosso, Nathalie Schallenberger, Laila Cinotti, François Pégard, Violaine Blétry-de Montmollin, Francis Krähenbühl, Isabelle Weber, Alexandre Colomb et Denis Meier

## Frairie de printemps 2015

*C'est dans son chef d'ordre du Château de Boudry, que la Compagnie des Vignolants du Vignoble Neuchâtel a célébré, le 21 mars, au lendemain de l'équinoxe, sa 65<sup>e</sup> Frairie de printemps.*

Au son des trompettes et sous des tonnerres d'applaudissements, douze nouvelles compagnes et nouveaux compagnons sont venus enrichir les rangs de la CV<sup>2</sup>N lors de la cérémonie solennelle d'intronisation.

Toutes et tous ont promis, en levant leur verre et en le dégustant, de tout mettre en œuvre pour promouvoir les vins du Vignoble neuchâtelois. Il s'agit de :

**VIOLAINE BLÉTRY-DE MONTMOLLIN**, Vaumarcus : Ambassadrice dynamique des vins et produits du terroir

**LAILA CINOTTI**, Marin : Animatrice des traditions festives en bise

**ALEXANDRE COLOMB**, Auvonnier : Grand descendant de Saint-Vincent

**XAVIER GROBÉTY**, Neuchâtel : Emissaire de la vie associative neuchâteloise

**PIERRE-IVAN GUYOT**, Boudevilliers : Dignitaire des nobles produits de la terre

**FRANCIS KRÄHENBÜHL**, Boudry : Promoteur câblé du gouleyant Neuchâtel

**DENIS MEIER**, Colombier : Grand ordonnateur du royaume paysagé

**FRANÇOIS PÉGARD**, Neuchâtel : Vaillant barreur des crus de qualité

**NATHALIE SCHALLENBERGER**, La Chaux-de-Fonds : Ambassadrice des ceps d'or des Montagnes

**ISABELLE WEBER**, Cornaux : Thémis des nobles ceps de l'Entre-deux-Lacs

**DANIELLE ZEHR**, Colombier : Noble jardinière des raisins ensoleillés

**JACQUELINE ZOSSO**, Peseux : Chantre de la mélodie bacchanale

Des représentants de la Confrérie de la véritable saucisse de Montbéliard – les Compagnons du Boitchu, de la Noble Confrérie des Olifants du Bas-Lac en Pays de Neuchâtel, et de la Confrérie du Guillon nous ont fait l'amitié de se joindre à nous. Ce fut également l'occasion de saluer les représentants des autorités de Cortaillod, commune qui a réintégré la Compagnie après plusieurs années d'absence.

de Neuchâtel, et servi au cellier, ce sont près de cent-cinquante convives qui se sont déplacés dans la salle des Chevaliers pour y savourer, dans une ambiance chaleureuse, l'excellent repas conçu par Florian Buso du restaurant Le Romarin, secondé par sa brigade. La soirée fut une magnifique réussite tant sur le plan de la gastronomie que sur le plan de la convivialité.

Après l'apéritif, offert par les communes gouvernantes de Bevaix, de Corcelles-Cormondèche, de Cressier et

■ Texte : Micheline Jaccoud

Photo : Alfred Zehr



# La Noble Confrérie des Fins Becs du Saucisson

*Voici une confrérie encore peu connue, qui enrichit depuis 2009 l'ensemble des confréries bachiques et gastronomiques neuchâteloises. Créée par une équipe de copains et forte de dix-huit dignitaires, ni plus ni moins, elle a comme objectif la promotion du véritable saucisson neuchâtelois, lors de diverses manifestations.*



Vos ambassadeurs, accompagnés par les époux Zehr et votre (encore) vice-gouverneur Robert Goffinet, ont participé en novembre 2014 à un repas de bouchoyade, organisé chaque année par les membres de la Noble Confrérie des Fins Becs du Saucisson, dans leur fief des Ponts-de-Martel.

A la base, c'étaient quelques bon-vivants qui se retrouvaient autour d'une table à goûter aux plaisirs de ce mets spécifique. A entendre le Grand Maître Lucien Dängeli: «Nous avons créé cette confrérie pour le plaisir. Notre but est de nous retrouver et de faire bombance entre nobles, sages et sujets».

En janvier, dame chance aidant, les Weise reçoivent une invitation au chapitre annuel de la confrérie, un midi à l'Anim'Halle des Ponts-de-Martel. Chance parce que, selon la charte des Fins Becs, chacun des dix-huit

dignitaires a le droit d'inviter deux personnes, qu'il doit présenter durant le chapitre, et les mêmes seulement tous les trois ans. Une convention instaurée afin de ne pas voir les mêmes têtes à chaque fois et de faire connaître la confrérie.

Ce n'est pas la seule règle à découvrir lors de ce chapitre: des consignes strictes, édictées ou soulevées par le Maître de Cérémonie à tout moment, ordonnent par exemple de mettre les mains sur ses genoux, ou interdisent de toucher son verre ou de se lever avant d'en être à nouveau autorisé. Les punitions pécuniaires pour les contrevenants dénoncés ne sont pas trop lourdes, entre deux et cinq francs; elles aident à renflouer la caisse de la confrérie.

Ces moments de discipline surviennent heureusement seulement durant le repas, qui fait, comme il se doit, honneur au saucisson. Préparé par les membres de la confrérie, tous arborant un costume de boucher de circonstance, ce produit neuchâtelois est cuit au marc de raisin, puis flambé et servi comme plat de résistance. Les airs folkloriques du quartet «la Vigaitse» avec leurs schwytzoises soutiennent l'ambiance chaleureuse, qui se poursuit durant la traditionnelle «pêche aux saucissons» et les conversations animées.

Nous vous conseillons de participer aux manifestations de la confrérie, torrée et bouchoyade, qui sont ouvertes à chacun, et si vous avez aussi la chance d'être invité au chapitre, saisissez-la!



■ Texte : Edgar Weise  
Photos : Lucien Dängeli




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



## Les activités en bref

JANVIER	Conseil de la Fédération suisse des confréries bachiques et gastronomiques – FSCBG	Lausanne
	Conférence de presse pour le lancement du <i>Non-Filtré</i>	Saint-Aubin
	Lancement du <i>Non-Filtré</i>	Neuchâtel
	Lancement du <i>Non-Filtré</i>	La Chaux-de-Fonds
	Assemblée du Caveau de l'Entre-deux-Lacs	Cressier
	Assemblée générale de la Fédération internationale des confréries bachiques – FICB	Paris (France)
FÉVRIER	Réunion des responsables des Confréries neuchâteloises	Boudry
MARS	Commission de gestion du Château de Boudry	Boudry
	Chapitre de la Confrérie de la Saucisse de Montbéliard	Montbéliard (France)
	Frairie de printemps	Boudry
	Assemblée générale de la Confrérie du Gruyère	Pringy
AVRIL	Assemblée générale du Musée de la Vigne et du Vin	Boudry
	Assemblée générale de la Fédération suisse des confréries bachiques et gastronomiques – FSCBG	Cressier
MAI	Journée des Confréries et Fête du vin nouveau	Cressier
	Chapitre de la Confrérie de l'Olivado de Provence	La Gaude (France)
	Vernissage de l'exposition temporaire du Musée de la Vigne et du Vin	Boudry
	Chapitre de la Confrérie du Maitrank	Arlon (Belgique)
	40 ans de jumelage entre Neuchâtel et Besançon	Neuchâtel
JUIN	Grand Ordre du Trou Normand, des Calvados, Cidres, Poirés et Pommeau	La Tène
	Gerle d'Or	Neuchâtel
	Frairie de la floraison	Vaumarcus
	Chapitre de la Confrérie de l'Amarena et du Nebbiolo	Sizzano (Italie)

## Quand les carafes portaient blason

*Ces quelques carafes et carafons ont un certain intérêt parce que ces flacons se situent à une double période charnière en Pays neuchâtelois. D'une part, la transition de principauté prussienne en démocratie cantonale suisse (1848) et, d'autre part, le passage des anciennes mesures régionales (généralement cantonales) aux poids et mesures fédérales basées sur le système métrique développé en France à la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle et introduit légalement en Suisse en 1851.*

La figure 1 montre quatre carafes de l'année 1858 allant du nouveau « pot », soit 1,5 litre, en passant par le « demi-pot » de 0,75 litre, le « tiers de pot » de 0,5 litre et enfin le « quart de pot », soit 0,375 litre. Toutes les quatre sont assorties d'un sceau plus ou moins lisible sous forme de l'écu de la Confédération (avec croix blanche sur fond rouge) et de l'écu tricolore de Neuchâtel, en termes héraldiques: de sinople (vert), d'argent (blanc)

et de gueule (rouge) frappé d'une petite croix. A titre de rappel, l'ancien « pot neuchâtelois » avait une contenance de 1,9 litre.

La figure 2 est particulière parce que le sceau est à l'aigle princière ou royale alors que le blason n'est pas aux chevrons mais porte la lettre « N ». Sa contenance est déjà de 0,5 litre.



Figure 1



Figure 2



Figure 3


La figure 3, sans sceau mais gravée d'une croix potencée et de la lettre majuscule «B» est intéressante parce qu'on a affaire à un étalonnage fantaisiste de 0,42 litre. En effet, depuis trois-quatre décennies, les milieux de la brocante et les chineurs ont fait graver les carafes et carafons de n'importe quelles mesures et signes pour faire croire qu'il s'agissait de pièces anciennes. Cette information pour les éventuels clients de marchés aux puces.

■ Texte : Henri de Seidlitz


Photos : Alain Germond

Objets des réserves de l'auteur.

DOMAINE de MONTMOLLIN  
Auvier - Neuchâtel



Oeil de Perdrix  
Neuchâtel  
Appellation d'Origine Contrôlée



VINS DE NEUCHÂTEL



**OLIVIER LAVANCHY**  
VITICULTEUR-ENCAVEUR  
R. de la Dîme 48 La Coudre/Neuchâtel  
Tél.+Fax 032 753 68 89  
Mobile 079 413 38 65  
[www.lavanchy-vins.ch](http://www.lavanchy-vins.ch)  
[vins.lavanchy@bluewin.ch](mailto:vins.lavanchy@bluewin.ch)

Cave ouverte  
Ve de 15h à 18h; sa de 9h à 12h



# Festival Montréal en Lumière

*Avec la participation de la Suisse, la seizième édition de Montréal en Lumière a connu un succès retentissant. Mais rappelons tout d'abord les origines de cette manifestation qui est née en l'an 2000 de la volonté concertée des milieux touristique et économique montréalais de créer un événement festivalier pour relancer la saison touristique hivernale, consolider le positionnement de Montréal comme Métropole culturelle et gastronomique et confirmer son statut de capitale des festivals. La création d'un festival d'hiver avait été retenue comme un projet prioritaire lors du sommet économique pour la relance de Montréal en octobre 1996.*

Une programmation largement diversifiée en trois volets permet d'attirer une très nombreuse clientèle :

- un volet extérieur festif et gratuit ayant pour thème la lumière et la nuit ;
- un volet culturel, avec la mise en valeur des arts de la scène et des expositions ;
- un volet gastronomique, culinaire et vinicole.

A partir de la sixième édition s'ajoutait un nouveau volet inspiré de Paris, la nuit blanche.

Le festival a lieu principalement en plein cœur de Montréal dans le quartier des spectacles et de la place des Arts. Mais la fête se déroule également dans le Vieux Port, au Stade Olympique et sur le Plateau. Pas moins de 350 000 visiteurs sont attendus pour la nuit blanche du 27 février. Notons ici que «Montréal sous zéro» – nous venons de passer le mois de février le plus froid depuis cent quinze ans avec une moyenne de -15°C –, connaît la plus importante croissance touristique d'hiver des quinze dernières années avec plus 18 %.

La Suisse est la grande vedette de l'édition 2015 du festival Montréal en Lumière. Cette édition spéciale a été possible grâce à la participation du Consulat de Suisse à Montréal, de Suisse Tourisme et de Swiss International Air Lines.

Parmi la constellation d'activités et de spectacles, relevons la présence de Stéphan Eicher en haut de l'affiche. Co-président d'honneur de Montréal en Lumière 2015, le plus connu des chanteurs helvètes présente en clôture du festival son

tout nouveau spectacle entouré d'automates. Notons également les spectacles d'Eliana Burki, d'Anna Aaron, de Daniele Finzi Pasca dans son magnifique solo *Icaro*, le film *La Suisse vue du ciel*, une création interactive de la Haute Ecole d'Art et de Design de Genève en passant par le manège de la grande roue suisse.

Montréal en Lumière est également très heureux d'annoncer le retour de notre compatriote et Maestro, Charles Dutoit, qui dirigera l'Orchestre Symphonique de Montréal dans le cadre du Festival Montréal en Lumière 2016. Ce seront des retrouvailles, car Charles Dutoit avait déjà dirigé l'OSM de 1977 à 2002.

Les grands chefs suisses et les producteurs de vins ont été nombreux à s'associer aux restaurateurs québécois. Voici les principaux :

- Stefan Meier, l'Authentique Zougois du restaurant Rathauskeller est associé avec Alexandre et Fils ;
- Andrea Bertani du Conca Bella, Tessin, et Dominique Rouvinez, du prestigieux domaine du même nom, sont jumelés à Graziella ;





Benoît, Jean-Michel de Montmollin et Jean-Jacques Humbert-Droz



– Lionel Chabroux et Philippe Rouvinez se retrouvent au St-Gabriel, le plus ancien restaurant de Montréal. Et le Grenier de l'Auberge du Vieux St-Gabriel accueille Benoît de Montmollin, du domaine du même nom, Raoul Colliard, de la buvette de la Saletta et sa fille Marielle, du restaurant Le Tsalès aux Paccots.

Tout cela pour en venir à la Frairie Montréal en Lumière des Vignolants neuchâtelois. Tout a commencé au Consulat général de Suisse à Montréal lors de la dégustation qui devait permettre la sélection des vins pour le festival. Notre très influent Hérault des Ambassadeurs, François Matthey, a bien joué son rôle de Vignolant; et de fil en aiguille, avec la qualité de ses vins, le Domaine de Montmollin s'est imposé comme fournisseur incontournable. L'idée d'une frairie à l'occasion du festival commence à faire son chemin. Il y a en parallèle le centenaire de la ville de Montréal-Nord qui doit être célébré dans la même période et qui est à la recherche d'un événement d'importance. Notre Vignolant, François Matthey, chef enseignant à l'Ecole hôtelière Calixa-Lavallée à Montréal-Nord, a donc présenté son idée de jumelage avec le festival. Il y a donc une deuxième ouverture pour les vins suisses, et Neuchâtel est dans la course.

La frairie Montréal en Lumière accueille plus d'une cinquantaine de convives et des invités de marque, Jean-Michel de Montmollin et son épouse Martine, Benoît de Montmollin et sa compagne Maurine. Par ailleurs, notre Gardien de la Tradition, Jean-Pierre Beltrami, nous fait l'honneur de sa présence, lui qui vient de perdre son épouse il y a quelques semaines. Nos doyens Mary DuMesnil et Jean-Paul Cuénoud font également partie de l'assistance. Le *Non-Filtré* est à l'honneur, son histoire

**Nous avons déménagé!**

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

**Où nous trouver:**  
Route des Falaises 94  
2000 Neuchâtel  
Tél. +41 (0)32 725 12 96  
Fax +41 (0)32 724 19 37  
[www.messellier.ch](http://www.messellier.ch)



**DOMAINE SAINT-SÉBASTE**  
J. P. Kuntzer - Saint-Blaise - [www.kuntzer.ch](http://www.kuntzer.ch)

Rue Daniel-Dardel 11  
2072 Saint-Blaise  
[info@kuntzer.ch](mailto:info@kuntzer.ch)

Cave ouverte:  
Du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 13h30 à 18h.  
Le samedi de 10h à 12h.

*Le vin, passionnément*

nous est contée depuis ses origines en 1975, production de trois cents bouteilles, jusqu'à son immense succès actuel avec des ventes de 300 000 bouteilles dont 3000 au Japon. Pour avoir bravé dame nature et la météo extrême du Québec, Jean-Michel de Montmollin a été intronisé Pionnier de la Poudrerie. Il nous présente ensuite un aperçu de l'histoire du Domaine et Benoît nous présente les vins qui accompagnent le repas. Puis, nous enchaînons avec un menu gastronomique absolument délectable bien arrosé d'*Ceil-de-Perdrix* et de *Pinot Noir* du Domaine de Montmollin, dont notre critique en matière culinaire, Jean-Pierre Beltrami, fait un éloge absolument hors du commun.

Pour terminer le festival, nous nous retrouvons quelques jours plus tard, à nouveau assis à table, à l'École hôtelière de Montréal Calixa-Lavallée, pour un repas gastronomique aux saveurs suisses pour célébrer le centième anniversaire de la ville de Montréal-Nord. Une trentaine de Vignolants y ont réservé leur place depuis plusieurs semaines. Le chef-enseignant Patrick Garneau reçoit le chef Anton Koch d'origine suisse, Vignolant et chef des cuisines de la Banque de Montréal, ainsi que notre Ambassadeur, François Matthey, chef-enseignant en pâtisserie. Toute la cérémonie se déroule dans la salle à manger de l'école, « Le Max Rupp », qui doit son nom au défunt chef suisse émérite à l'origine de plusieurs associations et clubs gastronomiques à Montréal et également ancien Vignolant Neuchâtelois. Le festival se termine le 28 février, fier de son immense succès.

- Texte et photo 1 : Jean-Jacques Humbert-Droz, Ambassadeur, CV<sup>2</sup>N Montréal
- Photo 2 : Madeleine Pellegrino



**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

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

**agrisano**

**Pour les familles paysannes!**

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

Chambre neuchâteloise d'agriculture et de viticulture

# NEUCHÂTEL ŒIL-DE-PERDRIX

L'ORIGINAL



SWISS WINE  
NEUCHÂTEL

NEUCHÂTEL VINS ET PRODUITS DU TERROIR  
[WWW.OVPT.CH](http://WWW.OVPT.CH)

Suisse. Naturellement.

A déguster avec modération