

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; 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); Thierry Lardon, chargé de missions; Jacques Mury, chargé de missions; Edmée Rembault-Necker, directrice de l'OVPT; 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@net2000.ch); 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:

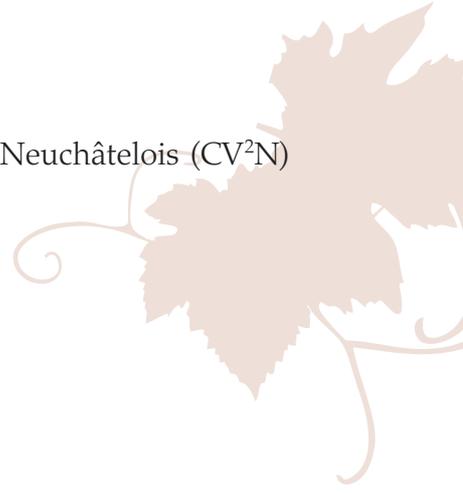
- CV²N, case postale 77, 2013 Colombier
info@vignolants.ch
- Willy Walter, Le Bourg 8, 2087 Cornaux
willy.walter@hispeed.ch

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 CV²N et la fusion des communes..... 3

NOTRE VIGNOBLE
L'année viticole 2013..... 4
La Sélection cantonale neuchâteloise..... 7
Expérimentation de nouveaux cépages à la Station viticole d'Auvonnier..... 9
Sélection de cépages résistants: positif pour l'environnement et...
pour la santé!..... 11

PROMOTION DU VIGNOBLE NEUCHÂTELOIS: ENCAVAGE
Un ardent défenseur du terroir..... 13
Le Domaine Grisoni..... 16

VIE DE LA CV²N
Frairie d'automne..... 19
Sortie des Vignolants..... 20
Les activités en bref..... 21

LES OBJETS DU MONDE DE LA VIGNE ET DU VIN
Qu'importe le cépage pourvu qu'on ait le flacon..... 22

PROPOS DU CANADA
Le boom des vins québécois..... 24

LE PATRIMOINE
Château de Boudry: est-ce que vous le connaissez bien?..... 27

Notre couverture: «Plongée sur le Petit-Cortailod»
Photo: Jean Martenet



Photo: Micheline Jacoud

La CV²N et la fusion des communes

Lorsqu'en 1951, le Chancelier Jean-Pierre Baillod eut la bonne idée de constituer la Compagnie des Vignolants du Vignoble Neuchâtelois, il était loin de s'imaginer qu'un jour on parlerait de fusion des communes dans le canton de Neuchâtel.

Les temps changent et il faut s'adapter aux nouveautés sans que tout soit bouleversé, d'autant plus que la vigne, elle, ne se préoccupe pas de fusion. En effet, nos différents vignobles sur le littoral neuchâtelois vont tous garder leur appellation, qu'ils proviennent des terres sises entre Le Landeron en bise et Vaumarcus en vent, la montagne en Joran et le lac en Ubère.

Il conviendra donc de remplacer, à l'avenir, le terme « commune viticole » par « village viticole » pour désigner tous ces lieux consacrés à la vigne. Le but est de perpétuer notre charte de 1951 qui veut que chaque endroit soit représenté par deux membres qui formeront toujours le Conseil des Communes. Il est important que les autorités des communes déjà fusionnées se préoccupent de cet aspect en désignant ces personnes qui, nous le rappelons, peuvent être des conseillers communaux ou généraux, voire des personnes du village intéressées par la vigne, ou encore des compagnes ou compagnons intronisés, membres de la CV²N.

Notre confrérie bachique a ses racines et sa notoriété dans ce beau pays de Neuchâtel : continuons alors d'être les dignes ambassadeurs et les défenseurs de ce bien culturel qu'est notre vignoble et cela quel que soit notre milieu, politique, viticole ou autre, afin de démontrer notre attachement à ce noble et précieux héritage. Ainsi, je vous invite les uns et les autres à participer nombreux aux diverses manifestations de la CV²N. Votre gouverneur serait fier de voir une fois tous les représentants des villages viticoles défiler en tenue d'apparat au cortège de la Fête des Vendanges de Neuchâtel. Quelle belle récompense cela serait aussi pour ces femmes et ces hommes qui travaillent jour après jour ce patrimoine pour élaborer des produits de qualité même lors des années difficiles comme celle que nous venons de vivre.

Voilà, Amis Vignolants, les quelques propos que je tenais à exprimer dans cet éditorial à l'occasion de la passation des pouvoirs, et c'est avec enthousiasme que je reprends le flambeau de la CV²N pour l'année 2014.

A tous, de Joyeuses Fêtes de fin d'année et tous mes vœux à l'occasion de l'an nouveau.

■ Michel Tardin, Gouverneur



L'année viticole 2013

Beaucoup de travail pour une maigre récolte!

Marquée par un printemps froid et une grêle dévastatrice en juin, l'année 2013 aura été éprouvante pour le monde viticole. Soumis au même climat général, mais touchés à des degrés divers par la grêle, les viticulteurs ont dû faire preuve de beaucoup de professionnalisme et souvent d'ingéniosité pour sauver leur récolte, et garantir leur potentiel de vente.

Les détails du climat (voir graphiques)

Après les vendanges 2012, l'automne fut plus chaud que la norme, mais moins ensoleillé et surtout très arrosé. Les valeurs moyennes cachent cependant des contrastes étonnants : ainsi, en octobre par exemple, on a passé brusquement d'un été indien particulièrement chaud, à une offensive hivernale qui vit la neige descendre jusqu'à basse altitude. Et en décembre, dont la température moyenne fut presque le double de la valeur normale, la première quinzaine s'est révélée extrêmement froide, puis on a mesuré une température supérieure à douze degrés le jour de Noël ! Finalement, bien que relativement doux de mi-décembre à début janvier, l'hiver 2012-2013 fut plus froid que la norme ; et si la température moyenne de janvier ne s'en est pas trop éloignée, celle de février, qui fut de zéro degrés seulement, a été nettement inférieure. Il y a même eu des journées extrêmement froides, à l'instar de celle du 10 février, où on a mesuré $-6,2^{\circ}\text{C}$ sur le littoral et $-31,4^{\circ}\text{C}$ à la Brévine, ce qui représente d'ailleurs le record de froid pour la Suisse l'hiver dernier.

En désaccord avec la tendance au réchauffement climatique constatée maintenant depuis de nombreuses années, le printemps 2013 s'est révélé le plus froid depuis 1987, et le moins ensoleillé depuis 1959 ! Le déficit thermique est dû en grande partie à un mois de mai quasi hivernal, avec, par exemple, une température de seulement $4,3^{\circ}\text{C}$ relevée le 24. De plus, mai fut un mois très arrosé.

Des températures plus conformes à la moyenne revinrent enfin en juin ; et à un printemps souvent qualifié par les viticulteurs de « pourri », succéda heureusement un été chaud et très ensoleillé. Ce fut même le septième été le plus chaud depuis le début des mesures en 1864. Si la température de juin fut légèrement inférieure à la moyenne, celles de juillet et d'août furent plus élevées, cumulant les journées estivales durant lesquelles la température dépasse 25°C . Il y eut même en juillet vingt-cinq journées estivales, un chiffre qui n'a été dépassé que trois fois depuis 1864. Ce fut aussi, d'une manière générale, un été plutôt sec, à l'exception des régions où se sont abattus de gros orages qui furent parfois très violents. A Neuchâtel, mais aussi à Genève et sur la Côte vaudoise, chacun garde en mémoire le très violent orage de grêle du 20 juin : il causa des dommages considérables. Tout le vignoble neuchâtelois fut touché, avec des dégâts allant de trente à cent pourcents : du jamais vu !

La première semaine de septembre fut encore une période très douce, à laquelle succéda un épisode frais et pluvieux qui se prolongea une dizaine de jours, faisant craindre pour

la maturation de la vigne. Mais la deuxième partie du mois fut heureusement à nouveau plus chaude, ensoleillée, et surtout pratiquement exempte de précipitations. Au final, le mois de septembre se révéla presque aussi ensoleillé que la norme, légèrement plus chaud et un peu moins arrosé.

Le développement de la vigne (état à fin septembre)

Le froid persistant du printemps eut évidemment un impact significatif sur le développement de la vigne qui ne déboussa pas avant fin avril, alors que ce stade phénologique est observé normalement chez nous vers le milieu du mois. Dans son bulletin du 13 mai, la Station viticole d'Auvergnier mentionnait que le débourrement avait été partout très hétérogène, mais que le vignoble dans son ensemble était au stade de trois feuilles étalées, ce qui signifiait un retard de douze jours par rapport à une année

“ En désaccord avec la tendance au réchauffement climatique constatée maintenant depuis de nombreuses années, le printemps 2013 s'est révélé le plus froid depuis 1987, et le moins ensoleillé depuis 1959 ! ”



Le soir du 20 juin 2013

normale. La vigne comblait lentement ce retard lorsque s'est abattu sur elle le violent orage de grêle du 20 juin; il causa des dégâts très importants. Au choc mécanique (défoliation, blessure des bois), s'ajouta un choc thermique qui ralentit sérieusement la reprise les jours suivants: les vignes pas trop atteintes purent heureusement repartir assez rapidement, mais il fallut attendre pratiquement deux semaines pour que les entre-cœurs redémarrent, lentement, dans les vignes les plus touchées. Cela eut pour conséquence d'augmenter encore l'hétérogénéité du développement dans le vignoble, de sorte que la véraison s'étala ensuite sur une assez longue période.

Malgré cela, les températures clémentes de juillet, d'août et de septembre, ont heureusement permis à la vigne de se développer correctement; et dans les parchets qui portent aujourd'hui du fruit, la maturité avance à satisfaction. Les vendanges ne seront évidemment pas précoces – exception faite de quelques cas particuliers, on estime qu'elles débiteront après le 10 octobre – et elles risquent de s'étaler sur une assez longue période. Mais comme les quantités attendues seront faibles, on peut espérer tout de même une récolte de bonne qualité, ce que semblent confirmer les premiers sondages. Par ailleurs, même

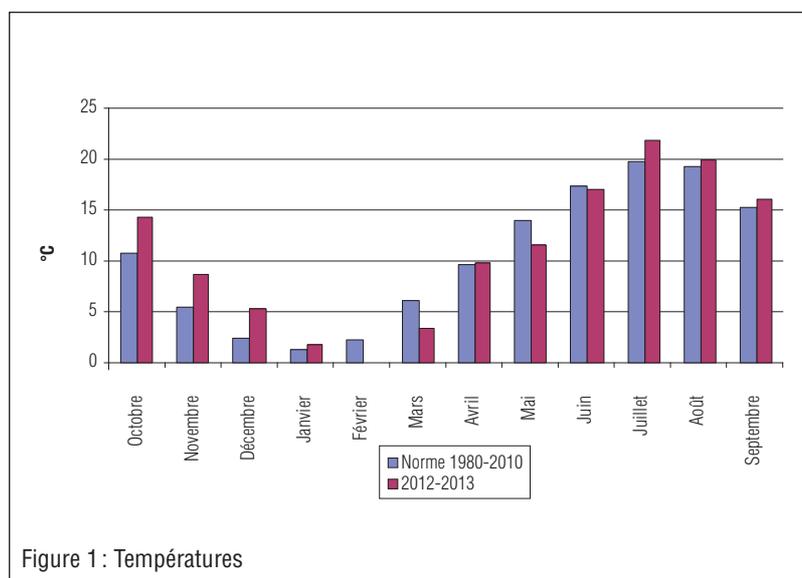


Figure 1 : Températures

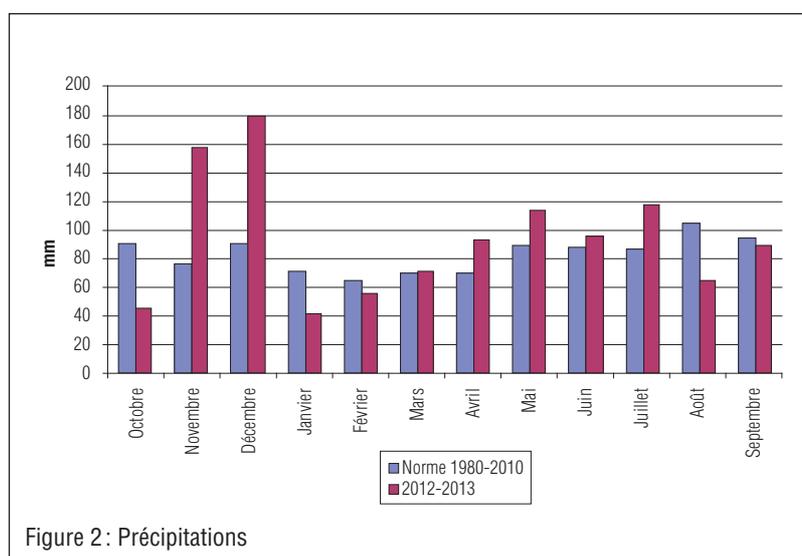


Figure 2 : Précipitations

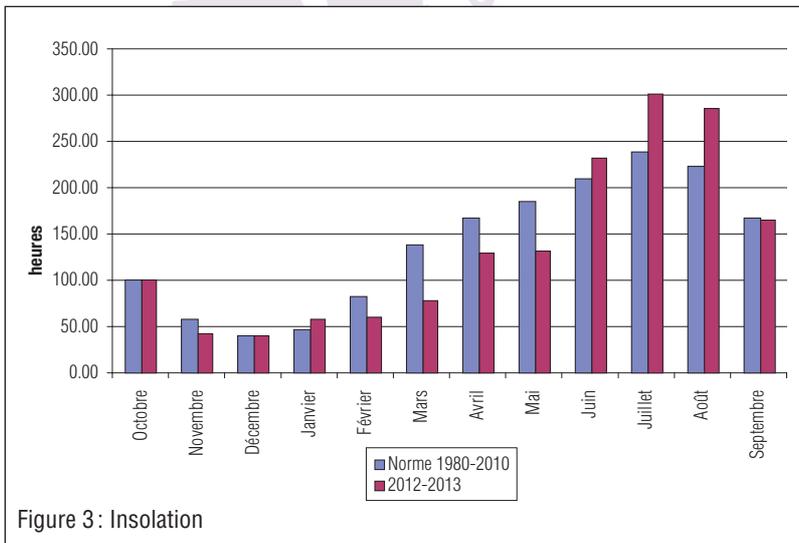


Figure 3 : Insolation

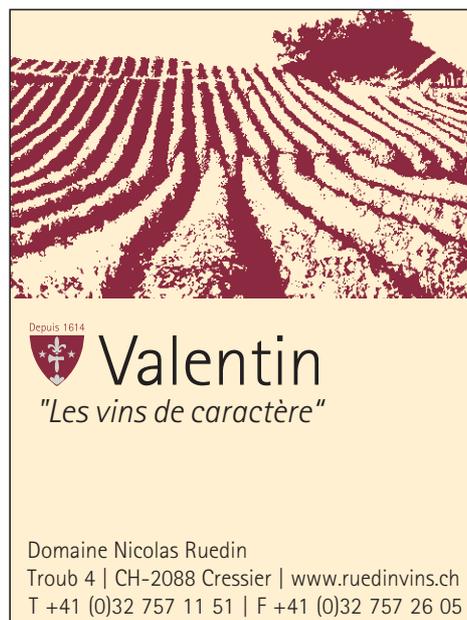
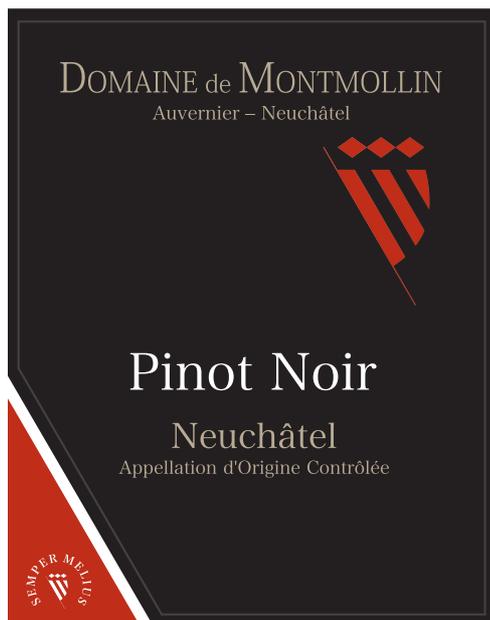
dans les vignes les plus touchées où toutes les grappes avaient disparu, la haie foliaire s'est généralement bien reconstituée, ce qui est de bon augure pour l'an prochain.

La grêle du 20 juin et ses conséquences

Arrivé de Savoie sur la région genevoise vers 16 heures, l'orage s'est déplacé vers le nord en longeant le Jura. C'est vers 18 heures qu'il était sur la région neuchâteloise avec de très fortes pluies en rafales, un vent violent et des grêlons abondants dont certains atteignaient la

taille de balles de golf. La quantité de grêle qui tomba fut si abondante qu'à certains endroits le sol était blanc comme en hiver; cet étonnant paysage hivernal persista toute la journée du lendemain. Ce sont pratiquement toutes les vignes du canton qui ont été touchées, mais les dégâts les plus importants sont surtout concentrés dans le centre du vignoble: dans certains parquets la destruction est totale, et dans ces cas-là, les blessures infligées aux ceps hypothèquent sérieusement la récolte de l'année prochaine. Mais quelle qu'ait été l'importance du dégât, le travail de la vigne a dû se poursuivre partout, car même où on n'espère plus de récolte, il faut tout de même soigner le feuillage pour garantir la survie du cep. Ce travail de reconstruction des ceps fut long et particulièrement exigeant en main-d'œuvre. Le préjudice économique est donc important, sans compter que plusieurs viticulteurs auront de la peine à satisfaire la demande de leur clientèle. Pour résoudre ce problème, certains ont choisi d'acheter de la vendange ailleurs et de la vinifier eux-mêmes, dans leur cave, avec leur méthode et leur savoir-faire. Evidemment, ces vins ne pourront pas porter d'appellation neuchâteloise: ils seront donc vendus avec une indication de vin de pays, mais ils seront assurément de bonne qualité car ceux qui ont fait ce choix ont été particulièrement attentifs à la qualité de la vendange achetée. Quoi qu'il en soit, si votre

fournisseur habituel vous propose un tel vin, nous vous engageons vivement à l'acheter, car même si le raisin ne vient pas des parquets traditionnels que vous connaissez, le soin et le savoir-faire du professionnel sont les mêmes, et vous pouvez lui faire confiance. Ce faisant, vous aurez le double plaisir de goûter à quelque chose de nouveau et d'inhabituel, et de soutenir les vigneron neuchâtelois.



■ Eric Beuret

La Sélection cantonale neuchâteloise

Depuis le printemps 2004, la Sélection cantonale neuchâteloise est le concours incontournable des crus neuchâtelois. Ce concours annuel rassemble environ trois cents échantillons en provenance de tout le vignoble. Ces échantillons sont dégustés au cours de trois matinées par un jury sélectionné. Le mode d'évaluation est celui de l'Organisation internationale de la vigne et du vin (OIV), c'est-à-dire un formulaire de dégustation sur 100 points. Les vins ayant obtenu plus de 90 points obtiennent une Sélection d'Or. En outre, deux prix spéciaux sont octroyés : le prix d'Excellence et le prix Tradition. En 2013, la Sélection cantonale a fêté sa dixième édition.

Au printemps 2004, l'Interprofession viti-vinicole neuchâteloise (IVN), présidée par Laurent Favre, a décidé de créer un concours pour les vins neuchâtelois : la Sélection cantonale. A cette fin, l'IVN s'est associée à la Station viticole cantonale (SVC) pour la partie technique de l'organisation de ces dégustations et à l'Office des vins et des produits du terroir (OVPT) pour la partie liée à la communication (organisation d'une conférence de presse présidée par le conseiller d'Etat chef du Département dont dépendent la SVC et l'OVPT).

Ce concours a connu dès le début un grand succès puisque lors de la première édition il y avait déjà deux cent cinquante-et-un échantillons provenant de trente-cinq encavages. Lors de la 10^e édition, deux cent quatre-vingt-quatre échantillons ont été dégustés, de quarante-deux encavages. Cela démontre bien la constance de l'intérêt des encavages neuchâtelois pour ce concours.

A la base du concours, il y a un règlement, qui émane de l'IVN et donne un cadre à l'inscription des vins et aux dégustations. Ce règlement, révisé régulièrement, fixe des éléments tels que :

- les catégories de dégustation des vins : les encaveurs inscrivent leur vin dans l'une des treize catégories : Chasselas, Œil-de-Perdrix, Pinot Noir, Pinot Noir barré, Pinot Gris, Chardonnay, Perdrix Blanche, autre cépage blanc pur, assemblage de cépages blancs, autre

cépage rouge pur, assemblage de cépages rouges, vin liquoreux et vin effervescent ;

- le nombre de bouteilles qui doivent être disponibles pour la vente ;
- les dates d'envoi des échantillons ;
- la manière de nommer les vins.

Lorsque les encavages inscrivent leurs vins, ceux-ci sont enregistrés dans une base de données et reçoivent un numéro. Lorsque les vins sont livrés, quelques jours avant la dégustation, les bouteilles sont étiquetées avec leur numéro. Entre-temps, les séries des passages des vins sont organisées et tenues secrètes.

L'Office des vins et des produits du terroir se charge de la convocation du jury. Selon les normes de l'Organisation internationale de la vigne et du vin, chaque

table de dégustation compte cinq jurés, dont au moins deux personnes qui sont externes à la viti-viniculture neuchâteloise. Ces externes sont des restaurateurs, des marchands de vins, des encaveurs d'autres cantons, des personnes actives dans l'enseignement de l'œnologie ou de la sommellerie, ou des journalistes du vin.

Il y a trois matinées de dégustation, trois tables de dégustation par jour, et environ trois cents échantillons à déguster. Cela signifie donc que chaque table évalue chaque matin une trentaine de vins. Afin de rendre les choses plus faciles pour les dégustateurs, une petite formation est faite



Remise des distinctions : Yvan Perrin, chef du Département du développement territorial et de l'environnement (DDTE) entouré de François Thiébaud, président de Tissot, des membres des confréries bachiques et des encaveurs lauréats

chaque matin, pour rappeler à chacun comment les points de la dégustation sont répartis: la couleur (15 points), le nez (30 points), la bouche (44 points) et la note générale (11 points). Un vin témoin est dégusté par tous, simultanément et commenté par un membre du comité d'organisation, afin que tous les dégustateurs travaillent selon les mêmes bases.

La dégustation commence enfin. Les vins, chemisés intégralement par une feuille de plastique noir opaque, sont servis dans chaque verre. Ils sont évalués un à un. Le président de chaque table remplit un tableau qui résume les résultats de chaque dégustateur. Ce tableau permet de donner la note finale. Afin de ne pas épuiser le palais des dégustateurs, les vins sont servis en séries: une série de Chasselas, de Pinot Noir, etc. Ce système permet aux dégustateurs de travailler de manière systématique et de ne pas être distraits dans leur évaluation par des changements perpétuels.

Les vins ayant obtenu plus de 90 points sont lauréats de la Sélection d'Or. Selon les normes de l'OIV, la quantité de médailles totales (Or, Argent et Bronze) ne doit pas dépasser 30 % des vins présentés. Dans le cas de la Sélection cantonale, seules des Sélections d'Or sont remises. Pour la statistique, au fil des années, ces 30 % de vins lauréats n'ont jamais été dépassés (2013: 53 vins lauréats pour 284 échantillons: 18,6 %, 2012: 68 vins lauréats pour 289 échantillons: 23,5 %, 2011: 44 vins lauréats pour 284 échantillons: 15,5 %, 2010: 60 vins lauréats pour 295 échantillons: 20 %). Ces pourcentages raisonnables de vins médaillés sont la preuve du sérieux du jury.

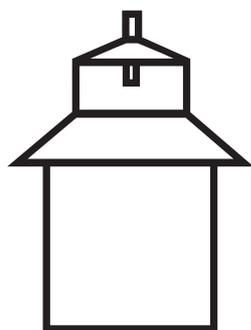
Deux prix spéciaux sont également remis à deux encaveurs :

- le Prix d'Excellence distingue l'encaveur ayant obtenu la meilleure moyenne pour tous ses vins présentés.
- le Prix Tradition récompense le producteur ayant obtenu la meilleure moyenne du premier Chasselas, premier Cèil-de-Perdrix et premier Pinot Noir de son encaveur.

Les prix sont remis aux lauréats lors d'une conférence de presse qui est présidée par le conseiller d'Etat, chef du Département dont dépendent la Station viticole cantonale et l'Office des vins et des produits du terroir. La cérémonie est donc empreinte de sérieux et d'honneur pour les lauréats.

■ Edmée Rembault-Necker
Directrice de l'Office des vins
et des produits du terroir
(OVPT)

La Maison Carrée



Vins d'Auvergne et d'Hauterive

Jean-Denis et Christine Perrochet

2012 Auvergne / NE

Tél. 032 731 21 06

www.lamaisoncarree.ch

Expérimentation de nouveaux cépages à la Station viticole d'Auvernier

Les collections de la station comptent plus de quatre-vingts cépages, clones ou Vitis divers. Ils sont originaires d'Europe, d'Asie et d'Amérique.

Cépages plantés à Auvernier

Parmi ceux-ci, on compte les cépages de type *Vitis vinifera* (raisins vinifiables) et les autres *Vitis*: *amurensis*, *labrusca*, *rupestris*, *sylvestris*, etc., dont on a tiré les porte-greffes après le Phylloxera. Les *Vitis* non européens ont, par la suite, été croisés avec des cépages autochtones pour obtenir des hybrides. Ceux-ci, peu satisfaisants gustativement, ont été abandonnés, bien que résistants aux maladies.

Dans les années quatre-vingts, en remettant l'ouvrage sur le métier, on a procédé à de nombreux croisements successifs pour tenter d'atténuer les mauvais caractères gustatifs, tout en conservant la résistance aux maladies cryptogamiques. On a nommé ces croisements « interspécifiques ». Ils sont le fait d'obteneurs privés, comme le cabernet jura (Blattner & Borioli) ou d'instituts, comme le bronner (Freiburg, en Allemagne) ou le Divico (Agroscope Changins-Wädenswil).

Trois niveaux de recherche et d'observation

La Station viticole d'Auvernier a pour but d'observer et d'expérimenter, non seulement des nouveaux cépages (créations), mais également des cépages nobles d'autres régions viticoles qui pourraient, vu les changements climatiques, être adaptés à nos conditions.

C'est ainsi que l'on trouve dans ces trois catégories :

- Cépages européens :
 - syrah, savagnin blanc, rheinriesling.
- Cépages métisses (résistance au botrytis) :
 - MRAC 1099 (croisement gamaret x merlot), galotta (ancelotta x gamay), dunkelfelder (teinturier).

- Cépages interspécifiques (résistance au mildiou, oidium et botrytis) :
 - johanniter (blanc), réselles (blanc), solaris (blanc doux), regent (rouge), Léon Millot (rouge), IRAC 2091 (Divico rouge), IRAC 2060 (blanc).

Méthodologie

- Ces cépages sont cultivés à Auvernier.
- Selon leurs spécificités, ils sont ou ne sont pas traités.
- Ils sont vinifiés dans la cave expérimentale.
- Ils sont analysés à tous les stades, de la vigne à la mise sous verre.
- Ils sont dégustés sur place par un collège de dégustateurs ou lors de rencontres avec les autres stations.
- Selon l'âge des vignes et les quantités à disposition, on expérimente diverses techniques, par exemple, des assemblages ou des vinifications sous bois.
- Une partie du vin est mise sous verre puis conservée dans la collection, l'autre fait l'objet d'un assemblage en vue d'une commercialisation.

Résultats à ce jour

Pour les métisses (croisement entre cépages européens) :

Le MRAC 1099 semble très bien adapté à nos conditions. Il donne des vins d'une belle typicité Merlot, avec une belle richesse et un volume intéressant en bouche. Le galotta, cépage vif, tardif, mais ne craignant pas la pourriture, produit de beaux vins structurés, seul ou en assemblage.



MRAC 1099

Pour les interspécifiques (croisement entre cépages européens et américains) :

Le Divico ou IRAC 2091 nous a impressionnés par sa résistance aux maladies cryptogamiques, lors des saisons 2012 et 2013 qui furent parmi celles ayant eu la plus grande pression en maladies fongiques depuis longtemps. Dans nos essais, il a produit des vins colorés, structurés et fruités, sans influence du caractère « americano » habituellement récurrent dans les hybrides. L'IRAC 2060 est un blanc qui produit de jolis vins fruités, mais peut-être trop aromatiques pour les palais de Suisse romande.



IRAC 2091 (Divico)



IRAC 2060

Photos: Agroscope ACW

Conclusion dans nos conditions climatiques

Les expérimentations doivent se poursuivre, mais d'ores et déjà, on peut dire que les cépages interspécifiques décrits plus haut sont adaptés à notre climat. Ils sont fort intéressants du point de vue agronomique et certainement très économiques. La Station viticole d'Auvernier appuie les efforts de certains viticulteurs neuchâtelois concernés par la culture biologique ou biodynamique; cependant, ces techniques dites respectueuses de l'environnement nécessitent de très nombreux passages de pulvérisateur durant la saison. L'utilisation de cépages résistants améliorerait considérablement le bilan carbone par la suppression du passage des machines, réduirait le tassement et contribuerait à une meilleure biologie du sol.

Acceptation par le consommateur

Voilà la grande inconnue ! D'après nos expériences auprès des consommateurs, il ressort que les participants sont favorablement impressionnés par la qualité des vins obtenus, même lors de dégustations à l'aveugle.

Il en va autrement lorsque les consommateurs savent qu'ils sont en présence de vins neuchâtelois. Dans ce cas de figure, même si au préalable chacun se dit favorable à des vins issus de culture biologique, les cépages classiques de la région sont préférés. Il reste aux consommateurs à s'approprier ces nouveaux cépages : en effet, le gamaret et le garanoir sont devenus une fierté pour les Neuchâtelois. Nous ne doutons pas que l'encaveur fera de même avec le Divico dont le nom n'est peut-être pas vendeur...

■ Yves Dothaux

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



depuis 1603  Caves du

Château d'Auvernier

Thierry Grasjean & Cie

Propriétaire - Encaveur

032 731 21 15 032 730 30 03

CH-2012 Auvernier www.chateau-auvernier.ch

Sélection de cépages résistants : positif pour l'environnement et... pour la santé !

Bien qu'il existe plus de sept mille cépages de par le monde, plusieurs raisons plaident en faveur de la création de nouveaux cépages : volonté de créer des cépages particulièrement bien adaptés à des conditions de production spécifiques mais aussi attentes des consommateurs, évolutions prévisibles au niveau climatique ou encore attentes sociétales face à l'utilisation des pesticides.

Si les médias, lorsqu'ils évoquent les modifications climatiques, mentionnent généralement une augmentation plus ou moins importante des températures, les observations tendent également à démontrer que nous devons nous attendre à une augmentation des précipitations, donc à une augmentation de la pression de certaines maladies comme le mildiou, l'oïdium, le botrytis ou encore la pourriture acide.

Premier axe de recherche : la résistance au botrytis

Les premières sélections effectuées par Agroscope ont permis de proposer aux vignerons des cépages peu sensibles au botrytis. Ces obtentions, on pense en particulier au gamaret et au garanoir, ont permis une diversification bienvenue dans le vignoble suisse. Ces cépages sont d'ailleurs largement plébiscités par les vignerons suisses : de 2003 à 2008, le gamaret a été le cépage le plus planté en Suisse où il couvre aujourd'hui quelque 765 hectares. Il vient également d'être introduit dans le catalogue français des cépages autorisés.

Vers une viticulture plus écologique

Une meilleure résistance au botrytis, c'est bien ; mais une bonne tolérance au mildiou, à l'oïdium et au botrytis, c'est mieux ! Dès 1986, et forts de leurs succès, les chercheurs d'Agroscope s'orientent vers la création de cépages présentant des résistances combinées aux principales maladies. Grâce au développement de tests de résistances

développés par Agroscope, le processus de sélection a été optimisé et une trentaine de cépages sont actuellement en essai de comportements agronomiques et œnologiques. L'un d'eux, le Divico (fig. 1), a été lancé au printemps dernier par Agroscope. Ce cépage, connu de quelques professionnels de la vigne sous son nom de code IRAC 2091, a des ancêtres cosmopolites. Il est le fruit d'un croisement entre le gamaret (fig. 2) et le bronner. Ce dernier cépage est une obtention de l'Institut de Freiburg (D) porteuse des gènes de résistance au mildiou et à l'oïdium provenant de vignes sauvages américaines et asiatiques. Le bronner a été sélectionné après croisements successifs avec des variétés européennes destinées à améliorer les aspects qualitatifs.

Un nom de guerrier pour un cépage en devenir

Pour baptiser son dernier-né, Agroscope a fait appel à l'Histoire et rend ainsi hommage au mythique chef guerrier helvète qui battit les Romains en 107 av. J.-C. lors de la bataille d'Agen. Saura-t-il, comme son illustre ancêtre, vaincre tous les ennemis qu'il trouvera sur sa route ? Il semble bien équipé pour faire face aux différents champignons qui cherchent à l'affaiblir ; mais qu'en sera-t-il de l'accueil réservé par les professionnels de la vigne et du vin, par le législateur et surtout par les consommateurs ? Les qualités agronomiques du Divico font l'unanimité, et en cave, les premières vinifications laissent percevoir de très beaux potentiels. Une vinification sans sulfites semble même possible. Valoriser ces qualités est aujourd'hui le défi donné aux œnologues de nos caves !



Figure 1: Divico

Côté consommateur, il faudra encore patienter quelque peu. Si quelques chanceux auront l'occasion de déguster des Divico chez les vigneron participants au réseau d'Agroscope, il sera, pour la très grande majorité, nécessaire d'attendre 2018 au moins pour trouver ce nouveau cépage. En effet, les premiers plants de vigne ne seront disponibles chez les pépiniéristes qu'en 2015!

Législation et nouveaux cépages

Au niveau fédéral, l'ordonnance sur les cépages dresse la liste des cépages recommandés. L'admission de nouveaux cépages se base sur les recommandations émises par Agroscope. Bien que ne figurant pas encore sur cette liste, le Divico ne devrait pas tarder à y entrer, dès qu'il sera disponible pour la plantation.

Chaque canton a la liberté, sur la base de la liste fédérale, de déterminer les cépages qu'il entend autoriser pour la production des vins d'appellation. Fédéralisme oblige,



Figure 2: Gamaret

nous observons de grandes différences entre cantons. Ainsi, pour certains, tous les cépages figurant dans la liste fédérale doivent être autorisés pour la production de vin d'appellation, alors que pour d'autres, un choix plus restrictif, basé sur des aspects climatiques mais aussi historiques, s'impose. Neuchâtel se montre à cet égard plutôt restrictif, tout particulièrement pour les cépages rouges. En effet, historiquement, le pinot noir était le seul cépage rouge autorisé garantissant ainsi aux consommateurs l'authenticité des vins rouges de Neuchâtel.

Cépages résistants et molécules anti-oxydantes : « In Vino Veritas ? »

Lors de leur quête de cépages résistants, les chercheurs ont d'abord étudié les mécanismes naturels de défense de la vigne. Ces recherches ont notamment permis de montrer que ces molécules de défense, toxiques contre les champignons, constituent une famille de composés, les *stilbènes*. Si, dans la vigne, plusieurs molécules ont été identifiées, c'est bien le *resvératrol* qui est le plus connu. Identifié en 1992, c'est une année plus tard que son effet protecteur pour le système cardio-vasculaire est désormais démontré. Depuis lors, d'autres activités biologiques ont été cliniquement attribuées au *resvératrol* telles qu'une activité anti-inflammatoire ou encore une protection contre les maladies neurodégénératives. D'autres *stilbènes* présents dans le vin ont également des activités biologiques positives cliniquement démontrées.

Les nombreuses études menées à ce jour ont démontré que la teneur en *stilbènes* en général et en *resvératrol* en particulier dépendent de plusieurs facteurs dont notamment le cépage, le climat, la maturation et les pratiques œnologiques. Agroscope a procédé aux analyses de nombreux cépages et de régions culturelles différentes mais vinifiés de façon homogène. Les résultats ont démontré que les vins les plus riches en antioxydants étaient surtout représentés par les sélections d'Agroscope, notamment les rouges sélectionnés pour leur résistance à la pourriture grise tels que le mara, le gamaret (fig. 2) ou le galotta. Toutefois, la concentration peut varier en fonction de la région de production.

■ Monique Perrottet

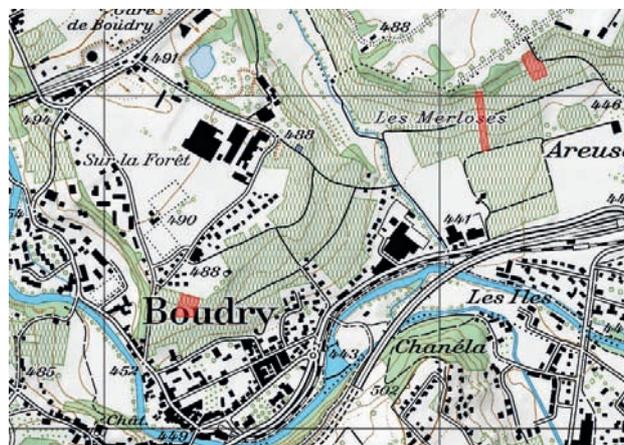
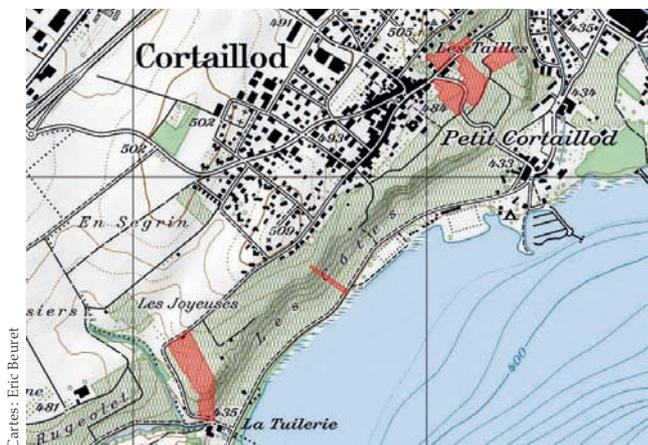


Chantal Ritter Cochand
Vigneronne encaveuse

**Dégustation à la cave le samedi
de 9h à 12h ou sur demande**

Rue de Soleure 4 · 2525 Le Landeron (NE)
Tél. +41 32 751 48 73 · www.vinsrittercochand.ch

Un ardent défenseur du terroir



Domaine des Cèdres

Jean-Christophe Porret
 Goutte d'Or 20
 2016 Cortaillod
 porretvins@bluewin.ch
 www.porretvins.ch

Une feuille de vigne, une étiquette!

Tout amateur de vin qui se respecte l'identifie aussitôt au domaine des Cèdres, sis à Cortaillod et chacun sait qu'il s'agit d'un vin de «Chez Porret». Il faut remonter à la seconde moitié du XIX^e siècle pour découvrir la première feuille de vigne-étiquette, puisque c'est le fondateur du domaine, Auguste Porret, qui la créa en 1858. Cette dernière subit plusieurs modifications au cours des ans, mais, actuellement, la cinquième génération utilise l'original – sous la forme du système autocollant – pour habiller son *Pinot Noir*.

Historique

C'est dans leur magnifique maison de maître datant de 1801 et propriété de la famille, depuis 1873, que m'accueillent Jean-Christophe et Nicole Porret. Jean-Christophe débute sa formation en 1976, par un apprentissage de vigneron à Marcelin. L'hiver, c'est l'école, l'été, «l'ap-

prenti» travaille à Chexbres, chez Bernard Bovy où il doit gérer, avec le commis, trois hectares de vignes, car, en 1977, les propriétaires sont figurants à la *Fête des Vignerons...*, une belle occasion d'apprendre le métier! En 1978, il est à Küsnacht dans un encavage, puis, après l'obtention du CFC de vigneron, il séjourne en Angleterre où il cultive du houblon; en 1981, il suit des cours à l'Ecole Supérieure de Changins et, finalement, il s'établit à Cortaillod en 1982 pour travailler avec son père, Pierre-André (dit PA). 1982 est une année formatrice pour le tout jeune vigneron, car c'est l'année de tous les records!



Le domaine et sa gestion

Avec sa femme Nicole, Jean-Christophe Porret cultive sept hectares divisés en quatorze parcelles réparties sur trois communes, à savoir Cortaillod (5,8 ha), Boudry (1 ha) et Bevaix (0,2 ha). Nous retrouvons ces vignes sur de nombreux lieux-dits dont les noms sont parfois très suggestifs, tels *la Goutte d'Or*, *Sur les Chemins*, *Haut de Sachet*, *Sous chez Henri*, *en Grattalup*, *les Tuillières* et *les Côtes* à Cortaillod, *les Calame*, *les Merloses*, *les Peleuses* à Boudry et *les Vaux* à Bevaix. L'avantage d'une telle dispersion est la variété des terroirs qui donnent au viticulteur la possibilité de procéder à des assemblages conférant aux vins une plus grande subtilité.

Adepte de la production intégrée (PI) – il est inscrit à Vitisuisse, depuis 1992 – Jean-Christophe Porret estime que «c'est une production respectueuse de l'environnement, tout en étant viable». D'autre part, il ajoute qu'«il faut adapter la mécanisation à la vigne et non le contraire». Il pratique donc une double mécanisation, «une petite» adaptée aux parcelles pentues (deux hectares), où la culture est à haute densité (1,20 m/0,85 m) et une mécanisation plus développée pour les cinq hectares restants où la densité est de 1,60 m/0,85 m à 1,80 m/0,85 m. Quant à la taille, elle est en Guyot simple et les rendements sont maîtrisés, cela dans une exigence de qualité. Si le mot *terroir* suggère une recherche d'*authenticité*, il implique également une recherche de qualité et de finesse. L'encépagement reflète également

les convictions du vigneron (valorisation des cépages locaux) et c'est ainsi que nous trouvons deux hectares et demi de chasselas, trois hectares et demi de pinot noir et un hectare réservé aux spécialités (gamaret, pinot gris et chardonnay).

“Chaque génération 'exploitante' offre à la future génération un tonneau neuf afin d'en rajeunir le parc.”

Il convient de noter ici que notre vigneron utilise différents clones pour un même cépage (chardonnay, pinot gris, chasselas et pinot noir), car il estime que la complémentarité améliore la qualité du produit. Prouvant qu'il domine parfaitement son

domaine, notre vigneron a créé sa propre pépinière et l'a exploitée pendant une vingtaine d'années. Actuellement, il a renoncé à cette activité par manque de temps; nous pouvons tout de même le retrouver sous les «habits» de l'apiculteur, ce qui démontre bien que le terroir est envisagé dans toute sa complexité.

De la vigne à la cave

Les raisins sont vendangés à la main, puis triés par son épouse et sa mère, «les deux Nicole», et transportés à la cave pour le pressurage. Ils sont ensuite égrappés, à l'exception d'une petite partie de pinot noir dont nous parlerons plus loin. Jean-Christophe Porret utilise un pressoir pneumatique à *cage fermée*, acquis en 2001. Selon ce dernier, l'immense avantage d'un tel pressoir est qu'il permet de cuver la vendange de pinot noir pour l'élaboration de *l'Œil-de-Perdrix*. Il ne s'agit pas d'une saignée, mais d'une pressée qui est ainsi ralentie. Le pinot noir est cuvé selon le système du fondateur de la maison, dans des

Les fondateurs du Domaine, Pauline et Auguste Porret





Photos : Jean Martenet

Nicole et Jean-Christophe Porret

cuves en béton aménagées dans le sous-sol. Les raisins descendent par gravité pour y fermenter pendant dix à quinze jours, suivant l'année. L'avantage de ce système est qu'il évite les grands écarts de température. Une solution d'avenir datant de 1870 ! Ensuite, le pinot est transféré dans des foudres de 3000 litres environ pour y être élevé. Les propriétaires n'utilisent que très peu de barriques – elles sont réservées aux spécialités – car ils privilégient le vin *sur le fruit* au détriment des vins boisés. L'élevage de l'*Ceil-de-Perdrix* se fait dans un tonneau de 2000 litres à 6000 litres, et représente le 40 ou le 50 % de la production de pinot. Ce sont l'état sanitaire du raisin et l'âge de la vigne qui déterminent le pourcentage. Le chasselas est vinifié dans des foudres de 8000 litres et est toujours élevé sur lies, ce qui lui confère une plus grande richesse. Après une légère macération, le pinot gris est vinifié en cuve, comme le gamaret. Quant au chardonnay, il repose dans des barriques.

Si nous résumons, le *Pinot Noir* représente le 52 % de la production totale, le *Chasselas*, le 37 % et les spécialités, le 11 %. Il convient également de citer ici la *Perdrix blanche*, le *Chasselas « vendange tardive »* et le *Mousseux* élaboré à partir du chasselas. Les deux vins phares de la maison sont le *Chasselas* et un *Pinot Noir* non égrappé, issu de vieilles vignes et produit uniquement les belles années.

Perspectives d'avenir

Il convient de rappeler ici un fait, significatif de la famille Porret, et qui traduit admirablement bien la projection de la tradition dans l'avenir : chaque génération « exploitante » offre à la future génération un tonneau neuf afin d'en rajeunir le parc. Ainsi, en 2008, lors du 150^e anniversaire du domaine, Jean-Christophe et Nicole Porret ont « offert » un tonneau de 3000 litres à la nouvelle génération, la sixième, constituée de leur fils Martin et de leur fille Sophie. Une belle tradition qui ne peut que préparer un bel avenir !

Et pourtant, il est difficile de l'envisager sereinement après un certain 20 juin 2013... Dans l'immédiat, il s'agit de panser les blessures faites à la vigne et de compléter la production de 2013, voire celle de 2014, par l'achat de raisins. Il est impressionnant de voir la détermination des vigneron(ne)s neuchâtelois(e)s qui, une fois le choc passé, ont tous imaginé des solutions pour remédier à la situation. Cela vaut un sérieux coup de chapeau de la part des consommateurs. Pour Jean-Christophe Porret, l'avenir de la viticulture neuchâteloise semble assuré dans la mesure où on ne se disperse pas trop dans le choix des cépages. Si on privilégie les trois vins spécifiques du canton auxquels peuvent s'ajouter quelques spécialités, l'image du vignoble restera forte, d'autant plus que le climat se réchauffe plus lentement sous nos latitudes. Le domaine des Cèdres pratique cette politique avec un certain succès, il suffit de voir la liste impressionnante des récompenses (Sélection d'Or, Prix d'Excellence, Guide Hachette, Mondial du *Pinot Noir*) dont on retiendra la *Gerle d'Or 2010* pour un *Chasselas 2009*. Et les consommateurs approuvent puisqu'on trouve « du Porret » sur de nombreuses tables neuchâteloises, bernoises, jurassiennes, fribourgeoises, vaudoises, genevoises, zurichoises ou lucernoises.

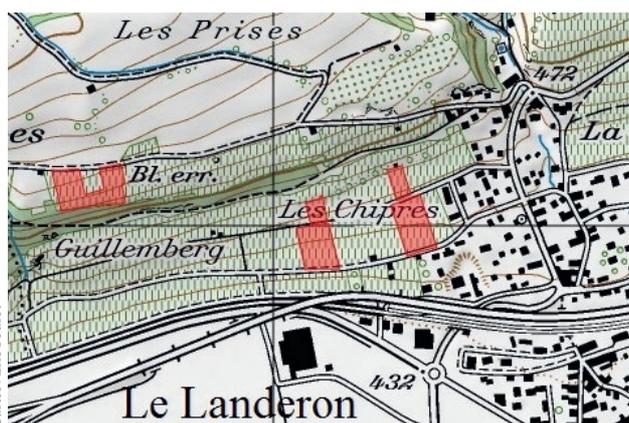
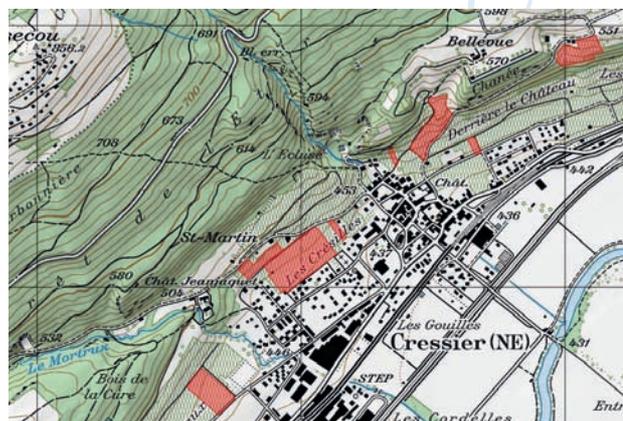
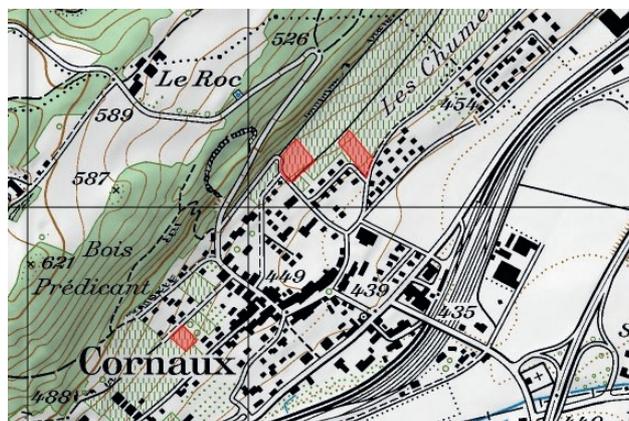
Dégustation

J'ai eu le privilège de déguster sept vins qui m'ont tous séduit ; la démarche fut d'autant plus passionnante qu'elle m'a permis de comparer trois *Chasselas* et trois *Pinots Noirs*. Il est possible ainsi de saisir les spécificités de chaque vin et de chaque millésime. Si le tilleul et le sureau sont bien présents dans le *Chasselas 2009*, le 2011, sur lies, présente une belle minéralité avec des notes citronnées ; quant au 2012, mis en bouteilles en mai, plus léger, il dévoile des notes de tilleul avec un léger carbonique dû à sa jeunesse. Les trois sont très fins et bien équilibrés. Les *Pinots Noirs* 2011 et 2012 dont la vinification est faite en chapeau immergé, sont les deux légers avec des notes de cassis ; les tanins du 2012 sont plus fondus que ceux du 2011 et la robe, comme le fruit, sont plus soutenus ; le *Pinot Noir 2009* non égrappé est plus riche, avec un nez beurré, une attaque en bouche fumée où s'expriment la mûre et le cassis ; on sent bien la grappe avec sa sève. Quant au *Chardonnay 2012*, élevé en pièce de chauffe moyenne, on retrouve des notes toastées, grillées et une touche d'amande.

De mon passage au domaine des Cèdres, outre la qualité des vins présentés, je retiens l'image de vigneron(ne)s attachés au terroir neuchâtelois et sachant l'exprimer parfaitement. Merci pour ce beau moment de convivialité.

■ Jean Martenet

Le Domaine Grisoni



Cartes: Eric Reuret

Domaine Grisoni

Chemin des Devins
2088 Cressier
032 757 12 36
info@grisoni-vins.ch
www.grisoni-vins.ch

«Je tiens tout particulièrement à la structure familiale de mon entreprise et à l'esprit d'entraide mutuelle qui y règne». CHRISTIAN JEANNERET

La chaleur avec laquelle Christian Jeanneret nous reçoit dans son carnotzet tout décoré de motifs bachiques, est révélatrice de la convivialité et de l'esprit de famille qu'il a su développer dans l'entreprise qu'il dirige maintenant depuis plus de vingt-cinq ans. Créé en 1937 par Louis Grisoni, cet encavage fut repris en 1950 par son fils Jacques Grisoni, cet encavage fut repris en 1950 par son fils Jacques Grisoni, qui y développa également un commerce de vin. Après avoir travaillé quelques années comme associé de Jacques Grisoni, son beau-père, Christian Jeanneret, fort d'une formation d'œnologue acquise à l'Ecole d'Ingénieurs de Changins, a repris à son tour les rênes de l'entreprise à la fin des années quatre-vingts. Tout en conservant la tradition viti-vinicole neuchâteloise à laquelle il est très attaché, il entreprend alors une réorganisation complète

du travail à la vigne (mécanisation, encépagement, porte-greffe) et surtout à la cave, dans un souci de diversification et d'amélioration de la qualité. La toute récente acquisition d'un équipement de réception de vendange particulièrement respectueux de l'intégrité du raisin, nous permet en effet de constater que l'amélioration de la qualité est une préoccupation constante de Christian Jeanneret.

Structure d'entreprise et polyvalence

Situées dans les appellations Cressier, Le Landeron et Cornaux, les vignes exploitées par le Domaine Grisoni totalisent environ douze hectares. Couvrant un peu plus de huit hec-



Christian Jeanneret

tares, le pinot noir est le cépage dominant; il est suivi du chasselas (deux hectares et demi), puis des spécialités, essentiellement le chardonnay et le pinot gris. Si douze hectares représentent déjà un beau domaine familial, Christian Jeanneret nous apprend qu'à plusieurs occasions, il aurait eu la possibilité de reprendre des vignes et d'augmenter son volume d'encuvage, d'autant plus que, dans ses vastes locaux, la place ne manque pas. Il y a renoncé cependant, craignant de perdre ainsi la vue d'ensemble et surtout la qualité des rapports humains qu'il affectionne tout particulièrement. Il nous explique que dans une entreprise familiale, comme il aime définir l'encuvage Grisoni, chacun se sent davantage concerné par le travail des autres, et que la polyvalence y est de mise. Avec une formation initiale d'ingénieur en mécanique, Christian Jeanneret est assurément le plus polyvalent de tous, et ses connaissances pour régler et même réparer les machines, sont largement reconnues. Mais il se plaît aussi à relever que, malgré leur spécialisation, tous ses employés peuvent être appelés à donner un coup de main à un collègue: le livreur et le vigneron à la cave ou la secrétaire et le caviste à la vente. Il nous assure que cet esprit de collaboration, bien accepté de tous, est un ciment et une richesse pour l'entreprise.

Les vignes et la cave

Les vignes du domaine sont cultivées depuis plus de quarante ans sous la responsabilité de Raymond Fuchs, qui est aujourd'hui secondé par trois vignerons; elles ont peu à peu évolué par le choix de l'encépagement (augmentation du pinot noir et des spécialités), mais aussi par le choix des porte-greffe utilisés. En effet, lorsque Christian Jeanneret a repris le domaine, la plupart des vignes étaient greffées

sur 5C, car on craignait alors les chloroses ferriques liées aux terrains trop calcaires. Une meilleure connaissance des sols, en particulier du calcaire actif, de même que des rendements mieux maîtrisés, ont cependant montré que le porte-greffe 3309 pouvait être utilisé sans risques. Comme ce porte-greffe moins vigoureux est meilleur pour produire des pinots noirs concentrés, il s'est largement imposé dans tout le domaine.

La mécanisation est évidemment celle d'un domaine moderne, mais elle n'est jamais excessive, et cède le pas au travail manuel chaque fois que la qualité l'exige. L'effeuillage de la zone des grappes est pratiqué systématiquement au moyen d'une effeuilleuse de type Galvit, mais dans les terrasses ce travail est fait à la main. Par ailleurs, à la réception de la vendange, six personnes procèdent au tri manuel des grappes de pinot noir avant l'encuvage.

Le responsable de la cave est un jeune œnologue, Sébastien Kehrl. Formé à Changins, et riche également d'une solide expérience en Afrique du Sud, ce jeune homme dynamique est ouvert à tout et particulièrement imaginaire. En 2012 par exemple, année un peu difficile pour la maturité des pinots noirs, il a développé un vin particulier sur le modèle de l'Amarone de Valpolicella, en provoquant la surmaturation des raisins dans des caquettes ventilées. Le résultat est impressionnant, et les vins que nous avons pu déguster sont là pour prouver la justesse de la démarche.

“ Tous ses employés peuvent être appelés à donner un coup de main à un collègue. Cet esprit de collaboration, bien accepté de tous, est un ciment et une richesse pour l'entreprise. ”

Avec la micro-oxygénation qu'il maîtrise parfaitement, il y a là un potentiel pour des *Pinots Noirs* de grande classe.

A côté de l'ancienne cuverie qui date de l'époque de Jacques Grisoni, essentiellement des cuves verrées ou en acier revêtu, Christian Jeanneret a créé il y a

huit ans un imposant chai à barriques qu'il entretient avec un soin jaloux et un souci constant de l'hygiène. C'est là, nous assure-t-il, la clé du succès de ses *Pinots Noirs*.

Propos personnels et souvenirs

Un carnotzet se prête-t-il mieux qu'un autre lieu à la confiance et à l'évocation des souvenirs? Toujours est-il que Christian Jeanneret nous a parlé avec enthousiasme de son entreprise, de sa famille, et des personnes qui travaillent avec lui. Nous avons alors appris que son épouse Françoise s'est récemment investie dans la réalisation d'étiquettes, modernisant par là-même l'ancienne ligne d'aquarelles créées à l'époque par sa sœur Dominique. D'un graphisme résolument différent, ces nouvelles



Christian Jeanneret et Sébastien Kehrlé

Photos : Jean Martenet

étiquettes marquent assurément un tournant dans l'encavage ; elles interpellent et ne manquent pas de charme. On relèvera en particulier l'étiquette originale dessinée pour un vin, lui-même original, « l'Insolite », dans laquelle les deux points rouges placés sur les « i » peuvent être interprétés comme les deux cépages insolites de cet assemblage. Son beau-frère, Jean-Philippe Arm, met son talent de journaliste au service des textes publicitaires et des contre-étiquettes ; et quand on saura encore que son fils Marc, expert comptable, s'occupe du bouclage de la comptabilité de l'entreprise, on comprend mieux ce que Christian veut dire en désignant sa cave comme une entreprise familiale.

Plus de trente ans d'activité dans la même entreprise, cela laisse évidemment des souvenirs nombreux, dont certains peuvent être douloureux. Christian Jeanneret ne souhaite cependant pas en parler. Et lorsqu'on évoque les moments forts qui l'ont marqué, il cite sans hésiter la sécheresse de 1976 et la récolte pléthorique de 1982, deux événements qui ont touché toute l'économie viti-vinicole neuchâteloise, et pas seulement son entreprise : une belle leçon de modestie !

Les vins, la dégustation, la gastronomie

Les vins du domaine, dont certains portent le nom des parchets sur lesquels ils sont produits, par exemple *Les Râbles* ou *Les Paradis*, sont tous des vins de caractère, typi-

ques des terroirs de l'est du canton où la roche-mère n'est jamais bien loin. Si tous sont excellents, la palme revient sans conteste aux *Pinots Noirs*, et plus particulièrement aux deux vins phares de la cave, la *Cuvée Saint-Louis* et le *Premier Cru*. Il s'agit dans les deux cas de vins issus des pinots noirs des meilleures vignes, récoltés à maturité optimale et soigneusement triés au moment de la mise en cuve. L'élevage a lieu en barriques bourguignonnes, dix mois pour la *Cuvée Saint-Louis*, et vingt mois pour le *Premier Cru*, un vin qui n'est en principe destiné qu'à la restauration.

Quatre fois médaillée d'or en six ans au prestigieux Concours mondial du Pinot Noir Vinea à Sierre, la *Cuvée Saint-Louis* est assurément un vin d'exception, et le signe d'une belle constance dans la maîtrise de la vinification de ce cépage exigeant. Nous avons eu la chance de déguster en primeur le millésime 2012 : c'est un vin d'une élégance parfaite dans lequel l'harmonie des arômes du pinot se révèle, au nez comme en bouche, sur une trame de tanins déjà très bien fondus. Au moment de la dégustation, nous ne doutions pas que ce serait un candidat sérieux pour une médaille d'or au concours 2013. Quelques jours plus tard, nous apprenions par la presse spécialisée que ce vin avait obtenu cette prestigieuse distinction !

“Quatre fois médaillée d'or en six ans au prestigieux Concours mondial du Pinot Noir Vinea à Sierre, la 'Cuvée Saint-Louis' est assurément un vin d'exception...”

La subtile élégance des pinots du Domaine Grisoni se retrouve également dans *l'Œil-de-Perdrix Les Moussières*, tout de finesse et de fruit, que nous avons particulièrement apprécié. Un blanc de noir, la *Perdrix Blanche*, complète encore la gamme des vins issus du pinot noir ; puis viennent *l'Insolite* (un assemblage de rouges), le *Blanc traditionnel*, le *Non-Filtré*, le *Pinot Gris*, le *Chardonnay*, et même un *Blanc* de chasselas vinifié sans sulfites : un riche

choix, assurément très intéressant pour la gastronomie. Mais lorsqu'on demande à Christian Jeanneret quels accords gourmands il souhaiterait privilégier, il préfère ne pas se prononcer, l'idéal étant pour lui de toujours laisser au client la liberté et le plaisir de la découverte. Et même si ce n'est pas vraiment son goût, il ne voit pas de mal à déguster un filet de perche avec un *Pinot Noir*. Pour notre part, et vu la qualité de la *Cuvée Saint-Louis*, nous préférons toutefois l'associer à un Châteaubriand ! Le mieux est évidemment que vous vous fassiez vous-même votre opinion et que vous passiez au Domaine Grisoni où, nous pouvons vous l'assurer, vous serez toujours bien reçu ! Cave ouverte toute la journée en semaine et le samedi matin dès 9h30.

■ Eric Beuret



Photo: Micheline Jaccoud

C'est le vendredi 15 novembre, en fin d'après-midi, que se sont déroulées la Frairie d'automne et l'Assemblée générale de la Compagnie des Vignolants du vignoble neuchâtois. Cette cérémonie a eu lieu dans l'Espace Facchinetti, à la Maladière.

Pour la séance administrative, les membres du Conseil de gouvernance et du Conseil des communes ont siégé en tenue d'apparat; les vignolants, intronisés, portaient leur médaille et leurs conjoints, ou invités, assistaient également à la cérémonie. Les membres du Conseil des communes et les Vignolants intronisés disposaient du droit de vote et de parole.

Le Gouverneur, Robert Goffinet, a évoqué les activités de la Compagnie en 2013, et le Grand Maître des clefs, Samuel Stubi, a présenté les comptes de l'année et le budget 2014. L'assemblée les a adoptés tous les deux à l'unanimité; décharge a été donnée au Conseil de gouvernance ainsi qu'aux vérificateurs des comptes.

Avant la clôture de l'assemblée, la passation des pouvoirs pour l'exercice 2013-2014 a encore eu lieu: Michel Tardin est devenu gouverneur et Robert Goffinet vice-gouverneur. Après la séance administrative, nous avons passé à l'apéritif pour ensuite déguster l'excellent repas préparé par les Cinq Sens de Fontaines dont l'équipe est menée de main de maître par David et Sébastien Maye. Ce fut une magnifique soirée!

■ Alain Jeanneret

Dates à retenir

Lancement du Non-Filtré

Mercredi 15 janvier 2014 à Neuchâtel

Jeudi 16 janvier 2014 à La Chaux-de-Fonds

Frairie de printemps

Samedi 22 mars 2014 au Château de Boudry

Frairie de la floraison

Vendredi 20 juin 2014 à Cressier

Sortie annuelle

27 au 29 juin 2014 en Bresse

Fête des vendanges de Neuchâtel

26, 27 et 28 septembre 2014

Assemblée générale et Frairie

Vendredi 14 novembre 2014 à Pesoux

**SBV Versicherungen
USP Assurances**

En collaboration avec **AGRISANO**

L'assurance d'un bon conseil!

Vérification du portefeuille
d'assurances et conseils – gratuit!

Compétent ...

Votre service de conseil en assurance

**Chambre neuchâtoise d'agriculture et
de viticulture - CNAV assurances**
2053 Cernier, Tél. 032 889 36 50, www.cnav.ch

cnav
Chambre neuchâtoise
d'agriculture et de viticulture

Sortie des Vignolants

La traditionnelle sortie des Vignolants s'est déroulée du 6 au 8 septembre dernier; elle nous a conduits jusqu'à Feldkirch, en Autriche.

C'est du parking du restaurant du Sporting, à Colombier, que le patron a aimablement mis à notre disposition, que nous sommes partis. Merci, Hedi Gasbi.

La route sera longue: nous faisons une première visite de cave à Malans, dans le canton des Grisons, avant de traverser les vignes de la Herrschaft, vallée qui mène à Coire. Beaucoup de personnes ignorent que l'on cultive du chasselas dans cette région. Après le repas, nous nous mettons en route pour Feldkirch, ville de 31'000 habitants du land autrichien du Vorarlberg, située à la frontière de la Suisse et de la principauté du Liechtenstein.

Le lendemain matin, nous nous rendons à Appenzell pour visiter la vieille ville et la place de la Landsgemeinde entourée de très belles maisons bien restaurées. Afin d'en savoir plus sur les coutumes de cette belle région, nous nous rendons à Urnäsch pour visiter le Musée des traditions appenzelloises. Depuis la fin du XVI^e siècle, les Appenzellois fêtent deux fois le Nouvel An – le 31 décembre et le 13 janvier: les protestants de l'époque refusèrent le calendrier du pape Grégoire pour garder le calendrier Julien. A la «Silvesterklausen», les Appenzellois des Rhodes-Extérieures s'habillent d'un costume et d'un chapeau magnifiques brodés d'or qui valent une fortune et s'en vont de bon matin dans

les rues se promener et réveiller les citoyens avec des cloches de vaches. Très belle tradition qui durera encore longtemps, si la relève des jeunes le permet.

Ce voyage nous donne l'occasion aussi de visiter la fromagerie de Stein et de déguster le fameux Appenzeller. Ancestrale, la recette originale aurait été élaborée il y a plus de 700 ans, alors que la Confédération helvétique balbutiait encore. Ce fromage à pâte dure est sans doute le plus corsé et le plus mystérieux des fromages suisses. Les Appenzellois eux-mêmes entretiennent un curieux mythe autour de son élaboration. Les publicités qui le promeuvent évoquent un «secret» transmis de père en fils depuis des siècles.

Après le repas, c'est le retour à Colombier, avec un arrêt à Cressier pour le coup de l'étrier où nous sommes reçus, pour une dégustation, par Laure et David Houlmann qui se lancent avec enthousiasme dans la vinification des vins de l'Hôpital Pourtalès.

Nous remercions les organisateurs de ce magnifique voyage qui nous a permis de faire de nouvelles découvertes. Au revoir et à l'année prochaine.

■ André Aubry



Les activités en bref

JUILLET	Vernissage de l'exposition temporaire du Musée de la vigne et du vin	Boudry
AOÛT	Chapitre de la Confrérie des Chevaliers Porte Cheville (saucisse de Morteau)	Morteau (France)
	Fête la terre – ouverture et cortège	Cernier
SEPTEMBRE	Poussegnon de la Confrérie des Olifants	Bevaix
	Sortie annuelle	Appenzell, Feldkirch (Autriche)
	Chapitre de la Confrérie des Huîtres de Cancale	Cancale (France)
	Chapitre de la Confrérie des Mouliers de la Baie du Mont-St-Michel	Viviers-sur-Mer (France)
	Fête des vendanges – ouverture et cortège	Neuchâtel
	Chapitre de la Confrérie de l'Antico Ordine dei Cavalieri di Adelasia	Alassio (Italie)
OCTOBRE	Chapitre de la République du Saugeais	Gilley (France)
	Chapitre de la Confrérie des Compagnons du Gai-Mollet	Cressier
NOVEMBRE	Assemblée générale et Frairie d'automne de la CV ² N	Neuchâtel
	Chapitre du Beaujolais nouveau	Drouais (France)
	Chapitre des Poulardiers de Bresse	Louhans (France)
	Chapitre de la Confrérie du Hareng de Berck	Berck-sur-Mer (France)

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



Qu'importe le cépage pourvu qu'on ait le flacon

C'est naturellement par référence au poème d'Alfred de Musset :

«Aimer est le grand point, qu'importe la maîtresse.
Qu'importe le flacon pourvu qu'on ait l'ivresse»

et c'est pour faire le lien avec le thème de ce cahier du Vignolant que la bouteille est abordée ici.

Y aurait-il une relation entre cépage et flacon ? Apparemment non. Les bouteilles sont, à l'origine, le produit de la technique et du savoir-faire des verriers, puis progressivement elles ont exprimé principalement les régions viticoles avant de refléter certains vins ; tout ceci dans le contexte de l'évolution des réglementations des poids et mesures, notamment depuis la reconnaissance européenne du système métrique en 1799.

Quant au contenu des bouteilles soufflées, il ne peut être qu'aléatoire et approximatif étant donné le processus manuel de fabrication.

1. Vignoble neuchâtelois, figure 1 a) – d)

A l'origine «La neuchâteloise» ne se distinguait pas des autres flacons puisqu'elle était le produit des souffleurs de verre. C'est vers la fin du XIX^e siècle qu'elle s'individualise, notamment lors du développement de la verrerie de Saint-Prex (VD) qui domina le marché après celle de Flühli (LU), Paudex (VD), Semsales (FR) qui occupent le terrain au XVIII^e et début XIX^e siècles avant d'être intégrée au sein de Vetropack AG.

2. Pays de Vaud, figure 2 a) – d)

Les bouteilles vaudoises ont été modelées par l'ancien système des poids et mesure et notamment par «le pot» vaudois de 1'375 cl d'où est issu le flacon vaudois de 7 décilitres que certains vigneron et encaveurs conservateurs s'obstinent à encore utiliser aujourd'hui pour gagner un demi-décilitre sur le dos ou à la gorge des buveurs !

3. Flacons suisses, figure 3 a) – e)

Ils ne sont pas marqués par un vignoble mais essentiellement par le développement de la réglementation des poids et mesures fondée sur le système métrique, notamment suite au concordat de 1835 signé par douze cantons, puis la loi fédérale de 1851 qui supplanta les multiples «pots» cantonaux.

Quant aux bouteilles, flacons, fioles, topettes et autres litrons contemporains, ils reflètent partiellement les formes traditionnelles mais sont largement influencés par des soucis commerciaux, de marketing, de «design», de tape à l'œil... naturellement sans supplanter les modèles classiques régionaux.

■ Henri de Seidlitz

Objets des réserves de l'auteur.



Figure 1



Figure 2

1. Vignoble neuchâtelois

- (a) Forme « boule », fin XVIII^e siècle, soufflée
- (b) Bouteille soufflée, début XIX^e siècle
- (c) Bouteille moulée, début XX^e siècle
- (d) « La neuchâteloise » traditionnelle d'aujourd'hui qui existe aussi en « Désirée » (demi-litre) et demi-bouteille (37,5 cl)

2. Pays de Vaud

- (a) Bouteille soufflée
- (b) Bouteille moulée, 7 dl, avec « un cul » ou « une conscience » de plus d'un décilitre
- (c) Modèle de fabrication mécanique par moulage, à cul plat
- (d) Bouteille-mesure de 7 dl avec écusson cantonal. Détail du sceau et d'un « Y » gravé vraisemblablement d'Yverdon, cet objet provenant d'un village voisin

3. Flacons suisses

- (a) Demi-litre, avec sceau fédéral, fin XIX^e siècle
- (b) Litre d'un beau vert-bleuâtre
- (c) Litre élégant à cul plat
- (d) Bouteille d'un litre avec sceau de propriétaire
- (e) Double litre, étalonné



Photos: Anne et Henri de Seidlitz

Figure 3

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.

Article paru en septembre 2013, dans le journal « L'Actualité ». Texte de Nadia Fournier.

Tous les vins de la vendange 2012 n'étaient pas encore embouteillés que viticulteurs, sommeliers et œnologues affirmaient qu'il s'agissait d'une année exceptionnelle pour les vins québécois.

Des conditions climatiques tout à fait extraordinaires dès le début de 2012, un printemps chaud, sec et ensoleillé ainsi que des conditions idéales pendant l'été ont conduit à l'une des récoltes les plus précoces de la courte histoire de la viticulture au Québec. Or, la précocité en cette matière – dans les grandes régions viticoles de France, du moins – a souvent été synonyme de qualité.

Puis, en avril dernier, une étude de l'Américain Gregory V. Jones traitant de l'impact des changements climatiques sur la viticulture a agité le monde du vin. L'auteur énonçait la possibilité de vignobles scandinaves d'ici 2050! Il n'en fallait pas davantage pour que des amoureux des vins se mettent à rêver: le Québec pourrait-il devenir le nouvel eldorado de la vigne?

« Les vendanges de raisins blancs ont commencé le 10 septembre chez nous, soit environ de quatre à cinq jours plus tôt que la moyenne », dit Charles-Henri de Coussergues, du vignoble de l'Orpailleur, à Dunham. « On a même récolté le maréchal foch en surmaturité, du jamais-vu! » poursuit-il. Les raisins noirs de ce cépage avaient presque commencé à flétrir avant d'être récoltés, ce qui a permis de créer un vin plus concentré.

Dans certains endroits, comme le Domaine St-Jacques, en Montérégie, la floraison a débuté vers le 6 juin. Là aussi, la récolte a été précoce.

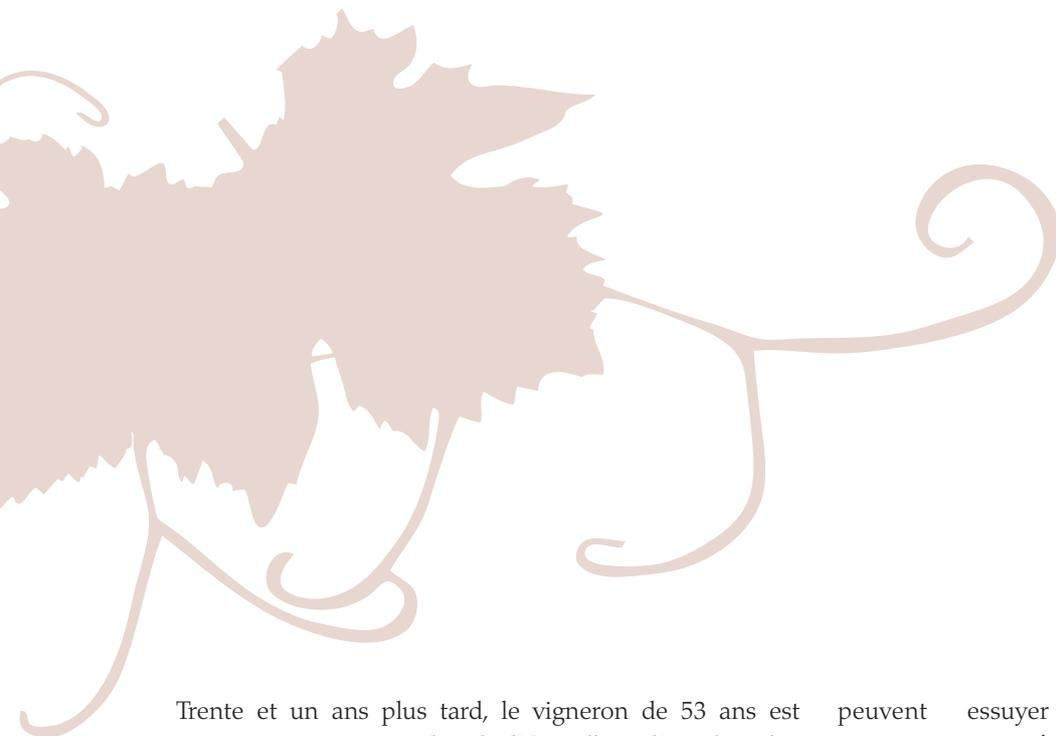
A Lanoraie, Anthony Carone (Vignoble Carone) a cueilli son cabernet severny vers le 24 août, au moins deux semaines plus tôt que la normale. Même chose au

vignoble Les Pervenches, à Farnham, où le pinot noir – un cépage pourtant considéré comme tardif – a été récolté le 17 septembre.

De telles conditions ont agi comme un baume sur l'esprit de nombreux viticulteurs et conforté quelques entrepreneurs: non seulement il est possible de faire mûrir du raisin de qualité au Québec, mais il est même possible de faire de très bons vins.

Aujourd'hui, le vignoble québécois, qui s'étend sur environ 800 hectares (8 km²), génère annuellement quelque 1,8 million de bouteilles. C'est peu si l'on compare aux voisins ontariens – 6500 hectares (65 km²) et l'équivalent d'environ 26,5 millions de bouteilles – mais c'est loin d'être négligeable. Cela représente un chiffre d'affaires annuel d'un peu plus de 28 millions de dollars! Et si l'on en juge par le nombre de nouvelles exploitations viticoles enregistrées au ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ), l'industrie devrait continuer de croître au cours des prochaines années.

Lorsqu'il est arrivé au Québec depuis le sud de la France, en 1982, jamais Charles-Henri de Coussergues n'aurait pensé voir un jour un tel dynamisme. Peu de gens s'étaient aventurés à faire pousser de la vigne dans ce climat célèbre pour ses hivers d'une rigueur exceptionnelle. C'était l'époque des Joseph-O. Vandal (fondateur de l'Association des viticulteurs du Québec), Christian Barthomeuf (créateur du cidre de glace, alors au Domaine des Côtes d'Ardoise), Réjean Gagnon (La Vitacée, à Sainte-Barbe). L'époque aussi du grand Victor Dietrich (Dietrich-Jooss, à Iberville), vigneron d'origine alsacienne décédé en 2003. « On était peu nombreux à pratiquer ce métier au Québec. On apprenait de nos erreurs, parfois de celles de nos collègues », se souvient Charles-Henri de Coussergues.



Trente et un ans plus tard, le vigneron de 53 ans est toujours aux commandes de l'Orpailleur, l'un des plus vieux domaines québécois encore en activité. Lorsqu'on lui demande s'il a des souvenirs gustatifs de ces débuts, il s'amuse: « Certains vins pouvaient ressembler à du jus de citron, mais on croyait au potentiel. »

“Aujourd'hui, le vignoble québécois, qui s'étend sur environ 800 hectares (8 km²), génère annuellement quelque 1,8 million de bouteilles.”

Ces premiers pas parfois hésitants n'ont pas empêché l'industrie viticole de fleurir ni certains hommes d'affaires d'y investir. Ainsi, lorsqu'il a créé son vignoble, en 1999, l'ancien président de la Banque Nationale Léon Courville (Domaine Les Brome) n'a ménagé aucun effort financier. Quand on aime, on ne compte pas. « C'est sans doute pourquoi les banquiers soutiennent que c'est une mauvaise idée de prêter de l'argent à des gens qui sont *en amour* avec leur produit! » dit-il.

A Saint-Eustache, il a fallu un investissement d'environ 2,4 millions de dollars pour que le Vignoble Rivière du Chêne s'impose de nouveau par son chai somptueux, ce cellier qui lui donne un petit air de *winery* de la vallée de Napa. Un incendie ayant tout ravagé en 2007, son propriétaire, Daniel Lalande, a dû faire construire de nouveaux bâtiments et racheter de l'équipement.

Les acteurs de l'industrie viticole québécoise ne disposent pas tous de moyens égaux. Certains entrepreneurs

peuvent essayer quelques erreurs sans conséquences tragiques; d'autres, qui démarrent de rien, doivent vite rentabiliser l'entreprise. Les uns achètent de l'équipement de pointe; les autres dénichent des cuves d'occasion et deviennent des « patentoux » par nécessité.

Même s'il appartient à la seconde catégorie, Réjean Guertin (Les Artisans du Terroir, à Saint-Paul-d'Abbotsford) se réjouit de l'arrivée d'hommes d'affaires dans le milieu. Si l'industrie viticole a fait un tel bond au cours des cinq dernières années, c'est en grande partie attribuable, à son avis, à ces gestionnaires dynamiques, qui y insufflent une énergie nouvelle.

Selon Charles-Henri de Coussergues, si, depuis 10 ans, la qualité progresse comme jamais auparavant, c'est évidemment grâce au savoir-faire des vignerons, qui connaissent

LE VIGNOBLE QUÉBÉCOIS

- 800 hectares (8 km²)
- 1,8 million de bouteilles par an

LE VIGNOBLE ONTARIEN

- 6500 hectares (65 km²)
- environ 20 millions de litres certifiés VQA (norme d'appellation d'origine contrôlée canadienne), soit l'équivalent de 26,5 millions de bouteilles.
- Un peu plus de 270 exploitations se consacrent à la culture de la vigne au Québec
- 112 sont titulaires d'un permis de production artisanale de la Régie des alcools, des courses et des jeux (RACJ).

www.75cl.ch

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

● Charronay
● Barrique

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



mieux leurs vignes. Mais c'est aussi beaucoup grâce à l'apport d'œnologues et d'agronomes qualifiés.

Les vigneron·ne·s québécois·es semblent l'avoir compris, puisqu'en à peine sept ans le nombre de clients d'Éno-Québec (société de consultation en œnologie créée par

Jérémie d'Hauteville et Richard Bastien) est passé de trois à une soixantaine! De la périphérie de Montréal jusqu'à Sainte-Pétronille, le travail ne manque pas. A un point tel que les copropriétaires d'Éno-Québec ont dû embaucher une autre personne, l'œnologue Barbara Jimenez Herrero, originaire d'Argentine.

Un vignoble en effervescence!

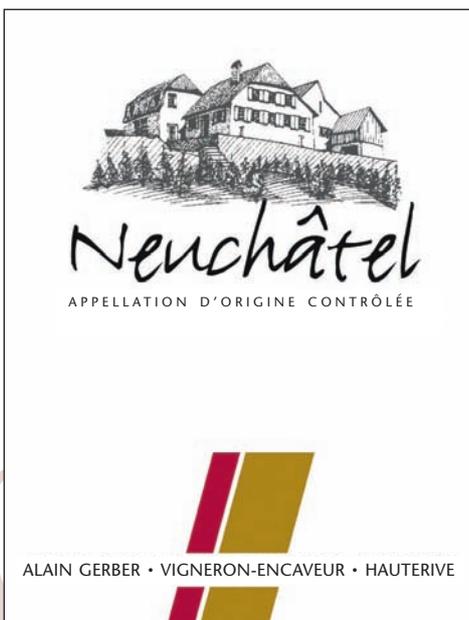
Tous les vigneron·ne·s de Champagne vous le diront: l'acidité joue un rôle primordial dans l'élaboration d'un bon vin effervescent. Or, en matière d'acidité, le vignoble québécois est rarement en reste!

Selon Jérémie d'Hauteville et Richard Bastien, qui ont créé la société de consultation en œnologie Éno-Québec, il y a là une piste intéressante à exploiter. «L'une de mes plus grandes fiertés est d'avoir réussi à convaincre plusieurs de nos clients quant au potentiel des vins effervescents au Québec», dit Richard Bastien, qui a notamment travaillé pour la maison Drappier, en Champagne.

Comme les vignobles du comté de Prince Edward (Ontario) et de la vallée d'Annapolis (Nouvelle-Ecosse), le vignoble québécois dispose de tous les atouts nécessaires à l'élaboration de très bons vins issus de la méthode

traditionnelle, autrefois appelée méthode champenoise. L'idée semble d'autant plus porteuse que, à en juger par les statistiques de ventes de la SAQ, la soif des amateurs québécois en matière de bulles ne semble pas près d'être étanchée!

Malheureusement, bien que le Québec produise des vins mousseux depuis plus de 20 ans, le phénomène demeure marginal. L'Orpailleur et Le Cep d'Argent produisent chacun quelque 10'000 bouteilles annuellement, et d'autres vigneron·ne·s s'y consacrent avec un égal succès, mais à plus petite échelle. C'est le cas de Nathalie Lane et Louis Denault (Sainte-Pétronille), de Léon Courville (Domaine Les Brome), de Véronique Hupin et Michael Marler (Les Pervenches). Autant de noms à retenir pour l'amateur de bulles en quête de saveurs nouvelles et de rapports qualité-prix tout à fait honnêtes.



La suite et la fin de cet article paraîtront dans le prochain numéro.

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 le journal en version PDF.

www.vignolants.ch

Château de Boudry : est-ce que vous le connaissez bien?

Le fief de la Compagnie des Vignolants du vignoble neuchâtelois.

Le Château de Boudry fait partie du patrimoine historique et culturel de la République et canton de Neuchâtel, tout comme trois autres châteaux, à savoir ceux de Neuchâtel, de Colombier et de Valangin. A travers les âges, ces vénérables bâtisses ont été le théâtre d'événements importants, graves ou heureux, liés à l'évolution du pouvoir politique du pays.

Petit rappel historique

Les plus anciens écrits qui font mention du Château de Boudry remontent au XIV^e siècle (*déclaration du prévôt Jean de Neuchâtel en 1306*), mais le bâtiment devait vraisemblablement déjà exister dès 1278. En 1360, le comte Louis de Neuchâtel fait construire une imposante tour de défense et le Château devient ainsi une place forte militaire; sa veuve ne laissera guère de bons souvenirs, car les actes de violences contre les bourgeois de Boudry sont importants et nombreux. Au XV^e siècle, Jean de Fribourg fait entreprendre d'importants travaux de réparation de la bâtisse. Les bardeaux qui couvrent les toits sont notamment remplacés par des tuiles. Le Château sert de prison, on y enferme et torture sorciers et sorcières; il deviendra plus tard le siège de la cour de justice de Boudry. Au XVIII^e siècle, le bâtiment est en très piteux état, notamment dans sa partie Sud-Est; il sera cédé par le roi de Prusse en 1752 à la Ville de Boudry, afin de ne plus avoir à subvenir à son entretien, mais rétrocedé à ce dernier en 1823. En 1923, le

Château cesse d'être une prison et son délabrement est tel qu'il est permis d'affirmer que le Château de Boudry est « une noble ruine! ».

Vous trouverez de plus amples renseignements sur l'histoire du Château (*documents élaborés par le conservateur du Château, Patrice Allanfranchini*) en consultant le site internet: www.chateauboudry.ch.

Les années 50

Il convient ici de mentionner tout particulièrement la contribution capitale de la Compagnie des Vignolants du Vignoble Neuchâtelois (*confrérie bachique qui regroupait alors dix-neuf communes viticoles, fondée le 6 octobre 1951*) au



Le cellier



nouvel essor du Château par la création et la promotion d'un Musée régional de la vigne, premier en son genre en Suisse romande. Ce musée ne devait pas être une simple exposition d'objets, mais bien le lieu d'une présentation de l'ensemble des activités de la viticulture neuchâteloise, dont l'importance économique et financière avait un peu été oubliée. Grâce à l'appui du conseiller d'Etat Pierre-Auguste Leuba, l'Etat de Neuchâtel va entreprendre d'importants travaux de restauration du Château durant plusieurs années (1954-1957), opération conduite par l'architecte Edmond Calame, qui en avait établi les plans dès 1952.

A cette même époque, des fouilles archéologiques d'envergure seront également entreprises sur le site. L'ensemble des coûts des travaux dépassera six cent mille francs et la Confédération soutiendra les travaux entrepris par une appréciable subvention.

Pour mémoire, le Musée de la vigne et du vin ne comprend alors que deux salles d'exposition situées au premier étage, dans la partie sud-ouest du bâtiment. L'ouverture officielle des locaux au public se déroule en grande pompe le 1^{er} octobre 1957.

Il convient de rappeler que la Compagnie des Vignolants organise traditionnellement sa Frairie de Printemps au Château de Boudry; le Château est le chef d'ordre de la Confrérie bachique.

Durant le quart de siècle qui va suivre, le Château ne fait plus l'objet de travaux importants.

Les années 80

Sous l'impulsion de quelques députés, qui s'inquiètent de l'obsolescence de certains bâtiments historiques et du manque de dynamisme du tourisme dans le canton de Neuchâtel, la question de l'avenir du Château de Boudry est relancée. Un nouvel élan, majeur, sera donné par la Société du Musée de la vigne et du vin (*constituée le 19 novembre 1981*) et l'Etat de Neuchâtel, avec l'étude approfondie de la valorisation des espaces de l'ensemble du Château et surtout la potentielle utilisation des vastes combles de celui-ci. A cette même époque, on recrute un conservateur, on enrichit les collections du Musée et surtout on confie un mandat d'étude à l'architecte Jean-Louis Béguin d'Auvernier, qui imagine un concept muséal totalement nouveau, où le triangle et le métal – peint en rouge vif seront très présents. Ces choix novateurs feront bien ressortir la nouvelle intervention architecturale par rapport à la vieille structure du bâtiment et à la charpente existante du XVI^e siècle.

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

Par ailleurs, la teinte rouge servira de fil conducteur pour toute l'exposition. Cet ambitieux projet reste plus de cinq ans en veilleuse, faute de moyens financiers suffisants, ce qui n'est pas nouveau dans l'histoire du Château, mais l'Intendance des bâtiments de l'Etat, avec l'appui du conseiller d'Etat André Brandt, profitera néanmoins de rénover par petites étapes successives diverses parties du Château, soit le logement du gardien-concierge, les locaux sanitaires du sous-sol, la salle des Confréries attenante à la salle des Chevaliers, l'office du sous-sol et une nouvelle chaufferie alimentée au gaz naturel. On procédera également à la rénovation complète de la salle des Chevaliers y compris une restauration soignée de la magnifique tapisserie de Jean-Lurçat «les Vendanges», tapisserie désormais propriété de la Société du Musée de la vigne et du vin.

Enfin, dès 1987, on procède par étapes à l'extension proprement dite du Musée de la vigne et du vin, qui prend place dans les combles, dans des volumes libérés par les archives de l'office des poursuites (extension correspondant à quelque 160 m² supplémentaires avec une nouvelle surface dédiée aux expositions temporaires).



Les combles

On va procéder à la réfection complète de la toiture: réparation de la charpente, nouvelle isolation thermique, travaux de couverture et de ferblanterie. Pour relier et distribuer les niveaux de ces nouveaux espaces, un imposant escalier hélicoïdal en acier thermolaqué, d'un poids de 1,2 tonne, est introduit par le toit, opération fort délicate et assez inhabituelle.

Le remplacement complet de la flèche de la Tour Ouest, qui fait désormais partie du parcours muséographique, est effectuée en 1988 avec la pose spectaculaire d'une nouvelle charpente en bois pesant près de deux tonnes. Les surfaces spécifiques de présentation des collections, sortes de niches découpées, sont conçues sous forme de trapèzes avec une passerelle métallique, dans lesquels sont exposés des objets révélateurs des pratiques ancestrales liées au monde de la viticulture. Dans le hall d'entrée, on supprime l'ancienne vitrine, propriété des Vignolants et on y expose



L'escalier hélicoïdal

un grand tableau de Gustave Jeanneret (*Les pressureurs*), tableau qui est aujourd'hui exposé dans la salle des Chevaliers.

Fin des travaux et inauguration officielle le 14 octobre 1989, en présence du nouveau conseiller d'Etat Francis Matthey. Pour mémoire, l'ensemble des coûts des travaux entrepris par l'Etat s'élèvera à plus de 1,5 million de francs.

Le début du XXI^e siècle

Mentionnons qu'en 2005, lors de l'exposition temporaire sur le thème «bouteilles», un collectionneur privé accepte de prêter une pièce exceptionnelle au Musée. C'est une grande mosaïque romaine, datant du III^e siècle, qui présente une scène de symposium et celle-ci «trône» désormais dans le hall du Château.

Dans le but d'économiser de l'énergie et notamment de supprimer les radiateurs électriques existants dans les combles, entre 2007 et 2008, une complète réhabilitation de l'installation de chauffage est entreprise, avec une nouvelle chaudière à gaz, de nouveaux corps de chauffe, une nouvelle régulation et surtout l'implantation, à notre avis fort bien intégrée, de capteurs solaires thermiques sur le pan sud du corps de logis. De même et pour renforcer la sécurité des lieux, une nouvelle centrale de détection feu et d'effraction est mise en place. Coûts des travaux: deux cent mille francs.

En 2007, pour marquer le cinquantième anniversaire de l'ouverture du Musée, une rénovation importante des espaces d'exposition est entreprise dont le coût des tra-



Les combles

vaux sera pris en charge par le budget propre du Musée ainsi que de nombreux partenaires financiers tiers (voir totem dans le hall d'entrée du Château). Ces travaux visent surtout à augmenter la sécurité des visiteurs par la suppression des différences de niveaux (à relever la mise en évidence des tirants de la charpente en bois, visibles par des éléments de sols vitrés) et à améliorer la présentation des collections par un nouvel éclairage artificiel.

En étroite collaboration avec l'Office de la protection des monuments et des sites (OPMS), on entreprend, entre 2010 et 2011, la restauration du Caveau en appliquant un crépi à l'ancienne sur les murs (crépi à la chaux). Il est intéressant de relever l'avis de l'OPMS concernant ce recrépissage, en septembre 2009: «... nombre de monuments historiques se sont retrouvés écorchés par la suppression des crépis existants au profit d'une vision chaotique de moellons et autres boulets indécents mis en évidence...». On profite également d'installer un nouvel éclairage par LED qui apporte une luminosité plus appropriée dans ce local et surtout permet de mieux mettre en valeur une partie de la collection d'étiquettes de bouteilles de vin qui y sont exposées.



Photos: Yvan Jaquemot

Le caveau

Une importante campagne de relevés lasérométriques (par photographies) sur l'ensemble du Château est entreprise, en 2010, ce qui permet de disposer désormais d'une base graphique très précise, fort utile pour d'éventuels futurs travaux.

A noter encore que la faune est aussi présente au Château, puisque la Tour Marfaux située au Sud-Est, abrite des colonies de chauves-souris, qui sont protégées.

Enfin, mentionnons qu'un projet de réaménagement complet de l'éclairage extérieur du Château reste depuis quelques années en suspens. Il permettrait de mieux «mettre en scène» le massif du Château et renforcerait également la sécurité des lieux.

Organisation et fonctionnement du Château

Une fois les travaux terminés, pour entretenir le bâtiment, accueillir les visiteurs et assurer un modeste service de restauration dans ce Château qui ne doit pas être, selon la volonté du Conseil d'Etat, un établissement public, un gardien-concierge occupa les locaux. Après le départ de la famille Gasser, gardien-concierge jusqu'à fin 1984, la situation évolue et c'est un couple de gérants-restaurateurs qui officie au Château (*famille Châtelain 1985-1995*), puis la *famille Laubscher-Wiederkehr (1996-2001)*. Au tournant du XXI^e siècle, le concept de restauration au Château est modifié définitivement en privilégiant un service gastronomique extérieur, assumé par des traiteurs professionnels agréés, qui aujourd'hui sont au nombre de cinq.

Depuis plus de douze ans, c'est l'intendant du Château (*Patrice Février*), nommé par le Conseil d'Etat, qui est responsable de l'accueil des visiteurs qui viennent visiter le Château et les importantes collections du Musée de la vigne et du vin. De même, il reçoit et conseille les convives pour un apéritif ou un repas pouvant être organisé dans les trois salles disponibles au Château (la salle des Chevaliers permet d'accueillir cent vingt personnes assises, le Caveau quarante personnes assises et le Cellier deux cents personnes debout).

La visite ordinaire du Château (visite individuelle ou commentée sur réservation) comprend un circuit permettant de découvrir divers locaux, soit: le Pressoir, avec deux anciens pressoirs en bois du début du XVIII^e siècle, le Cellier ou œnothèque cantonale où sont entreposés l'ensemble des sortes de vins produits en terre neuchâteloise, le Caveau avec une partie de la collection d'étiquettes, le hall d'entrée avec une superbe fresque en mosaïque du III^e siècle, la salle des Chevaliers avec la tapisserie de Jean Lurçat et enfin les nombreux objets

des collections du Musée de la vigne et du vin au premier étage et dans les combles.

La description des locaux du Musée de la vigne et du vin et la présentation des objets exposés sont disponibles sur le site internet: www.chateauboudry.ch. Ce site vient d'être remis à jour et présente les atouts culturels et gastronomiques, les heures d'ouverture, les tarifs des prestations, les prix et les conditions de location des salles du Château. N'oublions pas que le Château de Boudry joue le rôle d'ambassadeur des vins et produits du terroir et permet aux visiteurs de déguster ces spécialités sur place ou de les emporter.

Au Château de Boudry, les années se vivent aussi au rythme de certaines manifestations spécifiques, dont la Vendange du Clos associée à une nouvelle exposition

temporaire (fin septembre-début octobre), les journées cantonales des produits du terroir (mi-novembre) et la Frairie de Printemps de la Compagnie des Vignolants (mi-mars).

“La visite du Château de Boudry et des riches collections du Musée de la vigne et du vin est passionnante et fort instructive”

En conclusion, la visite du Château de Boudry et des riches collections du Musée de la vigne et du vin est passionnante et fort instructive; la visite s'achève par la possibilité, toujours très appréciée, de pouvoir déguster un verre de vin des vigneron neuchâtelois. De même, si vous souhaitez organiser une manifestation (apéritif, apéritif dînatoire, repas, conférences ou séminaires), n'hésitez pas à contacter l'intendant du Château qui se fera un grand plaisir de vous répondre et de vous accueillir.

■ Philippe Donner
Ancien architecte cantonal (1984-2012)
Président de la commission de gestion du Château



DOMAINE
SAINT-SÉBASTE
J.-P. Kuntzer - Saint-Blaise - www.kuntzer.ch

Rue Daniel-Dardel 11
2072 Saint-Blaise
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



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



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



DOMAINE DE
CHAMBLEAU
Louis-Philippe Burgat

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

Pinot Noir de Neuchâtel: La vigueur



NEUCHÂTEL VINS ET PRODUITS DU TERROIR
WWW.OVPT.CH



Suisse. Naturellement.

A déguster avec modération