

Le Vignolant



I M P R E S S U M

Quatre Ministraux:

Michel Tardin, gouverneur; Robert Goffinet, vice-gouverneur; Thierry Lardon, 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 vigneronnes (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; Vincent L'Éplattenier, 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, ambassadeur de la gouvernance et délégué au Conseil de la FSCBG; Elisabeth Weise, ambassadrice de la gouvernance; Alfred Zehr, délégué à la commission de gestion du Château de Boudry; Danielle Zehr, préposée aux médailles et diplômes.

Comité de rédaction du Vignolant:

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

Adresse administrative de la rédaction du Vignolant:

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

Adresses de la CV²N:

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

Publicité:

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

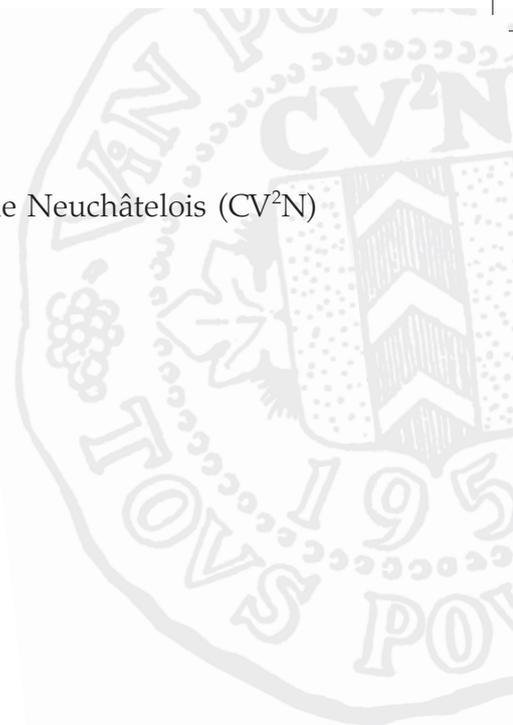
Périodicité – Distribution:

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,
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 (CV²N)



Sommaire

MOT DU GOUVERNEUR

En route pour le 65^e anniversaire..... 3

NOTRE VIGNOBLE

Année viticole 2015..... 4

Le domaine viticole appréhendé par le droit successoral..... 7

2015 : une année riche en nouveautés!..... 9

PROMOTION DU VIGNOBLE NEUCHÂTELOIS : ENCAVAGE

Une identité villageoise forte..... 11

Les Caves du Prieuré, une société coopérative, presque familiale!..... 15

Abécédaire œnologique : A (suite)..... 19

LE VIGNOBLE D'ANTAN

Neuchâtelois, restez fidèles à votre vin!..... 21

Maisons vigneronnes..... 23

VIE DE LA CV²N

Cap sur la vallée d'Aoste..... 24

La Confrérie du véritable Flammekueche d'Alsace..... 26

Les Vignolants reçoivent l'Olive d'Or de la Confrérie de l'Olivado de Provence..... 27

Les activités en bref..... 28

Frairie d'automne..... 29

LES OBJETS DU MONDE DE LA VIGNE ET DU VIN

Les « rats-de-cave » avant la magie de l'électricité..... 30

Notre couverture: « Le Château de Cormondrèche »

Photo: Jean Martenet

En route pour le 65^e anniversaire

Au 1^{er} janvier 2016, la CV²N va entrer dans sa soixante-cinquième année, ce qui ne veut pas dire qu'elle se met en retraite. Bien au contraire, notre confrérie, dont le dynamisme et le rayonnement grandissent, nous comble de joie et ainsi l'œuvre mise en place en 1951 se perpétue.

L'histoire débute en 1520, l'année au cours de laquelle le bailli obwaldien Niklaus Halter autorisa la constitution d'une corporation des «Vignolants» à Neuchâtel. Il le faisait au nom des douze premiers cantons confédérés qui régissaient alors le Comté de Neuchâtel comme un baillage commun. C'est ce même bailli qui constitua le Conseil des Quarante de la Ville de Neuchâtel; et c'est par un *Acte* qu'il donna *Puisseance aux fondateurs et aux gouverneurs de la Chandoile des Vignolants*, ce qui est en quelque sorte l'origine de la CV²N.

Bien des siècles ont passé pour que l'on reparle de confréries bachiques puisque c'est seulement en 1948, à l'occasion du Centenaire de la République neuchâteloise, que le Conseil d'Etat a invité les Conseils communaux du Vignoble, à déguster ses vins, dans le caveau nouvellement installé à l'Escalier du Château et destiné à réunir les produits des coteaux neuchâtelois. Ces mêmes Conseillers communaux ayant pris connaissance du rapport de juillet 1949 du Chancelier de la Ville de Neuchâtel sur les mesures à prendre pour la création d'une institution destinée à faire connaître, et par là, aimer les vins du vignoble neuchâtelois, un Conseil chargea ledit Chancelier de prendre les contacts nécessaires, afin de voir comment

réaliser cette institution d'utilité publique. Ces contacts conduisirent à la fondation, le 6 octobre 1951, de la Noble Compagnie des Vignolants du Vignoble Neuchâtelois, à l'Hôtel de Ville de Boudry.

Quelques mois plus tard, il a été proposé de créer un Musée de la Vigne et du Vin. Pour cela, on choisit le Château de Boudry, parce que cette ville se situe à peu près au centre du vignoble neuchâtelois. Ce musée aujourd'hui est très visité et les expositions temporaires remportent chaque fois un magnifique succès.

Compagnes et Compagnons, nous saurons fêter dignement les soixante-cinq ans de notre CV²N avec le respect de ce que nos ancêtres nous ont légué. Votre gouverneur n'est pas peu fier de dire que les Vignolants d'aujourd'hui sont dans la pure tradition: ils œuvrent à la défense et à l'illustration *des nobles produits tant blancs que rouges provenant des terres sises entre Vaumarcus en vent et Le Landeron en bise, la montagne en joran et le lac en uberre*. La vigne, le vin font partie de nous. Ils ont façonné des caractères, des visages et, bien sûr, le paysage. C'est donc avec enthousiasme que nous continuerons à promouvoir et à soutenir les produits de notre vignoble neuchâtelois.

Les sentiments qui montent à l'assaut de nos cœurs sont faits de joie et de reconnaissance... Et qui nous convie à cette joie? Ce sont ceux qui, en premier lieu, ne sont plus, ceux qui voient depuis là où ils sont que ce n'est pas en vain que leurs efforts ont été faits. Merci à ceux qui ont œuvré pour que la CV²N puisse

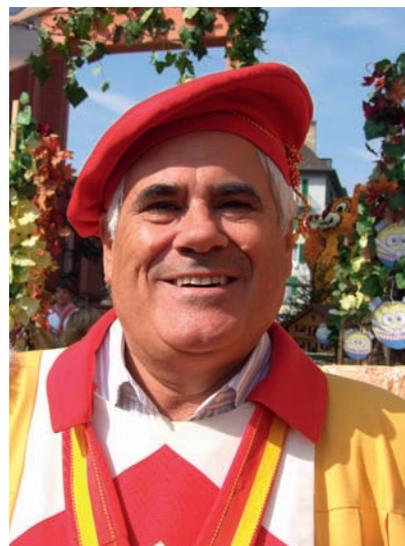


Photo: Micheline Jaccoud

poursuivre avec conviction l'œuvre commencée il y aura soixante-cinq ans. Ceci, grâce à l'amitié et à la compréhension de ceux qui aiment leur si beau pays et le joli vin de Neuchâtel.

Vin pour tous, tous pour vin et longue vie à notre chère Compagnie, avec tous mes vœux pour 2016.

■ Michel Tardin, Gouverneur

Année viticole 2015

On se souvient que l'été maussade de 2014 et les problèmes causés par la drosophile suzukii avaient causé bien des soucis aux viticulteurs. La vendange avait été finalement sauvée par un très beau mois de septembre, mais les quantités étaient restées faibles. Les conditions climatiques de cette année ont été au contraire très favorables au vignoble, avec au final des vendanges précoces, une qualité optimale et des rendements plus conformes aux attentes. Après les deux dernières années marquées par des problèmes phytosanitaires et des accidents climatiques, cette année 2015, qui s'inscrit déjà comme une des plus chaudes de la décennie, a redonné le sourire aux viticulteurs.

Avant le débourrement

Poursuivant sur l'embellie de septembre, l'automne 2014 a été le deuxième automne le plus chaud depuis 1864. Et l'hiver 2014-2015, malgré une période très froide en février, se révélera finalement comme relativement doux, puisque, en moyenne suisse, il présente un excédent thermique de 0,7° C par rapport à la norme 1981-2010. Annonçant le printemps, le mois de mars fut lui aussi assez doux et très ensoleillé, mais également très sec, à l'exception des derniers jours du mois qui furent copieusement arrosés en cumulant presque le 60 % des précipitations du mois.

L'année viticole proprement dite

Mois du débourrement de la vigne, avril fut plus chaud que la norme, avec des températures dépassant souvent 20° C, de sorte que sur le mois, l'excédent thermique atteint 1,4 degré à Neuchâtel comme dans le reste de la Suisse. Pourtant la première semaine fut nettement plus froide que la norme, avec même un épisode de gel matinal. Quant aux précipitations, on constate que dans l'ensemble le mois fut plutôt sec malgré un excédent de 4 mm par rapport à la norme; ce sont en effet les pluies de la fin du mois qui, cumulant presque 40 mm, en sont responsables. Les épisodes pluvieux s'étant concentrés sur un nombre de jours peu important, l'ensoleillement du mois est finalement excellent, atteignant 140 % de la norme.

Comme les derniers jours d'avril, les premiers jours de mai furent très arrosés dans toute la Suisse, causant localement des crues et même des inondations. Les températures restèrent cependant très douces durant la première quinzaine du mois, atteignant même 28° C le 13 mai. Mais suite à une arrivée massive d'air polaire, elles ont brusquement chuté et la neige est tombée jusqu'à basse altitude. Elles sont ensuite restées fraîches jusqu'au 27, avant de redevenir estivale à la fin du mois, annonçant alors le début d'une longue période estivale chaude, sèche et bien ensoleillée.

Excepté deux épisodes un peu frais autour du 10 et du 20, pratiquement tous les jours du mois de juin ont été plus chauds que la moyenne. Et comme les derniers jours du mois ont été très chauds, atteignant même 30° C, il en résulte que juin 2015 est le quatrième mois de juin le plus chaud depuis 1864. Avec des précipitations inférieures à la norme de 23 mm et un ensoleillement la dépassant de 63 heures, les conditions météorologiques du mois furent idéales pour la floraison de la vigne: elle débuta déjà dans les premiers jours du mois.

Juillet commença par une semaine torride durant laquelle la moyenne des températures maximales atteignit 34,3° C à Neuchâtel. Cette première période de canicule prit fin le 7 juillet, avec une température de 37,8° C. A relever que ce même jour, on a mesuré 39,7° C à Genève, soit la température maximale la plus élevée jamais relevée en Suisse au Nord des Alpes! Après une légère baisse des

températures, la canicule s'est à nouveau installée jusqu'au 25 juillet, où de l'air plus frais arrivant du nord-ouest mit fin à la vague de chaleur. Juillet 2015 n'en reste pas moins le mois le plus chaud jamais mesuré en Suisse occidentale. L'excédent thermique par rapport à la norme 1980-2010 se situe pour toute la Suisse entre 3 et 4° C, et atteint 3,9° C à Neuchâtel où on a comptabilisé pas moins de 17 jours à plus de 30° C. L'ensoleillement exceptionnel (+35 % de la norme) et les pluies peu abondantes (-53 %), confirment encore les caractéristiques exceptionnelles de ce mois de juillet 2015 dans notre canton.

Poursuivant sur la lancée de juin et de juillet, août fut également très chaud, mais avec tout de même des périodes relativement fraîches. On se souvient certainement d'un premier août particulièrement maussade qui a surpris tout le monde, et de l'épisode anormalement froid entre le 15 et le 22 août. Les autres périodes, et tout particulièrement le début et la fin du mois, connurent au contraire des journées très chaudes: on a comptabilisé neuf jours au dessus de 30° C à Neuchâtel. Ainsi, avec un excédent thermique de 1,7 degré en moyenne suisse et de 1,5 degré à Neuchâtel, le mois d'août 2015 se trouve être encore un des mois d'août les plus chauds depuis le début des mesures. Contrairement à juin et juillet qui furent très secs, août fut légèrement excédentaire en précipitations. Mais le total mensuel cache le fait que les pluies se sont concentrées essentiellement sur deux périodes, et tout particulièrement sur le 13 août où il est tombé plus de 64 mm. Le reste du mois connu, au contraire, des journées sèches et bien ensoleillées. Ceci est

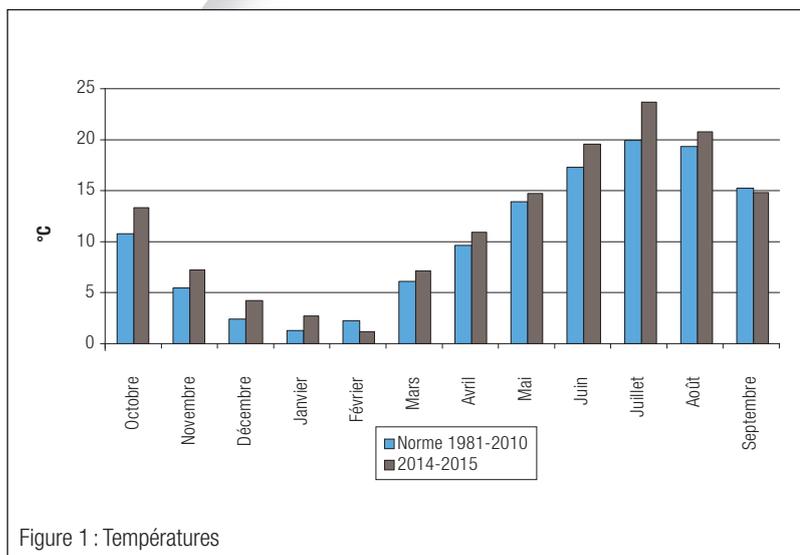


Figure 1 : Températures

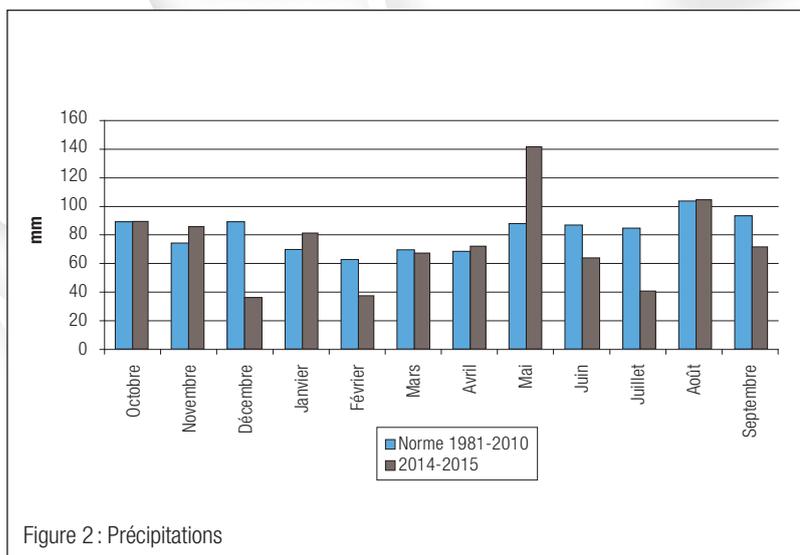


Figure 2 : Précipitations

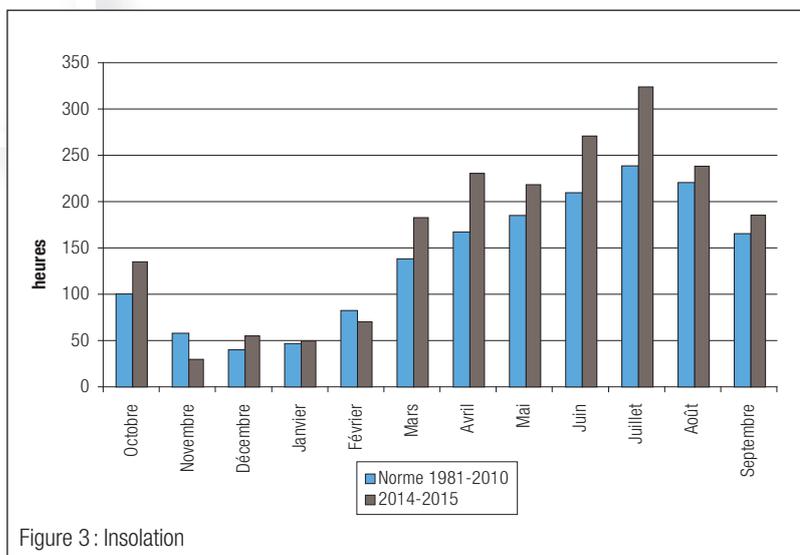


Figure 3 : Insolation

confirmé par les mesures d'ensoleillement qui, malgré des précipitations proches de la moyenne décennale, présentent encore un excédent de presque dix-neuf heures.

Supérieures à la norme durant les mois de mars à août, les températures de septembre furent au contraire inférieures de 0,6 degré à la moyenne 1981-2010. Mais les précipitations furent faibles, et surtout l'ensoleillement fut à nouveau excellent, dépassant la norme de plus de dix-neuf heures. Ce fut donc un temps idéal, quand on sait que des journées ensoleillées et des nuits froides sont des conditions parfaites pour la maturité du raisin qui accumule ainsi de grandes quantités de sucre et synthétise un maximum d'arômes.

Ainsi, avec un excédent thermique de 2,4° C par rapport à la norme 1981-2010, l'été 2015 se révèle être le deuxième été le plus chaud depuis le début des mesures, il y a cent cinquante-deux ans. Seul l'été caniculaire 2003, qui fut presque un degré plus chaud que l'été 2015, le surpasse encore.

A la vigne

Malgré un hiver doux et des conditions printanières très douces également, le débourrement de la vigne ne fut pas particulièrement précoce, puisqu'il se situe en moyenne dans le vignoble autour du 20 avril. Mais les conditions très estivales que nous avons connues dès le mois de juin ont en revanche hâté la floraison de la vigne, laquelle a fleuri avec 10 à 15 jours d'avance par rapport à la moyenne, et cette avance s'est maintenue jusqu'à la véraison et même jusqu'à la vendange, positionnant ainsi la vendange 2015 parmi les plus précoces jamais enregistrées. Contrairement à 2003 qui avait été également très précoce, la récolte de cette année s'est prolongée sur une assez longue période : en effet, les cépages précoces comme le sauvignon blanc ont été vendangés dans les premiers jours de septembre, alors que la récolte principale s'est étalée sur plus de quinze jours à partir du 14 septembre, et que des cépages particuliers nécessitant une bonne maturité phénolique, comme le galotta ou le malbec, ont été récoltés plus tard encore. Il faut aussi souligner que, outre la richesse en sucre extraordinaire de cette année, les conditions météorologiques et l'état sanitaire du raisin, remarquablement bon, ont aussi permis de choisir la date idéale de récolte en fonction du degré de maturité technologique recherché – il est différent pour un *Ceil-de-Perdrix* ou un *Pinot Noir* de garde – et non pas en fonction d'impératifs sanitaires ou climatiques comme c'est malheureusement souvent le cas. La drosophile *suzukii*, qui avait causé tant de soucis l'an dernier, semble avoir souffert de cet été très chaud et ne s'est guère manifestée, tout comme le mildiou et la pourriture grise (le botrytis), qui

furent eux aussi très discrets. Seul l'oïdium, favorisé par ces températures élevées, peut avoir causé localement quelques problèmes, mais il s'agit de cas isolés, et un tri effectué à la vendange a permis, dans ces cas-là, de résoudre facilement le problème. On a vu qu'à fin juillet, la vigne souffrait localement de sécheresse, et certaines jeunes vignes ont même dû être arrosées. A ce moment-là, on pouvait réellement craindre un blocage de la végétation, car si un léger stress hydrique est considéré comme favorable à la qualité, des températures trop élevées et un excès de sécheresse entraînent au contraire une réaction de la plante qui, pour assurer sa survie, sacrifie une partie de son feuillage, lequel jaunit, sèche et meurt. Dans ces cas extrêmes, la croissance puis la maturité s'arrêtent, les raisins «s'enferment», et la récolte est sérieusement compromise. Les vigneronns avaient donc de bonnes raisons de se faire du souci. Mais les pluies d'août sont heureusement venues à temps pour corriger tout cela, et au final, la récolte 2015 se révèle magnifique, et d'une qualité rarement atteinte. Non seulement la richesse en sucre est très élevée, des pinots à 100° Oechsle et des chasselas à 80° sont presque la règle, ce qui est tout à fait exceptionnel, mais on constate encore que les acidités ont été bien conservées malgré les chaleurs extrêmes, ce qui est une heureuse surprise et un gage de qualité. Pour les quantités, il est encore trop tôt pour se prononcer et il faudra attendre les statistiques officielles du Laboratoire cantonal pour avoir des chiffres fiables. Tout ce qu'on peut dire, c'est que les grains sont plutôt petits et que les rendements en jus sont faibles. Sébastien Cartillier, directeur de la Station viticole cantonale, estime les rendements à 600 g/m² dans les pinots et à 800 g/m² pour les chasselas. Mais ce n'est pas uniforme, et on constate de grandes différences d'un endroit à l'autre, souvent en corrélation avec la texture et la profondeur des sols. Pour l'instant, on ne peut conclure qu'en affirmant que la qualité de la récolte 2015 est tout à fait remarquable, et que tout est en place pour un millésime 2015 d'exception. La suite appartient maintenant aux cavistes et aux œnologues, et nous attendons avec impatience les premières dégustations!

■ Eric Beuret

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

UN REGARD JURIDIQUE...

Le domaine viticole appréhendé par le droit successoral

La transmission d'un domaine viticole soulève des questions de droit matrimonial, de droit successoral, de droit fiscal, de prévoyance, de temps, d'évaluation, de pérennité de l'exploitation et d'émotions. L'auteur, avocat au barreau neuchâtelois, se concentre ici sur les principaux aspects de droit successoral auxquels la transmission d'un domaine viticole est soumise dans le cas particulier du décès du propriétaire. Cet article forme la première partie d'un exposé qui devrait en compter trois.

La transmission des entreprises agricoles est régie par les dispositions de la Loi fédérale sur le droit foncier rural (LDFR). Cette loi poursuit les buts d'encourager la propriété foncière rurale et en particulier de maintenir des entreprises familiales comme fondement d'une population paysanne forte et d'une agriculture productive, orientée vers une exploitation durable du sol, ainsi que d'améliorer les structures; de renforcer la position de l'exploitant à titre personnel, y compris celle du fermier, en cas d'acquisition d'entreprises et d'immeubles agricoles, et de lutter contre les prix surfaits des terrains agricoles (art. 1 al. 1 LDFR).

Un domaine viticole est considéré comme une «entreprise agricole», au sens technique donné par le droit suisse, s'il constitue «une unité composée d'immeubles, de bâtiments et d'installations agricoles qui sert de base à la production agricole et qui exige, dans les conditions d'exploitation usuelles dans le pays, au moins une unité de main-d'œuvre standard» (art. 7 al. 1 LDFR). «L'unité de main-d'œuvre standard» se calcule notamment en fonction de la nature de l'exploitation, de ses activités, mais aussi de la déclivité de son terrain. Pour un domaine pratiquant la viticulture avec vinification, l'Ordonnance fédérale sur le droit foncier rural (art. 2a al. 2 let. e ODFR) retient le chiffre minimal de 0,3 unité de main-d'œuvre standard par hectare. Ce chiffre augmente à 1,0 unité de main-d'œuvre standard pour les surfaces viticoles en forte pente et en terrasses (art. 3 let. a ch. 3 de l'Ordonnance sur la terminologie agricole). Ainsi,

la transmission d'un domaine viticole d'une surface supérieure à 3,34 hectares sera dans tous les cas soumise aux dispositions de la LDFR, mais il est possible qu'un domaine moins étendu le soit aussi.

Deux principes posés par la LDFR sont susceptibles de porter atteinte à la liberté de transmission de l'exploitation: d'une part, la nécessité de disposer d'une autorisation d'acquisition; d'autre part l'interdiction de partage matériel, de morcellement et de partage en parts de copropriété de moins d'un douzième. Ces principes tendent à assurer la viabilité de l'exploitation.

Il faut d'emblée relever que l'acquisition par suite du décès du propriétaire est une des exceptions au principe



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



Le vignoble d'Auvernier en automne

de l'autorisation nécessaire. La personne censée recevoir une entreprise agricole par succession ou attribution de droit successoral (art. 62 let. a LDFR) n'a pas besoin d'autorisation pour que son acquisition soit valable.

La fenêtre de tir se rétrécit par contre considérablement lorsqu'il s'agit d'éviter l'interdiction de partage matériel, de morcellement et de partage en parts de copropriété de moins d'un douzième (art. 58 al. 3 LDFR). Si la dernière interdiction est claire par elle-même, les deux autres

méritent un bref développement. Le partage matériel consiste à soustraire un immeuble ou une partie d'immeuble à une entreprise agricole (art. 58 al. 1 LDFR). Le morcellement d'une vigne est son partage en parcelles d'une surface inférieure à 15 ares (art. 58 al. 2 LDFR).

Toutefois, dans certaines circonstances, l'autorité cantonale compétente (à Neuchâtel: la Commission foncière agricole) peut exceptionnellement autoriser des dérogations à ces principes. On relèvera, par exemple, une possibilité d'exception à l'interdiction du partage matériel (mais non au morcellement) lorsqu'«aucun parent titulaire d'un droit de préemption ou d'un droit à l'attribution n'entend reprendre l'entreprise agricole pour l'exploiter à titre personnel et aucune autre personne qui pourrait demander l'attribution dans le partage successoral ne veut reprendre l'ensemble de l'entreprise pour l'affermier» (art. 60 al. 2 let. b LDFR).

A côté de ces restrictions de droit public, qui limitent la liberté des héritiers de partager comme bon leur semble, le droit successoral agricole prévoit trois mécanismes spécifiques: le droit à l'attribution dans le partage successoral (art. 11 à 24 LDFR), le droit d'emption de certains parents (art. 25 à 27 LDFR) et le droit au gain des cohéritiers (art. 28 à 35 LDFR). Ces instruments, qui occupent près du quart des articles de la LDFR, dérogent, à titre de loi spéciale, aux articles 457 à 640 du Code civil. Ceux-ci conservent leur applicabilité dans les domaines qui ne sont pas traités par la LDFR.

■ Texte: Alexandre Massard
Photo: Raphaël Gambarini

2015 : une année riche en nouveautés !

L'année 2015 a été une réelle année de transition pour votre office de promotion. Si un gros travail administratif a dû être mené avec la mise en place de l'autonomisation de l'Office et son déménagement à Cernier, que beaucoup d'énergie a été déployée sur le terrain pour consolider, voire développer des liens et dynamiser un réseau avec des partenaires incontournables, les activités de promotion n'ont pas pour autant été mises de côté !

Une nouvelle identité

Depuis le 1^{er} janvier de cette année, l'OVPT est devenu, comme vous le savez, une entité autonome de droit public qui le lie à l'Etat par un mandat de prestations qui a été négocié et signé cet automne avec le Conseil d'Etat. Cette autonomie a permis à l'Office d'aborder avec son nouveau Conseil d'administration une réflexion profonde sur son image, son rôle et sa stratégie de promotion.

Une nouvelle identité visuelle a ainsi été travaillée pour la rendre plus compréhensible et visible aux yeux de tous mais aussi pour répondre à l'attente de nos artisans et vigneron qui ne se sont jamais vraiment retrouvés derrière le nom très administratif d'OVPT et de son logo prussien ! L'OVPT est mort, vive Neuchâtel Vins et Terroir !



Cette nouvelle identité va être déclinée sur tous nos supports et permettra ainsi de communiquer d'une manière plus lisible autant en Suisse romande qu'en Suisse alémanique. Le processus de certification des produits du terroir revu au niveau suisse va s'appliquer à nos produits certifiés dès 2016 et le nouveau label aux couleurs neuchâteloises retrouvées va remplacer notre pastille «ne». Les adresses de notre nouveau site Internet et de



la page Facebook ont aussi été modifiées dans ce sens. Vous pourrez donc nous suivre dès à présent sous :
[Facebook.com/neuchatel-vins-terroir](https://www.facebook.com/neuchatel-vins-terroir)
www.neuchatel-vins-terroir.ch

Nos trois vins ambassadeurs

Neuchâtel Vins et Terroir continue de dérouler sa stratégie autour des trois vins ambassadeurs de notre vignoble : le Neuchâtel *Non-Filtré*, le Neuchâtel *Ceil-de-Perdrix* et le Neuchâtel *Pinot Noir*. Au vu du succès des dégustations publiques en début d'année avec le *Non-Filtré*, et au mois de juin avec l'*Ceil-de-Perdrix*, il a été décidé de mettre en place une manifestation identique avec le *Pinot Noir* au mois de novembre. C'est donc trois fois par année aux mois de janvier, de juin et de novembre, que les Neuchâtelois arpentent l'Hôtel de Ville et viennent y déguster nos meilleurs crus. La dégustation du *Pinot Noir* sous la campagne promotionnelle «Neuchâtel *Pinot Noir*, L'Incontournable» a permis à vingt-six vigneron de présenter leurs vins pour la plupart médaillés durant l'année !

En parallèle aux dégustations publiques neuchâteloises, une campagne de publicité nationale a pris forme pour faire la promotion de notre vignoble et de ses trois vins emblématiques. Mais rien ne sert d'inonder les gares de Suisse avec des affiches au format mondial si le consommateur ne trouve pas nos produits dans sa ville ! Pour pallier cette malheureuse réalité malgré les efforts soutenus de certaines caves à s'implanter dans le reste de la Suisse, Neuchâtel Vins et Terroir a mis en ligne trois sites dédiés aux trois vins ambassadeurs :

<http://neuchatelnonfiltre.ch>
<http://neuchateloildeperdrix.ch>
<http://neuchatelpinotnoir.ch>

Si les ventes de Neuchâtel *Non-Filtré*, via le site et nos bulletins de commandes, n'ont jamais été aussi importantes en 2015 grâce à sa notoriété et à une campagne promotionnelle importante dans toute la Suisse, *l'Œil-de-Perdrix* et le *Pinot Noir* ramènent des commandes prometteuses et encourageantes. Les nombreuses médailles récoltées en 2015 contribuent évidemment à ce succès et mettent les vins de Neuchâtel au top du vignoble suisse. Nos vins n'ont jamais autant fait parler d'eux que cette année dans la presse et ce n'est pas fini! Bravo aux vigneron-encaveurs pour cette qualité!

Les manifestations

Nos encaveurs ne sont pas pour autant restés cloisonnés dans leurs caves à chouchouter leurs vins: ils se sont déplacés sur de nombreuses manifestations en 2015. Quel engagement! Dans le canton de Neuchâtel, nous avons marqué notre présence à *Festi'Neuch*, à *Fête la Terre*, à *NewPortExpo* et à *Modhac*. Dans le reste de la Suisse, les vins de Neuchâtel ont marqué leur territoire à *Arvinis* (Morges), à *Vinea* (Sierre), au *Comptoir Suisse* (Lausanne), au *Salon Goûts et Terroir* (Bulle), à *Festivins* (Belfaux), à *Mémoire des Vins suisses* (Zurich), à *Best of Swiss Gastro* (Zurich), à *Vinumrarum* (Berne), à *l'Olma* (Saint-Gall), à la *Wyshiff* (Bâle, Lucerne, Zoug, Rapperswil, Saint-Gall et Thoune) pour ne citer que les foires principales.

En 2016, nous devons être encore plus présents sur le territoire neuchâtelois, notamment dans les grandes

manifestations du haut du canton, et définir un ou deux emplacements stratégiques en Suisse romande et allemande. C'est en cours de réflexion!

La gastronomie

Il était primordial de renouer des liens avec les acteurs de la restauration qui sont les premiers ambassadeurs de nos produits! De nombreuses rencontres ont eu lieu avec Gastro Neuchâtel et des hôteliers-restaurateurs du canton. Des événements vont voir le jour en 2016 et nous sentons déjà une nouvelle dynamique se créer en cette fin d'année. Vous avez déjà pu vous en rendre compte, par exemple en visionnant tous les lundis soirs entre septembre et cette fin d'année l'émission diffusée sur Canal Alpha «L'idée du Chef» que nous sponsorisons et qui fait la part belle à nos vins, à nos produits du terroir revisités et aux restaurants de notre région!

Les six soirées gastronomiques déclinées sur le thème des accords mets-vins ont également connu un vif succès durant toute cette année, et les répercussions du premier «Concours amuse-bouche» sont importantes pour les services traiteurs qui proposent des apéritifs avec des produits régionaux et de saison. Le Conseil d'Etat a d'ailleurs recommandé à toute l'administration cantonale de se fournir dans la mesure du possible via la liste officielle de notre concours pour leurs manifestations. Le train est en marche, le réseau fonctionne et les synergies se développent!

2016

L'année 2016 se profile déjà et promet d'être passionnante! Le millésime 2015 sera certainement un des meilleurs de ces dernières années et sa promotion sera un réel plaisir avec, cerise sur le gâteau, des quantités acceptables quasi retrouvées. Mais avant de s'y projeter pleinement, profitons de ces quelques jours de fêtes en famille et entre amis pour tous recharger nos batteries et aborder ce mois de janvier avec la vigueur et la fraîcheur dignes de notre Neuchâtel *Non-Filtré*! Le flou, en 2016, restera dans le verre!

Bonnes fêtes à tous aux couleurs de Neuchâtel Vins et Terroir!

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

www.75cl.ch

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

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

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



Une identité villageoise forte



Domaine des Balises Bevaix

René-Pierre Nicolet

Rue de la Gare 5

2022 Bevaix

032 846 13 56

rp.nicolet@bluewin.ch

www.nicoletvins.ch

Bevaix, un vignoble important

Avec un peu plus que cinquante-cinq hectares de vignes, la commune de Bevaix occupe, en surface, la cinquième place des communes viticoles du canton. Mais curieusement, on n'y trouve que deux encavages: le Domaine des Balises que nous présentons ici, et le Domaine Brunner que nous vous avons fait découvrir, il y a quelques années déjà, dans le N° 106 du *Vignolant*.

Trente-huit hectares environ du vignoble de Bevaix ne sont en effet pas exploités par les deux vignerons-encaveurs du village, mais par quelques encaveurs d'autres communes neuchâtelaises, et surtout par un nombre relativement important d'exploitants locaux qui n'encavent pas eux-mêmes, mais qui livrent leur vendange à une cave coopérative.

Il en résulte que l'appellation d'origine contrôlée (AOC) Bevaix est finalement moins répandue que ne le laisserait supposer l'importance du vignoble, plusieurs caves neuchâtelaises commercialisant en effet cette production sous l'AOC Neuchâtel. Mais contrairement à ce qu'on pourrait croire, cette étrange situation n'est pas pénalisante pour les deux encaveurs du village; elle renforcerait plutôt leur identité et leur ancrage local.

Quand on sait par ailleurs qu'on attribue à Bevaix l'origine du vignoble neuchâtelois – l'acte de fondation de l'Abbaye, en 998, mentionne en effet pour la première fois la plantation d'une vigne dans le pays –, et que, d'autre part, une des plus importantes pépinières viticoles de Suisse est établie dans le village, on mesure toute l'importance de la vigne à Bevaix, et on comprend l'attachement des « matous » (les habitants de Bevaix) à leur vignoble.

“ L'appellation d'origine contrôlée (AOC) Bevaix est finalement moins répandue que ne le laisserait supposer l'importance du vignoble...”

René-Pierre Nicolet
et le Domaine des Balises

Avec René-Pierre qui en incarne la cinquième génération, il y aura bientôt 160 ans que la famille Nicolet

règne sur le Domaine des Balises. C'est en 1856 en effet qu'Alexandre Nicolet en devient propriétaire. Suivront son fils, également prénommé Alexandre, puis Paul, Pierre, et aujourd'hui René-Pierre qui a repris le domaine en 2011 au décès de son père. Secondé par son épouse Véronique, il est à la tête d'un domaine de 7,8 hectares qu'il exploite avec un ouvrier. Les parcelles, d'accès facile, se prêtent bien à la mécanisation; le parc de machines de l'entreprise est donc très complet, moderne et bien adapté, ce qui permet de limiter les coûts de main-d'œuvre. Et pour les machines très spécialisées qui ne sont utilisées que de manière



Paul et Betty Nicolet

ponctuelle, comme l'effeuilleuse Galvit, René-Pierre peut compter sur les prêts et les échanges qui s'organisent entre les producteurs de la région.

René-Pierre Nicolet se déclare très attaché à ses vignes, au monde viti-vinicole dans lequel il est parfaitement à l'aise, et au village de Bevaix où il a toujours vécu. Et si, sa formation terminée, il a eu la chance de faire un tour du monde et d'accumuler une solide expérience, il est revenu avec bonheur s'installer dans ce vignoble qu'il affectionne tout particulièrement.

Formé dans l'entreprise Châtenay à Boudry, puis à l'École d'Ingénieurs de Changins dont il a obtenu le diplôme en 1989, René-Pierre Nicolet évoque avec plaisir, reconnaissance et un brin de nostalgie, ses stages en Lavaux, à Blonay et à Villette, les cours de pédologie de Changins qui l'ont particulièrement intéressé, et surtout ses deux maîtres neuchâtelois, Roland Félix pour la viticulture et Francis Banderet pour l'œnologie. Avant de revenir au Domaine des Balises auprès de son père, puis de lui succéder, il a encore travaillé comme vigneron au Château d'Auvernier, et chez Châtenay, son ancien maître d'apprentissage. Aujourd'hui, à côté de son domaine de Bevaix, il travaille encore quelques vignes à tâche, en particulier pour le Château d'Auvernier.

Les vignes et la cave

Comme on peut s'en rendre compte sur la carte, les vignes du Domaine des Balises sont toutes situées sur le territoire de la commune de Bevaix, orientées pour la plupart au sud-ouest, sur des terrains argilo-calcaires favorables à la vigne. La culture y est traditionnelle, en Guyot mi-haute, dans le respect de la production intégrée.

Avec trente-sept pourcents de chasselas, quarante-huit pourcents de pinot noir et quinze pourcents de spécialités,



l'encépagement paraît, à première vue, assez traditionnel. Mais en y regardant de plus près, on constate que la dénomination de spécialités cache quelques cépages encore assez peu courants chez nous: en effet, à côté du traditionnel pinot gris, ou du gamaret et du garanoir eux aussi maintenant bien connus, on trouve encore du doral, du dunkelfelder et du galotta. Ce dernier cépage, issu d'un croisement entre l'ancellotta et le gamay, est particulièrement intéressant. Il est certes un peu moins précoce que le pinot noir, ce qui pourrait être un problème dans notre région, mais sa bonne résistance à la pourriture permet de retarder les vendanges et d'obtenir une maturité parfaite, garante de vins structurés avec une belle trame tannique. René-Pierre Nicolet nous confie qu'ils commencent à être très appréciés en gastronomie.

D'une capacité de quelque septante mille litres, la cave renferme des foudres de chêne de différentes contenances, plusieurs barriques, et un certain nombre de cuves en acier. René-Pierre Nicolet choisit d'élever ses vins dans l'un ou l'autre de ces différents contenants en fonction du cépage et du type de vin recherché. Ainsi, du *Chasselas* vif et gouleyant au *Galotta* riche et complexe, en passant par le *Pinot Noir*, l'*Œil-de-Perdrix* et toute la gamme des spécialités, le choix de la cave est large et varié. Au final, ce ne sont pas moins de cinquante mille cols qui sont vendus chaque année: une production d'une certaine importance, mais qui reste tout de même une production familiale, toujours sous contrôle pour une qualité optimale, comme tient à le souligner le maître des lieux.

La ronde des noms de parchets¹

Lorsqu'il parle de ses vignes, René-Pierre Nicolet, comme tout vigneron, le fait en désignant les lieux-dits où se trouvent ses parcelles. Mais pour son exploitation, la

¹ La signification du nom des lieux-dits est tirée de la *Nouvelle Revue Neuchâteloise* N° 57, 1998.



richesse et l'originalité des lieux est telle qu'elle mérite qu'on s'y arrête un instant.

Il y a tout d'abord le nom du domaine, les **Balises**. Ce nom n'a rien à voir avec les balises plantées dans le vignoble pour les traitements par hélicoptère, mais fait référence à la famille Baley, une ancienne famille bevaisanne. Les vignes des **Basuges** désignent, quant à elles, des parchets ayant appartenu aux moines de l'Abbaye, *basuge* signifiant ici *basilique* ou *église*. Et si les parchets de la **Tuillière** rappellent sans surprise l'existence à cet endroit d'une ancienne tuilerie, il ne faut pas se laisser tromper par le **Châtelard** qui ne fait pas référence à un château, mais à un camp retranché. Malgré sa situation dominante, et contrairement à une légende répandue, le Châtelard n'a jamais porté de château; plus élevé à l'origine, ce promontoire fut arasé de trois mètres environ en 1840 pour y installer un vignoble. Tandis que les vignes du **Clozel** rappellent un petit clos, celles du **Biollet** évoquent un arbre, la biole, c'est-à-dire le bouleau. Avec les **Jonchères** qui évoquent des joncs, on retrouve une référence à la botanique, alors que le vignoble de **Néverin** désignerait plutôt un lieu froid où la neige persiste plus longtemps en hiver. Proches du Moulin de Bevaix, les vignes de l'**Ecluse** rappellent la prise d'eau nécessaire au moulin installé à cet endroit par les moines de l'Abbaye. Enfin, les vignes du vallon des **Rugeolets**, tout comme celles des **Vaux**, font référence à la topographie des lieux, en évoquant un ravin ou une pente particulièrement raide.

Les vins

Adeptes des vins de cépage, René-Pierre Nicolet propose à ses clients du *Gamaret* ou du *Garanoir*, mais sans assem-



René-Pierre Nicolet

bler les deux cépages comme cela se fait couramment dans la région. Il nous affirme que, pour lui, les caractéristiques du cépage pur sont un des éléments importants de la qualité d'un vin, et qu'il s'efforce de s'y tenir dans toutes ses productions. A une exception près cependant, mais elle est d'importance, il s'agit du *Trois plants*. Ce vin, élaboré pour la première fois dans la cave Nicolet par son grand-père Paul, fut immédiatement une belle réussite, et il est toujours recherché par une clientèle avertie. Le sylvaner, le chasselas et le riesling x sylvaner, qui en sont les

trois composantes, lui confèrent à la fois un élégant bouquet aromatique, et une belle acidité. Vin d'apéritif pour les uns, de dessert pour les autres, nous l'avons pour notre part bien apprécié avec un foie gras.

“René-Pierre Nicolet propose à ses clients du *Gamaret* ou du *Garanoir*, mais sans assembler les deux cépages...”

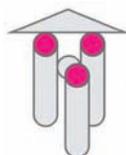
Les *Balises* (vin blanc traditionnel de chasselas), le *Pinot Gris* et le *Doral* complètent la gamme des vins blancs, auxquels il convient encore d'ajouter le *Caprice*, un vin doux à base de pinot gris. Et pour les vins rouges, à côté du *Gamaret* et du *Garanoir* déjà cités, il y a évidemment le *Pinot Noir*, en version traditionnelle ou élevé en barrique, ainsi que le *Galotta* qui, tout en étant un vin de gastronomie apprécié, ne peut être vendu que sous l'appellation «vin de pays», ce cépage n'étant pas encore homologué dans les AOC du canton. Toutefois, à l'instar de quelques grands vins italiens qui sont également commercialisés en vin de pays pour des raisons semblables, ce *Galotta* est un vin de caractère qui accompagne à merveille un menu de chasse, et qui tient fort bien la comparaison avec des vins plus «titrés» ! Enfin l'*Œil-de-Perdrix*, qui représente une part importante de la production de pinot noir, vient évidemment compléter l'offre de cette cave typique et appréciée du village de Bevaix qui peut, sur demande, accueillir des groupes d'une vingtaine de personnes pour une dégustation commentée.



Vision d'avenir

Face à la pléthore de vins offerte aujourd'hui sur les marchés et à la pression qu'elle exerce sur les prix, René-Pierre Nicolet considère qu'il est important de se démarquer par des produits typés, avec une forte identité locale, ce que recherchent toujours plus de consommateurs. Il se déclare convaincu qu'un petit vignoble comme le vignoble neuchâtelois, avec ses terroirs bien marqués, ses productions limitées et son sérieux largement reconnu, a un rôle important à jouer dans l'offre des vins suisses. Et dans ce cadre-là, le vigneron-encaveur est à l'évidence un acteur important. Au terme de notre visite, après une discussion fort agréable et un apéritif qui ne l'était pas moins, nous avons quitté un encaveur confiant dans l'avenir du vignoble neuchâtelois et de son entreprise. Merci pour ce beau témoignage, et nos meilleurs vœux pour un avenir heureux et prospère !

■ Texte et carte (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

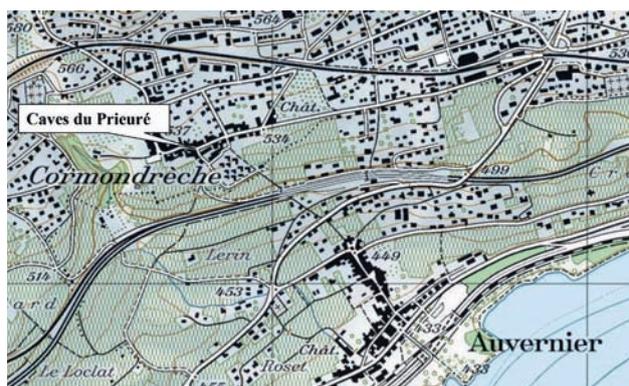
Bureau Fiduciaire
Chemin des Longins 2 - 2087 Cornaux
Tél. 032 757 66 00 - Fax 032 757 66 01
gestion@carre-noir.ch



Suivez la vie et l'actualité de la CV²N, les informations, les inscriptions et les reportages des manifestations, en consultant régulièrement notre site Internet. C'est aussi sur ce site que vous pouvez désormais télécharger la revue en version PDF.

www.vignolants.ch

Les Caves du Prieuré, une société coopérative, presque familiale !



Caves du Prieuré de Cormondrèche

Claude Eric Maire, gérant

Grand-Rue 25

2036 Cormondrèche

www.prieure.ch

info@prieure.ch

Tel. 032 731 53 63

Fax 032 731 56 13

En 2014, les *Caves du Prieuré* célébrèrent leur septante-cinquième anniversaire; ce fut l'occasion, pour les responsables, d'inviter la population à participer à leurs réjouissances, de publier une plaquette fort instructive, dont certains éléments seront repris dans cet article, et surtout, de faire le bilan de l'activité de l'entreprise.

C'est donc avec une certaine émotion que j'entre, aujourd'hui, dans ce bâtiment historique, pour gagner la très belle *salle du Conseil* où m'attend Claude Eric Maire, le gérant des *Caves du Prieuré*, à la tête d'une équipe de sept personnes. D'emblée, ce dernier tempère mon imagination en me signalant que «ce bâtiment n'a jamais fonctionné comme prieuré, mais qu'il doit son nom à son appartenance au Prieuré Saint-Pierre de Môtiers». Mais peu importe, un cadre aussi beau confère à l'ensemble une image de prestige!

Un peu d'histoire...

C'est le 6 octobre 1939 qu'est née l'Association des Viticulteurs de la Côte Neuchâteloise (AVCN), au terme d'une séance tenue à l'Hôtel de la Gare de Corcelles, sous la présidence de Jean-Louis Gerber, président de la section locale de la Société des Vignerons. Les statuts, adoptés par les trente-cinq membres présents, sont les suivants :

- «– vinifier les raisins provenant de l'exploitation par les membres;
- commercialiser du moût, des vins et des sous-produits divers; améliorer la qualité des vins et mettre en valeur la récolte;
- améliorer les conditions techniques et économiques de la viticulture;
- protéger les intérêts viticoles, avec le développement de la coopérative et la création d'une marque.»

Une telle création était nécessaire, car la viticulture de la Côte était dans une situation difficile, certains vigneron ayant dû mettre la clé sous le paillason. D'ailleurs, aujourd'hui, il ne subsiste que deux caves dans la commune de Corcelles-Cormondrèche, la Cave de la famille *Perret* et celle du *Prieuré*. Les statuts de la société sont donc toujours d'actualité, quand bien même la raison sociale a changé de dénomination pour s'appeler «Les Caves du Prieuré, société coopérative à Cormondrèche».

Trois bâtiments ont été acquis par le *Conseil*, au fil du temps, *l'immeuble Delay* (1939), le *Prieuré* (1942) et *l'immeuble du magasin* (1983). Ces trois bâtiments favorisent le développement de la société même si leur ancienneté rend parfois difficile leur modernisation. *L'Histoire* impose des contraintes techniques tout en garantissant un certain renom!



Le poêle de la salle du Conseil



La chapelle

La structure de la société

Actuellement, environ six cent trente coopérateurs, dont cinquante-cinq vigneron, composent la société; chaque sociétaire a une voix à l'Assemblée qui élit un Conseil, responsable de l'administration. Cette organisation est originale dans la mesure où font partie de la même société, avec les mêmes droits, des «vignerons amateurs», des vignerons professionnels livrant tout ou une partie de leur récolte sur la base de conventions, et des porteurs de parts sociales qui souhaitent soutenir l'entreprise; ce sont des personnes issues de toutes les professions, habitant ou non la Commune. Claude Eric Maire, après un brevet professionnel de boulanger-pâtissier puis une maîtrise en gestion d'entreprise, a enseigné durant dix ans à l'école de Richemond, à Lucerne (école suisse de boulangerie). Puis, à l'appel de son oncle, locataire des vignes des *Gouttes d'or*, propriété de la Commune de Peseux, il a décidé de reprendre le poste vacant de gérant des *Caves du Prieuré*, le 1^{er} juin 1999. Pour assumer parfaitement sa nouvelle fonction, il a suivi des cours de vinification et de dégustation à Changins et s'est mis à la culture d'une vigne personnelle... Cédric Jéquier a obtenu un CFC de caviste à Changins (trois ans d'apprentissage) et officie en tant que caviste des *Caves du Prieuré*. Le gérant et le caviste sont, en quelque sorte, la mémoire viti-vinicole de l'entreprise et, par conséquent, définissent le style de la maison. Ils sont aidés par un œnologue-conseil qui, comme dans les châteaux bordelais, supervise le travail à la cave. Ajoutons enfin que mes deux interlocuteurs sont pleinement soutenus par le conseil d'administration qui s'investit à leurs côtés.

Au printemps, les vignerons participent à une séance dont le but est de bien définir les objectifs fixés par les professionnels. Les techniques de viticulture sont passées en revue et la connaissance des parcelles, toutes référencées par une visite des vignes, permet de déterminer le type de vin souhaité. Durant l'année, l'état sanitaire est constamment surveillé; enfin, le gérant et le caviste sont à la disposition

des vignerons pour les orienter dans leur travail. Ce procédé assure une production homogène, garante d'une ligne précise. Si, pour certains, le vin se fait à la vigne, aux *Caves du Prieuré*, il est le résultat d'un échange constant entre les vignerons et l'équipe de professionnels. Nous pouvons donc affirmer que l'entreprise est plus qu'une cave coopérative, c'est presque une grande entreprise familiale... Et ce n'est pas tout! Lors des vendanges, le raisin est trié deux fois, à la vigne par les vignerons, et, à la cave, par l'équipe technique qui contrôle également le degré Oechsle du raisin.

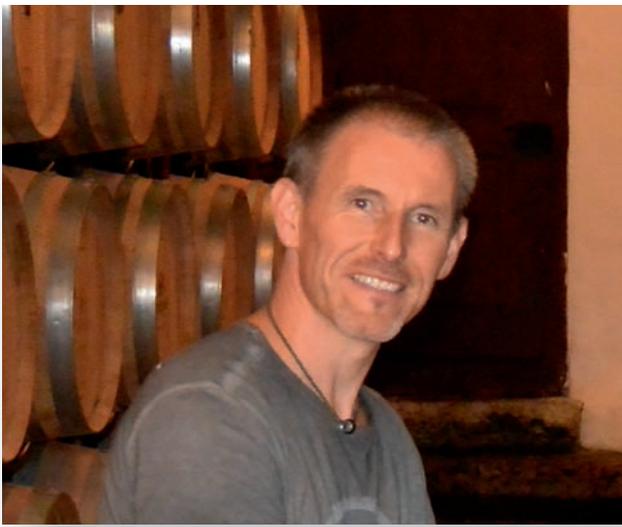
Dans un avenir proche, selon Claude Eric Maire, les quotas de production seront affinés et les contrats de prestation mieux définis, en fonction de l'utilisation finale de la récolte.

Autant mon interlocuteur que Cédric Jéquier ont des convictions précises en matière de vin: ils veulent des blancs frais, typiques, exprimant bien leur terroir, et des *Pinots Noirs* «sur le fruit, croquants, aux tanins expressifs, virils».

Le « domaine »

Les vignerons exploitent une surface de trente-cinq hectares, ce qui fait que les *Caves du Prieuré* sont la cinquième entreprise viti-vinicole du Canton. Les vignes sont situées sur le territoire des communes de Gorgier, Bevaix, Cortaillod, Boudry, Colombier, Auvernier, Corcelles-Cormondrèche, Peseux (lieu-dit les Gouttes d'or) et Neuchâtel.

La plupart des vignerons sont des partisans de la *production intégrée*, respectent les quotas imposés par le canton et utilisent la taille Guyot. Nous constatons toutefois deux modifications importantes par rapport au passé: l'apparition de la mécanisation et la réorientation de l'encépagement. La mécanisation implique le passage à la culture sur fils de fer, l'écartement plus large des lignes de ceps



Cédric Jéquier



Claude Eric Maire

(deux mètres) et l'apparition de bandes enherbées entre ces mêmes lignes: tout cela facilite le travail des machines et donc celui des vignerons. Quant à l'encépagement, il suit bien évidemment le goût de la clientèle, si bien que le chasselas ne représente plus que le 30 % de la production totale, alors que le pinot noir est à 37 % et les spécialités (gewürztraminer, riesling-sylvaner, chardonnay, sauvignon blanc et pinot gris) à 13 %. De nouveaux cépages, le garanoir, le gamaret et le galotta constituent les 20 % manquants. Ils sont très prisés, mais surtout, plus résistants aux maladies. La recherche de clones mieux adaptés au climat neuchâtelois est une préoccupation constante pour MM. Maire et Jéquier.

La vinification a été sensiblement perfectionnée; certes, les différentes étapes restent approximativement les mêmes (égrappage, pressurage, débourbage, cuvage, pigeage), mais les outils sont bien plus performants. Les grands vases en bois ont été remplacés par des cuves en inox, toutes équipées d'une climatisation *chaud/froid*, permettant un meilleur contrôle de la fermentation. Il en va de même pour les cuves en ciment qui ont retrouvé une nouvelle jeunesse. A ce perfectionnement technique correspondent des exigences qualitatives plus pointues en matière de vendanges: seuls les raisins parfaitement mûrs et sains sont acceptés! Pour ce faire, la maturité phénolique est constamment surveillée. L'introduction de barriques permet d'élargir la palette de vins proposés; elles sont renouvelées tous les trois ans pour les *Pinots Noirs* et tous les quatre ans pour l'assemblage *Magie Noire*. Les bois proviennent de l'Allier ou de la Nièvre.

Mais la modernisation la plus visible (pas encore terminée actuellement) est sans conteste celle qui concerne les bâtiments. La *maison Delay* sera transformée pour

que l'ensemble de la vinification puisse se faire dans les meilleures conditions possibles; au *Prieuré* se trouvent déjà l'administration et le local d'embouteillage, sa célèbre chapelle servant de lieu d'élevage et de vieillissement des vins. Le troisième bâtiment sert de magasin.

Les vins

Les *Caves du Prieuré* produisent entre 200 et 220 000 bouteilles par année. Le 50 % est vendu au magasin; les restaurateurs (20 %) et les grossistes (30 %) acquièrent le reste. Vingt-et-un vins sont proposés à la clientèle, corres-

pondant aux cépages cultivés. Le *Chasselas* se décline en trois variantes (*Sélection, Goutte d'Or, Non-Filtré*), le *Pinot Noir*, en six. Outre l'*Œil-de-Perdrix* (traditionnel ou mousseux) et la *Perdrix Blanche*, nous retiendrons quatre cuvées de rouges, la *Cuvée réservée*, la *Goutte d'Or*,

le *Pinot Noir barrique* et le *Secret de la Chapelle*, provenant d'une parcelle bien choisie et élevé en barriques durant dix-huit mois environ. Voilà pour la tradition. De plus, les *Caves du Prieuré* peuvent s'enorgueillir d'avoir été le premier domaine à avoir créé un assemblage de rouge produit à Neuchâtel. Il se nomme la *Magie Noire* et se compose de garanoir, de gamaret et de pinot noir. Enfin, au rayon des spécialités, nous pouvons citer un *Garanoir*, trois *Chardonnays* (traditionnel, barrique et mousseux), deux *Pinots Gris* (classique et liquoreux), deux *Riesling-Sylvaner*, un *Gewürztraminer* et un *Sauvignon Blanc*. Pour Claude Eric Maire et Cédric Jéquier, les coups de cœur sont, sans hésitation, le *Chasselas Sélection* bien typé et vif, le *Pinot Noir* aux tanins soyeux et, «la locomotive», la *Magie Noire* qui séduit un large public. Inutile de dire que de nombreux prix, tant cantonaux que nationaux, ont couronné plusieurs vins de la collection.

“ J'ai rencontré des gens heureux, malgré les difficultés ou la concurrence redoutable... ”



Le Prieuré

Une belle dégustation

C'est dans la salle du Conseil que mes hôtes m'ont proposé une belle dégustation représentative de leur production. Nous avons goûté huit vins, tous très bons, à savoir un *Chasselas*, un *Pinot Gris*, un *Gewürztraminer*, un *Ceil-de-Perdrix*, un *Pinot Noir Goutte d'Or*, un *Pinot Noir*



CAVES DU PRIEURÉ
DE CORMONDRÈCHE

2036 Cormondrèche
info@prieure.ch

032 731 53 63
www.prieure.ch

Secret de la Chapelle, une *Magie Noire* et un *Doux Caprice*. Je me bornerai à n'en présenter que quatre, mes coups de cœur, estimant que cela est suffisant. Le *Chasselas 2014*, d'une belle robe et d'un nez typiquement neuchâtelois, présente en bouche une belle structure et un beau fruité. Quant au *Gewürztraminer 2013*, une production confidentielle, il a un nez de pétale de rose et, en bouche, il exprime une belle acidité et une grande richesse. Il accompagnera parfaitement des mets épicés, du canard ou du foie gras. Le *Pinot Noir Secret de la Chapelle 2011* est tout simplement fabuleux. Le raisin est cultivé sur une parcelle des *Grands-Ordons*, la production est limitée à 300/400 g/m², l'élevage en barrique dure dix-huit mois. D'une belle robe rubis, le vin développe des parfums de myrtilles et de violettes, sur des notes fumées et épicées. En bouche, c'est un festival de petits fruits rouges, de cerises noires et myrtilles et d'épices. La finale est longue. Ce vin se dégustera sur une belle viande rouge ou une selle de chevreuil. Le *Doux Caprice 2012*, un liquoreux composé de *Pinot Gris* et de *Chardonnay*, présente, en bouche, des notes de miel et d'amande grillée. Un foie gras ou un fromage bleu sera son parfait prolongement !

En guise de conclusion

Lors de ma visite, j'ai rencontré des gens heureux, malgré les difficultés ou la concurrence redoutable. Les projets sont nombreux: il s'agit de terminer les travaux afin de rendre l'entreprise encore plus opérationnelle; il convient également de motiver toujours davantage les fournisseurs et de maintenir cette ambiance familiale.

Le bâtiment du *Prieuré avec sa Chapelle* fait partie du patrimoine communal, et en cela, il attire bon nombre de touristes qu'il ne faut pas décevoir. L'éventail des vins est un bon argument publicitaire et l'amélioration des clones stimule les professionnels. Et, comme la qualité des vins neuchâtelois est en constante progression, il est plus aisé de se profiler *dans la cour des grands*. Enfin, la nouvelle association, dite des *Trois-Lacs*, ne peut que conférer une plus grande visibilité aux trois partenaires.

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

NB: La plaquette éditée à l'occasion du septante-cinquième anniversaire vous donnera davantage de renseignements sur les *Caves du Prieuré*; vous pouvez l'obtenir sur simple demande !

Nous n'en sommes qu'au début, et cette suite de vocables œnologiques de la lettre A est diabolique ! En effet, on y retrouve tous les acides, gras ou pas, tous les alcools et un sucre, l'Arabinose. Bonne nouvelle : ce sont des éléments qui s'équilibrent. Le vin est un milieu extrêmement complexe qui est fait de multiples équilibres interagissant. A la lettre A, tout peut être bénéfique ou maléfique, en association ou non.

A (suite)

Nous en étions restés à l'Acescence qui est une fin en soi. Qu'y a-t-il pour nous remonter le moral et réjouir le cœur de l'homme ? VINUM BONUM LÆTIFICAT COR HOMINIS !

Curieusement, l'acidité, tant décriée dans notre région par le passé, est plutôt un facteur qualitatif dans le vin. En effet, elle équilibre l'alcool et le sucre, et représente un facteur important de la longévité du vin. Comme le réchauffement climatique a de plus en plus d'effet sur la composition du vin, l'acidité est le seul garant de la stabilité biologique de nos précieux nectars, si on excepte le soufre dont on voudrait bien se passer (voir plus bas).

Le vin contient naturellement de nombreux acides que je décrirai. **L'acidité totale** est une mesure de l'acidité des vins obtenue par neutralisation au moyen de soude caustique. Elle est exprimée en grammes par litre d'**Acide tartrique**. **L'Acidité volatile** permet de quantifier l'acescence en g/l d'**Acide acétique** ; notons enfin que **L'Acidité réelle** est exprimée en pH (potentiel hydrogène). L'eau a normalement un pH dit neutre à 7. Le vin fini se situe entre pH 3,4 et pH 3,8 selon les cépages et les types de vinification.

Voyons maintenant les différents acides, du raisin à la bouteille.

Acide ascorbique (vitamine C) : Présent naturellement dans les raisins et dans les moûts, il protège le jus de l'oxydation et préserve les arômes du futur vin. Il est également utile pour combiner le fer issu de terres riches en ce métal.

Acide citrique : Il est, comme son nom l'indique, l'acide principal du citron ou des agrumes. On ne le trouve que passagèrement dans le vin et plutôt dans le raisin.

Acide sulfureux : C'est le plus fâcheux de ces messieurs ! Il est issu de la dissolution de gaz de soufre dans de l'eau.

Les Romains utilisaient déjà le soufre comme antiseptique. Il est vrai que l'Italie est émaillée de quelques volcans. Les différentes propriétés irremplaçables du soufre, tant à la vigne qu'à la cave, en font un compagnon de longue date du vin. De nombreuses tentatives de vinification sans soufre voient le jour. Depuis les années 80, les doses de SO₂ utilisées ont été divisées par deux, au moins. Pour faire bref, la voie actuelle consiste à diminuer les doses, voire à ne pas en utiliser, en début de vinification, puis d'assurer la stabilité du vin avec une adjonction avant la mise sous verre.

Acide tannique : Les *tanins du vin* sont responsables de l'**astringence**. Les tanins sont extraits de la pellicule (peau du raisin) ; ils sont dits qualitatifs, par opposition aux tanins négatifs et amers des pépins. Les tanins contribuent au caractère viril et à la bonne conservation du vin en réagissant comme antioxydants.

Acide tartrique (Weinsäure) : Il est l'acide spécifique du vin, comme cela apparaît de manière limpide en allemand. C'est l'acide le plus fort du vin et c'est le seul à précipiter en réagissant avec le calcium et le potassium, minéraux prélevés dans le sol par la plante. Cette précipitation porte le doux nom de **gravelle**, ou plus couramment de tartre ou pierre à vin (voir photo p. 20). La formation de cristaux est favorisée par le froid (frigidaire ou transports en hiver). Dans le temps on disait que les bons vins faisaient de la pierre à vin !



Décuvage de Pinot Noir. Les tanins (polyphénols) et la couleur (anthocyanes) sont extraits de la peau du raisin.



Pierre à vin. L'acide tartrique du raisin forme un sel à partir du calcium et du potassium présents dans le sol viticole.

Acide succinique: Un élément discret, fabriqué par les levures. C'est l'acide qui participe le plus au goût du vin, à sa vinosité.

Acide acétique (voir numéro précédent sous acescence).

Acides aminés: Au nombre d'une vingtaine dans le vin, ce sont les constituants des protéines: ils représentent des sortes de pièces qui servent aux levures à créer des enzymes pour toutes les fonctions de la fermentation.

Acide malique (Apfelsäure): Encore une fois l'allemand vient à notre secours pour nous signifier qu'il s'agit de l'acide spécifique de la pomme. Il est grandement présent dans le raisin. Il influence non seulement l'acidité, mais aussi le goût. Ainsi, le chasselas jeune a un goût de pomme verte lorsqu'il n'a pas encore fait sa seconde fermentation. Cette transformation, appelée aussi fermentation malolactique (FML), est le fait des bactéries et non plus des levures. En gros, l'acidité du vin diminue de moitié par transformation de l'acide malique en acide lactique.

Acide carbonique: Une partie du CO_2 , dissous dans le vin, se trouve sous cette forme-là. Le CO_2 est dégagé à chaque fermentation. Lors de la fermentation alcoolique, 1 litre de moût dégage environ 50 litres de CO_2 à la pression atmosphérique! Lors de la fermentation malolactique, le dégagement est plus lent et une partie de ce gaz se dissout et donne le pétillant caractéristique des vins blancs helvétiques.

Acide lactique (Milchsäure): Comme évoqué plus haut avec la fermentation malolactique (FML), il est intimement lié aux vins de chasselas que l'on trouve parfois «lactés» lorsqu'ils ont effectué leur FML. En revanche, il ne se sent pas ou presque pas dans les vins de pinot noir. La très grande majorité des vins rouges de par le monde effectue une seconde fermentation. Mais elle est plus rare sur les vins blancs à l'étranger, particulièrement sur les aromatiques.

A noter, chose importante, que toutes les substances évoquées plus haut se trouvent naturellement dans le vin! La science leur donne un nom et les décrit. Même du SO_2 (soufre) est produit par les levures, de sorte qu'on peut retrouver des sulfites dans les vins sans que le vigneron en ait ajouté!

Et l'**Alcool**? Suite au prochain numéro... toujours à la même lettre! Au sommaire, entre autres: l'Acrotonie, l'Adultération, l'Aldose, l'Ame du vin, l'Ampélographie et, pourquoi pas le mystérieux Arabinose!

■ Texte et photos: Yves Dothaux

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

Depuis 1614

Valentin
"Les vins de caractère"

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

depuis 1663 Caves du

Château d'Auvernier
Thierry Grosjean & Cie

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

JACQUES-ÉDOUARD CHABLE (1903-1965)

Neuchâtelois, restez fidèles à votre vin !

Ce texte et la photo sont extraits de l'ouvrage « Leur souvenir de Neuchâtel » de J.G. Badoud, paru en 2001 aux Editions H. Messeiller S.A.

Dans la préface d'un de ses livres intitulé Avec Agnès à travers les vignes, Jacques-Edouard Chable, écrivain de chez nous, parle en ces termes de la plus noble culture des coteaux neuchâtelois:

«Je dédie ces simples pages neuchâteloises à tous ceux qui aiment notre vignoble, à tous ceux qui travaillent dans les vignes, et qui en vivent, à tous ceux qui apprécient un verre de notre vin.

Tant d'hommes de notre pays sont partis, tant sont revenus...

Tant de Neuchâtelois à l'étranger, oubliant les mesquineries inhérentes à l'activité de toutes les petites villes, sous toutes les latitudes, songent à un après-midi d'automne doré, lorsque nos vignes sont blondes et notre lac bleu-clair. En écrivant ces lignes, nous songeons à tous ceux qui, tout à la fois agacés et attendris, parlent de nos petites vies et rêvent de nos vignes... Et nous pensons aussi à tous ceux qui, plus grands que leur ville, ont accepté une destinée n'étant pas à leur taille et qui, fidèles au sol comme au cep, contribuent à donner au pays sa véritable physionomie. Hélas, il est parfois trop tard lorsque nous constatons la grande place qu'ils occupaient parmi nous, en célébrant leur mérite.

Si nous osions faire un vœu, nous le formulerions ainsi:

Neuchâtelois, restez fidèles à votre vignoble, à votre vin. Défendez les rives neuchâteloises du lac et ne permettez pas qu'on mutile nos vignes et nos grèves. Vignerons, viticulteurs, ne cédez pas: donnez-nous un vin honnête, lutttez contre tous ceux qui, dans un but uniquement commercial, trahissent notre terre et sapent notre prestige en



Scène de vendange dans le beau vignoble neuchâtelois chanté par l'auteur de ce souvenir.

faisant de notre vin une mixture bâtarde, prétentieuse et indigeste.

Vous ne voulez pas que vos filles ressemblent à des cocottes. Vous tenez par-dessus tout à leur bonne réputation. Exigez aussi que votre vin soit bien élevé; corrigez-le légèrement s'il le faut, qui aime bien châtié bien, mais tenez à sa loyauté, à sa discrétion, à son bon goût, à son originalité et à sa modestie. Il faut qu'il reste, de génération en génération, un témoignage de notre terre. S'il est, frelaté, plâtré, coupé, si sa mousse est falsifiée, la bouteille qui le contient, alourdie d'étiquettes, ne sera plus qu'une fille galante...

Le vin, comme un homme, doit être clair et joyeux, plein de caractère, gai et réconfortant. N'accusez jamais le vin, Agnès, accusez ceux qui en abusent.»

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



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

Tél. 0328421052
www.porretvins.ch

Dates à retenir

Lancement du Non-Filtré

Mercredi 20 janvier 2016 à Neuchâtel

Jeuudi 21 janvier 2016 à La Chaux-de-Fonds

Frairie de printemps

Samedi 19 mars 2016 au Château de Boudry

Frairie de la floraison

Vendredi 24 juin 2016 à Saint-Blaise

Voyage au Canada

Du 5 au 19 septembre 2016

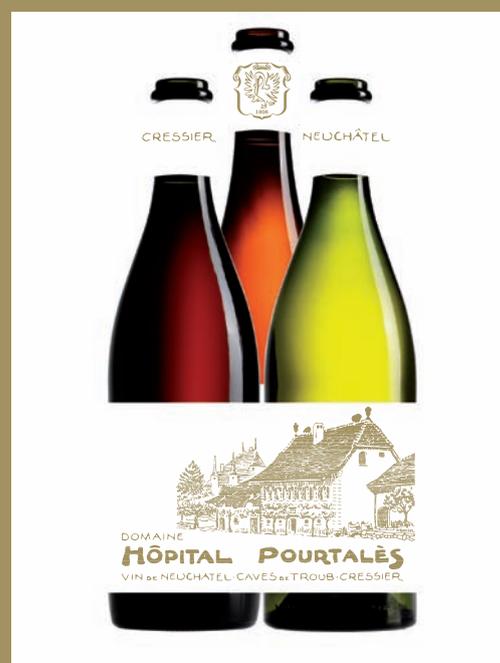
Fête des vendanges de Neuchâtel

23, 24 et 25 septembre 2016

Assemblée générale et Frairie

Vendredi 25 novembre 2016 à Boudry

La Fondation de l'Hôpital Pourtales Son domaine viticole



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

Maisons vigneronnes

Ce texte est extrait de l'ouvrage « Suivez le guide! » d'Adolphe Ischer, paru en 2003 aux Editions H. Messeiller S.A.

Elles nous rappellent le temps, pas très ancien, où leurs propriétaires étaient viticulteurs; où, en septembre, devant les étroites façades, les gerles s'aéraient; puis, pendant les vendanges, chargées à la file sur les longs « chars à brecet », elles sonnaient creux sur les pavés, au départ matinal pour les vignes. Les chars s'en revenaient, gerles pleines, essieux grinçants, jusqu'à la nuit tombante. Et, encore tard dans la soirée, c'était l'animation autour du pressoir installé à l'entrée de la cave voûtée.

Jacques Béguin, dans « Architecture neuchâteloise », a su nous faire comprendre et aimer la maison vigneronne, telle qu'on la voit dans tous nos villages du Bas, en particulier à Auvernier, telle qu'on l'observe aussi dans nos « villes », Neuchâtel, Boudry ou Le Landeron. Car le bourgeois citadin possédait parfois des vignes, comme il élevait parfois des vaches! En milieu urbain, la place manquant à l'intérieur des remparts, la maison de ce type est encore plus étroite et plus haute. Quand le propriétaire n'avait pas d'attaches avec la terre, l'atelier ou la boutique remplaçait la cave.

Etant située au village et non dans le domaine viticole où la place et le soleil sont trop précieux, la maison vigneronne est rarement isolée, le plus souvent mitoyenne. L'axe du toit étant parallèle à la chaussée, c'est donc une « maltournée ». Mais, souvent, le pan de toit coiffé court qui regarde la rue est interrompu par un faux pignon qui ajoute une note pittoresque à une façade plutôt banale: une poulie permet de hisser, à l'aide d'une corde, l'« affocage » au galetas. Notons que cette disposition est la règle à La Neuveville, rue du Marché; et admirons l'expression avoir « pignon sur rue » qui signifie « être propriétaire », ou, par extension, avoir des biens considérables.

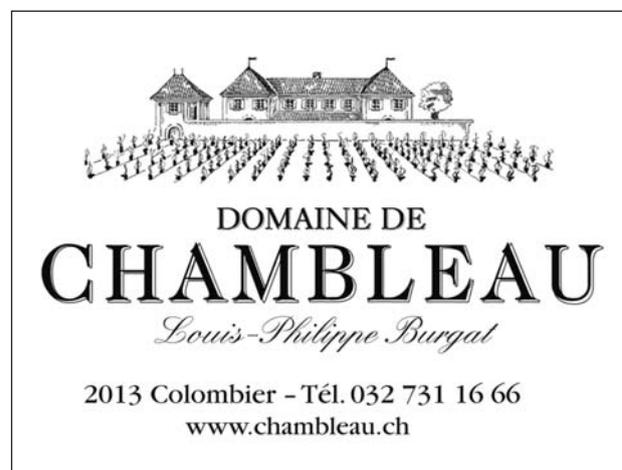
Après le toit la façade: « Elle exprime, dit Jacques Béguin, la disposition intérieure. Au rez-de-chaussée une petite porte mène à l'escalier: une grande ouverture, souvent voûtée ou couverte d'un gros madrier de bois dur, marque le pressoir, la cave, l'atelier ou la boutique ».

Ajoutons que la porte de l'escalier est souvent surmontée d'un « oculus », étroite ouverture laissant filtrer un peu

de lumière; que cet escalier est si raide et si étroit qu'on emménage encore aujourd'hui, dans la vieille ville, les pianos et les gros meubles par les fenêtres... La volée de marches, en pierre ou en bois, aussi hautes que larges, aboutit au premier étage au centre de la maison, sur le palier de la cuisine. Cuisine borgne, communiquant devant, par une porte vitrée, avec la « chambre rangée » où l'on vit et l'on travaille et qui donne sur la rue; communiquant derrière avec une pièce donnant soit sur une rue parallèle, soit sur un jardin ou une cour, soit encore (à la périphérie du bourg) sur le rempart percé d'une petite ouverture.

Car si la maison vigneronne est étroite, elle est aussi profonde. Les étages supérieurs, dont la disposition est la même, sont réservés aux chambres à coucher, dont celle du centre est privée de lumière.

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





Cap sur la vallée d'Aoste

Une délégation des Vignolants, forte de trente-cinq personnes, s'est rendue dans la Vallée d'Aoste pour sa sortie annuelle qui a eu lieu les 28, 29 et 30 août derniers.

Nos organisateurs nous ont, une nouvelle fois, concocté un programme riche en visites et en découvertes. Les points forts ont été la visite des vignes et de la cave coopérative probablement la plus haute d'Europe, la visite de la ville d'Aoste, la balade au Fort de Bard et l'arrêt à l'Hospice du Grand Saint-Bernard.

Pour nous rendre en Italie, nous avons emprunté le tunnel du Grand Saint-Bernard. Arrivés à Morgex, à quelque 25 kilomètres à l'ouest d'Aoste, nous avons rencontré les « vigneron du ciel ». Leurs vignes se situent entre 1050 et 1200 m d'altitude. La cave coopérative Mont Blanc produit le Blanc de Morgex qui est issu d'un cépage autochtone, originaire de la Vallée d'Aoste, cultivé exclusivement dans cette vallée: le prié blanc. Ce cépage s'est adapté aux conditions climatiques locales et au terroir, et a échappé à l'attaque du phylloxéra. Le prié blanc, que beaucoup d'entre nous ne connaissaient pas, est le seul vin qui arrive à maturité à cette altitude et dans cette région, grâce à un débournement tardif et une maturation précoce. La plantation en pergola basse permet d'éviter que les bourgeons ne gèlent mais surtout de tirer profit de la chaleur accumulée par le terrain pendant la journée. Lors de sa dégustation, nous avons découvert un vin vif, très frais avec une belle minéralité, à consommer avec du poisson ou une fondue.

L'étendue du vignoble de la Vallée d'Aoste est un peu semblable à celle du vignoble neuchâtelois puisqu'elle

représente six cents hectares pour cinquante à soixante encaveurs.

Aoste, chef-lieu de la vallée du même nom, où nous avons séjourné, a un patrimoine historique important de l'époque romaine dont certains monuments sont encore visibles, tels par exemple l'Arc de triomphe d'Auguste, le théâtre romain et la porte prétorienne. Nombreuses sont les personnes qui ont passé une fois ou l'autre dans la région en se rendant dans le sud de l'Italie sans faire une halte. Mais ses richesses, qui lui ont valu le surnom de la « Rome des Alpes », méritent sans aucun doute que l'on s'y arrête. Dans la Vallée d'Aoste, le bilinguisme a un statut officiel: le français et l'italien sont reconnus officiellement par l'Etat italien depuis 1948.

A l'est d'Aoste, en direction d'Ivrea, sur un promontoire rocheux, se trouve le Fort de Bard. Datant de plusieurs siècles, cette forteresse fut reconstruite au XIX^e siècle par les Souverains de Savoie, après avoir été détruite par les hommes de Napoléon Bonaparte. Inutilisé pendant une longue période, le Fort devient une poudrière de l'armée italienne jusqu'en 1975. Restauré dans les années 90, il est complété par un complexe historico-culturel en 2006. Du Fort, la vue sur la Vallée est splendide.

Avant de prendre le chemin du retour, nous nous sommes arrêtés dans une exploitation agricole créée et gérée par la famille Duclos à Gignod qui produit des laitages et

VIE DE LA CV²N

des fromages de qualité supérieure typiques de la Vallée d'Aoste dont la fontina. Lors de la dégustation, nous avons pu apprécier tout le savoir-faire et la passion avec lesquels les produits sont fabriqués.

Puis, nous avons pris la route de l'Hospice du Grand Saint-Bernard qui culmine à 2469 m d'altitude. Bien que le soleil brillât, l'air était vif. Après avoir rendu visite aux célèbres chiens, nous avons visité le Musée qui décrit, avec une belle muséographie, l'histoire du col, de l'Antiquité à nos jours. Une exposition temporaire complète la visite avec une soixantaine de sculptures de Jean-Pierre Augier, artiste français. Nous avons été charmés par ces objets gracieux et élégants et saluons la création et l'imagination de l'artiste qui transforment de vieux outils et objets de fer – pelles, pioches, haches, faux – en personnages, en oiseaux, en anges. De toute beauté! L'église baroque de style piémontais et son trésor valent également le détour.

Après avoir mangé à l'Auberge de l'Hospice, nous avons repris le car. Comme le veut la tradition et avant de nous quitter, nous avons fait un arrêt à la cave du Cep à Cortaillod pour le coup de l'étrier, offert gracieusement par Jacques Félix que nous remercions.

Cette sortie fut la dernière organisée par les couples Weise et Zehr. Organisateurs des sorties de la CV²N depuis 2002, ils ont décidé de transmettre le flambeau. L'an prochain, les Vignolants se rendront au Canada – 5 au 19 septembre 2016 – et, dès 2017, la tradition des sorties annuelles reprendra sous la houlette de Bernard et Christiane Chevalley, et de Jean-François Kunzi.

Nous tenons ici à remercier très chaleureusement Elisabeth, Edgar, Danielle et Alfred de leur dévouement et de leur engagement tout au long de ces années et à souhaiter plein succès à Bernard, à Christiane et à Jean-François.

■ Texte et photo: Micheline Jaccoud



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

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 | www.domainebeyeler.ch

DOMAINE de MONTMOLLIN
Auvernier – Neuchâtel



Pinot Noir
Neuchâtel
Appellation d'Origine Contrôlée



La Confrérie du véritable Flammekueche d'Alsace

Le Flammekueche, mets issu de la tradition paysanne alsacienne, a son berceau historique dans le Bas-Rhin, spécialement au nord de Strasbourg. C'est dans l'optique de conserver ce patrimoine culinaire qu'a été créée début 1979 cette Confrérie.

Sa particularité est qu'elle regroupe sous son sigle les restaurants et autres sociétés qui se sont engagés sous la foi du serment à servir le Flammekueche dans le respect des anciennes traditions.

Vos ambassadeurs se sont donc déplacés le jour du chapitre annuel, un lundi (parce que les restaurateurs ont généralement congé), à Neugartheim, à 35 kilomètres de Strasbourg. Il faudra trouver le bon village parmi les dizaines de «-heim» de la région. Nous avons donc pris nos précautions pour arriver bien avant le début des festivités. Bon, étant sur place, il fallait encore passer le temps; quoi de mieux que de boire un bon verre de vin d'Alsace dans un joli restaurant? Celui sur place étant fermé le lundi (voir plus haut), passons donc dans le «-heim» d'à côté, puis au prochain «-heim» etc., toujours sans succès! Soit le restaurant était fermé, soit il n'y en avait simplement pas. Tous ces «-heim», villages de quelques milliers d'habitants, sont uniquement



des cités-dortoirs pour les pendulaires qui travaillent à Strasbourg et qui ne boivent pas ou alors à la maison...

Après une demi-douzaine de tentatives infructueuses, retour à Neugartheim, la gorge toujours sèche, pour enfin être accueillis chaleureusement par les membres de la Confrérie. Là, il nous est servi un excellent Crémant d'Alsace, accompagné de véritables Flammekueche. Si leur recette varie peu d'un village à l'autre, l'essentiel est toujours un mélange de fromage blanc et de crème épaisse, garni de lardons et d'oignons.

Bien qu'il soit difficile de dater précisément son origine, le Flammekueche est apparu au courant du XIX^e siècle et tenait lieu de repas de midi. Traditionnellement, il était cuit avant le pain, à côté des flammes, lorsque le four était encore trop chaud. On les servait sur la pelle à enfourner, puis on les découpait en morceaux, et les convives les prenaient avec les doigts, les pliaient et les mangeaient. «Tarte flambée» est donc une fausse traduction, car il n'y a rien de flambé dans ce cousin de la pizza. La cuisson n'étant que de 2-3 minutes, les tartes se suivaient jusqu'à plus faim. Comme accompagnement, un grand verre de «schnaps» faisait le tour de la table.

Mais à ce chapitre chaleureux et convivial, les Flammekueche n'étaient servis que durant l'apéritif. Suivait un succulent repas, avec, entre autres, un plat de choucroute, comme il se doit en Alsace, repas qui nous faisait encore découvrir d'autres spécialités culinaires de ce terroir riche en tradition paysanne.



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

■ Texte et photo : Edgar Weise



Les Vignolants reçoivent l'Olive d'Or de la Confrérie de l'Olivado de Provence

Depuis plusieurs années, nos compagnes et compagnons Weise et Zehr représentent, régulièrement et plusieurs fois par an, les Vignolants lors des chapitres de confréries étrangères, notamment en Belgique, en France ou en Italie.

A l'occasion de ces rencontres, des amitiés se nouent, qui souvent sont les prémices de participation à de nouveaux chapitres et à la découverte de nouvelles régions... et ainsi de suite. Cette participation aux chapitres d'autres confréries n'est pas «une chasse gardée» pour quelques personnes: bien au contraire, un appel est lancé à toutes les compagnes et à tous les compagnons pour étoffer nos

Photo du haut: Nos représentants... en compagnie de Gérard Pellegrini, grand Maître de la Confrérie de l'Olivado de Provence

représentations. Les personnes intéressées sont invitées à s'adresser au surintendant.

Lors du chapitre 2015 de la Confrérie de l'Olivado de Provence qui s'est déroulé à La Gaude le 3 mai, à titre de reconnaissance et de remerciements pour une représentation régulière depuis plusieurs années, les Vignolants ont reçu l'Olive d'Or de la Confrérie.

■ Texte et photo : Alfred Zehr



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
vins.lavanchy@bluewin.ch

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





Les activités en bref

AOÛT	Ouverture de la Fête la terre	Cernier
	Sortie annuelle	Val d'Aoste
SEPTEMBRE	Pique-nique de la Confrérie des Fins becs du saucisson	Vue-des-Alpes
	Poussegnon de la Confrérie des Olifants	Bevaix
	Promotion de la Fête des vendanges	Neuchâtel
	Conseil de la Fédération suisse des confréries bachiques et gastronomiques – FSCBG	Lausanne
	Fête des vendanges – ouverture et cortège	Neuchâtel
OCTOBRE	Vendange de la vigne du Clos du Château	Boudry
	Cortège de la Fête des vendanges	Cortailod
	Chapitre de la Confrérie de l'Anguille	Gruissan (F)
	Chapitre de la Confrérie Génération Gémilian	Cuxac d'Aude (F)
	Chapitre de la Confrérie des vins du Jura et du Comté	Arbois (F)
	Chapitre de la Confrérie des Compagnons du Gai-Mollet	Cressier
	Chapitre de la Confrérie de la Patate	Ronchamp (F)
	Vernissage de l'exposition temporaire du Musée de la vigne et du vin	Boudry
	NOVEMBRE	Journées des produits du terroir au Château
Chapitre de la Confrérie de la Faisanderie		Sully-sur-Loire (F)
Chapitre de la Confrérie des Fins becs du saucisson		Les Ponts-de-Martel
Assemblée générale et Frairie d'automne de la CV ² N		Cornaux
Commission de gestion du Château		Boudry
Chapitre de la Confrérie du Hareng		Berk-sur-Mer (F)
DÉCEMBRE	Réception en l'honneur de Raphaël Comte, président du Conseil des Etats	Corcelles-Cormondrèche



Frairie d'automne

La soixante-quatrième assemblée générale annuelle de la CV²N a eu lieu le vendredi 20 novembre, à Cornaux, dans la nouvelle salle polyvalente, baptisée Ta'tou.

C'est devant un public nombreux, composé des représentants des communes gouvernantes, des compagnes et des compagnons intronisés et des membres des organes de la compagnie, que le gouverneur Robert Goffinet a ouvert la séance. Il a rappelé notamment dans son rapport les nombreuses manifestations auxquelles la CV²N a participé afin de représenter la viticulture neuchâteloise, tout en soulignant que chaque membre de la compagnie est le (la) bienvenu(e) à s'associer à ces moments de convivialité. Il a remercié chaleureusement toutes celles et tous ceux qui ont participé aux divers événements. Il a rappelé aussi que la CV²N, forte de deux cent quatre-vingt-huit membres, est la seule confrérie bachique émanant du milieu politique.

L'assemblée a choisi de maintenir le rythme des trois frairies, à savoir au printemps, le Chapitre annuel de la Compagnie avec les intronisations, en été, la frairie de la floraison et, en automne, l'assemblée générale suivie de la frairie.

Suite à la cessation de l'activité de Samuel Stubi, Grand Maître des clefs, l'assemblée a nommé pour lui succéder, à l'unanimité et sous les applaudissements, Thierry Lardon.

Pour terminer la séance, et comme le stipule la Charte de la CV²N, Robert Goffinet a transmis à Michel Tardin la charge de gouverneur pour les douze prochains mois.

Ce dernier a invité l'assemblée à l'apéritif offert par les communes de Saint-Aubin, de Saint-Blaise, de Vaumarcus

et de Cornaux. L'excellent et savoureux repas qui a suivi, a été élaboré par José Manuel Ferreira de l'Hôtel de la Croix-Blanche, à Cressier, secondé par sa brigade. La soirée fut une parfaite réussite; elle se déroula dans une ambiance chaleureuse et amicale.

■ Texte : Micheline Jaccoud
Photo : François Sahli



Les « rats-de-cave » avant la magie de l'électricité

On l'oublie généralement mais l'usage de l'électricité sous ses simples formes d'éclairage ne date que d'une centaine d'années. D'où l'intérêt, dans le monde viti-vinicole, pour les bougeoirs et particulièrement les « rats-de-cave ».

Depuis que l'homme entrepose, entre autres, du vin et des alcools dans les cavernes, les grottes... et les caves, il a eu besoin d'un éclairage. D'où la création des bougeoirs et notamment des « rats-de-cave ». Ceux-ci peuvent être accrochés de diverses manières à la futaille ou enfoncés dans un mur ou coincés entre deux poutres ou enfin suspendus à un clou pour donner quelque lueur

au vigneron qui veut exécuter divers travaux ou procéder à une dégustation sur pièce.

Les « rats-de-cave » illustrent bien l'inventivité et l'économie de matière des artisans. La figure 1, lettres a) et b), montre deux modèles à ficher dans le bois ou la maçonnerie. La lettre c), un « rat » à poignée pour être croché quelque part. La figure 2 représente trois « rats » munis d'un crochet pour être utilisés selon les lieux et possibilités.

D'où vient l'appellation « rat-de-cave »? La plus plausible est liée à la fiscalité ! Il s'agirait de la dénomination « d'un employé des contributions indirectes qui visite les caves contenant du vin et des boissons spiritueuses ». Ce qui est plus obscur, c'est le passage du nom de cet agent du fisc au bougeoir de cave. On peut supposer que ce fonctionnaire utilisait un tel bougeoir qu'il possédait dans sa trousse ou dans une mallette. Dans ce cas, la fonction aurait donné son nom à l'objet.



Figure 1a



Figure 1b



Figure 1c



Figure 2

Si un lecteur ou une lectrice avait une autre explication, elle éclairerait ma lanterne et celle des Vignolants. Je l'en remercie d'avance.

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

Objets des réserves de l'auteur.

Une équipe à votre service !


 imprimerie
 messeiller sa
 Rte des Falaises 94
 2000 Neuchâtel
 Tél. 032 725 12 96
 Fax 032 724 19 37
www.messeiller.ch



Neuchâtel
 APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE



ALAIN GERBER • VIGNERON-ENCAVEUR • HAUTERIVE

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

agrisano



Pour les familles paysannes!

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


 cnav
 Chambre neuchâteloise
 d'agriculture et de viticulture



NEUCHÂTEL

VINS • TERROIR

*vous souhaitez de
belles fêtes de fin d'année
avec nos vins et
nos produits du terroir*

NEUCHATEL-VINS-TERROIR.CH