

# Le Vignolant



**Quatre Ministraux:**

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

**Conseil de gouvernance:**

Olivier Arni, représentant de la Ville de Neuchâtel; André Aubry, chargé de la communication; 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; N.N., représentant de la FNV; 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 Auvernier  
micheline.jaccoud@net4all.ch  
Téléphone 032 731 56 93

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

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

**Publicité:**

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

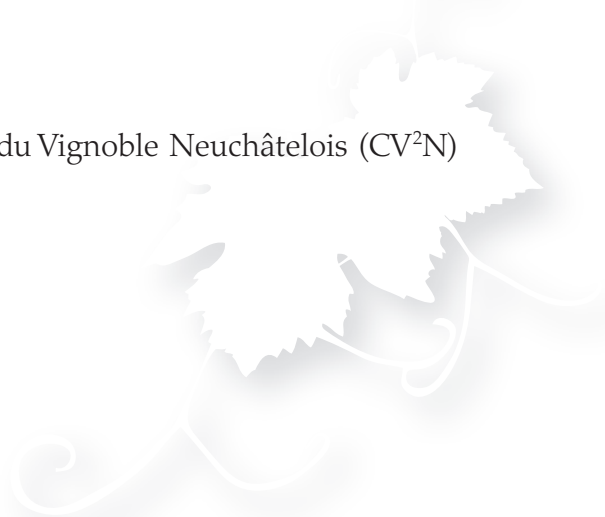
**Périodicité – Distribution:**

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

**Impression – Graphisme:**

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

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



# Sommaire

MOT DU GOUVERNEUR

|                           |   |
|---------------------------|---|
| De la couleur des vins... | 3 |
|---------------------------|---|

NOTRE VIGNOBLE

|                                                                            |    |
|----------------------------------------------------------------------------|----|
| Evolution du vignoble et millésime 2012                                    | 4  |
| Le changement climatique dans le vignoble neuchâtelois                     | 6  |
| Changement climatique ? Après moi le déluge !                              | 7  |
| La connaissance du terroir : un outil de travail ou un argument de vente ? | 10 |
| Le <i>Chardonnay</i> , à Neuchâtel et ailleurs                             | 11 |

PROMOTION DU VIGNOBLE NEUCHÂTELOIS : ENCAVAGE

|                                                                         |    |
|-------------------------------------------------------------------------|----|
| Lorsque respect de la tradition ne signifie pas immobilisme             | 12 |
| La Cave des Coteaux, une entreprise viti-vinicole aux mille facettes... | 16 |

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

|                         |    |
|-------------------------|----|
| Die Bündner Herrschaft  | 20 |
| Les activités en bref   | 21 |
| La frairie de printemps | 22 |

LES OBJETS DU MONDE DE LA VIGNE ET DU VIN

|                                                                                    |    |
|------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Pour la soif d'un jour à la vigne : tonnelet, baril, gourde et autre « boutillon » | 23 |
|------------------------------------------------------------------------------------|----|

PROPOS DU CANADA

|                                                                       |    |
|-----------------------------------------------------------------------|----|
| Les cidres de glace du Domaine Pinnacle, fleuron du terroir québécois | 26 |
|-----------------------------------------------------------------------|----|

POÉSIE CHASSELASSÉE

|               |    |
|---------------|----|
| A mon Altesse | 29 |
|---------------|----|

Notre couverture: «Travail de printemps dans les vignes d'Auvernier»

Photo: Jean Martenet



Photo: François Sahli

## De la couleur des vins...

Fin janvier, traditionnellement, s'est déroulée à Neuchâtel et à La Chaux-de-Fonds, la présentation du *Non-Filtré* dont l'OVPT (Office des vins et des produits du terroir) fait la promotion à l'échelle nationale. C'est devenu, pour les Neuchâtelois, un rendez-vous incontournable de tout le canton et cette présentation officielle est de plus en plus suivie par la presse alémanique surtout.

Depuis 1975, année où Henri-Alexandre Godet «tira» trois cents à quatre cents bouteilles de ce *Chasselas* nouveau, on peut se demander pourquoi le Blanc *Non-Filtré* reste une spécialité neuchâteloise. Tout simplement parce qu'il reflète le cli-

mat de notre région et son sous-sol calcaire. De plus, le *Chasselas* tend à redevenir l'apéritif le plus bu dans notre canton.

Ce blanc qui revient à la mode m'a fait penser à un texte publié en 1978 par Jean-Louis Flandrin, spécialiste de la gastronomie historique, qui parlait «Des vins et des couleurs». Ainsi, d'après lui, dès le XVI<sup>e</sup> siècle, les couleurs étaient associées aux types de vins: les blancs, les noirs, les rouges et les claires. On pourrait même dire qu'il y a autant de couleurs que de crus, d'années, de vigneron et de cuvées, et que toutes ces couleurs changent au fur et à mesure que le vin avance en âge. Actuellement, chacun de nous admet qu'il existe le blanc, le rouge et le rosé.

Un médecin de la fin du XVI<sup>e</sup> siècle distinguait chaque vin non seulement par sa couleur mais aussi par sa nature physique et ses propriétés médicinales. Il y a quatre «tempéraments» de vins comme il y a quatre tempéraments humains, quatre humeurs dans le corps de l'homme et quatre éléments constitutifs de l'univers. Ainsi, «le vin noir et fort rouge, écrit ce médecin, est de grosse substance et terrestre, il appesantit la personne, mais il rend l'homme plus vigoureux à la besogne. Les vins rouges et claires sont intermédiaires entre les noirs et les blancs. Quant aux vins blancs, ils sont de ténue substance, réjouissent les esprits, incisent les humeurs crasses, purgent les reins, dessèchent et amaigrissent, se cuisent et digèrent facilement, pénètrent soudain par tout le corps, sont de petite chaleur et nourrissent, font uriner pour être apéritifs, engendrent peu de sang. Ils sont aussi salubres à gens sanguins et colériques, et à ceux qui sont trop chauds».

Pour ce médecin, le vin blanc représentait le feu, en raison du fort degré d'alcool; et l'alcool était appelé «esprit de vin». Le blanc en possédait plus que le noir, ce qui fait qu'il monte à la tête, trouble la vue et «réjouit les esprits». Parce qu'il est immatériel, le vin blanc parvient à dissoudre les «humeurs crasses» qui embarrassent l'organisme, il a une vertu «apéritive» – du latin *aperire*: «ouvrir une voie» – et accélère donc la digestion et les excréments. Aussi, il est bon pour les colériques dont le sang bout parce que les canaux en sont obstrués par la bile, et il est recommandé aux sanguins comme engendrant peu de sang: les vins blancs, parce qu'ils fermentent directement dans les tonneaux, loin du marc, «acquièrent blancheur, force et bonté».

Après ce rappel historique, nous pouvons continuer à boire notre excellent vin blanc du terroir, le *Chasselas*, pour nous «ouvrir la voie»! D'ailleurs, comme le disait un vigneron: «Chasse le naturel, ou le chasselas, il revient au galop!»

Bon été à tous et santé!

■ Robert Goffinet, Gouverneur



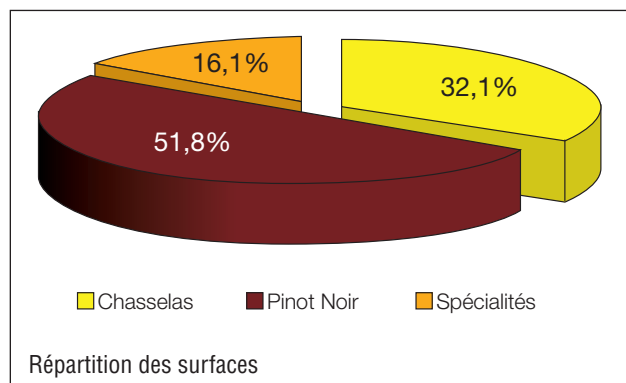
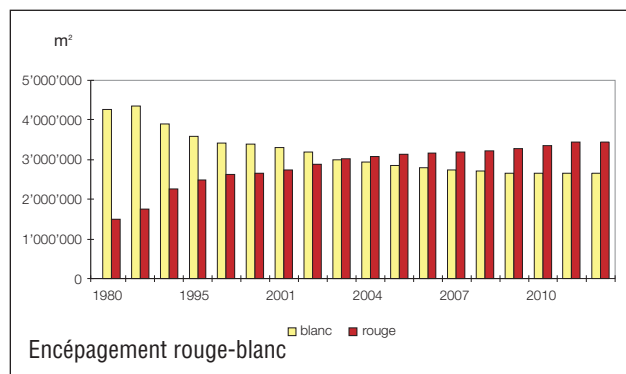


# Evolution du vignoble et millésime 2012

*Après plusieurs années fastes, qui nous avaient fait croire naïvement que les choses seraient désormais faciles, la nature s'est chargée, en 2012, de nous rappeler que c'est bien elle, et elle seule, qui est aux commandes ! Plus que jamais le professionnalisme et le travail des viticulteurs ont fait la différence. Année ardue sur le plan viticole mais de loin pas inintéressante sur le plan œnologique : de belles surprises en perspectives !*

## Encépagement

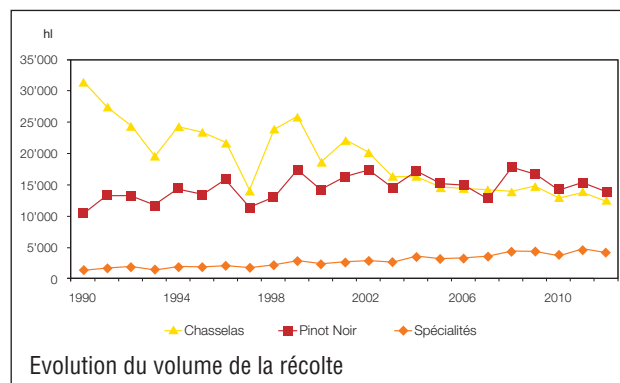
La surface du vignoble neuchâtelois a augmenté très légèrement en 2012 avec quelque 8700 m<sup>2</sup> de plus qu'en 2011 pour un total de 598 hectares. Les cépages rouges continuent de supplanter très nettement les variétés blanches et représentent aujourd'hui 57,3 % de la surface totale. Comme depuis plusieurs années, c'est le pinot noir qui enregistre toujours la plus forte évolution avec 1,4 hectare de plus en 2012 (308,3 hectares). L'évolution des cépages classés en vin de pays demeure elle aussi importante.



Aujourd'hui, leur surface est de 16,3 hectares (très majoritairement des rouges), soit 2,8 % de la surface totale. Le chasselas paie, cette année encore, un lourd tribut à cette « reconversion rouge » du vignoble et ne couvre désormais plus que 190 hectares, soit quatre de moins qu'en 2011 !

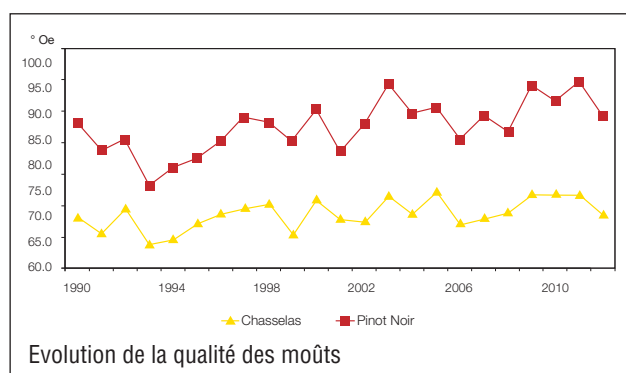
## Récolte

Après les exceptionnels millésimes 2009, 2010 et 2011, riches de leur extrême exubérance, nous sommes revenus en 2012 à un millésime plus accessible. Les vendanges ont débuté le 1<sup>er</sup> octobre, dans d'assez bonnes conditions climatiques, du moins par rapport à ce que nous avons vécu durant l'été. Le rendement moyen, tous cépages confondus, est de 637 g/m<sup>2</sup>, soit 83 g/m<sup>2</sup> de moins que l'année précédente. Les teneurs en sucre, quant à elles, se situent à nouveau dans la norme usuelle de la région. Le degré moyen du pinot noir arrive à 90° Oe pour un rendement moyen extrêmement bas de 568 g/m<sup>2</sup>. Le chasselas affiche un degré moyen de 71° Oe pour 796 g/m<sup>2</sup> de rendement.



| Cépage                   | m <sup>2</sup>   | % de la surface | kg               | % des kilos  | % Brix      | ° Oe        | litres           | kg/m <sup>2</sup> |
|--------------------------|------------------|-----------------|------------------|--------------|-------------|-------------|------------------|-------------------|
| CHARDONNAY               | 204'331          | 3.4             | 119'717          | 3.2          | 21.0        | 87.4        | 95'774           | 0.586             |
| CHASSELAS                | 1'907'487        | 32.1            | 1'518'056        | 40.1         | 17.2        | 70.6        | 1'214'445        | 0.796             |
| DORAL                    | 10'101           | 0.2             | 5'171            | 0.1          | 20.3        | 84.3        | 4'137            | 0.512             |
| GEWURZTRAMINER           | 35'377           | 0.6             | 16'780           | 0.4          | 21.8        | 91.0        | 13'424           | 0.474             |
| MUELLER-THURGAU          | 32'374           | 0.5             | 23'323           | 0.6          | 18.4        | 75.9        | 18'658           | 0.720             |
| PINOT BLANC              | 5'615            | 0.1             | 2'661            | 0.1          | 21.0        | 87.4        | 2'129            | 0.474             |
| PINOT GRIS               | 219'391          | 3.7             | 122'105          | 3.2          | 22.0        | 91.9        | 97'684           | 0.557             |
| PINOT NOIR               | 3'083'000        | 51.8            | 1'750'339        | 46.2         | 21.5        | 89.7        | 1'400'271        | 0.568             |
| SAUVIGNON BLANC          | 69'793           | 1.2             | 36'117           | 1.0          | 21.1        | 87.9        | 28'894           | 0.517             |
| GAMARET                  | 106'312          | 1.8             | 57'214           | 1.5          | 20.9        | 87.0        | 45'771           | 0.538             |
| GARANOIR                 | 81'732           | 1.4             | 39'800           | 1.1          | 21.5        | 89.7        | 31'840           | 0.487             |
| VIOGNIER                 | 29'640           | 0.5             | 14'890           | 0.4          | 19.9        | 82.5        | 11'912           | 0.502             |
| <b>TOTAL CÉPAGES AOC</b> | <b>5'785'313</b> | <b>97.2</b>     | <b>3'706'173</b> | <b>97.8</b>  | <b>19.7</b> | <b>81.7</b> | <b>2'964'938</b> | <b>0.641</b>      |
| DIVERS BLANCS            | 24'094           | 0.4             | 7'725            | 0.2          | 22.1        | 92.4        | 6'180            | 0.321             |
| DIVERS ROUGES            | 139'539          | 2.3             | 74'339           | 2.0          | 21.9        | 91.6        | 59'471           | 0.533             |
| <b>TOTAL DIVERS</b>      | <b>163'633</b>   | <b>2.8</b>      | <b>82'064</b>    | <b>2.2</b>   | <b>21.9</b> | <b>91.7</b> | <b>65'651</b>    | <b>0.502</b>      |
| <b>TOTAL</b>             | <b>5'948'946</b> | <b>100.0</b>    | <b>3'788'237</b> | <b>100.0</b> |             |             | <b>3'030'590</b> | <b>0.637</b>      |
| <i>lachères</i>          | <i>32'850</i>    |                 |                  |              |             |             |                  |                   |
| <b>TOTAL</b>             | <b>5'981'796</b> |                 |                  |              |             |             |                  |                   |

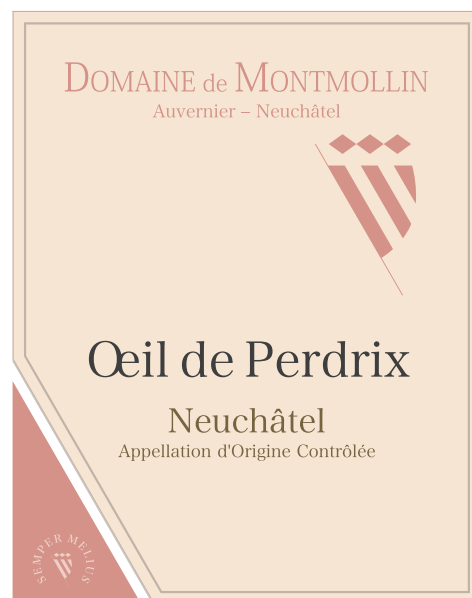
Données de vendanges : Service de la consommation et des affaires vétérinaires



## Les vins

Après des millésimes comme 2009, 2010 et 2011, le niveau était placé très haut. Même si, en apparence, 2012 semble légèrement en retrait, des degrés moyens de la vendange à nouveau dans la norme et une fin de saison fraîche devraient nous livrer des vins d'une grande finesse et bien équilibrés. Les faibles rendements ont en effet une fois de plus favorisé la concentration aromatique. Les premières dégustations laissent entrevoir des vins fruités, souples et sans excès d'acidité. Seul bémol, les quantités, qui demeurent faibles.

■ Sébastien Cartillier  
Directeur de la Station viticole cantonale



# Le changement climatique dans le vignoble neuchâtelois

*Il faut le souligner en préambule: les conséquences des changements climatiques actuels seront en majorité négatives pour les sociétés humaines. Surtout parce que la vitesse de ces changements est trop rapide pour permettre une adaptation sans heurts. Mais il existe quelques domaines où les conséquences pourraient être positives. La viticulture dans les régions relativement froides en fait partie.*

Depuis les années 1970, les températures, en Suisse, ont augmenté de 0,57° C en moyenne par décennie. Et on s'attend à ce que cette augmentation se poursuive dans les décennies à venir. Pour le vignoble neuchâtelois, cette augmentation correspond, en trente ans, à un décalage altitudinal d'environ 300 m. Cela signifie que les conditions que l'on mesurait à l'altitude de 500 m il y a trente ans se retrouvent aujourd'hui à l'altitude de 800 m. Donc on pourrait théoriquement, en se référant strictement aux températures, obtenir aujourd'hui à 800 m, du raisin de la même qualité que celle qu'on obtenait 300 m plus bas il y a trente ans. Et aux altitudes les plus basses, la vigne bénéficie aujourd'hui d'une période de végétation plus longue et d'un nombre de degrés/jour plus élevé.

Les points négatifs des changements climatiques pour le vignoble neuchâtelois pourraient tout au plus être à terme des températures potentiellement plus favorables

à certains parasites et des périodes de sécheresse plus longues et plus fréquentes. On observe en effet, en lien avec l'augmentation des températures, une intensification des événements de précipitations mais aussi, à l'autre extrême, davantage de sécheresses. En outre, celles-ci sont renforcées par une évapotranspiration accrue: l'air plus chaud occasionne une plus grande évaporation de l'humidité contenue dans les sols et dans les plantes. On parvient ainsi à des conditions de sécheresse renforcées, sans même qu'il soit nécessaire d'observer des modifications des précipitations.

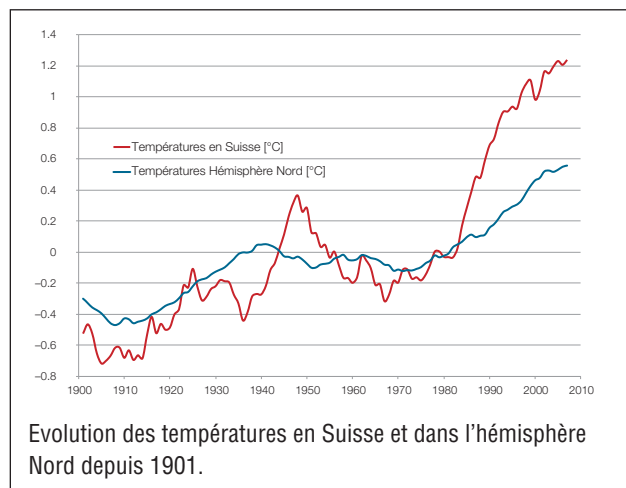
L'ensoleillement, lui, ne change pas de manière significative, bien que l'on relève une réduction du brouillard. Celle-ci, dans la plaine de l'Orbe et dans la région des trois lacs, résulte probablement du drainage des zones humides indépendamment des températures plus élevées.

D'autres vignobles dans le monde ne seront pas aussi chanceux et vont être défavorisés par le changement climatique: dans les régions déjà chaudes et sèches comme l'Australie ou l'Afrique du Nord par exemple, le renforcement des sécheresses va rendre la viticulture de plus en plus difficile dans les décennies à venir.

Le vignoble neuchâtelois, au contraire, se trouve dans une région où le facteur limitant pour toutes les cultures a toujours été une saison de végétation trop courte et des températures trop basses. Il bénéficie aujourd'hui déjà, et bénéficiera encore davantage à l'avenir, de l'augmentation des températures.

■ Martine Rebetez

Institut fédéral de recherches WSL  
et Institut de géographie de l'Université de Neuchâtel



# Changement climatique ? Après moi le déluge !

*Il y a une ou deux générations, on pouvait encore penser de la sorte, on ne voyait rien venir. Bien sûr, en France, au Café du Commerce, on évoquait « La Bombe » en rigolant, elle était l'utile exutoire, l'explication bien pratique de tout dérèglement climatique : sécheresse ou inondation !*

Depuis les années soixante, l'Homme, cet éternel grincheux, se plaint de pluies continuelles qui menacent de ruiner ses week-end et ses « congés-payés » et ce, après à peine deux jours de précipitations. L'Homme de la rue a horreur du changement et a la mémoire courte ! Il vit peu de temps en regard des siècles et des âges géologiques. On a retrouvé des fossiles de palmier en Alaska et des restes de forêts tropicales au Groenland ! En effet, la stabilité apparente est trompeuse, elle est surtout à vue humaine.

Une période de réchauffement appelée Holocène s'initie il y a environ 10'000 ans, nous y sommes encore et, vu

notre influence croissante sur le climat de la planète, on a tendance aujourd'hui à l'appeler Anthropocène ! Pourtant, durant cette période est intervenu le Petit Age Glaciaire dès 1350 jusqu'en 1850 environ, au cours duquel les températures ont largement chuté, ayant pour conséquences de longs hivers et de nombreuses disettes. Napoléon a certainement trouvé les Alpes plus enneigées pour passer en Italie qu'Annibal et ses éléphants en 218 av. J.-C. ! Les causes probables de ce refroidissement sont à la fois une diminution de l'activité solaire et une activité volcanique intense produisant des gaz aérosols diminuant l'efficacité du rayonnement solaire.



Musée d'art et d'histoire, Neuchâtel (Suisse)

Lac de Neuchâtel gelé, hiver 1879-1880, lithographie de Fritz Huguenin-Lassauvette (1842-1926)



## Anthropocène, l'homme entre en scène

L'activité humaine intense, en un siècle, serait à l'origine d'une inflexion rapide du lent refroidissement de la planète.

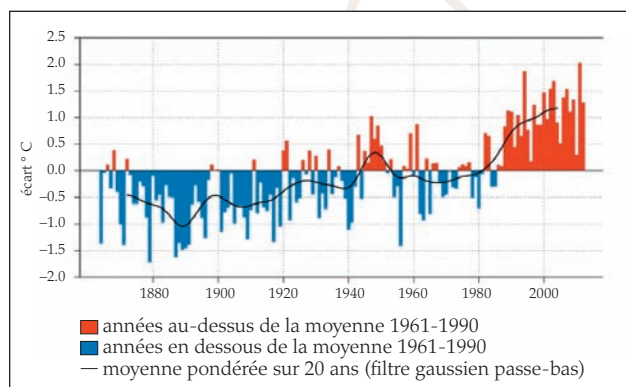
Quelques points de repère en termes de froid.

Les mois de janvier et février au XX<sup>e</sup> siècle :

- 1929 une cinquantaine de jours sous 0° C et jusqu'à -17° C ;
- 1956 une trentaine de jours sous 0° C et jusqu'à -17° C mais après un mois de janvier chaud ;
- 1963 une vingtaine de jours sous 0° C et jusqu'à -13° C.

En 2012, après un épisode chaud en janvier, comme en 1956, on a relevé une quinzaine de jours à -10° C. Pourtant, cette année est aussi inscrite au livre des records de chaleur avec, au 20 août, 33° C ! En parlant de records, l'historien du climat Emmanuel Leroy Ladurie cite les vendanges de l'année 1523 qui débutèrent le 27 août en Bourgogne... un petit air de 2003 !

Pour ce qui est des températures moyennes, on peut assez bien se rendre compte de la tendance sur le tableau de MétéoSuisse :



Fort de ce constat, il faut admettre que, à vue humaine, la tendance est à la hausse des températures.

## Conséquences pour le vignoble mondial

Les limites de la culture de la vigne (50° parallèle et entre 10 et 20° C de température moyenne) vont se déplacer rapidement vers le nord, respectivement vers le sud dans l'autre hémisphère. Ces limites pourraient se déplacer de 300 à 500 kilomètres d'ici à la fin de ce siècle alors qu'au cours du XX<sup>e</sup> siècle la progression avait déjà été de 100 à 250 kilomètres !

De nouveaux pays viticoles pourraient apparaître tels que la Pologne, les Pays-Bas, la Belgique et l'Angleterre

(qui possède déjà quelques vignobles et produit des vins effervescents). Les vignobles d'Afrique du Sud devraient se déplacer jusqu'à l'océan, au Cap, et ceux d'Australie sauter en Tasmanie. Pour ce qui est de la vieille Europe qui fait moins dans les vins de mode et de cépage, l'adaptation sera rude. En effet, ici à chaque vignoble est attachée une notion de terroir, d'histoire et de décrets figeant la tradition.

*Sideways* (un film de 2004 du réalisateur américain Alexander Payne) fait l'éloge du pinot noir. Résultat : 30 % d'augmentation de vente de ce cépage aux USA. Cependant il faut noter que l'acteur principal charme une femme avec son descriptif poétique du pinot «qui est délicat et nécessite des journées chaudes et des nuits fraîches pour préserver tout son fruit et ses subtils arômes». C'est bien là le nœud du problème.

Les cépages sont adaptés à leur zone géographique. Leur phénologie utilise la plage climatique au mieux. Le pinot noir est classé dans les cépages précoces dits de «première époque» (le chasselas est l'étalon de départ), il est adapté aux climats septentrionaux. A l'autre extrémité, on trouve en «troisième époque» le carignan et le grenache. Donc, en plantant du pinot noir à Perpignan, on obtiendrait des raisins surmaturés dès fin juillet, sans grâce ni finesse et dont la maturité serait atteinte durant la période de végétation, ce qui aurait pour conséquence des caractères herbacés dans les vins. Le carignan, quant à lui, ne mûrirait pas sous nos latitudes ; mais dans sa zone actuelle, il atteint facilement plus de 16 % vol. d'alcool, ce qui commence à poser de nombreux problèmes, au nombre desquels : sucres résiduels, pH élevés, inadaptation au marché qui souhaite des vins moins riches.

Une idée simple pour pallier ce problème : vendanger précocement pour obtenir du raisin ayant une richesse en sucre de 13,5 % vol. par exemple. Mais cela est impossible, car, pour faire du bon vin, il faut que la vigne utilise toute la plage de végétation jusqu'à la «maturité phénologique» c'est-à-dire jusqu'à ce que la rafle, la peau et les pépins soient mûrs, à la fin de la période de végétation.

## Autres conséquences viticoles

Le manque d'eau posera certainement de gros problèmes. Les lois actuelles interdisent l'irrigation de la vigne. Pourtant résistante, cette plante est sensible au stress hydrique, lequel se marque dans les vins. De nouveaux ravageurs arrivent déjà suite au réchauffement et si certaines pathologies diminuent avec la sécheresse, d'autres maladies sont favorisées. Il faut évoquer également les accidents météorologiques plus fréquents comme la grêle ou les fortes et soudaines crues des cours d'eau.

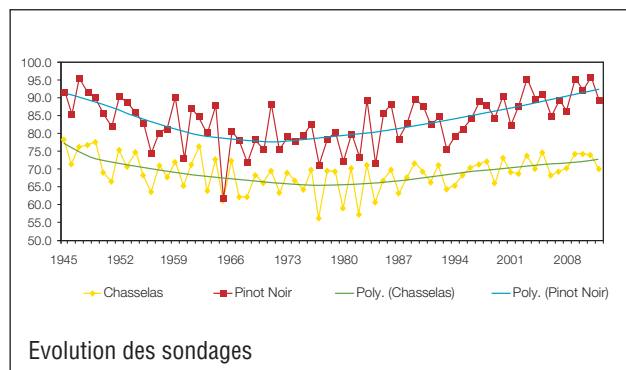


## Valse des cépages

Après de grandes tergiversations, on assistera certainement à une adaptation des cépages, malgré les AOC et les traditions... dont on devra changer ! L'INRA – Institut national de la recherche agronomique – de Colmar, en Alsace, sélectionne déjà des cépages moins précoces pour les vignobles du sud de la France. En Suisse, on connaît déjà bon nombre d'années sans chaptalisation (sucrage) pour les cépages actuels et ce après avoir expérimenté des techniques de concentration à la vigne comme à la cave (osmose inverse, évaporation sous vide). En quelques années, nous sommes passés d'un souci de manque de maturité à des problèmes inverses.

## Conséquences œnologiques

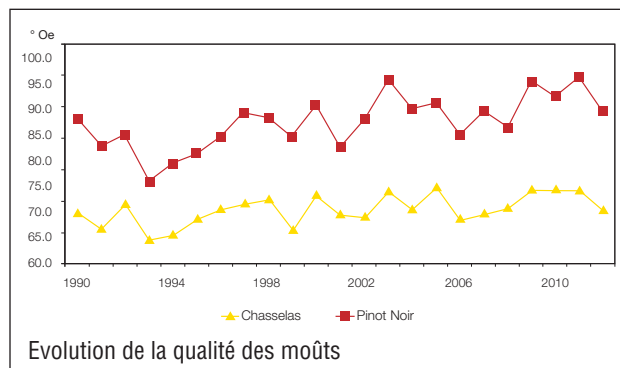
La Station viticole d'Auvernier suit l'évolution de la maturité du raisin depuis de longues années. Chaque semaine les commissaires viticoles de chaque commune apportent cent grains de chasselas et cent de pinot pour analyse.



On constate la même tendance que sur la courbe météo, même si les années peuvent être très différentes en termes de rendement.

Pour les Neuchâtelois, seul le degré Oechsle était parlant jusqu'à présent, pour évaluer la qualité des moûts. Là aussi une adaptation est nécessaire, car en œnologie c'est l'équilibre qui compte : la relation entre le sucre, l'acidité et le rendement pour les moûts ; la relation acidité-alcool-sucrosité pour les vins.

Le mieux, pour faire du vin, est d'avoir un raisin adapté au climat et au marché auquel on s'adresse. S'il n'est pas possible de changer le cépage, alors on doit adapter la vinification, par exemple, en ne laissant pas s'effectuer la fermentation malo-lactique, conservant ainsi de la fraîcheur au vin ainsi que ses arômes variétaux. Le manque d'acidité est le corollaire des maturités avancées. Il diminue l'efficacité du  $\text{SO}_2$  ce qui conduit à un manque de



protection vis-à-vis des bactéries produisant des amines biogènes, responsables de maux de têtes, ou des bactéries acétiques responsables de l'acescence. Les Brettanomyces, micro-organismes communiquant des caractères de gouache et de sueur de cheval aux vins, ont le champ libre. Ces phénomènes peuvent contrer la tendance salutaire à produire des vins pauvres en sulfites ou sans soufre. Nous ne sommes pourtant pas encore en Californie où l'on doit procéder à une désalcoolisation sur près de trois quarts des vins, le climat étant devenu trop favorable !

## On peut se plaindre du réchauffement : être acteur du changement, c'est mieux

On le voit, les défis à venir sont multiples, en termes de choix viticoles, œnologiques et de communication pour la mise sur le marché. Une arme nous est fournie par la recherche de nouveaux cépages qui, en plus d'amener un sang neuf, apportent une résistance naturelle aux maladies traditionnelles de la vigne telles que le botrytis, l'oïdium et le mildiou.

La Station viticole d'Auvernier a vinifié cette année la première récolte d'IRAC 2091. Il s'agit d'un cépage interspécifique de Changins qui n'a pas encore trouvé de nom de baptême, mais qui semble tenir toutes ses promesses, car, malgré la très forte pression des maladies de 2012, il n'a nécessité aucun traitement ! En effet, suivant le mode de culture, classique ou bio, les traitements phytopathologiques induisent sept à quinze passages de tracteur. Que rêver de mieux à l'avenir ? Produire un excellent vin sans traitement, tout en participant à l'amélioration du bilan carbone de la planète !

*In fine*, c'est le consommateur qui devra faire le bon choix, quitte à expérimenter le nouveau goût des vins de sa région !

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

# La connaissance du terroir : un outil de travail ou un argument de vente ?

Les vignobles ont souvent exploité avec profit les limites géologiques locales pour délimiter des domaines ou classer des parchets de vigne. En France, par exemple, le classement des premiers crus et des grands crus, est à ce titre tout à fait caractéristique.

Chez nous, par leurs dépôts morainiques importants, les dernières glaciations ont profondément influencé les sols de nos vignobles, de sorte que l'influence de la roche-mère n'y apparaît pas aussi importante ni aussi claire qu'en Bourgogne par exemple. Mais grâce aux études réalisées à l'Ecole d'Ingénieurs de Changins sous la direction du professeur Burgos, et aux mandats d'études confiés par les cantons à Madame Letessier de Grenoble, les terroirs des vignobles romands et tessinois sont aujourd'hui assez bien connus.

Issues de ces travaux, de nombreuses cartes pédologiques ont été publiées ; elles se présentent sous forme de mosaïques complexes, souvent spectaculaires, mais pas toujours faciles à déchiffrer. Et malgré leur qualité, la précision de ces cartes est généralement insuffisante pour décrire précisément les sols de chaque parcelle, car les substrats géologiques (roche-mère, éboulis, moraines, dépôts fluvio-glaciaires, etc.) peuvent varier de manière importante sur de courtes distances.

Cela signifie-t-il que ces cartes sont inutiles ? Evidemment non. Mais les cartes et les documents qui les accompagnent ne fournissent souvent que les premiers éléments de référence pour caractériser les sols et la géologie générale d'une région. Ils permettent de mieux comprendre le régime hydrique, le comportement de tel cépage ou de tel porte-greffe, et servent surtout de base à des études ultérieures, à l'échelle de la parcelle. Une étude de terroir est donc avant tout un outil de travail pour le viticulteur ; car comme cet outil comporte des notions techniques souvent complexes, son utilisation pour la communication avec le consommateur n'est généralement pas très aisée.

Pour le consommateur, le terroir c'est souvent autre chose. C'est d'abord une région, un climat, un sol. Mais c'est aussi la tradition, les pratiques viticoles, le cépage et le style de vinification : toutes choses qui permettent de rattacher un vin à une expérience, un souvenir, une émotion. Et pour lui, c'est cette vision du terroir qui est intéressante : c'est en tous cas, à notre avis, celle que le viticulteur devrait utiliser plus souvent pour communiquer avec le consommateur.

En effet, il est aisé de constater dans notre région que le même cépage, cultivé sur le même porte-greffe et vinifié dans la même cave par les mêmes personnes, donne des vins différents dans des situations pédo-climatiques différentes : l'attaque, les arômes, l'acidité, la persistance en bouche, etc., sont souvent bien différents, et les potentialités de vieillissement ne sont généralement pas identiques. Par ailleurs, il n'y a pas de vérité absolue avec de prétendus « bons » ou « mauvais » terroirs : on peut parfaitement faire un mauvais vin dans un bon terroir et réussir un vin superbe dans un terroir difficile. Et c'est souvent là qu'on reconnaît tout l'art du professionnel qui sait tirer parti de ses connaissances sur le climat, le sol et le cépage, pour choisir le moment idéal de la récolte et la meilleure méthode de vinification. Il lui appartient donc de rendre le consommateur attentif à ces différences, d'éveiller sa curiosité et de lui fournir quelques clés d'interprétation.

Si vous êtes attentifs à cela, si vous prenez soin de demander à votre vigneron des précisions sur les parcelles qu'il cultive, sur ses choix de vinification, sur les caractéristiques de l'année viticole, vous constaterez bientôt qu'on parvient, avec un peu d'exercice, à reconnaître un vin, une région ou un millésime. La dégustation devient encore plus intéressante et le plaisir est décuplé. Essayez donc !

■ Eric Beuret



# Le Chardonnay, à Neuchâtel et ailleurs

*Pourquoi parler du chardonnay, me direz-vous, alors que le Blanc, à Neuchâtel, est issu du chasselas? A cela, trois réponses. D'abord, le chardonnay est, dans le vignoble neuchâtelois, le deuxième cépage blanc par sa superficie. Ensuite, la qualité des Chardonnay neuchâtelois, reconnue dans des concours internationaux, fait rayonner le vignoble loin à la ronde. Enfin, il est vinifié de différentes manières: en vin tranquille, mousseux et liquoreux, ce qui est très apprécié d'un large public d'amateurs.*

## Le chardonnay en France

En France, près des trois quarts du chardonnay se trouvent en Champagne ou en Bourgogne (où se situe un village nommé «Chardonnay»). Il est aussi rencontré dans le Jura ou le Val-de-Loire. Il est renommé en vinification effervescente, dans l'appellation Champagne (en monocépage ou en assemblage avec du pinot noir et/ou du pinot meunier), dans l'appellation Limoux (avec le cépage mauzac et le

chenin blanc), et en Alsace (où il est accepté dans la composition du Crémant).

## Le chardonnay dans le monde

A la fin du XX<sup>e</sup> siècle, la Californie a vu un essor très important de la surface plantée, passant de 7'200 ha à 32'000 ha en seize ans. Le chardonnay est aussi présent dans d'autres Etats des Etats-Unis et également au Canada. Le Chili et l'Argentine en comptent aussi de grandes étendues.

Les chardonnay australiens s'étendent sur plus de 5'000 hectares. La Nouvelle-Zélande n'a pas échappé à la mode, de même que l'Afrique du Sud. En Europe, il est planté dans des zones situées en général au nord des Alpes, à part quelques régions se trouvant dans le nord de l'Italie.

Selon l'Oxford Companion to Wine, le chardonnay s'est tellement étendu au cours du XX<sup>e</sup> siècle que son nom même est presque devenu une marque. Certaines entreprises productrices de vins de Bourgogne délaissent même la désignation AOC pour profiler leur vin avec l'unique mention du cépage.

## Le chardonnay à Neuchâtel

L'histoire du chardonnay à Neuchâtel a commencé il y a plusieurs décennies. Dans le premier règlement de l'AOC neuchâteloise, en 1993, il était déjà sur la liste des cépages acceptés. Le chardonnay est le second cépage blanc du canton après le chasselas. Sa superficie s'élevait à 16 ha en 1998 et à 20,5 ha en 2012. Le rendement autorisé par le règlement AOC est de 900g/m<sup>2</sup>, et pourtant, les statistiques annuelles tournent pour ces quinze dernières années, autour de 600 g/m<sup>2</sup>. A Neuchâtel, il est vinifié en vin tranquille, doux et effervescent.

Les Chardonnay neuchâtelois sont renommés, vinifiés en vins doux ou parfois en vins liquoreux. Ils remportent régulièrement de nombreuses récompenses dans des concours internationaux, l'un d'eux, celui d'Alain Gerber en 2010, allant même jusqu'à faire partie du Top 10 des vins les mieux notés sur neuf cent huit échantillons lors des «Chardonnay du Monde» l'an dernier.

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



# Lorsque respect de la tradition ne signifie pas immobilisme



Cartes: Eric Beuret

## La Maison Carrée et la famille Perrochet

La Maison Carrée, dont la forme caractéristique est unique dans la région, est un bâtiment emblématique du village d'Auvernier, tout comme l'encavage éponyme qui l'occupe aujourd'hui. Construite en 1805 par les frères Brandt, cette intéressante bâtisse n'abrite cependant l'encavage de La Maison Carrée que depuis 1827, date à laquelle Jean-Jaques Perrochet (1769-1833) en devint propriétaire. Un encavage Perrochet existait pourtant auparavant, un peu plus haut dans le village, au numéro 17 de la Grand'Rue; et les registres paroissiaux nous apprennent encore que la famille Perrochet est installée depuis bien plus longtemps à Auvernier, puisqu'ils permettent de remonter la lignée jusqu'au XVI<sup>e</sup> siècle.

Jean-Denis Perrochet représente aujourd'hui la sixième génération depuis la création de l'encavage de 1827. Associé à son père Jean-Jaques depuis 1991, il a repris l'exploitation du domaine en 2008 avec son épouse Chris-

## La Maison Carrée

Jean-Denis et Christine Perrochet  
Grand'Rue 33  
2012 Auvernier  
032 731 21 06  
[info@lamaisoncarree.ch](mailto:info@lamaisoncarree.ch)  
[www.lamaisoncarree.ch](http://www.lamaisoncarree.ch)

tine. Leurs trois enfants, Alexandre, Camille et Anne sont aujourd'hui adultes, mais bien qu'Alexandre ait acquis une formation viticole, rien n'est encore décidé quant à l'avenir des représentants de la nouvelle génération dans l'entreprise: Jean-Denis et Christine souhaitent en effet laisser leurs enfants totalement libres de leur choix.

Deux vigneron et un apprenti travaillent sous la responsabilité de Jean-Denis, et du personnel d'appoint est engagé pour les travaux saisonniers. Au moment des vendanges, ce ne sont pas moins de vingt-cinq personnes qui œuvrent dans les vignes ou à la cave, et à midi tout le monde se retrouve à la même table, autour d'un repas préparé par Christine. Cette convivialité est particulièrement appréciée, à tel point qu'au fil du temps, la majorité des vendangeurs, qui sont devenus de véritables amis, reviennent fidèlement.

## Formation et engagement professionnel

Après une maturité de l'école de commerce de Neuchâtel, puis un certificat fédéral de capacité en viticulture obtenu à Wädenswil, Jean-Denis Perrochet a complété sa formation à Beaune par un brevet technique supérieur (BTS) en viticulture-œnologie. Une maîtrise fédérale est encore venue couronner ce parcours sans faute. C'est dire qu'il est parfaitement armé pour les tâches du vigneron-encaveur et pour la défense de la profession et la politique agricole où il est très engagé. Après avoir présidé durant de nombreuses années l'Association neuchâteloise des





Jean-Denis et Christine Perrochet

vignerons-encaveurs (ANVE), il est aujourd'hui vice-président de l'Association suisse des vignerons-encaveurs indépendants (ASVEI), une lourde tâche dans le contexte économique actuel. Il est aussi commissaire viticole, membre du comité de la Fédération neuchâteloise des vignerons, et fut conseiller général jusqu'à la création de la nouvelle commune de Milvignes. Un tel engagement ne se conçoit évidemment pas sans la collaboration soutenue de Christine qui s'occupe principalement des ventes, de la facturation et de toute l'administration.

### La vigne et la cave

Avec 50 % de pinot noir, 40 % de chasselas et 10 % de pinot gris et chardonnay, les dix hectares du domaine de La Maison Carrée représentent bien le vignoble neuchâtelois traditionnel. Situé, à l'origine, uniquement sur la commune d'Auvernier, le domaine s'est agrandi, il y a une quinzaine d'années, par l'acquisition d'un hectare de vignes à Hauterive, au lieu-dit Les Dazelets. Distants de 10 km seulement, et situés à des altitudes et des climats très comparables, ces deux entités du domaine présentent néanmoins des particularités pédologiques très différentes qui permettent l'élaboration de vins aux caractéristiques bien typées. Les sols peu profonds et les calcaires jaunes fissurés de la parcelle d'Hauterive donnent des vins de terroir dans lesquels la minéralité est toujours très présente, alors qu'à Auvernier deux principaux types de sol offrent des options différentes. Dans les sols morainiques et profonds, comme ceux de la Brena ou des Abbesses, les cépages blancs sont mieux adaptés; ils y trouvent des

conditions hydriques idéales pour l'élaboration de vins amples, complexes et aromatiques. En revanche, les sols caillouteux et riches en fer, comme ceux qu'on trouve par exemple aux Lerins ou à La Pierre, conviennent mieux au pinot noir, et favorisent la concentration des arômes et la maturité des tanins de ce cépage délicat. Pour Jean-Denis Perrochet, l'adéquation entre le cépage et le sol est la clé de l'équilibre d'un vin: cette recherche est chez lui une préoccupation constante.

La cave s'ouvre derrière la grande porte cochère du numéro 33 de la Grand'Rue. C'est dans ce vaste local, où d'anciennes inscriptions à la craie permettent de s'imprégner de l'histoire de la maison, que se trouvent les vieux pressoirs, toujours utilisés. En quittant ce local par le fond, on pénètre dans un dédale de locaux qui s'étend jusqu'au numéro 29 de la même rue; mieux vaut ne pas s'y perdre! Outre l'exiguïté de certains passages qui complique parfois la tâche du caviste, ce qui frappe surtout, c'est la présence exclusive de tonneaux de bois: un nombre impressionnant de foudres de chêne de toutes grandeurs, remplissent tous les espaces libres. Beaucoup sont encore ornés des armoiries de la famille.

Avec son magnifique sol de dalles calcaires polies par les ans, ses vieux pressoirs verticaux et l'impressionnant alignement des tonneaux armoriés, la cave Perrochet dégage un charme certain d'authenticité et de tradition. Mais qu'on ne s'y trompe pas, tradition signifie nullement qu'on a renoncé aux techniques modernes; et un œil attentif ne manquera pas d'observer que les grands foudres sont tous équipés d'un système de refroidissement.



Dédale de tonneaux

### Tradition et modernité

C'est à Jean-Jaques Perrochet, le père de Jean-Denis, qu'on doit le sauvetage de la bouteille neuchâteloise traditionnelle qui, dans les années 1980, disparaissait au profit de la bouteille bourguignonne et de la flûte alsacienne. Cette volonté de sauvegarder la tradition est une constante de l'encuvage Perrochet; on la retrouve par exemple dans le maintien du pressurage vertical pour les blancs, dans l'utilisation des tonneaux de bois, et dans le refus d'un encépagement anarchique qui suivrait la mode, sans tenir compte du climat et du terroir. Ces choix, qui vont tous dans le sens de la qualité et de l'authenticité du produit, sont parfois interprétés par des esprits superficiels comme un refus de laisser évoluer la viticulture neuchâteloise; or c'est tout le contraire! Le domaine Perrochet fut en effet

parmi les premiers du canton à tenter la culture en banquettes ou la taille en lyre, et il est aujourd'hui l'initiateur actif d'un important groupe de viticulture biologique dans le canton. Pour Jean-Denis Perrochet, le respect de la tradition n'est à l'évidence pas synonyme d'immobilisme.

### La philosophie du domaine et l'évolution vers la bio-dynamie

La qualité du vin se fait d'abord à la vigne. Plus encore qu'une certitude, c'est une philosophie pour Jean-Denis Perrochet qui considère que le rôle de l'œnologue ne doit pas être de corriger, mais d'abord de comprendre les processus naturels et d'adapter en conséquence le travail à la vigne. Pour lui, les interventions à la cave doivent donc se limiter au strict minimum, et l'authenticité d'un vin passe obligatoirement par le maintien d'un sol vivant. C'est pourquoi, convaincu par les travaux de Claude Bourguignon sur la microbiologie des sols, il a pris la décision de renoncer aux engrais chimiques et aux herbicides, et de nourrir ses sols avec des composts organiques uniquement. Evolution logique de cette approche, le passage à la culture biologique s'est alors imposé tout naturellement à lui, et depuis 2011, il utilise des préparations biologiques pour protéger une part de plus en plus importante de son domaine contre les maladies. Il se déclare satisfait des résultats, et nous confirme que l'intérêt pour ces techniques est en nette augmentation chez les viticulteurs neuchâtelois: quelque soixante hectares de vignes seront travaillés ainsi dans notre canton en 2013.





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 neuchâteloise d'agriculture et de viticulture - CNAV assurances**  
2053 Cernier, Tél. 032 889 36 50, [www.cnav.ch](http://www.cnav.ch)





## Les vins et la dégustation

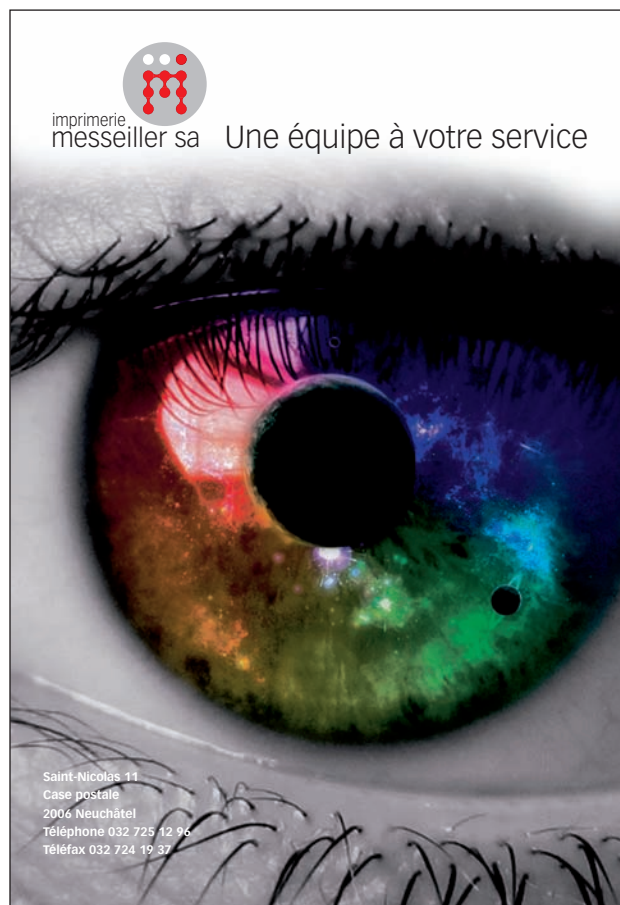
Les principaux vins blancs du domaine sont l'*Auvernier Blanc sur lie* (chasselas), le *Pinot Gris* et le *Chardonnay*, auxquels il convient d'ajouter encore la *Perdrix Blanche*, un blanc de pinot noir élevé sur lie, et l'*Auvernier Blanc Flétri*, obtenu par passerillage de chardonnay et de pinot gris. Enfin, l'*Ceil-de-Perdrix* et deux rouges d'appellations différentes, Auvernier et Hauterive, complètent la palette.

Nous avons commencé par une dégustation au tonneau des vins nouveaux. Cet exercice, bien différent d'une dégustation sur table, est un moment magique où non seulement il est possible de percevoir à quel point le vin est un produit vivant dont l'évolution est variable d'un fût à l'autre, mais aussi combien le viticulteur est attentif à cette évolution. Tour à tour critiques, enthousiastes ou interrogateurs, les commentaires de Jean-Denis Perrochet sur une minéralité plus ou moins perceptible, sur la souplesse et l'évolution des tanins, sur le corps du vin et la subtilité des arômes, ont été un peu le reflet de ses états d'âme; on pouvait y déceler les joies et les soucis qui ont émaillé son année viticole, mais surtout la satisfaction du produit fini.

Après cette première approche, poursuivant notre exercice par la dégustation de quelques vins en bouteille, nous avons pu encore partager nos impressions sur l'influence du sol, sur l'effet du millésime ou sur l'apport du vieillissement, avec des vins d'âges, d'origines et de cépages différents. Au final, cette intéressante dégustation nous a permis de bien comprendre ce qu'est un vin authentique pour Jean-Denis Perrochet. Loin des produits banalisés qu'on trouve trop souvent aujourd'hui, les vins du domaine de La Maison Carrée sont le reflet de l'année, du sol, du cépage, et du savoir faire du vigneron. Il n'y a pas

d'artifice, pas de coupage, pas de correction œnologique. Cette recherche constante de vérité et d'authenticité, c'est assurément la marque de la maison, et cela mérite notre respect et notre reconnaissance.

■ Eric Beuret



## Dates à retenir

Frairie de la floraison

Vendredi 21 juin 2013 à l'Abbaye de Bevaix

Sortie annuelle

6 au 8 septembre 2013 – Vallée du Rhin,  
du Liechtenstein aux Grisons et Feldkirch

Fête des vendanges de Neuchâtel

27, 28 et 29 septembre 2013

Assemblée générale et Frairie  
d'automne

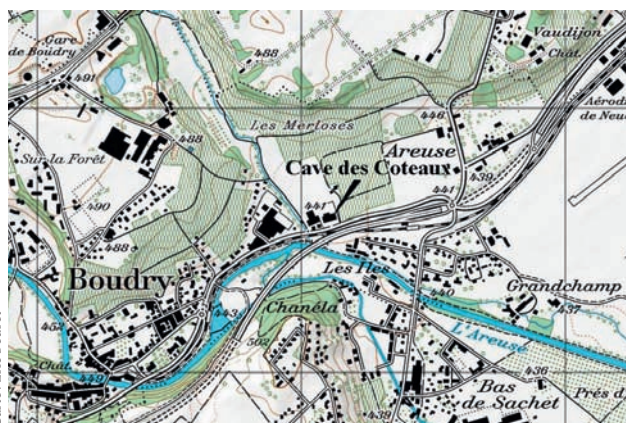
Vendredi 15 novembre 2013 à Neuchâtel

Frairie de printemps

Samedi 22 mars 2014 au Château de Boudry



# La Cave des Coteaux, une entreprise viti-vinicole aux mille facettes...



## Cave des Coteaux

Vente et administration  
Route du Vignoble 27  
2017 Boudry  
info@cave-des-coteaux.ch  
www.cave-des-coteaux.ch

Le consommateur peut paraître déboussolé quand il se rend au N° 27 de la route du Vignoble à Areuse, commune de Boudry, car, sous le même toit, il découvrira quatre entités: *Cave des Coteaux*, *Domaine Vin du Diable*, *Caves Châtenay-Bouvier SA* et *Domaine Château de Vaumarcus SA*.

Cave des Coteaux, Châtenay, Bouvier, trois noms qui, à eux seuls, évoquent une partie de l'histoire de la viticulture neuchâteloise... Les frères Bouvier ont élaboré en 1811 le premier mousseux de Suisse. Leurs activités furent reprises en 1931 par Samuel Châtenay, un enca-

vage fondé en 1796 qui fut lui-même repris en 1951 par Albert Amann, du Crêt Tacconnet à Neuchâtel, le puissant importateur. Quelques années après la faillite du groupe Amann, les caves Châtenay-Bouvier furent reprises par la Cave des Coteaux.

## Un peu d'histoire...

Citoyen de Cortaillod, Jean Mühlematter était, jusqu'en 1949, un importateur de vins riche et puissant, à la tête



Photo: Jean Martenet

d'un vaste empire. Outre Fruidor et SVP (Société vinicole de Perroy), il était propriétaire, au N° 26 de la rue des Coteaux à Cortaillod, de Castel Vins SA, à l'époque le plus grand contingent d'importation de notre Pays. Il bâtit entre 1937 et 1938, aux N°s 30-32 de la même rue, une cave qu'il nomma alors « La Compagnie Viticole ». Sous cette raison sociale, il achetait, vinifiait et commercialisait la vendange des différents producteurs de la région.

Diverses explications contradictoires commentent les déboires subis par l'empire de Jean Mühlematter. De fait, en septembre 1949, la faillite est prononcée à l'encontre, entre autres, de la Compagnie Viticole. Les fournisseurs de vendange se devaient de trouver une solution pour l'encavage de leur récolte. Ils fondèrent en septembre, et dans l'urgence, une coopérative: l'APVC (Association de Producteurs Viticulteurs de Cortaillod). Ils rachetèrent la nouvelle cave aux N°s 30-32 et l'immeuble au N° 34 qui servira de bureaux jusqu'à sa vente en 1999.

Pour des raisons commerciales compréhensibles, l'APVC changea de nom en 1955: la Cave des Coteaux était lancée. Après des débuts difficiles, la Cave des Coteaux se construisit une image et des bases financières solides.

A la fin des années 1970, alors que le groupe Amann (principalement) par son entreprise Samuel Châtenay SA « accaparait » moult vignes, la Cave des Coteaux, désireuse d'asseoir son approvisionnement, offrit à ses fournisseurs poudrettes et échalas pour leurs replantations. Comme elle n'avait aucune dette à cette époque, le risque était mesuré.

En 1982, alors que les investissements dans la cuverie étaient prioritaires (borsari de 200 hl en mauvais état), la Cave des Coteaux acquiert chèrement le Domaine « Vin du Diable », propriété privée de Jean Mühlematter. (Ce domaine doit son nom à l'anecdote suivante: En 1806, le général d'Empire Oudinot dîna chez le colonel Vouga à Cortaillod. On mangea beaucoup, but encore plus, si bien qu'au moment de partir, le général Oudinot tomba alors qu'il tentait d'enfourcher son cheval. Et l'infortuné général de dire en se relevant péniblement: « Morbleu, il est du Diable, votre vin, colonel! »). La Cave des Coteaux ne sollicita pas ses sociétaires pour cette acquisition, gelant par là même sa capacité d'investissement et instituant l'immuabilité d'un contexte technique (et donc qualitatif) lourd à gérer.

Avec environ cinq cents tonnes d'encavage par année, la Cave des Coteaux est la cave la plus importante du canton



*Cuves ovoïdes*

Photo: Jean Martenet

de Neuchâtel. A l'instar de son appareil technique et de ses bâtiments, l'image de la coopérative était quelque peu défraîchie. Elle se devait de réagir. A cette fin, elle entre en négociation avec l'actionnariat des Caves Châtenay-Bouvier SA et devient, en novembre 2001, l'actionnaire majoritaire des Caves Châtenay-Bouvier SA à Areuse.

### ... Aujourd'hui

De tous les scénarios envisageables, celui de la collaboration est retenu. Deux entreprises qui ne fusionnent pas avec sous le même toit:

- deux cultures d'entreprise différentes,
- deux conseils d'administration,
- deux directions,
- des œnologies différentes, des produits, des prestations, des positionnements tous différents.

Afin d'éviter des débours inutiles, on introduit la répartition des compétences: Caves Châtenay-Bouvier SA assume la technique et la Cave des Coteaux la vente et l'administration. Chaque entreprise établit en fin d'exercice le décompte de ses prestations. A des fins de synergies, l'administration de la coopérative emménage à Areuse en juin 2002. La même année, les deux encavages se situent à Areuse.

A ce jour, plus de 1,5 million de francs ont été investis sur le site d'Areuse. La capacité de la réception de la vendange est passée de soixante à nonante tonnes par jour. Le record



Janine Schaer, François Loeffel et Pierre-Alain Jeannet

se situe même à cent vingt-cinq tonnes en un jour. La puissance de pressurage a également été accrue par l'acquisition de deux pressoirs. La mise sous verre a été remodelée et le local de cuvage des vins rouges a été fermé. La capacité de stockage des vins mis sous verre a été doublée.

Deux conseils d'administration coiffent donc les deux entités, celui de Cave des Coteaux comprend sept membres dont quatre vignerons. François Loeffel en est le président et Pierre-Alain Jeannet dirige l'entreprise. Le conseil d'administration de Châtenay-Bouvier est composé de cinq membres, dont trois vignerons. Denis Meier en est le président et Urs Hugi, le directeur.

Le personnel comprend au total douze personnes, mais une seule vinifie la totalité de la production, Janine Schaer. Elle est la première femme de Suisse à avoir obtenu sa maîtrise fédérale. Après un passage en Valais, chez Orsat, puis chez Garnier, elle travaille, depuis 1998 à la Cave des Coteaux. Vice-championne suisse du 3x800 mètres et vice-championne cantonale de squash, elle a donc plus d'une corde à son arc pour poursuivre inlassablement sa quête de la qualité...

Et les différents jurys ne s'y sont pas trompés, il suffit de contempler le tableau des médailles: dans le cadre du

Grand Prix du Vin suisse, mentionnons un deuxième prix obtenu pour le *Chasselas 2005* de Cave des Coteaux et trois premiers prix, le premier, pour l'*Ceil-de-Perdrix 2007* de Cave des Coteaux, le deuxième, pour l'*Ceil-de-Perdrix 2010* de Château de Vaumarcus et le troisième en 2012, pour le *Mousseux* de Bouvier. Enfin, n'oublions pas le Prix d'excellence cantonale 2012 (meilleure moyenne des vins présentés à Cernier) pour Cave des Coteaux et le *Prix Tradition 2011* (meilleure moyenne pour les trois vins de base) pour la maison Châtenay. Durant ma visite, Janine Schaer n'a cessé de me rappeler que la recherche de la qualité est le moteur principal des entreprises; ces récompenses prouvent la justesse de ses propos.

### De la vigne à la cave

Actuellement, de Saint-Blaise à Fresens, quarante vignerons travaillent pour Cave des Coteaux et trente pour Châtenay-Bouvier SA, ce qui représente environ soixante-cinq hectares, soit plus du 10 % de la surface cantonale. Mais le cœur de la production se trouve sur les communes de Cortaillod, de Bevaix et de Boudry. Les vignerons ont toute liberté dans le travail de leurs terres, aussi longtemps que les exigences de qualité sont minutieusement respectées. Notons, en passant, que la quasi-totalité des vignerons



pratiquent la production intégrée (PI). Les cépages cultivés sont nombreux: citons le pinot noir (50 %), le chasselas (40 %) et les spécialités (10 %) comprenant le chardonnay, le pinot gris, le sauvignon blanc, le viognier, le muscat, le gewürztraminer, le gamaret, le garanoir, le merlot, le petit meslier, le cabertin et le dunkelfelder. Depuis 2002, tous les raisins sont réceptionnés à Areuse et c'est à ce moment-là que Janine Schaer entre en scène. Il faut d'abord peser la vendange et en déterminer la qualité « sucre » afin de pouvoir rémunérer les vignerons. Ensuite intervient l'égrappage non pas sur une égrappeuse triturant la vendange, mais sur un égreneur linéaire qui fait vibrer les grappes pour en sortir les grains mûrs; ces derniers passent ensuite sur des rouleaux éliminant 95 % des déchets verts sans que les baies ne soient blessées. C'est la première étape en cave dans cette quête de la qualité.

L'entreprise compte quatre pressoirs pneumatiques et un hydraulique qui sera acquis cette année. La macération du rouge dure d'une à deux semaines et plus, suivant l'année, les températures sont régulées et surtout, fait extrêmement rare, le pigeage s'opère encore manuellement afin de respecter au mieux les chapeaux et donc les extractions. Enfin, c'est le passage en cuves, en pièces ou encore en cuves ovoïdes. Plus de cent pièces sont consacrées aux domaines *Vin du Diable* et *Château de Vaumarcus*. En moyenne, les entreprises produisent un million de cols. La Cave des Coteaux vend le 40 % de sa production aux grandes surfaces et l'autre 60 % aux restaurateurs et à la clientèle privée, alors que Châtenay-Bouvier livre 5 % aux grandes surfaces et 95 % aux grossistes.

### Perspectives d'avenir

Pierre-Alain Jeannet a des opinions originales quant à l'avenir de la viticulture neuchâteloise: « Du moment que le consommateur boit moins mais mieux, il vaut mieux produire moins, mais mieux. » Ainsi, les sacro-saints six cents hectares de vignes neuchâteloises ne sont pas forcément une surface à maintenir contre vents et marées. « A moins de nouveaux débouchés, je préfère cinq cents hectares viables, tenus par des vignerons motivés, à six cents hectares entre les mains de vignerons assistant chaque jour à la paupérisation de leurs revenus viticoles. » Ce constat aura une incidence sur les paysages et également sur la structure des entreprises viti-vinicoles. Elles risquent de devenir moins nombreuses, mais plus performantes. A propos de nouveaux débouchés: « Le

climat neuchâtelois est un des plus similaires à celui de la Champagne, raison pour laquelle nous portons une attention particulière à nos vins effervescents. Enfin, nous n'hésitons pas à introduire de nouveaux cépages, en particulier les cépages résistants, car ces derniers – réduisant de deux tiers les traitements – offrent une réponse réelle aux préoccupations environnementales. Les progrès des dernières obtentions nous incitent à nous risquer dans de nouveaux assemblage. » Voilà des propos peu ordinaires qui nous éloignent fort du temps où l'encaveur lambda se contentait de ses trois vins de base !

### Dégustation

Il faut constater que mes trois hôtes ne manquent pas d'arguments convaincants: le *Non-filtré* que j'ai dégusté est très séduisant. Il est équilibré, a une grande ampleur, et surtout, il ne présente aucune amertume. Sa bouche, très fruitée, révèle des parfums de citron, d'agrumes et de tilleul. Malheureusement, le stock est déjà épuisé. Le *Pinot Noir « Vin du Diable » 2011*, d'une robe rubis et d'un nez d'où explosent des parfums de fruits rouges, est d'une finesse en bouche et d'un très bel équilibre. Dans ces vins, Janine Schaer aime rechercher l'expression du fruit et Pierre-Alain Jeannet est sensible à la recherche des accords gourmands, autre piste dans la promotion des vins de Neuchâtel. A cet effet, le consommateur sera particulièrement attentif au texte de la contre-étiquette qui habille chaque bouteille produite à Areuse.

■ Jean Martenet et Pierre-Alain Jeannet

Suivez la vie et l'actualité de la CV<sup>2</sup>N, les informations, les inscriptions et les reportages des manifestations, en consultant régulièrement notre site Internet:

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

# Die Bündner Herrschaft

*Activez vos connaissances d'allemand !  
La prochaine sortie de la CV<sup>2</sup>N, qui aura  
lieu les 6, 7 et 8 septembre prochains,  
vous fera découvrir une partie idyllique  
de la Suisse, située entre Coire et le lac  
de Constance. A part les paysages variés,  
vous apprécierez les vins des vignobles  
de la « Bündner Herrschaft »,  
ou Seigneurie des Grisons.*



Photo: Alfred Zehr

Vue sur le château seigneurial Bothmar à Malans

L'origine du nom de la région date du XIV<sup>e</sup> siècle, quand les paysans se révoltaient contre l'hégémonie des Habsbourg. Ils se réunissaient sous le nom de la Ligue grise, ainsi nommée d'après leurs habits tissés de fibres grises; de là, l'origine du nom du canton des Grisons.

Par la suite, le terrain des communes actuelles Malans, Maienfeld, Jenins et Fläsch recevait le droit de justice et le titre de Seigneurie.

Aujourd'hui, sa dernière appellation «Heidiland» tire profit du succès mondial du roman *Heidi*, écrit en 1880 par l'auteure grisonne Johanna Spyri.

Cette région viticole, représentant environ 3% de la surface viticole suisse, produit une grande variété de vins, issus de quarante-deux cépages différents. Plus de septante producteurs indépendants se partagent les 400 ha de vignoble, et on y compte soixante pressoirs ou «Torkel» (du latin *torcularum*)! Une autre particularité de tous les vignobles de la vallée supérieure du Rhin: le phylloxera n'a jamais atteint cette région!

Tout le vignoble de la «Herrschaft» se situe entre 550 et 650 m d'altitude, sur sol calcaire. L'exposition sud idéale et l'influence bénéfique du foehn permettent

d'y produire des Pinots Noirs excellents, appelés *Blauburgunder*.

En fait, plus de 90 % de la surface sont plantés en pinot. Le Müller-Thurgau, suivi par le chardonnay et le pinot gris, représentent la majorité en blanc.

Sur le terrain de Malans, il reste, sur une petite surface de 2 ha, un des plus anciens cépages de Suisse, le completer. Selon certains, il est attesté déjà en 926 et tire son nom de la prière du soir, le «completorium». Sa richesse en degré Cechsle et une grande acidité produisent un vin de haute teneur d'alcool et d'une longévité remarquable, qui faisait les délices des moines de Coire.

Autre spécialité de la région: le *Schiller*. Ce vin, d'une couleur rouge pâle, est le résultat d'un «mélange» de raisins rouges et blancs, pressés ensemble. Cette curiosité date du temps où les deux cépages étaient encore plantés dans le même parchet.

A part le vin, tout ce coin de Suisse orientale permet de découvrir un folklore typique, ainsi que moult spécialités du terroir, comme la viande séchée, le *salsiz*, les fromages et le pain aux poires... A vous d'en profiter!

■ Edgar Weise

# Les activités en bref

|         |                                                                                               |                   |
|---------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|
| JANVIER | Conférence de presse pour la présentation du <i>Non-Filtré</i>                                | Cressier          |
|         | Lancement du <i>Non-Filtré</i>                                                                | Neuchâtel         |
|         | Lancement du <i>Non-Filtré</i>                                                                | La Chaux-de-Fonds |
|         | Assemblée générale du Caveau de l'Entre-deux-Lacs                                             | Cressier          |
|         | Assemblée générale de la Fédération internationale des confréries bachiques – FICB            | Paris (France)    |
| FÉVRIER | Réunion des responsables des confréries neuchâteloises                                        | Boudry            |
| MARS    | Assemblée générale de la Société du Musée de la vigne et du vin                               | Boudry            |
|         | Frairie de printemps                                                                          | Boudry            |
| AVRIL   | Chapitre de la Confrérie de l'Olivado de Provence                                             | La Gaude (France) |
|         | 35 <sup>e</sup> anniversaire de l'Association des Gourmettes                                  | Neuchâtel         |
|         | Assemblée générale de la Fédération suisse des confréries bachiques et gastronomiques – FSCBG | Bevaix            |
| MAI     | Journée des confréries et Fête du vin nouveau                                                 | Cressier          |
| JUIN    | Proclamation des résultats de la Sélection cantonale                                          | La Chaux-de-Fonds |
|         | Chapitre de la Confrérie du Franc Thour Nostre Damme de Cyney                                 | Cyney (Belgique)  |
|         | Gerle d'Or                                                                                    | Colombier         |
|         | Frairie de la floraison                                                                       | Bevaix            |
|         | Chapitre de la Confrérie de l'Amarena et du Nebbiolo                                          | Sizzano (Italie)  |

## MERCI

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

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

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







## La frairie de printemps

*De gauche à droite : Claude Guinand, François Gretillat, Pascal Magnin, Christiane Perrenoud, Jean-Maurice Cantin, Eric Schild, Yves Beck, Henriette Dürenmatt Quellet, Erica Di Nicola, Edith Aubron, Serge Girardin, Attila Georges Tenky et Sébastien Kehrl*

La Compagnie des Vignolants du Vignoble Neuchâtelois a fêté l'arrivée du printemps le samedi 23 mars, en son fief, le château de Boudry. La frairie de printemps est une frairie très importante pour notre confrérie car c'est celle

des intronisations. Un renouvellement est indispensable pour toute société. Cette année, nous avons eu le plaisir d'accueillir treize nouveaux compagnons et compagnes et de leur remettre la médaille de la CV<sup>2</sup>N. Bienvenue à :

**AUBRON Edith, Milvignes** – Conviviale essaimeuse des produits viniques  
**BECK Yves, Douanne** – Plume éloquente des nobles cépages  
**CANTIN Jean-Maurice, Cornaux** – Ange gardien des produits du terroir  
**DI NICOLA Erica, Peseux** – Muse gracieuse en arabesques vignolantes  
**DÜRENMATT QUELLET Henriette, Couvet** – Héritière vaillante des nobles traditions  
**GIRARDIN Serge, La Tène** – Précieux baladin des vins gouleyants  
**GRETILLAT François, Corcelles-Cormondrèche** – Fin connecteur en culture vignolante  
**GUINAND Claude, Saint-Blaise** – Grand argentier des raisins divins  
**KEHRLI Sébastien, Corcelles/VD** – Passionné cavalier des fûts et des espaces  
**MAGNIN Pascal, Corcelles-Cormondrèche** – Défenseur lyrique des vins neuchâtelois  
**PERRENOUD Christiane, Neuchâtel** – Attachée terrienne du vignoble neuchâtelois  
**SCHILD Eric, Cortaillod** – Ambassadeur dynamique du joli vin de Neuchâtel  
**TENKY Attila Georges, Peseux** – Compagnon des crus de haute qualité.

Après les intronisations, l'apéritif fut servi au cellier du château : un chasselas offert par les communes gouvernantes d'Hauterive, de La Tène, du Landeron et de Peseux. Après ce moment très convivial, il était temps de passer à table.

Cent dix-sept personnes apprécierent un excellent repas gastronomique conçu par Jean-Paul Geissbuhler

du Coq d'Or, à La Chaux-de-Fonds. Chaque mets était accompagné d'un vin neuchâtelois.

A minuit, tout le monde se quitta en se promettant de se revoir à la prochaine frairie.

■ André Aubry

## Pour la soif d'un jour à la vigne : tonnelet, baril, gourde et autre « boutillon »

*Si le plastique a remplacé le bois, la terre cuite et le verre, la soif, elle, est vieille comme les hommes et les femmes à la vigne. Plus encore, avec le réchauffement climatique, les gosiers deviendront d'autant plus secs.*



Figure 1 : Deux tonnelets monoxyles, c'est-à-dire constitués par un cylindre de bois d'une pièce auquel sont ajustés deux fonds. Celui de gauche avec un petit robinet. Celui de droite harmonieusement sculpté sur deux faces (16 x 11 cm)



Figure 2 : Un tonnelet construit de douelles (ou douvelles) et cerclé de quatre fers

On peut se demander pourquoi s'intéresser à de simples objets utilitaires d'autrefois et souvent abîmés.

Ce qui fait l'intérêt de ces choses, c'est, d'une part, leur fonctionnalité et leur côté pratique et, d'autre part, leur facture, c'est-à-dire l'habileté avec laquelle un artisan, avec peu de moyens, a réussi à les concevoir. Une autre portée de ces modestes objets, c'est qu'ils illustrent les régions d'où ils proviennent. Enfin, avec l'écoulement du



Figure 3 : Un baril de mélèze ou d'arolle cerclé de lamelles de bois. Travail de boissellerie vraisemblablement du Valais (33 x 16 cm)

Photos : Anne et Henri de Seidlitz



temps, leur usure et l'arrivée de nouveaux matériaux – dont notamment le plastique et l'aluminium – ils ont été oubliés et détruits. Conséquemment ils sont devenus rares et convoités.

Quant à la manière de s'en servir, c'est à la régalade, au goulot ou au gobelet selon l'ustensile et le liquide, ce dernier étant naturellement individuel et lié aux saisons.

Pour illustrer ce propos, voici quelques «bottillons», pour utiliser le nom du patois romand.

■ Henri de Seidlitz

Objets des réserves de l'auteur.



Figure 4 : Un tonnelet de terre cuite à un fond bombé; probablement d'Italie (13 x 13 cm)



Figure 5 : Deux gourdes de verre clissées, c'est-à-dire recouvertes d'osier tressé



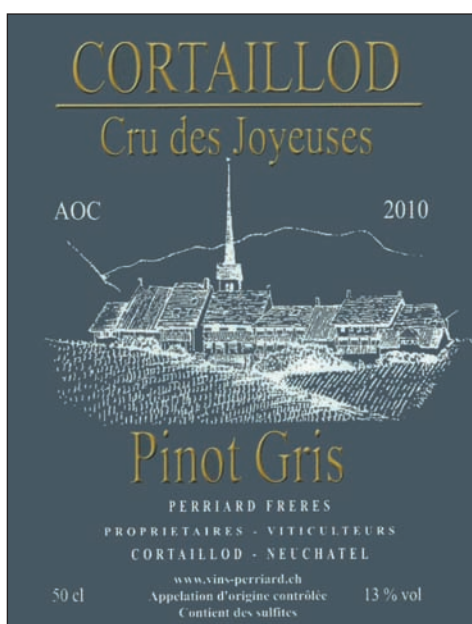
Figure 6 : Une gourde de verre gainée finement et esthétiquement de ficelle (24 x 17 cm)





Photos: Anne et Henri de Seidlitz

Figure 7: Un tonneau portatif monoxyle de 35 cm de long et 25 cm de diamètre pour une contenance de plusieurs litres



# Les cidres de glace du Domaine Pinnacle, fleuron du terroir québécois



Photo: Collection du Domaine Pinnacle

Anciennement occupé par les indiens Abénakis, le mont Pinnacle culmine à 712 m d'altitude et surplombe le village pittoresque de Frelighsburg, ancien hameau de Loyalistes américains fondé en 1790, à quelque 90 kilomètres au sud-est de Montréal. Le Domaine est situé sur le flanc sud de la montagne et fait face à la spectaculaire chaîne des Montagnes Vertes du Vermont, éloignée de quelques kilomètres seulement. La pommeraie s'étend sur 170 hectares et comprend également une érablière. Parmi les milliers de pommiers de la propriété, les septuagénaires, tordus comme des bonsaïs, sont encore productifs même si cela rend la cueillette laborieuse.

Lorsque Charles Crawford et son épouse font l'acquisition du Domaine Pinnacle en l'an 2000, l'industrie de la pomiculture avait affronté plusieurs années difficiles et le verger était en piteux état. Le nouveau propriétaire veut donc adopter une approche différente de celle traditionnellement agricole en transformant lui-même le produit. En commençant à produire du cidre de glace, il oriente l'exploitation agricole vers la fabrication de produits à haute valeur ajoutée qui marient agriculture et tourisme.

Diplômé en sciences et en administration des affaires des Universités Concordia et Western Ontario, Charles Crawford fonde quatre entreprises de niveau international avant de devenir producteur agricole à la mi-quarantaine. Il est assisté de son épouse Susan qui est docteure en marketing. Convaincu du potentiel international du cidre de glace et de ses dérivés, il aligne ses premiers flacons dans une valise pour aller jusqu'en Chine et au Japon en passant par la France, l'Espagne et les États-Unis, et pour y faire déguster son produit dans les foires agroalimentaires. En 2004, il s'associe au grand producteur de Cognac Camus qui agit comme un grand frère dans la promotion et la distribution des cidres de glace à travers le monde.

La pomme, omniprésente dans le monde (cinq mille variétés répertoriées) se sent bien dans le climat du Québec. Sept cents vergers sont répartis tout le long du St-Laurent, chacun planté en moyenne de mille à quatre mille pommiers produisant chacun approximativement une centaine de kilogrammes de pommes. Outre les trois principales, McIntosh, Cortland et Spartan, le cidre de glace du domaine contient le concentré de trois autres variétés de pommes dont le nom n'est pas divulgué, histoire de garder un peu de mystère autour de sa recette. Lorsque la période de cueillette approche, il est important de vérifier l'équilibre sucre/acidité de chaque variété. Plus tard en saison, après les premières gelées, le moment de la récolte est choisi pour une qualité optimum et les pommes gelées sont conservées sous atmosphère contrôlée. Seules les pommes cueillies à même les arbres servent à la production de cidre de glace. Après le pressage, le jus se retrouve dans les bacs pour être exposé au froid. Par décantation, le jus concentré se retrouve dans le fond avec un chapeau de glace. La fermentation en cuves inox se fait séparément pour chaque variété de pommes et dure entre six et huit mois. Il est alors plus facile d'identifier les caractéristiques dominantes de chacune et d'en tirer toutes les subtilités lors de l'assemblage, un art qui tient à la fois de



la science, du goût, de l'objectivité et de la subjectivité. La concentration du produit est telle qu'il faut quatre-vingt pommes pour produire une bouteille de 375 ml de cidre de glace. La production totale du Domaine Pinnacle dépasse 100'000 litres par an et près de 1'000'000 de bouteilles, tous formats confondus.

Le Domaine Pinnacle propose quatre assemblages sous différents formats : *le cidre de glace*, *le cidre de glace pétillant*, *le cidre de glace Signature réserve spéciale* et *le Summit Sélection*, (choix de Camus). Plus d'une cinquantaine de médailles et distinctions internationales ont couronné les efforts de production et d'assemblage de cette nouvelle entreprise née il y a tout juste une décennie.

Mais Charles Crawford ne s'arrête pas là. Il crée de nouveaux produits : la *Réserve 1859*, fruit d'un savant assemblage de cidre de glace Pinnacle et d'eau-de-vie de pommes vieillie lentement en fûts de chêne des Appalaches ; pour mettre en valeur son érablière, il donne naissance au

*Coureur des Bois* et à la *Crème d'érable*, composés de sirop d'érable, de crème fraîche et d'un assemblage de rhum des Antilles. Suit une première au Québec, la *Crème de Pomme*, assemblage de crème fraîche, de cidre de glace et d'eau-de-vie de pommes. Et en 2011, ce sont le cidre tranquille et le cidre pétillant qui arrivent sur le marché. Enfin, arrive le grand succès de l'heure, un gin dans lequel le domaine fait macérer des herbes indigènes du nord de la province de Québec. Il est appelé *gin Ungava*, est vendu par la Société des Alcools du Québec et sera sous peu commercialisé par le géant français Camus.

Pour diversifier sa production, le domaine Pinnacle va très bientôt se doter d'un alambic afin de développer ses propres spiritueux. Le Québec est riche en petits fruits et c'est un moyen d'exploiter les produits du terroir qui sont de plus en plus demandés.

Et finalement, lorsque l'on sait que seulement 3 % des pommes récoltées au Québec servent à la production de



Photo: Collection du Domaine Pinnacle



cidre de glace et que le nombre de cidriculteurs est passé de soixante-huit à plus de cent quarante-cinq au cours des quinze dernières années, la notion d'appellation *réserve* ou *contrôlée* devient essentielle à la protection de la qualité; mais le processus peut être fastidieux: celui du cognac a duré vingt ans.

La nouvelle du jour: au moment d'écrire cet article, le journal *La Tribune de Sherbrooke* publie en première page: «Charles Crawford sort grand gagnant des Grands Prix du tourisme.

» Charles Crawford est sorti grand gagnant du gala en remportant le prix de la Personnalité touristique de l'année. Le conseil d'administration a récompensé l'homme de vision derrière le Domaine Pinnacle. Fondée en 2000, l'entreprise de Frelighsburg n'a cessé de progresser en élargissant sans cesse sa gamme de produits, qui sont vendus dans plus de cinquante pays à travers le monde.

» «C'est le résultat d'années de travail. Ma vision, au début, c'était le cidre de glace, un produit naturel et un produit



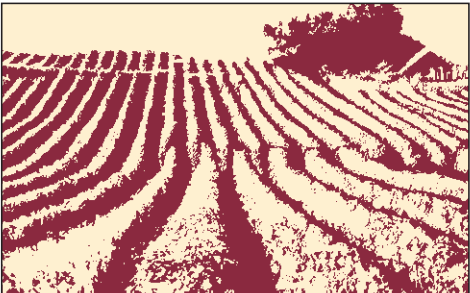
Charles Crawford

Photo: Jessica Garneau

d'ici, et j'ai vu le potentiel à l'international. Après, je me suis dit: «Pourquoi ne pas offrir d'autres produits québécois de qualité?» Et ça m'a inspiré pour ajouter des produits à base de sirop d'érable. On met aussi beaucoup l'accent sur l'offre touristique avec la boutique. Pas pour avoir de grands groupes, mais pour la qualité due à l'expérience», a souligné M. Charles Crawford.»

Petite histoire de la pomme. Le mot *pomme* vient du latin *pomum*, mais ce dernier est un parfait exemple de faux-ami: en effet, en latin, la pomme est appelée *maluS* alors que *pomum* désigne n'importe quel fruit. Et *maluS* fait penser à *malum*, le mal..., mais qui reste le fruit par excellence. Déjà au XIII<sup>e</sup> siècle avant J.-C., Ramsès II ordonnait la culture des pommes dans le delta du Nil. En l'an 400 avant J.-C., Hippocrate recommandait une pomme après les repas pour favoriser la digestion! Et en 1655, Isaac Newton aurait été inspiré par la chute d'une pomme pour découvrir la loi de la gravité.

■ Jean-Jacques Humbert-Droz, Ambassadeur, CV<sup>2</sup>N Montréal



Depuis 1614

**Valentin**  
"Les vins de caractère"

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



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](http://www.chateau-auvernier.ch)

## A mon Altesse

*A toi ô chasselas qui dans mon palais se promène  
je te conte les plaisirs auxquels tu me mènes  
ton fruit, ta légèreté et tes multiples saveurs  
engendrent joie et bonne humeur  
on peut te savourer et t'apprécier à toute heure  
tu es même idéal le matin à onze heures  
certains te prédisaient un avenir sombre  
rassure-toi nous t'aimons en grand nombre  
à toi cépage de ma jeunesse  
je te dis merci pour ton allégresse  
de nos vignobles tu es l'Altesse*

■ Yves Beck



**le landeron**

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

**www.75cl.ch**

● Chasselas  
● Pinot Gris  
● Oeil-de-Perdrix  
● Pinot Noir  
● Chardonnay  
● 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](mailto:info@75cl.ch)





MÉTHODE TRADITIONNELLE

**Mauler**

MAISON FONDÉE EN 1829

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



DOMAINE DE  
**CHAMBLEAU**

*Louis-Philippe Bural*

2013 Colombier - Tél. 032 731 16 66  
[www.chambleau.ch](http://www.chambleau.ch)



DOMAINE  
**SAINT-SÉBASTE**

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

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

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

*Le vin, passionnément*



**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*

*Des vins fruités  
d'une élégance raffinée*



**Vins Keller**  
2028 Vaumarcus 032 835 19 92  
[www.vins-keller.ch](http://www.vins-keller.ch)





Compagnie des Vignolants  
du Vignoble Neuchâtelois  
Case postale 77  
CH-2013 Colombier  
[www.vignolants.ch](http://www.vignolants.ch)

Pour recevoir vos amis ou simplement pour déguster un cru de nos nobles cépages, nous vous proposons de faire l'acquisition de verres aux armoiries de notre confrérie.

Le carton de 6 verres vous est proposé au prix très intéressant de Fr. 20.–.

Ce prix est valable pour les cartons achetés et emportés directement lors des frairies de la CV<sup>2</sup>N ou disponibles dans les dépôts désignés, qui sont indiqués sur le bulletin de commande.

En cas de livraison à domicile, uniquement dans le canton de Neuchâtel, il est perçu un supplément de Fr. 15.– par livraison.



## Bulletin de commande de verres de la CV<sup>2</sup>N

La personne soussignée :

Nom, prénom :

Adresse, domicile :

Téléphone(s) :

commande ..... carton(s) de 6 verres de la CV<sup>2</sup>N au prix de Fr 20.– le carton

Cette commande sera prise (☐ = cocher ce qui convient)

- ☐ au bureau communal de Cressier durant les heures d'ouverture de celui-ci
- ☐ chez le surintendant de la CV<sup>2</sup>N à Colombier, selon rendez-vous à convenir
- ☐ à me livrer (seulement dans le canton de Neuchâtel) avec supplément de Fr. 15.– la livraison

Date :

Signature :

Bulletin de commande à envoyer :    – par poste à l'adresse indiquée en en-tête  
                                                          – par e-mail à [info@vignolants.ch](mailto:info@vignolants.ch) ou [alfred.zehr@bluewin.ch](mailto:alfred.zehr@bluewin.ch)

# Œil-de-Perdrix de Neuchâtel: La couleur



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



Suisse. Naturellement.

A déguster avec modération