

Le Vignolant



Quatre Ministraux:

Michel Tardin, gouverneur; Robert Goffinet, vice-gouverneur; Thierry Lardon, grand maître des clefs; Walter W. Zwahlen, grand maître des cérémonies et des traditions; Alfred Zehr, surintendant.

Conseil de gouvernance:

Olivier Arni, représentant de la Ville de Neuchâtel; André Aubry, chargé de la communication; Violaine Blétry-de Montmollin, directrice de Neuchâtel Vins et Terroir; Olivier Bovey, délégué à la commission VVTG; Bernard Chevalley, maître des plaisirs du voyage; Serge Divernois, représentant de la Fédération neuchâteloise des vigneron (FNV); Gigliola Favre, chargée de missions; Michel Fortin, délégué à la commission de gestion du Château de Boudry; 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, membre 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'Eplattenier, chargé de missions; Jacques Murry, chargé de missions; 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; 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 (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:

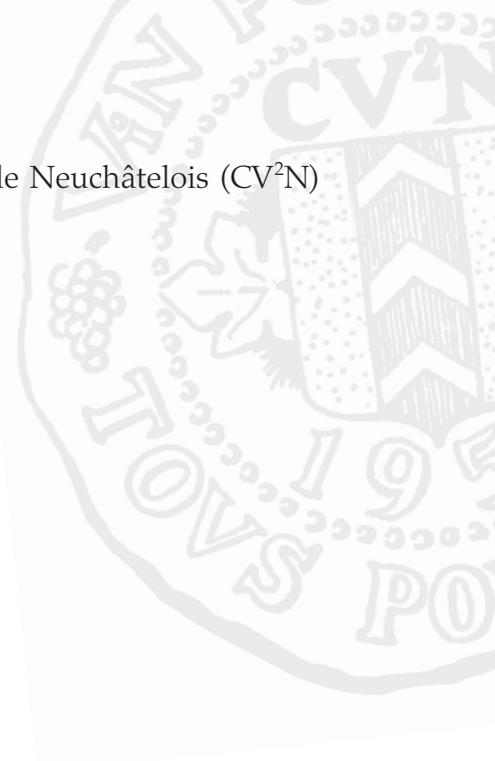
CV²N, case postale 77, 2013 Colombier
info@vignolants.ch

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



Sommaire

MOT DU GOUVERNEUR

La CV²N et son ambassade québécoise..... 3

NOTRE VIGNOBLE

Evolution du vignoble et millésime 2015.....4
Chasselas: un potentiel sous-exploité.....6
2016: Neuchâtel Vins et Terroir déroule sa stratégie.....8
Le domaine viticole appréhendé par le droit successoral –
Le droit d'un héritier à son attribution.....10

PROMOTION DU VIGNOBLE NEUCHÂTELOIS : ENCAVAGE

La Cave du Cep, un nouvel encavage déjà bien établi.....12
Une belle collaboration entre vigneron neuchâtelois.....17

ABÉCÉDAIRE ŒNOLOGIQUE

A (suite).....20

VIE DE LA CV²N

Frairie de printemps 2016.....22
La Confrérie de l'Anguille de Gruissan.....24
Les activités en bref.....27

LES OBJETS DU MONDE DE LA VIGNE ET DU VIN

Robinet, fontaine, chantepleure.....28

PROPOS DU CANADA

Entre lait cru et poutine.....30

Notre couverture: « Grignotage »

Photo: Jean Martenet

La CV²N et son ambassade québécoise



Photo: Michéline Jaccoud

Quoi de plus agréable pour fêter dignement notre 65^e anniversaire que de nous rendre dans la Belle Province pour rencontrer une nouvelle fois nos compagnes et compagnons d'outre-Atlantique !

En effet, vous avez tous entendu parler du voyage 2016 qui nous conduira auprès de notre Ambassade du Québec pour maintenir le trait d'union avec les dignes représentants des vins de notre beau pays de Neuchâtel en terre québécoise.

Les souvenirs nous rappellent qu'en juin 1982, profitant de sa présence au Congrès mondial de la Fédération internationale des confréries bachiques à Montréal, Auguste Richter, notre regretté Grand maître des clefs du coffre, a eu l'occasion de nouer de fructueux contacts avec les fins connaisseurs qui s'étaient déplacés dans cette magnifique ville. C'est lors du repas qui suivit une réception de la délégation suisse au restaurant Guillaume Tell, le 30 juin 1982, que la première pierre de l'ambassade extraordinaire des vins neuchâtelois

en Belle Province fut posée. Auguste Richter, chargé de faire l'éloge du repas, constatait qu'il n'était pas possible de commenter un repas offert sans tomber dans la flagorneurie ou les mesquineries. Plutôt que de se retrouver dans l'une ou l'autre désagréable situation, il s'écarta du sujet et déclara qu'en vertu de pouvoirs exceptionnels dont il disposait, il proclamait la constitution de l'Ambassade des vins de Neuchâtel à Montréal tout en désignant Mario DuMesnil comme ambassadeur extraordinaire. C'est le 7 octobre 1982 que la première frairie officialisait la création de l'ambassade de la CV²N en terre québécoise.

La première grande rencontre entre la CV²N et ses prestigieux ambassadeurs de Montréal intervient en 1985, à l'occasion de la Fête des Vendanges de Neuchâtel. C'est en septembre 1987 qu'une délégation de la CV²N de Neuchâtel part pour le Canada afin de confirmer que lorsque des femmes et des hommes de bonne volonté défendent un idéal commun et que règne l'amitié, les liens de l'union sont très solides. Relevons au passage une déclaration de l'ambassadeur extraordinaire, Mario DuMesnil: «L'ambassade de la CV²N n'est ni canadienne ni québécoise. Il n'y a pas de commune au Canada, mais des villes et municipalités. Le seul drapeau que nous ayons, c'est celui de la CV²N. L'ambassade est devenue l'emblème de la Suisse joyeuse et gaie. En vérité nous voudrions être considérés comme vingtième commune viticole, la communauté de Montréal».

Depuis, d'autres rencontres se sont déroulées: en 1999 lors de la Fête

des Vignerons; en 2007 vingt vignolants de Neuchâtel se retrouvent au Canada, et en 2012 une forte délégation de trente-sept vignolants québécois viennent à Neuchâtel défilier au cortège de la Fête des Vendanges. D'autres visites plus individuelles interviennent régulièrement. Elles sont toujours très appréciées et sont chaque fois une occasion de confirmer et de renforcer l'existence de ce lien d'amitié que nous comptons entretenir à tout jamais.

Merci à nos compagnes et compagnons du Québec de, comme le dit notre Charte, «mettre tout en œuvre, en tous lieux et en tout temps, pour travailler au bien du Vignoble neuchâtelois et de ses nobles produits».

A toutes les compagnes et à tous les compagnons d'ici et d'ailleurs, je souhaite un bel été.

■ Michel Tardin, Gouverneur

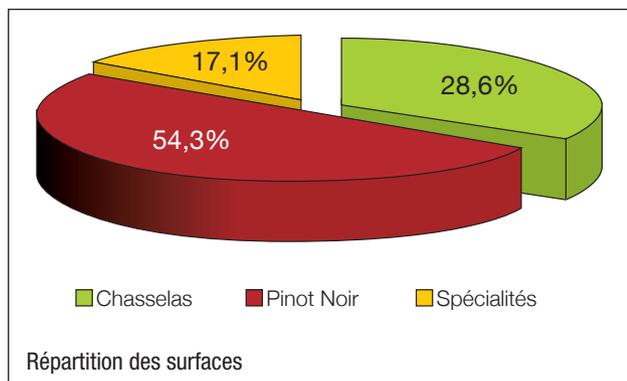
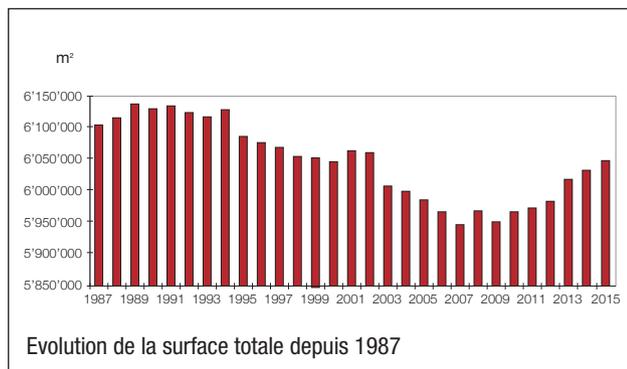
Evolution du vignoble et millésime 2015

Bien des superlatifs pourraient être utilisés pour décrire ce millésime d'anthologie, mais un mot à lui tout seul caractérise le mieux l'année viticole 2015: solaire! En effet, la saison viticole écoulée a été littéralement bercée par la lumière et la chaleur, offrant des raisins d'une concentration et d'une maturité quasi insolentes. Si les vigneron ne peuvent que se réjouir de la qualité du millésime, ces conditions climatiques extrêmes les interpellent et les amènent, comme bien d'autres collègues européens, à se poser des questions quant au visage que notre viticulture aura dans vingt ans. Soyez cependant rassurés, nos cépages autochtones ont encore de beaux jours devant eux!

Encépagement

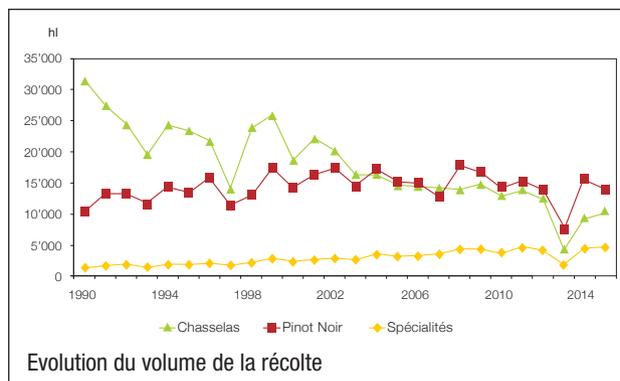
Pour la sixième année consécutive, le vignoble neuchâtelois poursuit l'augmentation de sa surface pour atteindre en 2015 un peu plus de 604 hectares. Les cépages rouges, dorénavant nettement majoritaires, représentent 60,2% de la surface totale.

C'est à nouveau le pinot noir qui enregistre la plus forte hausse, avec six hectares de plus en 2015 (328 hectares). La surface des cépages hors AOC reste relativement stable avec un peu plus de vingt hectares.



Récolte

Les vendanges ont débuté entre le 14 et le 18 septembre. La pluviométrie durant cette période est restée modeste, permettant ainsi aux vigneron de vendanger dans d'excellentes conditions. Le rendement moyen, tous cépages confondus, arrive à 609 g/m² soit un petit peu moins qu'en 2014. Si l'on ne peut que regretter ces quantités modestes, on doit en revanche se réjouir de la qualité du raisin récolté. Le chasselas affiche un degré record de 77,4°Oe (le plus haut depuis 1949), pour 771 g/m² de rendement. Le pinot noir n'est pas en reste et culmine à 96,1°Oe (degré



Cépage	m ²	% de la surface	kg	% des kilos	% Brix	° Oe	litres	kg/m ²
CHARDONNAY	218'429	3.6	132'295	3.6	23.2	97.4	105'836	0.606
CHARMONT	160	0.0	0	0.0	0.0	0.0	0	0.000
CHASSELAS	1'727'998	28.6	1'331'809	37.0	18.8	77.4	1'065'447	0.771
DORAL	10'101	0.2	5'057	0.1	21.5	89.5	4'046	0.501
GAMARET	112'324	1.9	73'001	2.0	23.2	97.5	58'401	0.650
GARANOIR	90'835	1.5	60'886	1.7	23.2	97.5	48'709	0.670
GEWURZTRAMINER	34'804	0.6	12'910	0.4	23.4	98.3	10'328	0.371
MUELLER-THURGAU	24'333	0.4	18'458	0.5	20.1	83.3	14'766	0.759
PINOT BLANC	7'465	0.1	2'855	0.1	23.0	96.4	2'284	0.382
PINOT GRIS	227'268	3.8	126'093	3.4	23.4	98.2	100'874	0.555
PINOT NOIR	3'280'625	54.3	1'760'259	47.8	22.9	96.1	1'408'207	0.537
SAUVIGNON BLANC	71'534	1.2	36'280	0.9	23.2	97.2	29'024	0.507
VOIGNIER	30'113	0.5	13'669	0.3	22.2	92.7	10'935	0.454
TOTAL CÉPAGES AOC	5'835'989	96.6	3'573'572	97.9	21.4	89.2	2'858'858	0.612
DIVERS BLANCS	50'830	0.3	20'486	0.5	23.6	99.1	14'535	0.357
DIVERS ROUGES	157'634	0.4	85'761	1.6	23.7	99.4	46'366	0.368
TOTAL DIVERS	208'464	3.4	106'247	2.9	23.6	99.4	60'902	0.510
TOTAL	6'044'453	100.0	3'679'819	100.0			2'919'759	0.609
<i>Jachères</i>	25'172							
TOTAL	6'069'625							

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

sensiblement identique aux millésimes 2003 et 2011) pour un rendement moyen de 537 g/m².

Les vins

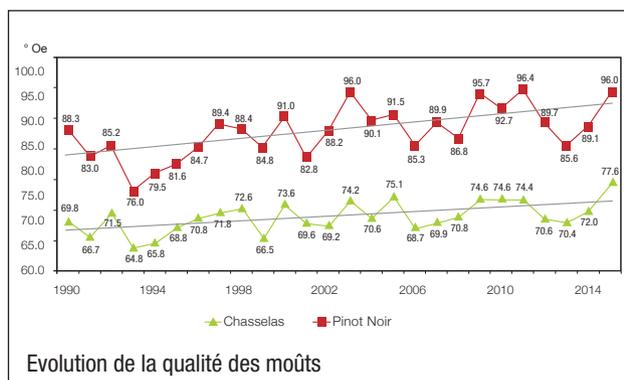
Voilà maintenant plus de vingt ans que c'est au *Non-Filtré* que revient l'honneur d'inaugurer l'année avec ses parfums friands et sa rondeur inimitable. La sortie du premier vin suisse de l'année est toujours un événement attendu par les inconditionnels du *Chasselas*. Sans surprise, 2015 nous livre des blancs très ronds avec une belle couleur légèrement dorée, signe d'une vendange d'une grande maturité.

Pour les rouges, les rendements modestes ont favorisé la concentration. Les vins ont une belle couleur rubis soutenue et nous dévoilent une large palette d'arômes de petits fruits rouges. Les autres cépages ne sont pas en reste, l'été chaud et sec ayant permis d'atteindre une concentration record dans les baies. Il n'y a aucun doute, 2015 a mis le soleil en bouteille !

Belle année viticole 2016 à toutes et à tous.

■ Sébastien Cartillier

Directeur de la Station viticole et encavage de l'Etat



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

Chasselas : un potentiel sous-exploité

Le chasselas, cépage emblématique du vignoble romand, peine, de temps à autre, à séduire le consommateur : parfois décrié, considéré comme produisant un vin d'entrée de gamme, ce cépage peut pourtant aussi se révéler comme étant à l'origine d'un grand vin, en particulier grâce à la mise en valeur de la subtilité de nos différents terroirs. Alors, que faire pour sensibiliser encore davantage l'amateur de vin à la délicatesse du Chasselas ?

Le chasselas peut être considéré comme une véritable spécialité romande. Bien que présent dans d'autres vignobles du monde, notamment en Allemagne, en Roumanie et en Hongrie, il ne s'y est pas établi avec la même intensité et ne constitue qu'une faible part de l'encépagement de ces pays, au contraire de nos vignobles ! Le chasselas, malgré une régression certaine des surfaces



depuis le début du siècle, demeure le cépage blanc le plus important des cantons romands. Et les pépiniéristes notent un nouvel élan pour ce cépage !

Chasselas, la spécialité romande

Dans un premier temps, il est certainement nécessaire de se demander comment le *Chasselas* est perçu par le consommateur, notamment en grande surface. Pour les responsables du secteur vin de Coop, le *Chasselas* est un vin apprécié des consommateurs – il figure d'ailleurs dans le « top ten » des ventes ! Et la stratégie de Coop est de soutenir encore davantage le développement des ventes de ce cépage emblématique du vignoble romand. Les responsables notent que parfois, hélas, quelques amateurs font encore référence aux récoltes excessives des années 1980 et ont tendance à dénigrer les vins issus de ce cépage. Le recours à un signe distinctif, qu'il s'agisse d'une AOC, d'une marque ou d'un label, peut amener le consommateur à revoir son jugement. Il n'est alors plus directement confronté à l'image du cépage mais à celle que lui renvoie le signe distinctif, qu'il soit collectif ou individuel.

Cette perception est, en partie, partagée par les professionnels du Markgräflerland, vignoble situé au sud de l'Allemagne, qui sont très fiers de leurs *Chasselas*. L'image, parfois en demi-teinte, du *Chasselas* ne semble pas être un réel souci pour eux. Toutefois, ils observent une méconnaissance presque complète du chasselas parmi les amateurs de vin. Ce cépage, relativement peu courant au niveau international, est peu, voire pas, connu des consommateurs. Et, le premier critère d'achat d'un vin étant « Je le connais », nous pouvons, sans grande peine, comprendre pourquoi le *Chasselas* rencontre tant de diffi-

cultés à trouver sa place en particulier à l'étranger. Enfin, l'image de la région de production va également fortement avoir un impact sur l'envie d'achat. Le Markgräflerland étant un vignoble peu connu, le consommateur ne s'intéressera pas spontanément à ses vins.

Alors que faire ? La tentation pourrait être grande d'abandonner un cépage peu connu dont l'image est terne au profit de cépages internationalement reconnus. Chacun sait qu'il devra alors affronter une concurrence elle aussi internationale qui bénéficie souvent de conditions de production plus avantageuses et qui peut fréquemment se prévaloir d'une notoriété déjà bien installée. Le jeu ne semble donc pas très équitable ! Le chasselas sait ici faire valoir ses atouts : rareté si la référence est internationale, spécificité et originalité si nous nous référons aux origines lémaniques de ce cépage, typicité et individualité si les professionnels lui permettent d'exprimer les terroirs et misent sur des vinifications inédites (élevage sur lie, absence de filtration, bâtonnage...) et proximité à l'heure où chacun est appelé à réfléchir à son impact environnemental. Et ces atouts, un signe distinctif (AOC, label, marque), qu'il soit collectif ou individuel, est à même de les faire connaître.

Grüner Markgräfler: l'innovation au travers d'une marque collective

Cette démarche de création d'une marque collective a été initiée par un amateur de vin, Berchtold Willi. Ce dernier, ayant mis en évidence le manque de notoriété tant du cépage chasselas que de la région viticole du Markgräflerland, a compris qu'il n'allait pas être possible d'améliorer parallèlement la notoriété du cépage et celle de la région. Il a donc choisi de créer une marque collective en mettant l'accent sur le nom de la région ; mais de surcroît, en faisant référence au Vinho Verde avec le terme «Grüner», il y associe discrètement le type de vin recherché. Ce projet, né en 2007, veut promouvoir un Chasselas jeune et frais (d'où la référence au Vinho Verde). Le cahier des charges intègre aussi bien des exigences au niveau de la production que de la vinification, tout en s'appuyant sur un concept marketing visant un public bien précis, jeune et urbain principalement. Lancé avec un seul producteur, le projet regroupe aujourd'hui neuf vigneronnes et commercialise annuellement quelque 65 000 bouteilles. Ce groupement a le sentiment d'avoir trouvé son rythme et ne souhaite pas s'agrandir pour l'instant, malgré les demandes d'autres caves. Les prix de vente des Grüner Markgräfler sont nettement au-dessus de la moyenne des Chasselas de cette région. La période de commercialisation est précisée dans le cahier des charges : les vins ne peuvent être commercialisés sous



l'appellation Grüner Markgräfler que de mai à décembre et un prix minimum de vente est fixé (5,50 Euros). Ce projet voit aujourd'hui sa gamme de produits se développer avec la création d'un vin rosé (Rosa Markgräfler) et rouge (Blauer Markgräfler).

La promotion de la marque est assurée par le prélèvement d'une contribution sur chaque bouteille vendue. L'initiateur du projet perçoit quelques modestes royalties. Chaque membre du groupement s'investit encore personnellement dans la promotion de cette marque collective. Il s'agit souvent de mettre du temps à disposition pour l'animation de stands, de dégustation ou pour l'organisation de diverses manifestations.

Chez nous, le *Non-Filtré* est une autre très belle réussite d'une mise en scène discrète du chasselas. Le mode de vinification mais aussi son caractère primeur sont devenus les signes distinctifs de ce vin, reléguant le nom du cépage au second plan.

■ Texte : Monique Perrottet
Photo Chasselas : Monique Perrottet
Photo Grüner Markgräfler : Agridea

Serge Divernois - Rue du Vignoble 7 - 2087 Cornaux

La cave est ouverte le vendredi de 17 à 19 heures et le 1er samedi du mois de 10 à 12 heures.

Téléphone: +41 (0)32 757 21 91
www.crudecornaux.ch

2016 : Neuchâtel Vins et Terroir déroule sa stratégie

Nos Produits du Terroir

Au niveau stratégique, l'année 2016 est axée principalement sur le développement de la certification et de la promotion des Produits du terroir, suite notamment à de nouvelles directives nationales que nous devons appliquer dans notre canton. Nos produits nouvellement certifiés seront mis en valeur lors de notre traditionnel marché du Terroir neuchâtelois à Fête la terre, les 20 et 21 août prochains. Cette édition 2016, présidée par Neuchâtel Vins et Terroir, va célébrer les 20 ans de cette manifestation ! De nombreuses activités seront proposées avec notamment, en plus des marchés, une « Silent Party » et une disco du Terroir, de la lutte suisse et des combats de reines à la neuchâteloise ! Le public profitera évidemment aussi des concerts des Jardins musicaux qui seront donnés dans une Grange au Concert rénovée ! De nombreuses synergies auront donc lieu à Evologia à Cernier entre les différents acteurs du site !

Le Salon Goût et Terroir de Bulle nous accueillera comme hôte d'honneur de cette édition anniversaire, du 28 octobre au 1^{er} novembre dans un stand neuchâtelois flambant neuf à la surface doublée ! Comme hôte d'honneur 2016 du plus grand salon du Terroir suisse, nous ne ferons pas les choses à moitié et de nombreux événements autour de nos produits seront organisés à Bulle pendant ces cinq jours.



Projet de stand NVT pour Bulle

L'événement « Les produits du Terroir au Château de Boudry » ne sera par contre pas reconduit cette année. En effet, après près de vingt ans sous une formule qui s'essouffle, nous avons décidé d'emmener notre Terroir en balade ! Cet automne, nous devrions donc rejoindre le centre-ville de Neuchâtel et bénéficier de synergies avec la tente montée par NewPort Expo entre octobre et décembre. A suivre !

Nos Vins

2015 restera probablement dans nos mémoires comme le millésime de tous les superlatifs. La sécheresse cumulée aux températures caniculaires de juillet-août a concentré à l'extrême les précieuses baies de nos cépages. Avec ce millésime, nos vins seront, à n'en pas douter, à nouveau sur les plus hautes marches des podiums des concours nationaux et internationaux ces prochains mois !



Premier vin suisse de l'année, le Neuchâtel Non-Filtré tant attendu est sorti de sa bouteille lors du lancement de nos deux traditionnelles dégustations publiques à Neuchâtel le troisième mercredi du mois de janvier et à La Chaux-de-Fonds le jour d'après pour la première fois à la Maison du Peuple.

Les encaveurs y ont présenté leur cru, dégusté par de toujours plus nombreux amateurs dans une ambiance festive et conviviale. Pour la première fois cette année en collaboration avec Gastro Neuchâtel, les dégustations publiques ont été précédées d'une partie réservée aux

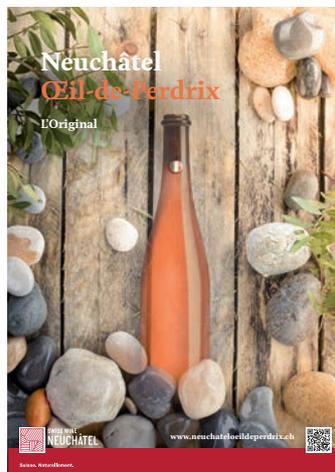
professionnels de la restauration et de la presse qui ont pu, en toute tranquillité et dans d'excellentes conditions, déguster plus de vingt-cinq *Non-Filtrés* différents. Cette expérience fortement appréciée par les vigneron et par les restaurateurs sera reconduite lors de nos dégustations d'*Ceil-de-Perdrix* le 22 juin prochain et de *Pinot Noir* cet automne. De nombreuses commandes ont pu se faire en ligne via le site Internet dédié www.neuchatelnonfiltre.ch.

Les 29 et 30 avril ont, comme à l'accoutumée, été l'occasion de déguster le nouveau millésime lors de notre événement Caves ouvertes du vignoble neuchâtelois. En bus-navettes gratuits, en voiture ou à pied, des milliers de personnes d'ici et d'ailleurs ont saisi l'occasion d'aller à la rencontre de nos vigneron, à la découverte de caves et de spécialités parfois insoupçonnées! Cette édition record démontre encore une fois que la région viticole neuchâteloise, petite en taille mais grande en qualité, n'a rien à envier à ses voisins, venus d'ailleurs en nombre déguster des vins dont les médailles ont été abondantes depuis plusieurs années. A cette occasion, Neuchâtel Vins et Terroir en collaboration avec trois caves partenaires s'est uni autour de l'habillage d'une rame du tram du Littorail aux couleurs du Vignoble neuchâtelois!



Le mois de mai a été l'occasion de faire revivre notre Sélection cantonale neuchâteloise. Malheureusement les deux partenaires de la région 3-Lacs que sont le Vully et le lac de Biemme n'ont pas pu rejoindre l'organisation commune, pourtant couronnée de succès en 2015. Non sans regret mais avec un enthousiasme intact, nos vigneron ont présenté leurs vins lors de trois jours de dégustations exceptionnelles organisées par l'Interprofession des Vins de Neuchâtel (IVN) au Mycorama à Cernier. (Les résultats du Concours «Sélection cantonale» figurent à la page 26.)

Neuchâtel Vins et Terroir est fier cette année d'avoir pu s'agrandir dans l'enceinte du très prisé Festi'Neuch. Les festivaliers ont pu découvrir un village neuchâtelois avec son œnothèque centrale et ses stands de restauration du terroir.



Le mois de juin se terminera par la dégustation de l'*Ceil-de-Perdrix* sous la campagne promotionnelle «Neuchâtel *Ceil-de-Perdrix*, l'Original», couplée avec les lauréats de la Sélection cantonale et de la Gerle d'Or, le 22 juin à l'Hôtel de Ville de Neuchâtel. Les commandes pourront se faire pour notre *Ceil*

via le site Internet dédié www.neuchateloildeperdrix.ch.

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

UN REGARD JURIDIQUE...

Le domaine viticole appréhendé par le droit successoral – Le droit d'un héritier à son attribution

La transmission d'un domaine viticole par voie de succession présente des particularités par rapport à la transmission d'un bien d'une autre nature. Elle est soumise à des restrictions de droit public et de droit privé.

Dans la première partie, parue en décembre dernier, l'auteur, avocat au barreau neuchâtelois, définissait, dans les grandes lignes, l'entreprise agricole au sens de la Loi fédérale sur le droit foncier rural, LDFR. Il abordait également les deux principales restrictions de droit public dans le cadre de la transmission d'un domaine viticole que sont, premièrement, l'interdiction de partage matériel ainsi que de morcellement et, deuxièmement, la nécessité de disposer d'une autorisation d'acquisition. La deuxième partie, qui est l'objet du présent article, est consacrée à une première restriction de droit privé: le droit à l'attribution dans le partage successoral. La troisième et dernière partie, qui paraîtra dans le numéro prochain, traitera des deux dernières restrictions de droit privé: le droit d'emption de certains parents et le droit des cohéritiers au gain.

Le droit à l'attribution dans le partage successoral est un des mécanismes spécifiques prévus par la Loi fédérale sur le droit foncier rural (LDFR) pour atteindre ses buts. Il consiste à accorder à tout héritier qui veut et qui paraît apte à reprendre l'entreprise agricole, le droit d'en demander l'attribution globale dans le partage successoral (art. 11 LDFR). Il s'agit donc d'une restriction de la liberté du propriétaire du domaine de disposer de ses biens en cas de son décès.

Pour être titulaire du droit à l'attribution, il faut tout d'abord être héritier. La qualité d'héritier peut découler de la loi. A défaut de disposition pour cause de mort (testament ou pacte successoral), la loi désigne les personnes qui vont recueillir la succession (art. 457 à 466 du Code civil). On parlera alors d'héritiers «légaux». La qualité d'héritier peut aussi découler de la volonté exprimée dans un acte pour cause de mort (testament ou pacte successoral) par celui dont la succession est en cause (le *de cuius*, selon la jolie expression latine usuelle). Ces héritiers seront dits «institués». La LDFR traite de la même manière ces deux catégories d'héritiers (art. 11 LDFR).

Il faut ensuite vouloir exploiter personnellement le domaine. L'héritier qui entend exercer le droit à l'attribution doit ainsi vouloir cultiver lui-même les terres et diriger personnellement le domaine (art. 9 al. 1 LDFR). L'engagement qu'il prend est renforcé par l'interdiction d'aliéner le domaine dans les dix ans qui suivent l'attribution, sauf accord des cohéritiers (art. 23 LDFR). Il est également garanti par un droit d'emption des

www.75cl.ch

- Pinot Gris
- Chasselas
- Oeil-de-Ferdix
- Pinot Noir
- Barrrique
- 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



cohéritiers d'une même durée de dix ans. Si l'attributaire du domaine cesse définitivement de l'exploiter, le cohéritier qui entend exploiter à son tour personnellement le domaine et qui en paraît capable peut reprendre le domaine à la valeur prise en compte lors du partage.

Une dernière condition est celle de l'apparence donnée par l'héritier de sa capacité à exploiter le domaine. La loi parle ici « d'aptitudes usuellement requises dans l'agriculture de notre pays » (*sic*; art. 9 al. 2 LDFR). Elle vise principalement la formation acquise par l'héritier, mais également ses capacités physiques, morales, financières et familiales. L'ensemble de ces éléments sera apprécié concrètement en fonction du domaine à reprendre.

Le domaine viticole sera attribué à l'héritier qui remplit ces conditions et qui le demande. Il sera imputé à la valeur de rendement (et non à la valeur vénale, art. 17 al. 1 LDFR) sur la part héréditaire de l'attributaire. La valeur de rendement se calcule en partant du revenu du domaine d'après une moyenne pluriannuelle, en tenant compte des usages du pays, puis en capitalisant ce revenu sur la base du taux d'intérêt moyen sur plusieurs années applicable aux hypothèques de premier rang.

Si aucun héritier ne demande l'attribution du domaine ou ne remplit les autres conditions, tout héritier réservataire peut en demander l'attribution (art. 11 al. 2 LDFR). Cette disposition tend vers un des buts de la LDFR: le maintien de l'entreprise dans la famille. En pareil cas, le domaine sera imputé à la valeur vénale (et non, cette fois, à la valeur de rendement) sur la part héréditaire de l'attributaire.

A l'inverse, en cas de concours de prétendants remplissant les conditions, la LDFR prévoit deux hypothèses, selon que le *de cuius* aura pris (art. 19 LDFR) ou non (art. 20 LDFR) des dispositions pour cause de mort. Si tel est le cas, la volonté du *de cuius* prévaut si celui-ci donne la préférence à un héritier réservataire (conjoint, partenaire enregistré, descendants, père et mère) sur un autre réservataire, à un héritier légal non réservataire sur un héritier légal non réservataire, à un héritier légal non réservataire sur un réservataire ou à un héritier institué sur un héritier légal non réservataire. Par contre, le *de cuius* ne pourra donner sa préférence à un héritier institué sur un héritier réservataire.



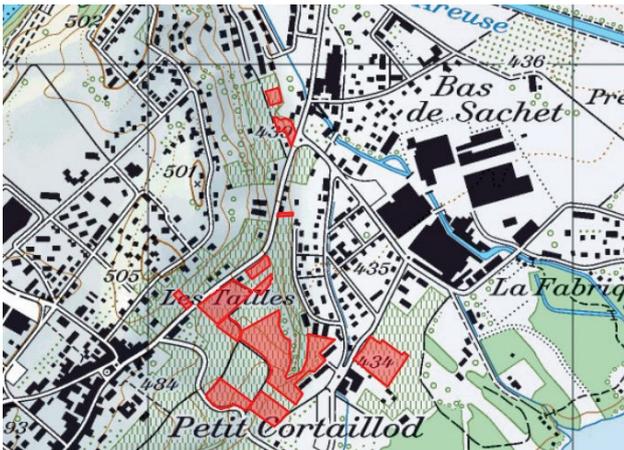
Si le *de cuius* n'a pas marqué de préférence pour un héritier, le droit de l'héritier réservataire prime le droit des autres héritiers. En cas de concurrence entre plusieurs héritiers réservataires ou entre plusieurs autres héritiers, la situation personnelle de chacun sera déterminante pour l'attribution.

■ Texte : Alexandre Massard
Photo : Neuchâtel Vins et Terroir

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

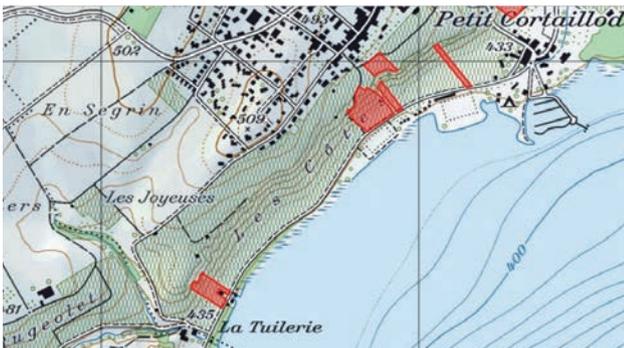
www.vignolants.ch

La Cave du Cep, un nouvel encavage déjà bien établi



Cave du Cep

Jacques Roland Félix
Rue des Courtils 43
2016 Cortaillod
032 841 41 12
www.caveducep.ch
felixjr@bluewin.ch



2016 : l'année des vingt-cinq ans

Si vingt-cinq ans représentent assurément une durée respectable, il faut bien avouer que dans le monde très traditionnel de la viticulture, où les domaines se transmettent habituellement de génération en génération, la Cave du Cep est encore ce qu'on peut appeler une jeune entreprise. Le succès que connaît aujourd'hui cet encavage n'en est que plus remarquable.

L'histoire de cette réussite commence par l'association d'un père et de son fils : le père, Roland Félix, est alors chef de culture chez Châtenay à Areuse, et son fils Jacques exerce la même profession, mais au Domaine de Montmollin à Auvernier. Tous deux sont compétents,

travailleurs et appréciés de leurs employeurs. Mais bien que satisfaits de leur situation, ils aspirent à davantage d'autonomie.

Créer *de novo* un domaine viticole complet avec des vignes, des machines, des locaux, une cave et du matériel de vinification n'est cependant pas une mince affaire. Comme le résume joliment Jacques Félix, chacun apporte alors son enthousiasme, son patrimoine... et ses dettes ! Les vignes, patiemment acquises par Roland Félix depuis son installation dans le canton de Neuchâtel en 1970, représenteront l'apport du père, alors que celui du fils sera constitué d'un terrain constructible et d'un hangar, acquis en 1988 à Cortaillod. La construction d'une maison d'habitation de trois logements, d'une cave et de locaux

techniques sera l'étape suivante et, en 1991, un nouvel encavage voit le jour à Cortaillod sous le nom de Cave du Cep; une affaire rondement menée!

Un Vaudois qui s'installe à Neuchâtel en passant par Genève

Roland Félix s'est installé dans notre canton en 1970, mais pour ce Vaudois d'origine, la première partie de sa carrière professionnelle fut genevoise. De son séjour dans le canton du bout du lac Léman, il a d'ailleurs gardé longtemps un «léger» accent et même une certaine gouaille qui lui ont parfois valu quelques remarques! Pourtant, d'après son fils, la seule chose qui le rattache encore à Genève, c'est le nom de sa cave, et l'affaire est cocasse.

Lorsqu'il travaillait à Genève, Roland Félix livrait sa vendange à une cave qui portait alors le nom de «La Souche». Aussi, quand il eut créé sa nouvelle cave à Neuchâtel, ses collègues lui suggérèrent de la nommer «Cave de la Souche» en souvenir de son passé genevois. Ne voulant rien devoir à Genève, Roland refusa catégoriquement, et choisit de l'appeler «Cave du Cep». Cette anecdote, que nous a rapportée Jacques Félix, illustre assez bien le caractère entier de Roland qui ne voulait jamais rien devoir à personne. Mais un autre trait de son caractère est surtout sa rigueur dans le travail, son sens de l'organisation et son souci permanent de la rentabilité,

qualités d'entrepreneur qu'on retrouve intactes chez son fils: le fruit n'est pas tombé loin de l'arbre! Sans ces qualités, l'aventure aurait probablement tourné court, car tant Roland que Jacques ont poursuivi chacun leur activité professionnelle à côté de cette nouvelle cave et du travail supplémentaire que cela représentait.

D'employé à patron, un engagement total

Jacques Félix a effectué son apprentissage de vigneron dans trois entreprises différentes: Caves Châtenay-Bouvier à Areuse, encavage Bernard Bovy en Lavaux, et Volg Weinkellerei à Hallau dans le canton de Schaffhouse. Le règlement de l'époque exigeait en effet que l'apprentissage soit effectué dans plusieurs entreprises, et encourageait même fermement les candidats à partir se former une année

en Suisse allemande. Le père de Jacques, qui était alors membre de la commission d'apprentissage, exigea que son fils se plie totalement à ces exigences. Mais si Jacques reconnaît avoir tiré profit de ces expériences extérieures au canton, il s'empresse de dire que c'était presque des vacances en comparaison du travail avec son père!

Après un stage en vinification chez Châtenay, Jacques Félix s'inscrit au cours supérieur de viticulture et d'œnologie de Changins dont il sort diplômé en 1987. Il sera alors successivement vigneron au domaine Valentin Ruedin

“ Le règlement de l'époque exigeait que l'apprentissage soit effectué dans plusieurs entreprises... ”





Jacques Félix

à Cressier, chef de culture au domaine de Montmollin à Auvernier, puis chef de culture au domaine de la Ville de Neuchâtel. Mais en 1994, une nouvelle opportunité s'offre à lui: en effet, renonçant à employer des fonctionnaires pour cultiver son domaine viticole, le Conseil communal de la Ville de Neuchâtel a décidé de le mettre à tâche et lance une soumission. Déjà en place, et apprécié pour son travail, Jacques Félix emporte la mise; et c'est ainsi que, durant vingt ans, il sera le tâcheron attitré du Domaine viticole de la Ville. La situation est évidemment bien différente, puisqu'il passe alors du statut d'employé à celui d'entrepreneur, dont le contrat peut être remis en cause chaque année. C'est un risque, mais c'est aussi une formidable opportunité de développer sa propre entreprise, ce qu'il fera avec succès. A fin 2015 cependant, le contrat n'est pas renouvelé, et Jacques Félix se voit contraint de réorienter quelque peu ses activités. Toutefois, tâcheron maintenant reconnu, et seul à la tête de son encavage puisque son père Roland s'est retiré des affaires depuis plusieurs années, Jacques Félix voit l'avenir avec sérénité. Il travaille d'ailleurs déjà d'autres vignes à tâche, dont celles de la commune de Cortaillod. De cette période à la Ville de Neuchâtel, il garde un excellent souvenir et nous confie qu'il est reconnaissant au Conseil communal d'alors de lui avoir fait confiance. Il souligne encore que ce changement lui a permis de se mettre à son compte, ce qu'il souhaitait depuis toujours, mais qui n'aurait jamais été possible sans cet important contrat.

Les vignes et leur encépagement

Les vignes que cultive Jacques Félix représentent une surface de presque onze hectares: trois cent quatre-vingts ares sont cultivés à tâche pour la commune

“ Toutes les vignes de son domaine, comme celles de la commune de Cortaillod, sont conduites selon les principes de la production intégrée. ”

de Cortaillod, mais la plus grande partie, environ sept cents ares, produit les raisins nécessaires à son encavage. Cépage dominant, le pinot noir représente quarante-six pourcents. Il est suivi du chasselas, trente-huit pourcents, et des spécialités, seize pourcents. Les spécialités, quant à elles, sont composées pour moitié de trois cépages rouges de Changins, le gamaret, le garanoir et le galotta, l'autre moitié étant constituée de pinot gris et de chardonnay. Cultivées en Guyot mi-haute, les vignes sont bien mécanisables, à l'exception d'un hectare environ qui, en raison de la topographie, doit être travaillé à la main. Jacques Félix relève qu'au cours des années, il a pratiquement reconstitué l'entier du domaine, de sorte qu'il a pu choisir de remplacer les anciens porte-greffe trop vigoureux et trop productifs par le 3309 Couderc, un porte-greffe à cycle végétatif court, plus favorable à la qualité, mais qui, dans nos sols calcaires, n'autorise que de petites productions. La plus grande partie des surfaces, un peu moins de six hectares, se trouve sur le territoire de Cortaillod où les parcelles sont assez bien groupées. Les autres parcelles, environ un hectare et demi, sont plus disséminées sur les communes d'Auvernier et de Colombier. Toutes les vignes de son domaine, comme celles de la commune de Cortaillod, sont conduites selon les principes de la production intégrée.

Visite de la cave

Toutes les explications sur l'origine de la cave et sur les caractéristiques du domaine nous ont été données avec compétence et force détails dans le local attenant à la cave qui fait office à la fois de bureau, de local de vente et de carnotzet. Mais, aux yeux du maître des lieux, tout



Miguel Duarte Braga



Pedro Santos

Étiquetage et conditionnement du Non-Filtré

cela est bien théorique et surtout un peu sec! On le sent désireux de nous faire visiter ses locaux et déguster quelques produits de la maison. Sous sa conduite, et toujours avec de nombreuses explications, nous arpentons alors les principaux locaux de l'entreprise: réception de vendange, locaux de stockage, local de mise en bouteille où s'affairent deux employés qui procèdent à l'étiquetage du *Non-Filtré*, pour aboutir finalement à la cave proprement dite où s'alignent cuves Inox et cuves en acier émaillé, ainsi que quelques barriques. Le volume total d'encavage avoisine quatre-vingt mille litres. C'est alors que Jacques Félix nous propose de «déguster la cave» comme on dit dans le jargon professionnel. Il s'agit en fait de déguster la production de l'année, en passant en revue toutes les cuves. Munis chacun d'un verre, nous nous mettons alors en devoir de déguster et de commenter toutes les cuves comme le font souvent entre eux les professionnels. L'élégance des *Chasselas*, le fruité des *Pinots*, la robe de l'*Ceil-de-Perdrix*, la richesse tannique du *Gamaret* ou la race du *Chardonnay*, tout est analysé et commenté avec compétence par un Jacques Félix enthousiaste qui répond volontiers à toutes nos questions. Il nous apprend en particulier qu'il a la chance de pouvoir travailler avec l'œnologue Olivier Burgat, de Bevaix, qui le seconde efficacement dans toutes les étapes de la vinification, même si, au final, c'est lui qui prend toujours les décisions!

Les vins

La dégustation des vins à la cuve est un exercice intéressant, mais c'est une affaire de professionnels qui, si elle permet de suivre l'évolution du vin et d'éviter des accidents, ne permet pas toujours de savoir précisément

ce que sera le produit fini. C'est pourquoi, après ce passage en revue des cuves, Jacques Félix nous convie aussi à déguster au carnotzet quelques bouteilles du millésime 2014. Nous pouvons alors nous faire une idée de la qualité de ses productions, toutes excellentes, avec une mention particulière pour le *Pinot Noir* 2014. Ce vin, d'une élégance rare, couronné d'or au «Mondial des Pinot 2015», peut être considéré comme un des fleurons des *Pinots Noirs* neuchâtelois de ce millésime. Mais ce n'est pas tout: la Cave du Cep a encore glané de nombreux autres prix l'an dernier. Qu'on en juge plutôt: Prix d'excellence pour son *Pinot Noir* au «Concours 3-Lacs», médaille d'argent au «Grand Prix du Vin Suisse» pour son *Chasselas*, et surtout, dans ce même et prestigieux concours, médaille d'or pour son *Ceil-de-Perdrix*. Ce vin a même été nommé et classé deuxième, ce qui signifie qu'il a été considéré comme le deuxième meilleur vin rosé de Suisse pour le millésime 2014!

Importance de l'AOC Neuchâtel

L'appellation d'origine contrôlée Cortaillod est assurément une appellation prestigieuse de notre vignoble, et pourtant Jacques Félix considère qu'il serait préférable d'utiliser plutôt l'appellation Neuchâtel, et d'oublier un peu les appellations de village. Pour lui, malgré le clone de Cortaillod ou le Vin du diable, le prestige du nom Cortaillod ne va pas beaucoup plus loin que la frontière cantonale, et objectivement, il est peu connu outre-Sarine. En revanche, le canton de Neuchâtel avec son lac, son climat agréable et ses coteaux couverts de vignes, est une région connue et appréciée en Suisse allemande. Il lui paraît donc important de faire connaître nos vins principalement sous



Suivez le guide!

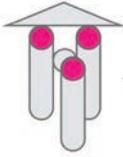
l'appellation Neuchâtel, cela tout au moins pour nos trois ambassadeurs que sont le *Blanc Non-Filtré*, le *Pinot Noir* et *l'Œil-de-Perdrix*. A ce sujet, il apprécie à sa juste valeur l'important travail de communication réalisé par le nouvel organisme de promotion « Neuchâtel Vins et Terroir ».

Pour les autres vins, il est moins catégorique. Il admet que l'utilisation des appellations de village peut être utile pour différencier les régions, valoriser les terroirs et fidéliser une clientèle locale, mais il reste cependant persuadé qu'elles n'ont qu'un impact limité pour conquérir les marchés d'outre-Sarine.

Enfin, il rappelle qu'il existe depuis quelque temps dans notre canton un nombre relativement important de productions qui ne peuvent pas être vendues comme AOC, les cépages dont elles sont issues n'ayant pas été homologués dans les appellations neuchâteloises. C'est en particulier le cas pour sa nouvelle spécialité, *Les Larmes de Bacchus*, élaborée avec du galotta cultivé au Petit-Cortailod, au lieu-dit les Chenaux. Toutes ces spécialités, souvent produites en petites quantités, n'ont droit qu'à l'appellation Vin de pays. Elles n'en sont pas moins recherchées par une clientèle jeune, avide de nouveautés, et qui, on a pu le constater, accorde peu d'importance aux appellations.

Le problème des appellations d'origine et des cépages reconnus est un problème complexe qui ne cesse de diviser le monde viticole et qui a fait déjà couler beaucoup d'encre. Il ne nous appartient évidemment pas de prendre position ici, mais constatons tout de même qu'il n'est pas banal qu'un encaveur de Cortailod plaide avec si peu de conviction pour la mise en évidence de l'appellation de son village. Serait-ce le signe d'un changement des mentalités?

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



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

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

Nouvelle direction:
Thierry et Valérie Lardon

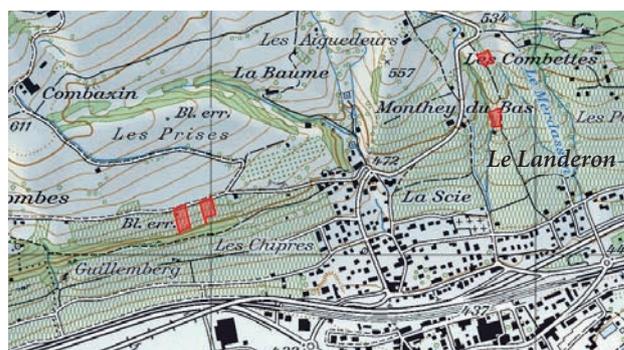
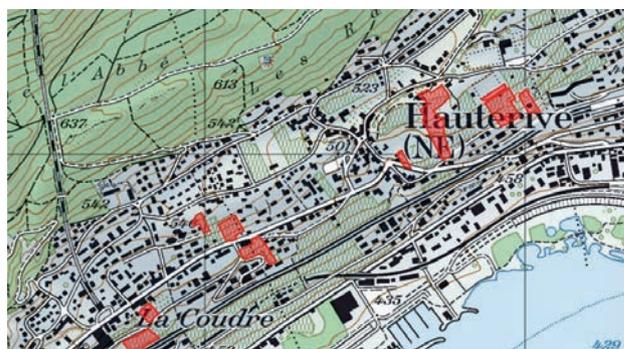
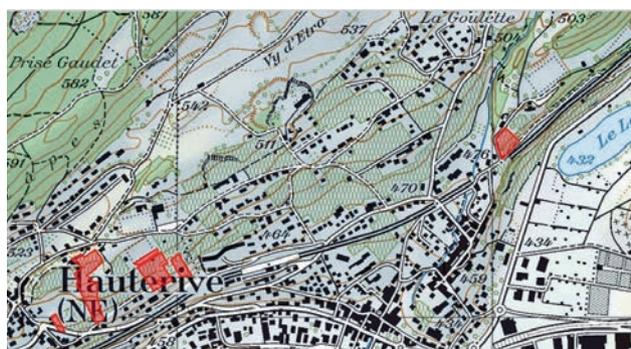
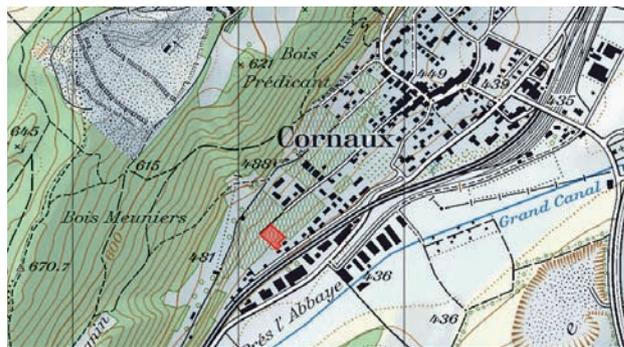
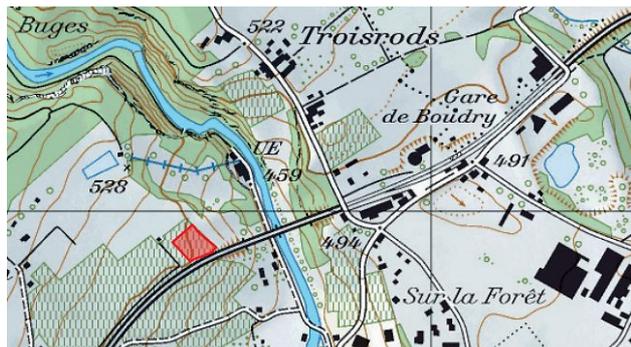
Bureau Fiduciaire
Chemin des Longins 2 - 2087 Cornaux
Tél. 032 757 66 00 - Fax 032 757 66 01
gestion@carre-noir.ch



Un viticulteur emblématique du vignoble nous a quittés

Mardi 17 mai dernier, alors que ce compte rendu sur la Cave du Cep n'était pas encore paru, tous les vigneron du village et de nombreux représentants du vignoble neuchâtelois et d'ailleurs, étaient présents au temple de Cortailod pour rendre un dernier hommage à Roland Félix, décédé à l'âge de 85 ans. Le Vignolant s'associe à cet hommage et présente à sa famille ses sincères condoléances.

Une belle collaboration entre vignerons neuchâtelois



Domaine Sandoz La Coudre

Roger et Patrick Sandoz
Rue de la Dîme 98
2000 Neuchâtel/La Coudre
032 753 45 63 ou 079 249 98 36
sandozvins@bluewin.ch
www.sandoz-vins.ch

La vigne, le lac, les Alpes et... le soleil! Il est difficile d'imaginer un endroit plus paradisiaque que celui qu'habite la famille Sandoz! Lorsque vous vous rendez dans la cave du domaine, vous longez une vigne de gewürztraminer qui semble se perdre dans les eaux du lac de Neuchâtel. Face à un tel panorama, il est impossible de ne pas être contemplatif et surtout, il est presque naturel de ne produire que des nectars!



Retour sur un passé somme toute assez récent

L'histoire commence en 1934, lorsque Gaston Sandoz fonde l'entreprise familiale sise à la Dîme 98, pour pouvoir produire son propre vin. Certes, auparavant, la vigne était déjà cultivée, mais les raisins étaient vendus à d'autres encaveurs. Son fils, Roland, lui succède en 1973, puis, c'est au tour du petit-fils, Roger, de reprendre le flambeau, en 1990. Ce dernier a suivi les cours de l'école de Marcelin où il a obtenu un diplôme de viticulture en 1976, puis les cours de l'école de Changins, couronnés par un diplôme d'œnologie et de viticulture en 1979. Aujourd'hui, Roger Sandoz n'est plus seul aux commandes, il est associé à son fils, Patrick, si bien que, depuis le 1^{er} janvier 2016, le domaine se nomme «Sandoz Vins». A vingt-sept ans, le représentant de la quatrième génération a déjà roulé sa bosse. Il a travaillé chez Jocelyn Vouga à Cortaillod, à Luins, au Tessin et en Argentine (2014), non sans négliger ses études, couronnées d'un CFC de viticulture à Marcelin et d'un brevet fédéral en viticulture-œnologie à Changins. Actuellement, il prépare la maîtrise à Changins en parallèle avec son travail à La Coudre. Enfin, deux employés complètent l'équipe.

De la vigne à la cave

Le domaine comprend six hectares répartis sur les communes de Neuchâtel, d'Hauterive, de Saint-Blaise, de Cornaux, du Landeron et de Boudry. Le chasselas est cultivé sur un hectare, le pinot noir, sur quatre hectares et les spécialités dont le pinot gris, le chardonnay, le gewürztraminer, le gamaret, le garanoir, le viognier et le mara, sur un hectare. A cela s'ajoutent des raisins achetés, provenant de quatre hectares de vignes travaillées par

des vignerons «amis de longue date», puisque c'est le grand-père ou l'arrière-grand-père, Gaston, qui a initié ces collaborations qui se sont maintenues au fil des générations. Ces vignerons ont un cahier des charges précis, établi par la famille Sandoz. Sur ces quatre hectares, trois fournissent du chasselas, un du pinot noir.

Toutes les vignes sont travaillées en production intégrée, selon une méthode artisanale respectueuse de l'environnement. La culture est en Guyot simple et les rendements sont rigoureusement maîtrisés. Les vendanges sont manuelles, car les coteaux sont parfois très pentus. Vingt-cinq vendangeurs s'activent à remplir des caissettes jaunes qui sont transportées à la cave.

A la cave, les cépages rouges et les spécialités sont éraflés, les macérations sont relativement courtes (dix à quinze jours), car la nature du sol commande des *Pinots Noirs* «sur le fruit». Roger et Patrick Sandoz pratiquent le pigeage; le collage se fait au blanc d'œufs. Enfin, il convient de mentionner un pressoir pneumatique, des cuves en acier revêtu, de grands vases en bois et quelques barriques.

La famille Sandoz produit, en moyenne, septante-cinq mille bouteilles; le *Chasselas* représente le 40 % de la production, le *Pinot Noir*, le 50 % et les spécialités, le 10 %, dont 3 % de *Pinot Gris*. Quant à l'*Œil-de-Perdrix*, un tiers de la production de pinot noir lui est consacré.

Les vignerons ont la satisfaction d'écouler la totalité de leur production auprès d'une clientèle locale, composée de particuliers et de restaurateurs.

Une ligne de conduite

Chez les Sandoz, le respect de la nature n'est pas une mode! Certes, il faut limiter les traitements au maximum, afin de rechercher l'authenticité du cépage, de protéger le consommateur et d'éviter que le vigneron soit lui-même trop exposé au contact des produits chimiques. La réflexion va plus loin! «Nous respectons la nature, car nous n'en sommes pas les propriétaires! Elle nous est confiée, l'espace d'une vie, afin que nous en retirions le meilleur, dans l'intérêt de tous». Quelle belle profession de foi! Et, si les macérations de pinot noir sont relativement courtes, c'est parce que la nature du sol commande une telle pratique. Les vins de Roger et de Patrick Sandoz ont donc un style particulier qui correspond parfaitement bien à leurs conceptions de la gestion d'un domaine viticole. Cette constance, nous la retrouvons sur les étiquettes dont le motif reste inchangé depuis la fondation du domaine!

Autre élément intéressant: le vigneron n'est pas seul sur la terre! Il faut s'entraider, il faut collaborer, il faut échanger! Les deux vignerons l'ont compris et partagent cette manière de voir avec deux autres viticulteurs voisins. Ainsi, les Sandoz, les Lavanchy et les Gerber se retrouvent le lundi, en hiver, pour échanger leurs expériences et pour déguster leurs vins; des dégustations comparatives, entre collègues ou amis, ne sont-elles pas plus efficaces que bon nombre de concours onéreux? Les avis de trois personnes concernées favorisent immédiatement les ajustements et les corrections. Cette collaboration permet également des investissements mieux ciblés et donc moins chers, car tout achat un peu particulier n'est fait qu'une fois, pour les trois domaines.

Une belle dégustation

C'est dans leur petit caveau bien aménagé que j'ai eu le privilège de goûter six vins, tous de 2014, sauf, bien

“ Les nombreux prix obtenus et une clientèle toujours fidèle ne les démentent pas. ”

entendu, le *Chasselas Non-Filtré* dont le nez révèle des senteurs de poire et d'ananas; et, en bouche, il a un bel équilibre grâce à une bonne acidité. Le *Chardonnay* non barriqué est léger, «au plus près du cépage»; une seconde fermentation lui confère richesse et authenticité. Quant au *Pinot Gris* non barriqué, une légère macération avant pressurage lui donne des notes d'arôme confit. L'*Ceil-de-*

Perdrix qui «semble avoir perdu de son importance au profit du *Chasselas*» devient véritablement un vin de gastronomie. Les vignerons ne procèdent à aucune saignée et le font macérer entre vingt-quatre et trente-

six heures; sa robe est donc assez soutenue et, en bouche, il présente une grande finesse. Les deux *Pinots Noirs* sont vraiment réussis – équilibre, finesse, tanins persistants. Voilà des vins qui pinotent! Le dernier vin m'a vraiment séduit; il s'agit d'un *Gewürztraminer* d'une finesse et d'une légèreté incroyables; ni trop sec, ni trop moelleux, il peut être bu comme vin de dessert avec du chocolat, ou en accompagnement d'asperges.

En guise de conclusion

Le domaine Sandoz Vins a une histoire relativement brève, quelque quatre-vingt-deux ans..., mais il peut espérer un long avenir! D'ailleurs, Roger et Patrick Sandoz envisagent les années futures avec confiance, car ils savent que leur ligne de conduite est bonne. Leur respect de la nature et l'appui réciproque de leurs collègues leur permettent de suivre leur chemin avec sérénité, même si ce dernier est semé d'embûches. Pragmatiques, ils s'adaptent aux conditions du moment et trouvent toujours des solutions... valables pour une saison! Les nombreux prix obtenus et une clientèle toujours fidèle ne les démentent pas.

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

Patrick et Roger Sandoz



Actuelles nouvelles d'un sujet perpétuel? C'est sans acrimonie qu'un des rédacteurs de la revue m'a dit être impatient de me voir dépasser la lettre A. Quand ce sera chose faite, nous entrerons dans le paganisme jouissif avec Bacchus! Mais la lettre A occupera encore quelques pages... Dans son aire d'appellation se trouvent bien des notions fondamentales attachées au vin. Si vous me permettez une petite entorse à l'ordre alphabétique, je vais regrouper les mots par thème.

A (suite)

«C'est dans la pipe que l'on met le tabac»! Et le vin?

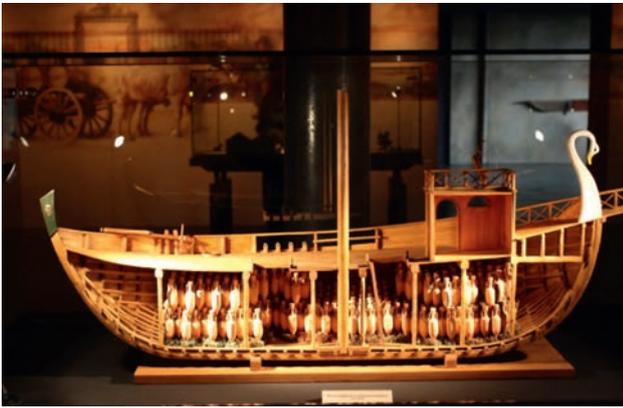


Photo 1 : Hameau du Vin, Romanèche-Thorins



Photo 2 : Amphore géorgienne à Salquenen (VS)

Acier, Amphore: Bien avant «nos ancêtres les Gaulois», c'est en amphore que l'on mettait le vin pour son transport. Il s'agit des premiers récipients idoines, à usage unique, contrairement au tonneau qui nécessite un entretien et du soufre. On en a retrouvé des quantités dans le Rhône à Lyon et à Vienne, provenant de provinces romaines fort lointaines, transportées par les Phéniciens (photo 1). En Egypte, le cachet apposé sur la fermeture donnait des renseignements dignes des AOC modernes. Les premiers vins, 6000 ans avant Jésus-Christ, ont été vinifiés en amphores, dans le Caucase. Il s'agit des *dolia* antiques, que l'on nomme *kvevri* en Géorgie et dont l'usage est encore bien vivant. Quelques viticulteurs ont remis au goût du jour cette vinification, en France et en Valais (photo 2). Ces récipients en terre cuite, relativement fragiles, sont destinés à être enterrés dans le sol du vignoble, profitant ainsi de la structure et de l'inertie du terrain.

Quant à l'**Acier**, il a d'abord été revêtu, car les métaux ne sont pas compatibles avec les vins. Ensuite, l'avènement de

l'inox a permis un contact direct et une facilité d'utilisation. Cependant, de nombreux vins souffrent d'enfermement dans l'inox. On doit alors mettre à terre les cuves avec un conducteur électrique et pratiquer des aérations, ou micro-oxygénations, afin d'éviter qu'il ne «réduise» (manque d'air du vin conduisant à des faux-goûts).

Alambique: Pour introduire Al...ko ôl لوجك, l'alcool, ou peut-être devrais-je dire: *les alcools* dont je vous entretiendrai dans le prochain numéro (photo 3)!

Aires viticoles de quelques pays en **A** (Suisse: 15 000 ha)

Algérie 396 000 ha en 1960.

Allemagne 100 000 ha 65 % en blanc.

Argentine 212 000 ha est un des seuls pays sans phylloxera.

Autriche 45 500 ha 85 % de blanc.

Australie 160 000 ha.

Azerbaïdjan, quelques vins de dessert ou de type Porto.

Asie: en grande progression, on trouve la Chine avec 470 000 ha. Originnaire de la région du fleuve **A**mour, le



Photo 3 : Double alambique, Vallée du Rhône

Vitis Amurensis a été utilisé en croisement avec des *Vitis* européens et américains pour obtenir des cépages résistants aux maladies. On trouve de nouveaux vignobles en Inde.

Arménie: son vignoble a diminué de moitié pour se situer aux environs de 13000 ha. C'est avec la Géorgie un des berceaux de la culture de la vigne.

Quelques régions

Algarve (Portugal); Alicante (Espagne); l'Alsace 12'000 ha; l'Andalousie et ses vins fiers; l'Anjou et ses rosés; l'Aragon; l'Arbois et ses vins rectilignes; l'Argovie qui ne fait plus que des pommes et qui fait mentir l'adage «Achtung Gefahr»; l'Armagnac et ses eaux-de-vie; l'Asti et ses Spumante; l'Attique dont les vignes grecques ne sont pas forcément en balcon... Enfin: l'Auvergne, ses volcans, son eau douce et ses réputés traditionnels commerces de «vins & charbon».



Photos 4 et 5 : Variété ampélographique : deux *Vitis*, collection de la Station viticole à Auvernier

Quelques appellations

Aloxe-Corton (Bourgogne). Ne surtout pas prononcer le X autrement qu'un double S! La règle ne fait pas exception pour Auxey-Duresses en Côte de Beaune (pinot noir et chardonnay).

Quelques cépages

Aglianico (rouge de Campanie); Albariño en Galice ou Alvarinho au Portugal (vinho verde); Alicante-Bouschet (rouge Portugal); Aligoté (blanc Bourgogne); Alphonse-Lavallée, raisin de table rouge; Altesse (blanc, Savoie, Isère, France); Amigne (blanc Valais); Aramon, rouge pour vins de table (France); Arbois... rien à voir avec le Jura: cépage blanc de Loire (France); Arinto, blanc portugais; Arvine, blanc à notes saline et de rhubarbe du Valais; Auxerrois, blanc légèrement aromatique originaire de Lorraine.

Ampélographie: C'est la science qui permet de déterminer et de reconnaître les cépages (du grec *Ampelos*, la vigne).

On utilise une somme d'observations: le bourgeonnement (en crosse, en gouttière, en portefeuille), la forme des feuilles (dentelures, forme des pointes, lobes et sinus pétiolaires, pilosité), les vrilles, les baies, les bois (photos 4 & 5).

Le Domaine de Vassal, dans le sud de la France, est un conservatoire où l'on trouve 2300 variétés de vigne. Ce fut le terrain de jeu du pape de l'Ampélographie, le professeur Pierre Galet, dont les ouvrages sont de renommée mondiale. Infatigable chercheur, il racontait avoir sorti d'Afghanistan, des pépins dérobés dans les jardins de l'ambassade de Chine et cachés dans ses chaussettes!

Aujourd'hui, le Valaisan José Vouillamoz utilise l'analyse ADN pour identifier les cépages et reconstituer leur généalogie ou leur aire d'origine..., de quoi revoir beaucoup de livres écrits précédemment!

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



De gauche à droite : Matthieu Lavoyer, Yannick Butin, Sylvain Ischer, Jonathan Gretillat, Claudia Glauser, Pierre-André Triponez, Alain Geiser, Bernard Schwarzenbach, Roger Mühlethaler, Pierre-André Perrenoud, Jean-Nathanaël Karakash, Benoit de Montmollin et Vincent Michaud.

Frairie de printemps 2016

Comme le veut la tradition, la Compagnie des Vignolants du Vignoble Neuchâtelois a célébré sa 66^e Frairie de printemps dans son chef d'ordre du Château de Boudry, samedi 19 mars, veille de l'équinoxe de printemps.

C'est au son des trompettes de deux jeunes musiciens que le Grand Maître des Cérémonies, Walter Zwahlen, a, « au nom de Bacchus, [déclaré] ouverte la 66^e cérémonie d'intronisation de la CV²N ». Après plus de dix ans de bons et loyaux services, Stéphanie Raetz et Patrick Koffel, tous deux issus de la Fanfare l'Avenir d'Auvernier, ont décidé de passer la main. C'est ainsi que Christophe Perrenoud et Quentin Ruffieux, de l'Harmonie de Colombier ont accepté de reprendre le flambeau.

Lors d'une cérémonie d'intronisation haute en couleur, une nouvelle compagne et onze nouveaux compagnons,

dont le conseiller d'Etat Jean-Nathanaël Karakash, ont promis « solennellement de tout mettre en œuvre, en tous lieux et en tout temps, pour travailler au bien du Vignoble neuchâtelois et de ses nobles produits, le Blanc et le Rouge, provenant des terres sises entre Le Landeron en bise et Vaumarcus en vent, la montagne en joran et le lac en ubère ». Nous nous réjouissons de les compter au nombre de celles et ceux qui se sont d'ores et déjà engagés à promouvoir le bon vin de Neuchâtel.

Il s'agit de :

- Yannick Butin, Marin-Epagnier**: Conseiller connecté des raisins dorés
- Benoit de Montmollin, Auvernier**: Descendant dynamique de Saint-Vincent
- Alain Geiser, Neuchâtel**: Cyclophile émérite du vignoble neuchâtelois
- Claudia Glauser, Cortaillod**: Princesse de la grappe vignolante
- Jonathan Gretillat, Neuchâtel**: Eminent défenseur de nos terroirs
- Jean-Nathanaël Karakash, Môtiers**: Ambassadeur de nos cépages au pays de la Fée Verte
- Matthieu Lavoyer, Peseux**: Fine lame affûtée de nos cépages
- Vincent Michaud, Boudry**: Animateur des traditions festives en vent
- Roger Mühlethaler, Peseux**: Fin pancrace du vignoble neuchâtelois
- Pierre-André Perrenoud, Fontaines**: Officier enthousiaste des crus neuchâtelois
- Bernard Schwarzenbach, Montbéliard**: Eminent chevalier des produits authentiques
- Pierre-André Triponez, Neuchâtel**: Compagnon des joies bachiques

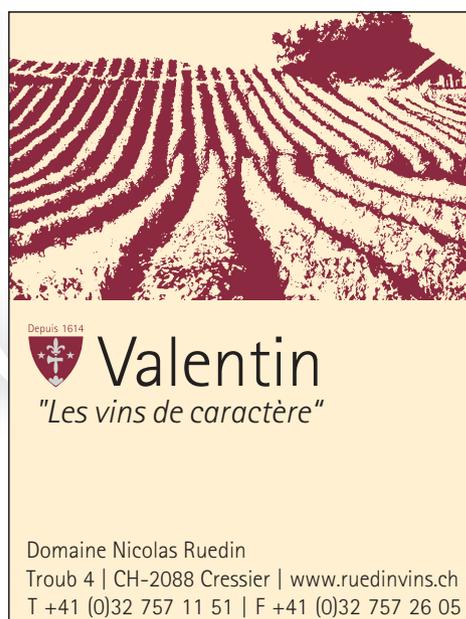
Des représentants de la Confrérie des Compagnons du Boitchu (Bernard Schwarzenbach), de la Noble Confrérie des Olifants du Bas-Lac en Pays de Neuchâtel (Michel Rossi), de la Confrérie du Guillon (Pierre-André Perrenoud) et de la Confrérie de l'Ordre Bien-Faisant des Goûte-Vin (Pierre-André Triponez) nous ont fait l'amitié de se joindre à nous. La présence de plusieurs vigneron-encaveurs a été relevée. Nous avons eu le plaisir de saluer Olivier Brunner, Serge Divernois, Jean-Claude et Jean-Pierre Kuntzer, Denis Meier, Jean-Michel et Benoit de Montmollin et Nicolas Ruedin. Après l'apéritif, offert par les communes gouvernantes de La Tène, du Landeron, de Milvignes et de Peseux, servi au Cellier, ce sont près de cent vingt convives qui se sont déplacés dans la salle des Chevaliers pour y savourer, dans une

ambiance chaleureuse, l'excellent repas conçu par David et Sébastien Maye, Les Cinq Sens S. à r.l., secondés par leur brigade.

Lors du repas, Jean Auchères, Vice-Grand Maître de la Confrérie de la Faisanderie de Sully-sur Loire (F) qui nous a honorés de sa présence, accompagné de son épouse, a été intronisé en qualité d'Aimable compagnon.

La soirée fut une magnifique réussite tant sur le plan de la gastronomie que sur le plan de la convivialité. Vive la Compagnie des Vignolants du Vignoble Neuchâtelois!

■ Texte : Micheline Jaccoud
Photo : Alfred Zehr



Dates à retenir

Frairie de la floraison : Vendredi 24 juin 2016 à Saint-Blaise

Fête des vendanges de Neuchâtel : 23, 24, 25 septembre 2016

Assemblée générale et Frairie d'automne : Vendredi 25 novembre 2016 à Boudry



La Confrérie de l'Anguille de Gruissan

Gruissan, ancien village de pêcheurs et saulniers, situé au sud de Narbonne dans le Languedoc, a su conserver non seulement son charme d'antan, mais aussi la pêche ancestrale et artisanale de l'anguille, qui est une tradition depuis l'Antiquité.

L'anguille a une histoire étonnante. En effet, l'espèce qui peut vivre de cinq à douze ans en eau douce ou salée, entreprend un voyage de 2000 km pour se reproduire dans les eaux chaudes de la mer des Sargasses, à proximité des Bermudes, à une profondeur de quatre cents à sept cents mètres! Portées par les courants, les larves retraversent mers et océans pour se développer dans les marais salants et arriver à une taille de 40 à 150 cm. En hiver, le vent du Nord les pousse vers le large où les eaux sont plus tempérées, et les jette dans les nasses des pêcheurs.

La Confrérie de l'Anguille de Gruissan, qui est depuis vingt et un ans l'ambassadrice des traditions, de la sauvegarde du patrimoine et des produits du terroir, tient son chapitre toujours en octobre. Comme toutes les confréries, elle a une cérémonie immuable, une tenue haute en couleur, des insignes, un gonfalon (bannière) et un diplôme.

Vos ambassadeurs, accompagnés par notre Gouverneur Robert Goffinet, ont participé au chapitre de 2015. Au programme: l'accueil des confréries avec un riche petit-déjeuner et un défilé dans les rues étroites du

**A. PORRET
CORTAILLOZ
NEUCHÂTEL
SUISSE**

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

Tél. 0328421052
www.porretvins.ch

CAVES DU PRIEURÉ
DE CORMONDRÈCHE

2036 Cormondrèche
info@prieure.ch

032 731 53 63
www.prieure.ch

village jusqu'à l'hôtel de ville, où une halte a permis à la confrérie gruisanaise de remettre au maire le traditionnel présent. La parade a continué à l'église pour un recueillement et la bénédiction des bannières, puis, retour au centre de congrès pour la cérémonie des intronisations. Avant de clore le chapitre, le Grand-Maître, Pierre Duchazeaubeneix a résumé cette rencontre d'une quarantaine de confréries avec une belle réflexion : ce sont d'abord des connaissances, puis ils deviennent des copains, et finalement des amis. Vous êtes tous des amis !

Le vin d'honneur offert par la municipalité était plutôt une dégustation complète de tous les vins de la région, accompagnés par les produits locaux de renom comme la tarte aux pignons, les poissons fumés et les autres produits de la mer.

Puis, c'est aux plaisirs de la table que près de deux cents personnes ont été conviées, pour un succulent repas du

terroir, où bien évidemment la bourride d'anguilles à la gruisanaise était à l'honneur !

Notons en conclusion que notre gouverneur, en vacances sur place, était directement convoqué par la Confrérie de l'Anguille pour participer en robe au défilé du week-end suivant, à l'occasion de la Fête des vendanges à Gruissan !

■ Texte et photo : Edgar Weisse

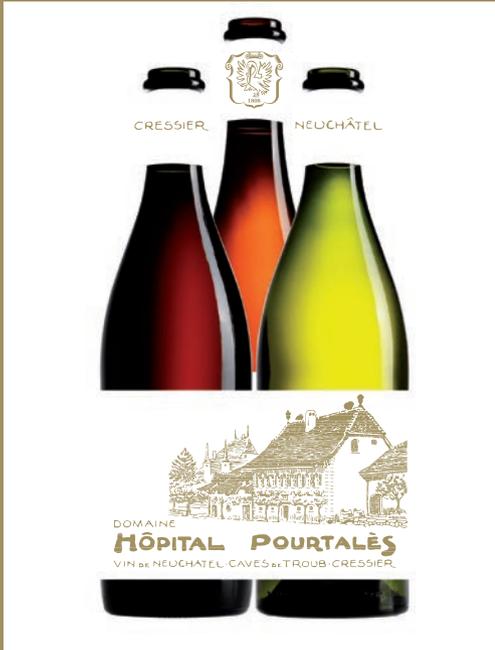
DOMAINE de MONTMOLLIN
Auvonnier - Neuchâtel



Perdrix Blanche
Auvonnier
Appellation d'Origine Contrôlée



La Fondation de l'Hôpital Pourtalès
Son domaine viticole



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



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



depuis 1803 Caves du

Château d'Auvernier
Thierry Grosjean & Cie
Propriétaire - Encaveur
032 731 21 15 032 730 30 03
CH-2012 Auvonnier www.chateau-auvernier.ch

SELECTION DES VINS DE NEUCHATEL

LAUREATS NEUCHATELOIS

PRIX AMBASSADEUR 2016

Cave du Cep - Cortaillod
Meilleure moyenne de tous les vins présentés

PRIX EXCELLENCE 2016

CHASSELAS

Cave et Distillerie de la Ruelle - Auvernier
Cru des Ceylards AOC Auvernier 2015

OEIL-DE-PERDRIX

Caves du Château d'Auvernier -
Thierry Grosjean & Cie - Auvernier
Œil-de-Perdrix AOC Neuchâtel 2015

PINOT NOIR

Sandoz Vins - Neuchâtel
Pinot Noir AOC Neuchâtel 2015

PINOT NOIR BARRIQUE

Valentin - Domaine Nicolas Ruedin - Cressier
Valentin Création Pinot Noir AOC Neuchâtel 2014

CHARDONNAY

Domaine de Montmollin - Auvernier
Chardonnay AOC Neuchâtel 2015

CHARDONNAY BARRIQUE

Alain Gerber - Hauterive
Expression AOC Neuchâtel 2014

PINOT GRIS

Olivier Lavanchy Vins - Neuchâtel
Pinot Gris AOC Neuchâtel 2015

ASSEMBLAGE ROUGE

Olivier Lavanchy Vins - Neuchâtel
Désir Noir AOC Neuchâtel 2014

VIN MOUSSEUX

Caves Châtenay-Bouvier SA - Boudry
Bouvier Brut AOC Neuchâtel

LES SELECTIONS OR 2016

Alain Gerber - Hauterive
· Non Filtré AOC Neuchâtel 2015
· Prélude AOC Neuchâtel 2014

Bouvet-Jabloir - Auvernier
· Gamaret-Pinot Noir élevé en barrique,
Collection Grande Réserve AOC Auvernier 2014

Cave des Lauriers - Cressier
· Neuchâtel Blanc Cave des Lauriers AOC Neuchâtel 2015
· Œil-de-Perdrix Cave des Lauriers AOC Neuchâtel 2015

LES SELECTIONS OR 2016 - SUITE

Cave du Cep - Cortaillod
· Cave du Cep AOC Neuchâtel 2015
· Pinot noir barrique AOC Cortaillod 2014
· Pinot Gris AOC Neuchâtel 2015

Cave du Prieuré de Cormondrèche -
Corcelles-Cormondrèche
· Le Secret de la Chapelle AOC Neuchâtel 2012
· Chardonnay AOC Neuchâtel 2015
· Magie Noire AOC Neuchâtel 2014

Cave et Distillerie de la Ruelle - Auvernier
· Gewürztraminer AOC Auvernier 2015

Caves de Chambleau - Colombier
· Œil-de-Perdrix AOC Neuchâtel 2015
· Pinot Noir Pur Sang AOC Neuchâtel 2012
· Pinot Noir barrique Cuvée Charlotte AOC Neuchâtel 2014
· L'Inattendu AOC Neuchâtel 2015

Caves de la Béroche - Saint-Aubin-Sauges
· Sélection 5 communes AOC Neuchâtel 2015
· Les Sorcières AOC Neuchâtel 2014

Caves du Château d'Auvernier -
Thierry Grosjean & Cie - Auvernier
· Pinot Noir élevé en barrique AOC Neuchâtel 2014
· Chardonnay élevé en barrique AOC Neuchâtel 2014
· Pinot Gris tradition AOC Neuchâtel 2015

Cru de Cornaux - Cornaux
· Chasselas AOC Cornaux 2015

Domaine Angelrath - Le Landeron
· Larmes de Pinot AOC Le Landeron 2011

Domaine de Montmollin - Auvernier
· AOC Auvernier 2015
· Non Filtré AOC Auvernier 2015

Domaine Saint-Sébastien - J.-P. Kuntzer - Saint-Blaise
· Blanc Sélection 2015 AOC Neuchâtel 2015
· Pinot Noir fut de chêne AOC Neuchâtel 2014

J.-Ch. Porret - Domaine des Cèdres - Cortaillod
· Chardonnay élevé en barrique AOC Cortaillod 2014

Olivier Lavanchy Vins - Neuchâtel
· Neuchâtel Blanc AOC Neuchâtel 2015
· Champréveyres AOC Neuchâtel 2015
· Œil-de-Perdrix AOC Neuchâtel 2015

Ritter Cochand Chantal - Le Landeron
· Sauvignon Blanc AOC Neuchâtel 2015
· Doral AOC Le Landeron 2015

Station viticole cantonale - Auvernier
· Les Clos AOC Auvernier 2013

Vins Keller - Vaumarcus
· Œil-de-Perdrix AOC Neuchâtel 2015
· Lune de Miel VDP 2015

Vouga Jocelyn et Cinzia - Cortaillod
· Œil-de-Perdrix Neuchâtel AOC 2015

Les activités en bref

JANVIER	Conférence de presse du lancement du <i>Non-Filtré</i>	Cortaillod
	Conseil de la Fédération suisse des confréries bachiques et gastronomiques – FSCBG	Lausanne
	Lancement du <i>Non-Filtré</i>	Neuchâtel
	Lancement du <i>Non-Filtré</i>	La Chaux-de-Fonds
	Assemblée du Caveau de l'Entre-deux-Lacs	Cressier
	Assemblée générale de la Fédération internationale des confréries bachiques – FICB	Paris (France)
FÉVRIER	Commission de gestion du Château de Boudry	Cernier
	Rencontre des responsables des Confréries neuchâteloises	Boudry
MARS	Commission de gestion du Château de Boudry	Boudry
	Frairie de printemps	Boudry
AVRIL	Chapitre de la Confrérie de l'Olivado de Provence	Colomars (France)
	Assemblée générale de la Confrérie des Olifants	Peseux
	Journée des Confréries neuchâteloises et Fête du vin nouveau	Cressier
MAI	Chapitre de la Confrérie des Chevaliers de l'Imagerie d'Epinal	Epinal (France)
	Chapitre de la Confrérie du Maitrank	Arlon (Belgique)
	Chapitre de la Confrérie du Trou Normand et Calvados	Marin-Epagnier
	Chapitre de la Confrérie de la perche	Villeneuve
	Réception du Président du Grand Conseil	Savagnier
JUN	Chapitre de la Confrérie du Flammekueche d'Alsace	Neugartheim (France)
	Dégustation publique de l' <i>Ceil-de-Perdrix</i>	Neuchâtel
	Chapitre de la Confrérie des Chevaliers de Saint-Chinan	Saint-Chinan (France)
	Frairie de la floraison	Saint-Blaise
	Commission de gestion du Château de Boudry	Boudry



Robinet, fontaine, chantepleure

Pratiquement inutilisés de nos jours, les robinets ou fontaines de tonneaux attirent l'attention non seulement pour leur rôle pratique mais surtout pour leur esthétique fonctionnelle. Quant à l'appellation poétique « chantepleure », c'est une référence au murmure que fait le liquide en s'écoulant du robinet et en s'écrasant à son arrivée avant de s'épandre.

Aujourd'hui, objets de collection et de musée, les robinets de tonneau appelés aussi « fontaines » fascinent par l'ornementation de leur goulot (tête de dauphin, de chien, fût ou bouche de canon...) et par la découpe de la poignée.

Le matériau attire aussi l'attention puisqu'on a affaire au cuivre, au laiton et au bronze (en dehors naturellement du bois). Voir figure 1 (4 clichés).



Figure 1

Très tôt, l'humanité a eu besoin de toutes sortes de robinets pour maîtriser les liquides. On a des témoignages notamment dans les peintures mésopotamiennes et grecques anciennes et par les amphores romaines pour, particulièrement, l'huile et le vin.

La forme de ces robinets est étudiée de manière à pouvoir les forcer dans les trous aménagés à cet effet sur la face du tonneau ou, plus rarement, sur une douve. Ils servent alors à un écoulement contrôlé du liquide, par exemple pour le soutirage du vin en vue d'éliminer les lies, ou plus simplement pour la dégustation.

Aujourd'hui, en termes économiques sur le marché des antiquités, l'offre de robinets est inférieure à la demande, si bien que les prix montent. Si les prix augmentent, la tentation de produire des copies et des faux est stimulée. Avis aux lecteurs de ne pas se laisser avoir par des antiquaires, brocanteurs et chineurs qui proposent des copies généralement de mauvaise facture. Voir figure 2.

■ Texte : Henri de Seidlitz
Photos : Alexandre Nebel

Objets des réserves de l'auteur.



Figure 2

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

agrisano

Salade Lollo rouge | © 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

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

Rue Daniel-Dardel 11
2072 Saint-Blaise
info@kuntzer.ch

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

Le vin, passionnément

Entre lait cru et poutine

Au cours des vingt dernières années, la gastronomie du Québec, en plein affinage, a vu apparaître ce qui est aujourd'hui un de ses fleurons gastronomiques et touristiques : une variété de fromages de grande qualité. Cependant, depuis la colonisation, une véritable tradition de production fromagère plus anglo-saxonne s'est bien installée et est ainsi devenue une composante de l'art culinaire québécois.

Comment voulez-vous diriger un pays qui compte plus de quatre cent cinquante fromages ? Voilà comment pourrait s'exclamer le premier ministre du Québec, Philippe Couillard, en paraphrasant le Général de Gaulle. En dehors du fait que notre ministre donne parfois l'impression d'avoir des difficultés à diriger, nous placerons notre attention sur le nombre de fromages produits dans la Belle Province seulement. Nos chroniques ont déjà exploré le monde des vins du Québec, et parce qu'ils sont si souvent en accord, faisons état ici du jeune mais spectaculaire développement du fromage artisanal en ce pays.

L'histoire ici encore distribue les cartes. Côté amérindien avant Jacques Cartier, pas d'élevage, pas de fromage ; imaginons peut-être un koumis de bison ! En 1641, le Sieur de Maisonneuve, lui, est arrivé avec veau, vache, cochon, crémère et fromager. Aidée par les connaissances transmises dans les abbayes et les monastères, la tradition

française en transformation laitière s'est implantée et a réussi à survivre aux vicissitudes des ans et à l'assimilation culturelle grâce, entre autres, aux moines d'Oka et plus tard de Saint-Benoît-du-Lac dont nous pouvons encore savourer les produits.

Après 1763, petit à petit, la ville anglaise de Cheddar se fait connaître dans toute l'Amérique du Nord. Québec a changé de mains et de philosophie alimentaire. Les débuts de la révolution industrielle et l'exode vers les villes vont laisser une grande place aux patrons de la briquette de « brick » formatée. Cette période est tout de même à retenir pour l'ouverture d'écoles de laiterie et l'édiction de règles améliorant la production fromagère. Le Cheddar canadien ira même rivaliser avec son homonyme sur le marché anglais.

En 1996, les grands lobbies en transformation laitière réussissent à proposer au vote une loi fédérale interdisant les fromages ne respectant pas leurs règles de production industrielle. Bien entendu, tollé général dans les campagnes où plusieurs petits producteurs traditionalistes avaient pu prospérer. S'ensuit une dégustation médiatisée de fromages au lait cru organisée au parlement fédéral à Ottawa. Les députés, ayant survécu à l'ingestion desdits fromages, votent contre la loi malgré quelques bémols, il faut bien le dire. Comme aux États-Unis, certains fromages sont interdits dans un État et autorisés dans un autre, selon l'acceptation de leur méthode de production.

Cet événement touche l'épicurien québécois déjà sensible aux bons produits importés et fier de savoir qu'il y a aussi de bons petits coulants en sa province. En vingt ans, les petites fromageries se sont éparpillées sur le milieu rural québécois comme des copeaux de parmesan sur une sauce tomate. Beaucoup d'entrepreneurs se sont tournés vers la tradition européenne pour apprendre, faire des stages, retourner aux sources. Les centres de formation locaux



Cendrillon, Oka et Bergeron pour accompagner un Pinot Noir

ainsi qu'Internet ont aussi profité à ces aventuriers de la croûte lavée. Souvent passionnés de qualité et de respect des techniques, ils ont mis sur le marché plus de quatre cent cinquante fromages aux noms évocateurs et au parfum bien prononcé, défendus par une efficace opération de marketing.

Nous trouvons donc à Montréal et sur les petites routes de campagnes de fins produits locaux qui vont de la petite tomme blanche Pizy, inspirée des tommes de l'Arc jurassien, à des créations locales comme le Sir Laurier, croûte lavée qui a gagné un prix du public au concours Sélection Caseus, récompense destinée à valoriser les efforts des fromagers québécois, en passant par le Ciel de Charlevoix, une pâte persillée des bords du Saint-Laurent, et le Cendrillon, un cendré de chèvre sacré meilleur fromage au monde lors des World Cheese Awards 2009. Plusieurs des producteurs québécois sont d'origine suisse et certains entretiennent des liens avec les Vignolants.

L'Ambassade montréalaise de la CV²N met toujours un plateau de fromages du terroir au menu de ses frairies pour accompagner nos *Gamaret* et *Pinot Noir* neuchâtelois servis en fin de repas.

- Le Québec produit 210 000 tonnes de fromage par an.
- La production artisanale représente moins de 1 % de cette production.
- Le prix moyen d'un kilo de fromage artisanal est d'environ 45 \$/kg, le Gruyère de Suisse est à 33 \$/kg et le Cheddar est au détail à 13 \$/kg.
- Le fromage en grains à poutine est un Cheddar non aggloméré, il reste en pépète.
- Le lait au Québec n'est pas subventionné.

Sites intéressants:

www.fromagesdici.com

www.lactualite.com/lactualite-affaire/libre-echange-touche-pas-a-mon-fromage/

ou taper dans un moteur de recherche : *l'actualité touche pas à mon fromage*

Je ne pourrais finir une chronique sur les fromages québécois sans évoquer le fameux fromage en grains qui fait squik-squik, cher aux gastronomes de Nouvelle-France, Cheddar tellement frais qu'il ne doit pas passer au réfrigérateur avant de tomber en crotte sur une poutine et se retrouver en « selfie » sur le Facebook, l'Instagram ou le Snapchat d'un touriste ou d'un étudiant étranger.

■ Texte et photo : François Matthey,
Amphitryon du Lac Blanc
Collaboratrice : Eugénie Matthey

Une équipe à votre service !




 imprimerie
messellier 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

Neuchâtel Œil-de-Perdrix

L'Original



SWISS WINE
NEUCHÂTEL

www.neuchateloeildeperdrix.ch



A déguster avec modération

Suisse. Naturellement.