

Le Vignolant



Quatre Ministraux:

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

Conseil de gouvernance:

André Aubry, chargé de la communication; Fabio Bongiovanni, représentant de la Ville de Neuchâtel; Olivier Bovey, délégué à la commission VVTG; Bernard Chevalley, maître des plaisirs du voyage; Serge Divernois, représentant de la Fédération neuchâteloise des vignerons (FNV); Yann Künzi, directeur de Neuchâtel Vins et Terroir; 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; 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 Mury, 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.beguin@bluewin.ch); Eric Beuret (ebeuret@outlook.com); Sébastien Delage (sebastien.delage@ne.ch); Raphaël Gambarini (rgambarini@messeiller.ch); Micheline Jaccoud, secrétaire (micheline.jaccoud@bluewin.ch); Jean Martenet (jean.martenet@net2000.ch).

Adresse administrative de la rédaction du Vignolant:

Micheline Jaccoud, Racherelles 16,
2012 Auvonnier
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:

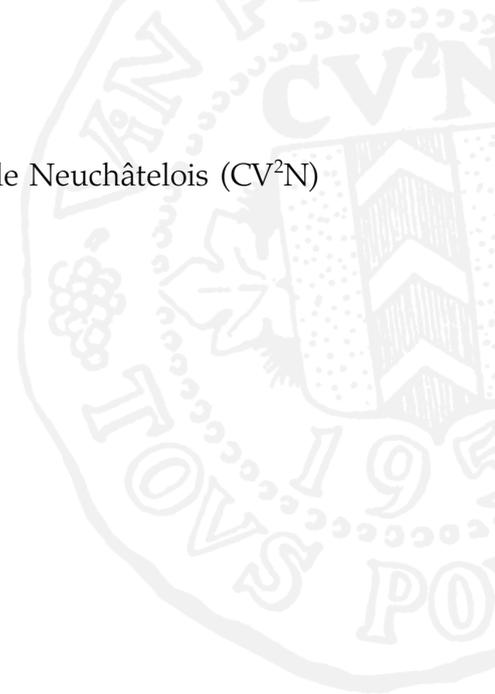
CV²N, case postale 77, 2013 Colombier
info@vignolants.ch

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	
Boudry et la CV ² N.....	3
NOTRE VIGNOBLE	
Nouvelles technologies au service du terroir.....	5
Evolution du vignoble et millésime 2016.....	6
Cépages tolérants: un positionnement à clarifier.....	8
Neuchâtel Vins et Terroir: un changement dans la continuité!.....	10
Droit de bouchon – Aspect de droit suisse de l'auberge espagnole.....	12
PROMOTION DU VIGNOBLE NEUCHÂTELOIS: ENCAVAGE	
Rencontre avec un vigneron aux mille et une idées!.....	14
De solides convictions et un certain art de vivre.....	17
ABÉCÉDAIRE ŒNOLOGIQUE	
B (suite).....	21
VIE DE LA CV ² N	
Frairie de printemps.....	23
Confrérie de la Faisanderie de Sully-sur-Loire –	
Grand chapitre de la Saint-Hubert.....	25
Les activités en bref.....	27
LES OBJETS DU MONDE DE LA VIGNE ET DU VIN	
La fonctionnalité et l'esthétique des serpettes de vigne.....	28
PROPOS DU CANADA	
A l'Auberge Saint-Gabriel –	
Première auberge d'Amérique du Nord.....	30

Notre couverture: «Le bourg du Landeron»

Photo: Jean Martenet

Boudry et la CV²N



Photo: Michelme Jacoud

C'est le 1^{er} octobre 1957, soit il y a soixante ans, que le Château de Boudry est devenu le fief de la Noble Compagnie des Vignolants du Vignoble Neuchâtelois (CV²N) et que le Musée de la Vigne et du Vin a ouvert ses portes.

Mais avant d'expliquer comment on est arrivé à l'occupation du Château par la CV²N en 1957, je vous rappelle que la plus ancienne pièce de bois se trouvant dans le Château date de 1257, soit 760 ans cette année. Il s'agit de la couverture de fenêtre en chêne dans l'embrasure de la fenêtre du pressoir.

Le Château de Boudry est indissociable de la ville bien que les habitants de la ville n'en aient été les propriétaires qu'entre 1752 et 1823.

Construit à partir du XII^e siècle sur les assises d'un castel bourguignon, le Château est mentionné dans les annales en 1306. Tout au long du XIV^e siècle, il fut agrandi et fortifié. En 1343, le comte Louis de Neuchâtel y installa une garnison lorsqu'il

octroya une charte de franchise aux habitants.

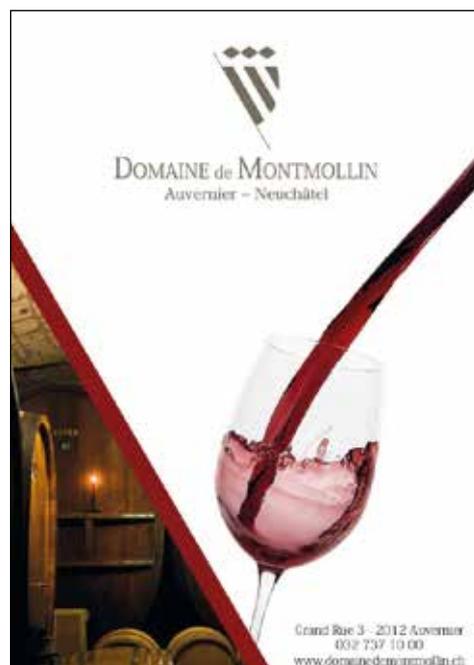
Tout au long des siècles, des travaux de construction ou de démolition se sont succédé au gré des différents occupants. Il semble que c'est au début du XV^e siècle que le Château connut son extension maximale. Le site médiéval fortifié de Boudry devait avoir fière allure puisque toute la colline était couronnée par un système défensif important. Aux XVI^e et XVII^e siècles, des murs s'écroulèrent et des réparations ponctuelles furent effectuées. Le Château abritait des prisons et un pressoir. En 1752, l'Etat se débarrassa du Château en l'offrant à la commune de Boudry à condition d'assurer l'entretien du bâtiment et des prisons: on constate déjà, qu'il y a 265 ans, l'Etat avait mal à ses finances et reportait ses charges sur les communes! En 1821, l'Etat demanda à la commune de rendre au roi le Château se fondant sur le fait que les prisons étaient insalubres et peu convenables et que de nombreuses évasions se produisaient. L'acte de rétrocession fut établi le 27 février 1823. De l'avènement de la République aux années 1950, malgré quelques retouches indispensables, l'état de décrépitude ne fit que s'aggraver.

Si le Château a été sauvé et si le musée existe à Boudry, le mérite en revient indéniablement à la Compagnie des Vignolants, dont l'acte de fondation fut signé à l'Hôtel de Ville de Boudry le 6 octobre 1951. Elle proposa

immédiatement de créer un Musée de la Vigne et du Vin dans le cadre du Château de Boudry, vu la situation centrale de cette bourgade au cœur du vignoble.

Grâce à l'ardeur de Jean-Pierre Bailod, chancelier de la ville de Neuchâtel et Grand chancelier de la CV²N, des démarches furent entreprises auprès de l'Etat de Neuchâtel, propriétaire des lieux. Celui-ci entra en pourparlers; et, sans en référer au Grand Conseil, comme cela aurait dû être fait, grâce à la forte personnalité du conseiller d'Etat Pierre-Auguste Leuba, il manda l'architecte Edmond Calame qui pendant trois ans dirigea la restauration de la bâtisse.

Le 1^{er} octobre 1957, en grande pompe, la CV²N prit possession des lieux. Un cortège aux flambeaux conduisit les Vignolants, porteurs des drapeaux des dix-neuf communes viticoles, du cœur de la ville en leur



nouveau chef d'ordre. Jean-Pierre Bailloz rappelle que, dans la cour d'honneur, à l'appel, les représentants des communes déposèrent au fond du puits reconstitué à la place de la citerne, un peu de terre à vigne de leur territoire. Ce geste symbolique sacrait le Château *Maison du Vignoble*, donnant officiellement naissance au Musée de la Vigne et du Vin, le premier du genre en Suisse.

La Compagnie fut, de 1957 à 1981, responsable du musée et de son organisation. Au départ, le musée comprenait un pressoir à vis centrale en bois du XVIII^e siècle provenant de la Maison du Tilleul à Saint-Blaise, le triptyque que Gustave Jeanneret avait consacré au vignoble, la grande tapisserie de Jean Lurçat sur la vigne, quelques vitrines présentant la CV²N et, à l'étage, dans trois petites pièces, étaient présentés la vigne, quelques carafes et verres anciens. Si l'intérêt pour le musée était réel, sa mise

en valeur laissait à désirer et les touristes le délaissèrent. Mais, en 1981, une commission du tourisme proposa de réactiver le Musée et la Société du musée de la vigne et du vin fut constituée. De 1981 à 1989, sous la présidence d'Alex Billeter, la société se mit au travail et proposa un projet ambitieux qui consistait à occuper les combles du Château.

Mais, entre les intentions et leur réalisation, il faut que l'argent soit disponible. Remarquons que jamais, au cours de l'histoire, le moment ne fut propice. Et malheureusement la culture souffre le plus du manque d'argent. Finalement, le musée rénové fut inauguré le 14 octobre 1989 en présence des autorités de l'Etat.

A l'heure actuelle, le Château est connu pour ses salles de réception, son caveau et son cellier qui abrite l'ensemble des encavages actuels du vignoble où l'on peut déguster toute

l'excellente gamme des vins de Neuchâtel. N'oublions pas que, grâce à l'enthousiasme et aux connaissances du conservateur et historien Patrice Allanfranchini, le rôle emblématique du Château et de son musée est reconnu par les visiteurs de plus en plus nombreux.

Ainsi, malgré les vicissitudes au long des siècles, les pierres permettent de relier les hommes. La longue histoire du Château de Boudry atteste de la volonté des habitants d'un pays de vouloir conserver leurs racines. La CV²N espère que l'avenir de ce Château et les affectations actuelles du lieu pourront se poursuivre dans la sérénité.

■ Robert Goffinet, Gouverneur

Pour plus d'informations, consultez le livre Le Château de Boudry, une fort longue histoire... Patrice Allanfranchini, Editions de la Baconnière, août 1993.



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



CRU DE CORNAUX

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

Nouvelles technologies au service du terroir



Je suis persuadé de la haute qualité et de la noblesse de nos produits neuchâtelois... et je crois bien ne pas être le seul.

A l'intérieur de notre terroir, chacun a ses «stars», ses vignes qu'on apprécie. Affaire de goût toujours, et souvent aussi

une question d'adhésion à une façon de penser. Dans le vin, ce que l'on veut est aussi important que ce que l'on vit.

Jusqu'il y a peu, il me manquait une plateforme par laquelle je puisse partager ce que je vis et, surtout, entendre régulièrement ce que d'autres vivent, même s'ils sont très éloignés de nous, et même si leurs convictions divergent. Si le vin est partagé, nous devons pouvoir partager : tant d'efforts et de traditions ne doivent pas rester sans échos.

Dernièrement, en bonne compagnie, je dégustais un *Pinot Gris 2015* : encore frais et croquant, mais avenant, long, floral, voire fleuri... Une vraie surprise qui méritait un bon commentaire de ma part, mais comment et où commenter ?

C'est exactement parce que l'envie de partager existe que j'ai décidé de m'intéresser à l'usage des nouvelles technologies, au service de nos terroirs. Aujourd'hui, tout le monde a Internet «en poche», et si nos Smartphones peuvent servir à rendre hommage aux vins neuchâtelois, eh bien, ce ne sera pas le plus mauvais usage qu'on pourrait en faire ! J'ai cherché, longtemps, un système qui ne se vive pas comme réseau social, mais comme un moyen technique efficace pour répertorier la connaissance sur le vin et en augmenter constamment la diffusion. La technologie devrait offrir la possibilité de rendre pérennes les découvertes de chacun, car c'est aussi cela la noblesse de l'Homme.

Parmi tous les systèmes qui permettent de partager et de pérenniser une information sur le vin, j'en ai essayé un certain nombre, et, après pas mal d'errances, une application compatible Android comme Apple m'a paru particulièrement accessible, bien conçue, et disposant d'une large assiette de contributeurs de par le monde. Cette application s'appelle *Vivino*, et compte plusieurs millions de contributeurs, bénévoles et amoureux du vin, partout sur la planète. Sur *Vivino*, ce que vous pensez d'un vin est publié

pour tous et reste traçabilisé : ainsi, chacun peut encoder ce qu'il a pensé de tel millésime, chez tel producteur, que sa production soit d'envergure ou plus confidentielle.

A l'usage, *Vivino* est extrêmement bien conçu : vous prenez une photo de l'étiquette de votre bouteille, l'application va trouver automatiquement à quel cru cela correspond, et va vous permettre d'entrer votre propre commentaire. Votre commentaire est ensuite publié et peut servir à tous, et vous pouvez l'accompagner d'une note de dégustation, ainsi que de l'adresse du vigneron, du prix du flacon, etc. Si vous êtes le découvreur d'un nouveau talent ou d'un nouveau flacon jamais répertorié sur *Vivino*, voire d'une étiquette rare, aucun souci : d'un clic vous envoyez la photographie de l'étiquette à l'application, et ses gérants se chargent d'en nourrir automatiquement la base de données internationale. En gros, ce que vous découvrez sert à tous et, si vous le désirez, aucune de vos découvertes ne restera silencieuse : j'ai trop vu de spécialités qui restent inconnues pour ne pas faire la publicité de tout moyen qui contribuerait à leur visibilité.

Actuellement, en Suisse, environ 160 000 profils de contributeurs ont été créés sur *Vivino*. Près de cent cinquante vins neuchâtelois ont été répertoriés dans *Vivino* à ce jour, par des évaluateurs parsemés partout sur la planète. Parfois, un cru n'est évalué que par une personne, parfois l'encodage est déficient ou fantaisiste, mais parfois c'est jusqu'à une vingtaine de contributeurs qui commentent, avec un grand professionnalisme. Cela m'a permis d'authentiques découvertes, et m'aide chaque jour à garder traces de ce que je pense. Enfin, la systématique de *Vivino* permet de comparer les millésimes pour un même produit, et permet d'en visualiser l'évolution sur le long terme. Et c'est pratique, en cave, quand il est temps de choisir ce que l'on va servir !

La connaissance est partage et évolution : qu'il me soit permis d'encourager chacun à publier et à participer, par ses commentaires, à rendre visible la superbe qualité de nos produits neuchâtelois.

■ Sébastien Delage

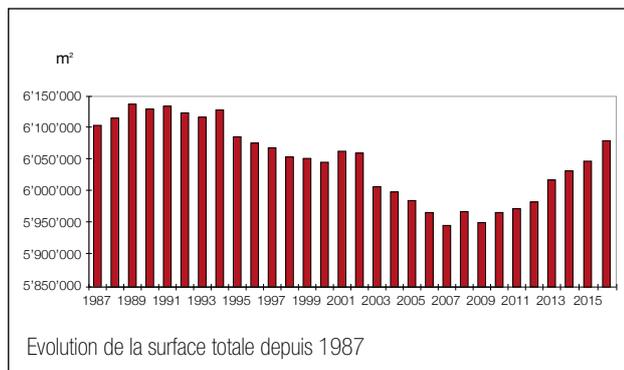
Evolution du vignoble et millésime 2016

L'année 2016 restera dans les mémoires vigneronnes comme un millésime éprouvant et long. Après un printemps que l'on peut qualifier de pourri, placé sous le signe de l'humidité et de la fraîcheur (dégâts de gel le 27 avril), la nature s'est montrée finalement plus clémente en nous offrant ensuite un magnifique été. Ces conditions estivales idéales ont permis de récolter une vendange de grande qualité.

Encépagement

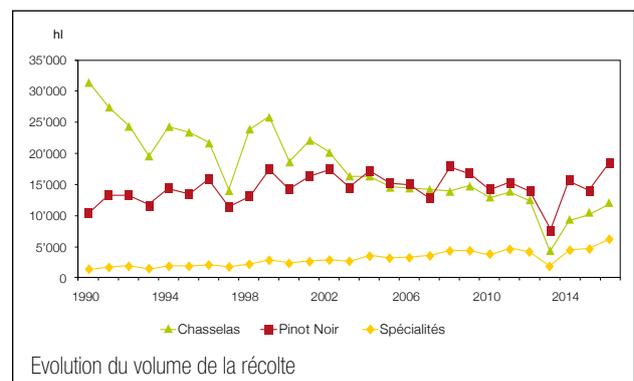
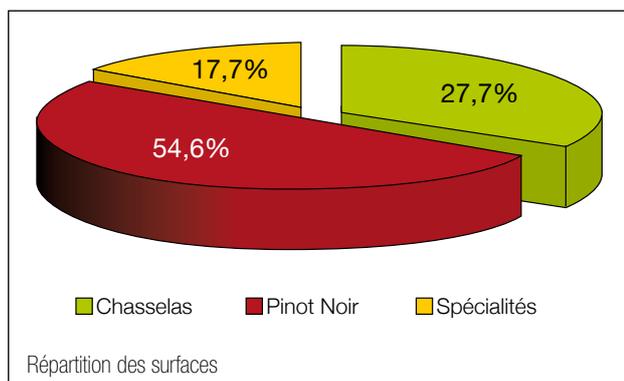
Le vignoble neuchâtelois poursuit son développement cette année encore avec un total de 607,4 hectares, soit une augmentation de trois hectares par rapport à 2015. Les cépages rouges, très nettement majoritaires, représentent 61 % de la surface totale. Le pinot noir a vu sa surface augmenter de trois hectares en 2016 (331 hectares) alors

que celle du chasselas s'érode année après année pour arriver désormais à 168 hectares. La surface des cépages hors AOC augmente sensiblement avec un peu plus de vingt-quatre hectares.



Récolte

Les vendanges ont débuté aux environs du 5 octobre. Le rendement moyen, tous cépages confondus, arrive à 744 grammes/m² (135 g/m² de plus qu'en 2015). Si la vendange 2016 a été un peu plus généreuse que celle de 2015, nous n'atteignons cependant pas les valeurs records des sondages de 2015. Ainsi, le chasselas affiche un degré moyen de 70,4°Oe pour 877 g/m² de rendement. Le pinot noir atteint les 92,6°Oe pour un rendement de 690 g/m², soit un total de 2,28 millions de kilos qui représentent la plus grosse production de pinot noir jamais enregistrée à Neuchâtel (production due à l'augmentation des surfaces et non des rendements).



Cépage	m ²	% de la surface	kg	% des kilos	% Brix	° Oe	litres	kg/m ²
CHARDONNAY	221'300	3.6	159'905	3.5	21.3	88.6	127'924	0.723
CHASSELAS	1'681'690	27.7	1'474'655	32.6	17.2	70.4	1'179'724	0.877
DORAL	11'351	0.2	7'343	0.2	20.6	85.6	5'874	0.647
GAMARET	117'086	1.9	85'674	1.9	21.3	88.8	68'539	0.732
GARANOIR	89'886	1.5	68'587	1.5	21.8	90.8	54'870	0.763
GEWURZTRAMINER	35'745	0.6	21'465	0.5	22.4	93.9	17'172	0.601
MUELLER-THURGAU	24'333	0.4	20'236	0.4	18.6	76.8	16'189	0.832
PINOT BLANC	7'380	0.1	5'019	0.1	21.6	90.3	4'015	0.680
PINOT GRIS	225'423	3.7	155'967	3.4	22.3	93.3	124'774	0.692
PINOT NOIR	3'317'561	54.6	2'288'064	50.6	22.2	92.6	1'830'451	0.690
SAUVIGNON BLANC	72'005	1.2	47'542	1.1	20.7	86.0	38'034	0.660
VIIGNIER	30'113	0.5	18'285	0.4	20.4	84.9	14'628	0.607
TOTAL CÉPAGES AOC	5'833'873	96.0	4'352'742	96.3	20.4	84.6	3'482'194	0.746
DIVERS BLANCS	57'585	0.9	31'016	0.7	20.9	87.0	24'813	0.539
DIVERS ROUGES	183'052	3.0	137'911	3.1	21.6	90.1	110'329	0.753
TOTAL DIVERS	240'637	4.0	168'927	3.7	21.5	89.6	135'142	0.702
TOTAL	6'074'510	100.0	4'521'669	100.0			3'617'335	0.744
<i>Jachères</i>	24'222							
TOTAL	6'098'732							

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

Les vins

Si le climat chaud et sec de l'été a été le garant d'une vendange saine, il a cependant eu comme désagrément de freiner quelque peu la maturation des baies, donnant au final une discrète amertume dans la majorité des chasselas. Malgré ce trait de caractère lié au stress hydrique, la qualité des blancs n'en demeure pas moins excellente. La fraîcheur s'accompagne d'un beau carbonique, donnant des vins plus avenants que ceux du millésime 2015 qui était placé sous le signe de l'opulence.

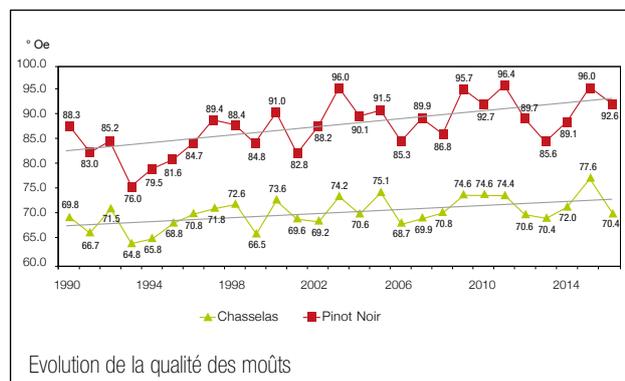
Année après année, on observe une très nette évolution de la qualité des vins de pinot noir, signe que nos vignerons maîtrisent parfaitement ce cépage délicat. Ce millésime est très

coloré avec une belle structure tannique. On retrouve toute la finesse des grands pinots. Le retour à une récolte normale en termes de quantité permettra enfin de contenter tous les amoureux des nectars de nos coteaux, laissant définitivement derrière nous l'épisode douloureux de juin 2013.

Belle année viticole 2017 à toutes et tous !

■ Sébastien Cartillier

Directeur de la Station viticole et encavage de l'Etat



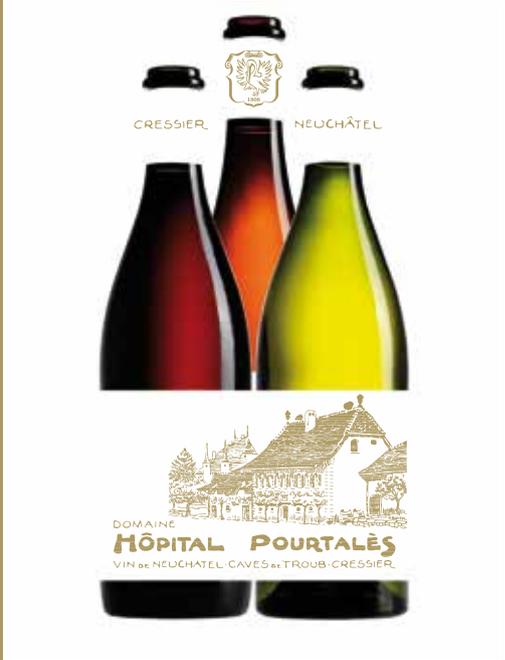
Cépages tolérants : un positionnement à clarifier

Les cépages tolérants (voir encadré) représentent, pour les uns, l'avenir de nos vins alors que, pour les autres, ils ne sauront prendre une place prépondérante dans un environnement viticole marqué par les traditions et le terroir. Pourtant, les professionnels de la vigne et du vin font face à des attentes sociétales toujours plus importantes, notamment en matière de résidus de pesticides.

La reconstitution d'une parcelle de vigne n'est pas un acte anodin. Les coûts liés à ces travaux se situent, selon les systèmes de cultures, entre 11 francs le m² pour un vignoble très bien mécanisé et 18 fr. 45 le m² pour une vigne sans mécanisation (AGRIDEA, 2016). A cela vient

encore s'ajouter l'absence de récolte durant trois voire quatre années. Il ne peut donc y avoir d'approximation avec un tel engagement financier ! L'attachement à des cépages et à des méthodes de vinification ayant fait leur preuve et correspondant aux attentes des consommateurs est donc compréhensible.

La Fondation de l'Hôpital Pourtales
Son domaine viticole



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

Alors, que faire ?

Si, au tournant du siècle, la multiplicité des cépages, et donc des vins offerts, a été considérée comme indispensable, actuellement, de nombreux vigneronns souhaitent se recentrer sur les cépages traditionnels pouvant faire valoir un lien fort avec le terroir. Une diversité d'encépagement trop grande est plutôt perçue négativement : volume disponible trop faible rendant difficile la commercialisation des vins issus de ces cépages, complexification des travaux tant à la vigne qu'à la cave, expériences souvent insuffisantes avec des cépages nouveaux ou récents, connaissances lacunaires dans ces domaines, réaction de la clientèle qui aime découvrir des nouveautés mais porte finalement son choix sur des produits connus sont autant de freins à l'implantation de nouveaux cépages, qu'il s'agisse de cépages tolérants ou non, d'ailleurs.

Les cépages tolérants suscitent une curiosité retenue : d'un côté, chacun voit un intérêt majeur à la plantation de ces cépages afin de répondre à certaines préoccupations des consommateurs et de la société et, de l'autre côté, le manque d'expériences tant viticoles que vinicoles avec ces cépages ainsi que l'absence d'information au niveau de l'acceptation de ces vins par les consommateurs poussent à l'attentisme. A ces doutes vient encore

s'ajouter une situation peu claire au niveau légal et du positionnement sur le marché.

Pour l'heure, les vigneron·nes plantent ces cépages principalement à proximité des cours d'eau et des habitations, avec l'intention de les vinifier en vins d'assemblage. Cette manière de faire ne permet toutefois pas de capitaliser sur l'un des atouts principaux de ces cépages, à savoir une diminution drastique du nombre d'interventions phytosanitaires.

Agir ou attendre et réagir ?

Dans le cadre de son projet de plan d'action pour une utilisation durable des produits phytosanitaires, l'Office fédéral de l'agriculture (OFAG) invite la branche à réfléchir à la place que ces cépages pourraient prendre sur un marché non seulement très concurrentiel mais également très exigeant.

Certes, personne ne peut se prévaloir d'une longue expérience avec ces cépages : leurs exigences en termes agronomiques et climatiques ne sont, par exemple, pas totalement maîtrisées. Il en va de même de leurs diverses aptitudes à la vinification. Il se peut aussi que la tolérance qu'ils présentent face à certains parasites ne soit pas absolue. Ces cépages pourraient même se montrer plus vulnérables face à de nouveaux ravageurs comme la drosophile du cerisier (*Drosophila suzukii*).

Il est, par ailleurs, probable que les consommateurs, mais aussi la grande distribution, accueillent ces vins de manière mitigée. Des vins différents, sans racine, sans histoire, ne sauraient séduire un large public.

Alors, faut-il simplement attendre, observer et, si nécessaire, réagir lorsque le consommateur exigera des *vins zéro résidu* ? La culture biologique ou biodynamique peut, au moins en partie, répondre à cette attente sociétale. Les risques économiques sont, toutefois, jugés trop importants par bon nombre de vigneron·nes qui, dès lors, recherchent une alternative.

Un positionnement à clarifier

N'ayant aucune racine, ni histoire, ni lien au terroir, les vins issus de cépages tolérants ne sont attendus par personne et ne font l'objet d'aucune attente ! Comme pour tout nouveau produit, pour qu'il y ait une attente, le consommateur doit être convaincu que ce nouveau vin va satisfaire un besoin dont il ignorait l'existence ! Pensez à l'iPhone ! En avions-nous besoin en 1990 ? Non

Un cépage tolérant, c'est quoi ?

Il s'agit de cépages issus de divers croisements effectués par des institutions de recherches agronomiques dont, en particulier, Agroscope. Ces cépages présentent une moindre sensibilité à certains parasites, notamment la pourriture grise (*Botrytis*), le mildiou et l'oïdium. La protection phytosanitaire est donc réduite par rapport aux cépages traditionnels. Une protection minimale demeure toutefois indispensable (entre une et quatre interventions selon les conditions climatiques). Une intervention au moins est recommandée afin d'éviter l'apparition de souches de champignons à même de contourner la résistance.

et pourtant aujourd'hui, il est devenu presque incontournable !

Créer un vin nouveau, c'est lui façonner un visage en imaginant son public cible, lui donner une personnalité forte prête à répondre aux exigences de son acheteur, lui prêter une histoire suscitant rêves et émotions chez son consommateur et enfin lui construire une image valorisante à laquelle le dégustateur s'identifiera.

Il s'agit assurément d'une démarche de grande ampleur nécessitant orientations, choix, et compromis mais aussi dialogues entre partenaires, en particulier les vigneron·nes et les encaveurs, mais également les metteurs en marché tels que la grande distribution, les restaurateurs ou encore les commerçants spécialisés. Les aspects légaux ne sauraient être négligés, notamment eu égard aux diverses réglementations relatives aux AOC.

Conclusion

Les cépages tolérants ne suscitent, pour l'heure, qu'un intérêt mitigé de la part des vigneron·nes. Pourtant, ces cépages pourraient répondre, au moins en partie, à certaines attentes sociétales en matière de diminution de résidus de pesticides.

L'implantation sur le marché de nouveaux produits doit faire l'objet d'une démarche complète, incluant certes les aspects techniques de production et d'élaboration, mais aussi ceux de positionnement sur le marché et, peut-être prioritairement, de définition de son ADN. C'est pourquoi, la proposition faite par l'OFAG dans le cadre de son plan d'action constitue une très belle opportunité pour la branche.

■ Monique Perrottet

Neuchâtel Vins et Terroir : un changement dans la continuité !

Au début de février 2017, votre organisme de promotion, Neuchâtel Vins et Terroir, a changé de directeur. La volonté de la nouvelle direction est de poursuivre le travail mis en place par Violaine Blétry-de Montmollin en consolidant et en développant les nombreuses activités et les nombreux contacts créés par la politique de promotion menée tambour battant et efficacement jusqu'à fin 2016.

Les manifestations

Des Jardins zinzins, un Voyage des Saveurs, des Gloutons du lac et des Pruneaux qui prennent le bateau. Durant toute l'année, Neuchâtel part à la rencontre de tous les goûts: désignée Ville Suisse du Goût 2017, la capitale cantonale déclinera mille et une saveurs au gré des saisons et au fil d'événements exceptionnels. Le programme des festivités est à découvrir sur www.neuchatelvilledugout2017.ch.

Le reste du programme est riche, Neuchâtel Vins et Terroir soutient ou organise de nombreuses autres manifestations, ou y participe.

La première manifestation de Neuchâtel Ville du Goût 2017 est le Festin neuchâtelois. Créé en 2011, année du Millénaire de la ville, l'événement a réuni douze restaurants de renom à travers les six districts du canton. Plus de huit cents convives ont participé à l'édition 2017 qui a eu lieu le 12 mars (www.festin-neuchatelois.ch).

Dégustation publique de l'Œil-de-Perdrix devant le Péristyle de l'Hôtel de Ville de Neuchâtel. Le 21 juin 2017, ce sera la troisième édition de cet événement si singulier et en toute décontraction en plein centre-ville.

Mais aussi, Festi'Neuch, Fête la Terre, Mémoire des Vins suisses (MDVS) à Zurich dans le cadre de Mémoire and Friends et assemblée générale de MDVS dans la région des 3-Lacs en 2017, New Port Expo, Concours Neuchâtel Amuse-Bouche, Dégustation publique du Pinot Noir.

D'autre part, cette année est à nouveau organisée une manifestation Produits du terroir au Château de Boudry, le week-end des 4 et 5 novembre 2017. Le but est de réunir dans un même endroit une multitude d'acteurs régionaux qui offrent une palette large et variée de produits locaux. Cette manifestation se veut familiale et conviviale.

Après avoir été invité d'honneur en 2016 au Salon Goûts et Terroirs de Bulle, Neuchâtel est à nouveau bien présent avec le même stand que l'année précédente. Avec plus de 45 000 visiteurs, la visibilité offerte par cette manifestation est idéale. L'image des vins et des produits du terroir neuchâtelois est ainsi véhiculée dans un écrin qui correspond parfaitement à nos valeurs et à nos ambitions.

Un nouveau magazine

En collaboration avec la Fédération rurale interjurassienne et avec l'appui de Jura Tourisme, Jura Bernois Tourisme, Neuchâtel Tourisme, Parc Chasseral et Parc Doubs, un magazine tiré à 30 000 exemplaires sera édité



Mauler
MAISON FONDÉE EN 1829

**CAVEAU
DÉGUSTATION / VENTE**
Ouvert du mardi au dimanche
de 10h à 12h et de 15h à 18h

Le Prieuré St-Pierre - CH 2112 Môtiers-NE

www.mauler.ch

à fin septembre 2017, juste avant le 7^e Concours Suisse des produits du Terroir de Delémont. Le but n'est pas de créer un catalogue exhaustif des encaveurs et producteurs de produits du terroir de nos régions, mais plutôt de mettre en commun la dynamique des différents réseaux de producteurs, afin d'offrir aux touristes potentiels un document utilisable facilement et agréable à consulter pour les aiguiller lors de leurs séjours dans nos belles contrées. Ce partenariat va dans la bonne direction, car il implique des collaborations supra cantonales qui nous permettent d'avoir accès à un marché plus grand, mais qui reste intimement lié à notre géographie, à notre patrimoine et à notre culture.

Le *Non-Filtré* «Le premier vin suisse de l'année» en conquérant

Les dégustations du *Non-Filtré* au Péristyle de l'Hôtel de Ville à Neuchâtel et à la Maison du Peuple à La Chaux-de-Fonds ont rencontré un franc succès. Cette tradition fait dorénavant partie du patrimoine vinicole neuchâtelois et reste un événement annuel incontournable. Les ventes au niveau cantonal peuvent être qualifiées de bonnes, mais le potentiel de développement réside particulièrement chez nos voisins suisses alémaniques. L'engouement et la notoriété de notre trouble spécialité semblent grandissants. Le cadenas a cédé, à nous d'ouvrir la porte en grand. Pour ce faire, il faut nous distancer de la notion *primeur* du *Non-Filtré*. Certes, c'est le premier vin suisse de l'année, mais c'est également un «vrai» vin avec un véritable potentiel de garde, qui offre des moments exceptionnels lorsqu'il est dégusté en été sur une terrasse, par exemple. Certains encavages commercialisent le *Non-Filtré* jusqu'aux vendanges avec un réel succès, et c'est probablement la voie à suivre si nous voulons ancrer fièrement et définitivement ce vin dans le paysage vinicole suisse. De plus, son prix et son originalité sont autant d'atouts précieux qui devraient nous permettre d'envisager un avenir radieux (<http://neuchatelonfiltre.ch>).

L'*Œil-de-Perdrix* «L'original» en leader

Neuchâtel est avant tout réputé hors canton pour son *Œil-de-Perdrix* souvent imité, mais jamais égalé. Toutefois, après le malheureux épisode de grêle de 2013, nous devons constater une perte de marché non négligeable au niveau national. En effet, par manque de production, nous avons été remplacés par d'autres vins et pas forcément par d'autres vins suisses. Le rôle de votre organisme de promotion est de mettre toute son énergie et des moyens conséquents afin que nos vignerons puissent reconquérir la place qui doit être la leur. Pour

ce faire, l'essentiel de notre stratégie de communication à court terme est volontairement axée sur notre meilleur ambassadeur qu'est l'*Œil-de-Perdrix*. L'année viticole 2016 a été généreuse et qualitative, ce qui laisse espérer de belles perspectives quant à la réalisation de notre objectif. Cependant, l'implication de tous les acteurs est indispensable afin de réussir ensemble. C'est pourquoi, les excellentes relations établies avec nos partenaires que sont *GastroNeuchâtel* et *Tourisme Neuchâtelois* sont primordiales et nous nous engageons à poursuivre dans cette voie (<http://neuchateloildeperdrix.ch>).

Le *Pinot Noir* «L'incontournable» en seigneur

Nos encaveurs produisent depuis longtemps de magnifiques *Pinots Noirs* qui font la fierté et la notoriété des vins de Neuchâtel. La preuve est apportée depuis des années lors des Concours nationaux ou internationaux, car, malgré la petitesse de notre vignoble, nos *Pinots Noirs* sortent aisément leur épingle du jeu lors de l'attribution des médailles. D'autre part, de plus en plus de *Pinots Noirs* haut de gamme viennent compléter l'offre très attrayante de nos crus. Ces vins, généralement issus de parcelles sélectionnées, sont vinifiés avec des raisins provenant de récoltes à très faible rendement. Un soin particulier est nécessaire autant à la vigne qu'à la cave pour obtenir la quintessence des expressions du terroir et du cépage. Produits en petite quantité, ces nectars méritent, en seigneur, de faire partie de la cour des grands. Un grand bravo à nos vaillants encaveurs (<http://neuchatelpinotnoir.ch>).

Bel été à tous en compagnie des Vins et des Produits du Terroir du canton de Neuchâtel!

■ Texte : Yann Künzi

Directeur de Neuchâtel Vins et Terroir (NVT)

Photo : Neuchâtel Vins et Terroir

www.75cl.ch

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



UN REGARD JURIDIQUE...

Droit de bouchon – Aspect de droit suisse de l'auberge espagnole

Un restaurateur est-il en droit de facturer à son client la bouteille que ce dernier a lui-même apportée? Un client peut-il se munir d'une bouteille de son vin favori et la déboucher au restaurant? L'auteur, avocat au barreau neuchâtelois, se penche sur l'admissibilité et les conditions de cette pratique.

Le droit de bouchon est la rémunération perçue par un restaurateur ou un traiteur en contrepartie de son consentement donné à ce qu'un client apporte son propre vin et le consomme sur place. Par extension, il désigne cette pratique elle-même et la clause y relative d'un contrat de restauration ou de traiteur. La référence au «bouchon» n'est pas exclusivement francophone. Cette unité de mesure semble avoir également convaincu tant les germanophones («Zapfengeld», «Korkengeld») que les anglophones («corkage fee»).

Le *Code des obligations* ne réglemente pas spécifiquement le contrat qui lie un restaurateur à son client; et la recherche d'une solution provenant des éléments des contrats de vente, de bail, d'entreprise ou de mandat

ne sera que peu fructueuse. Le droit neuchâtelois de la surveillance des établissements publics n'est pas plus bavard.

C'est de manière inattendue que nous trouvons une mention expresse du droit de bouchon dans le *Règlement protocolaire* de la République et Canton de Neuchâtel édicté par le Conseil d'Etat. Ce texte, d'une petite quarantaine d'articles, regroupe «l'ensemble des règles à observer en matière d'étiquette, de préséance et d'usages dans les cérémonies, manifestations et relations officielles». Il y est notamment prévu que «le Conseil d'Etat n'accorde des vins d'honneur qu'en cas de manifestations à caractère suisse, éventuellement romand» et que «lorsqu'un vin d'honneur est servi



Dates à retenir

Frairie de la floraison :
vendredi 23 juin 2017 à Auvernier

Fête des vendanges de Neuchâtel :
22, 23 et 24 septembre 2017

Assemblée générale et Frairie d'automne :
vendredi 24 novembre 2017

à l'extérieur des bâtiments de l'Etat à la demande des intéressés et qu'un droit de bouchon est demandé, ce dernier est à la charge des organisateurs de la manifestation» (article 14 al. 1 et 3).

Peut-être que certains inféreront de cette disposition que le Conseil d'Etat fait un usage raisonnable des deniers publics en matière de vin d'honneur. Nous nous contenterons de relever ici que le droit de bouchon constitue dès lors une pratique admise sur territoire neuchâtelois.

L'Etat reconnaît cette pratique, mais ne va pas plus loin que d'en admettre le principe. Les parties au contrat restent en conséquence totalement libres. Nous rappelons que la liberté contractuelle implique la liberté de vouloir, comme celle de ne pas vouloir.

Le restaurateur peut légitimement s'opposer à ce que d'autres boissons que celles de sa carte soient consommées dans ses locaux. Le client éconduit ne disposera alors d'autre arme que de celle de diffuser largement son mécontentement.

Plus délicate est la question du montant du droit de bouchon et de ses bases de calcul. Si, comme son nom l'indique, il est généralement fonction du nombre de bouchons, soit de bouteilles ouvertes, rien ne s'oppose à ce qu'il dépende plutôt du nombre de têtes. La liberté du restaurateur et du client de s'entendre sur un prix ne doit toutefois pas faire perdre de vue la fonction essentiellement indemnitaire de l'institution. Le droit de bouchon tend à dédommager le restaurateur de ses frais notamment de personnel, d'occupation des lieux, de nettoyage et de consommation d'énergie. Un tarif qui dépasserait par trop ces valeurs, au point de ne plus y correspondre, serait excessif.

Nous ne saurions que trop recommander, dans le cadre de l'organisation d'une manifestation concernée par le droit de bouchon, de convenir à l'avance et par écrit des modalités précises de son exercice. Dans la même veine, il ne serait sans doute pas mauvais que les restaurateurs qui consentent à cette pratique, l'inscrivent, prix à l'appui, dans leur carte.

■ Alexandre Massard

Fiduciaire Moy change de nom

Afin de mieux vous servir, fiduciaire Moy devient **Carré-Noir** et vous invite à découvrir son nouveau look. Laissez-vous guider par notre nouvelle mascotte...

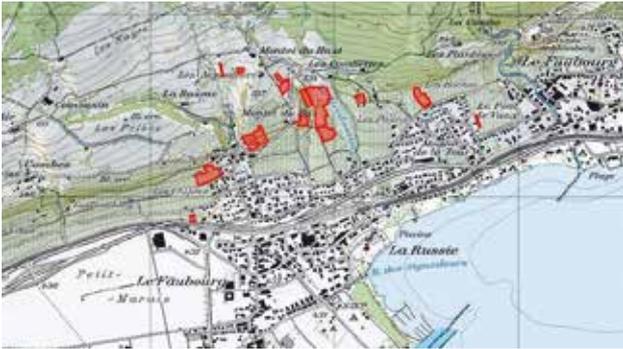
vosre **fiduciaire & gérance-immobilière** de l'entre-deux lacs

**CARRÉ
NOIR**



Chemin des Longins 2, 2087 Cornaux, 032 757 66 00 www.carre-noir.ch contact@carre-noir.ch

Rencontre avec un vigneron aux mille et une idées !



Jean-Claude Angelrath

Propriétaire-encaveur
Rue de la Gare 20
2525 Le Landeron
cave@angelrath.ch
www.angelrath.ch

Passer quelques heures avec Jean-Claude Angelrath vous transpose dans un monde multidimensionnel, tant le personnage est imaginatif et débordant d'activités: il a toujours une idée d'avance, peut réaliser simultanément trois opérations et souhaite surtout «ne pas faire comme les autres»! Un personnage vraiment hors du commun, mais charismatique et touchant!

Nous commencerons l'histoire en 1973, lorsque le père de Jean-Claude, Jean Angelrath, a démarré l'entreprise éponyme, à Ligerz, avec son frère. Trois ans plus tard, en 1976, il recommence, au Landeron, à la rue de la Gare 20-22. Il est vigneron-encaveur, chauffeur de poids lourds, représentant d'outillages pour garages, et suit des cours du soir en viticulture et œnologie. A la fin des années septante, le soir, au retour du travail, il commence à revendre du matériel viti-vinicole et des cartons d'emballage. Par la suite, il sera également revendeur de verres «Vetropack». Sa femme, Isabelle, ancienne secrétaire personnelle de l'Aga Khan, le seconde à la vigne et tient la comptabilité. Parallèlement, elle gère un élevage de lombrics, des vers de terre, livrés aux agriculteurs de la région. Inutile de dire qu'on ne chôme pas dans la famille Angelrath! Le couple a deux enfants, Jean-Claude et Nicole qui est la première championne du monde de snowboard. Elle remportera trois championnats et cinq coupes du monde.

Mais plantons le décor! Pour les anciens Neuchâtelais, la rue de la Gare 20-22, c'était la *Maison Canada Dry*! Qui se souvient encore des *capsules Canada Dry* que

les enfants recherchaient pour obtenir les fameux *points Tintin*? Les lieux, témoins d'un passé industriel, ont été progressivement et habilement transformés par la famille Angelrath, si bien qu'aujourd'hui, le visiteur découvre des traces de l'époque *Canada Dry*, dans un chais où reposent des vins du XXI^e siècle.

Le parcours de Jean-Claude Angelrath

Un apprentissage de trois ans (1987-1990) à l'association vinicole de Cornaux et une formation en œnologie de deux ans à Changins (1990-1991) amènent le jeune diplômé en œnologie à réaliser, en 1990 déjà, sa première vinification de chasselas, de riesling-sylvaner et de pinot noir. Ensuite, tout se précipite: la plantation de nouveaux cépages, l'introduction de barriques et, cerise sur le gâteau, l'ouverture d'un carnotzet (16 avril 2002) où il peut accueillir ses amis et des gens de passage, pour leur présenter ses vins. Il suit un cours de cafetier en 2003. Si vous êtes de passage au Landeron, n'hésitez pas à franchir la porte de l'établissement et à commander le saucisson au marc, affiné par son amie qui a repris la boucherie familiale à Twann. Il est servi avec une salade de pommes de terre légèrement tiédie et des poireaux étuvés: un vrai régal! Avec un *Pinot Noir* de la maison, la dégustation n'en sera que plus sublime! Malheureusement, ce plat n'est servi qu'entre janvier et mars.

Enfin, 2004 est une date importante qui voit Jean-Claude Angelrath reprendre officiellement le domaine et le

carnotzet. Une année plus tard, il gère le commerce viticole, mais, en 2012, il revend le commerce d'emballage pour se consacrer à son domaine viticole.

Le domaine

Jean-Claude Angelrath exploite sept hectares de vignes (cinq en propre et deux en location) situées sur la commune du Landeron et celle de La Neuveville (deux parcelles). De nombreux lieux-dits jalonnent le domaine, tels que les Chipres, les Chantemerles, les Becuels, les Creuses, les Pommerets, les Combettes, les Caderosses, les Roches du Haut, les Aiguedeurs, le Vermont, Derrière Ville (Le Landeron) Grand-Vignes et Montagu (La Neuveville). L'encépagement est assez varié : nous trouvons du chasselas (25 %), du pinot noir (40 %), du riesling-sylvaner (2,5 %), du chardonnay (4 %), du pinot gris (3,5 %), du merlot (1,5 %), du garanoir (6 %), du cabernet Jura (5 %), du gallota (5 %) et du mara (0,5 %). Sur le territoire de la commune de La Neuveville, le vigneron cultive du chasselas (5 %) et du pinot noir (2 %) ; les deux sont vinifiés sous l'appellation *Schafiser lac de Biemme* AOC.

De la vigne à la cave

« J'aime les vins puissants et concentrés. » Pour obtenir une telle qualité, Jean-Claude Angelrath cultive ses vignes selon

les normes de Vinatura, Viti-Suisse et de la PI. Les rendements sont limités : 650 g pour le pinot noir, 850 g pour le chasselas et 500 g pour les spécialités, cela en 2016, car il ne saurait suivre une ligne préétablie ! Au contraire, il effectue, tant à la vigne qu'en cave, une multitude d'essais, afin d'obtenir l'*expression pure* de son parchet ou de son cépage. Inutile de dire que les journées de notre vigneron comptent quarante-huit heures... La culture est *mi-haute* et la taille *en guyot*. Quant aux vendanges manuelles, elles durent entre vingt et trente jours, car elles ne se font que le matin, cépage par cépage, avec une équipe de vendangeurs de la région rompus à ce genre de pratique, munis de seaux que les brandards vident régulièrement. Le raisin est ensuite transporté à la cave dans des bacs de trois cents kilos.

A la cave, la rigueur est identique, et le visiteur, en période de vinification, peut observer, dans tous les coins, des cuves, des pièces ou des demi-cuves, disposées là afin d'obtenir des vinifications *sur mesure* – *un métier d'orfèvre* ! Le chasselas est pressé en grappes entières, non écrasées, les spécialités *blanches* sont égrappées, puis pressées, après un cuvage d'une nuit ; quant aux rouges, ils sont pressés, après une macération à froid et un pigeage de vingt jours. Deux pressoirs pneumatiques recueillent cette vendange dont les moûts seront versés dans des cuves inox ou des barriques françaises, hongroises ou espagnoles, le vigneron se réservant le choix des températures ou des levures, en fonction des cépages. Pour réaliser toutes ses opérations, Jean-Claude Angelrath peut compter sur deux



“ J'aime les vins puissants et concentrés. ”



Autrefois, réserve d'eau de Canada Dry, aujourd'hui chai de nectars du XX^e siècle



Local romantique

employés à la vigne et une apprentie, et deux personnes pour la tenue du carnotzet qui est un endroit stratégique, puisque c'est le lieu de présentation et de dégustation de ses vins.

Le bilan de tout ce travail, c'est trente-cinq à quarante mille cols ou vingt et un vins, dont on peut citer quatre *Chasselas*, quatre *Pinot Noir*, huit spécialités (deux *Chardonnay*, deux *Pinot Gris*, un *Riesling-Sylvaner*, un *Garanoir*, un *Merlot* et un *Cabernet Jura*), un *Ceil-de-Perdrix* et un moussoux nommé *La Bombe*. A cela s'ajoute une collection de trois vins, presque uniques à Neuchâtel, la série *Prem'ze*, *Deu'ze* et *Troi'ze*, un *Pinot Noir*, un *Chasselas* et un *Ceil-de-Perdrix* non filtrés. Les trois crus privilégient la fraîcheur, la vivacité et la spontanéité. Ce sont de véritables vins d'apéritif. Le *Pinot Noir* est vinifié « à la Beaujolaise », présentant un nez de petits fruits, de cassis et de fraise.

Une magnifique dégustation

J'ai eu le privilège de déguster un vaste panel de sa production, et je dois dire que l'ensemble a de la tenue et de la finesse; chaque vin exprime parfaitement la spécificité du cépage. Mais, s'il faut choisir, je retiens cinq vins dont un *Chasselas barrique 2014*: un nez très fin et une bouche toute en rondeur – d'où sortent des parfums de banane et de litchi – m'ont séduit. Le *Pur Chasselas doux 2015*, avec son expression d'ananas confit et de noisette, n'est pas en reste. Le *Larme de Pinot 2012* présente, en bouche, des tanins soyeux d'une très grande finesse. Je ne saurais passer sous silence le *Pinot Gris barrique 2014* qui, une fois en bouche, révèle une très grande structure exprimant parfaitement le miel. Le *Cabernet Jura 2014*, assez rare dans notre région, est un vin d'appellation «*Vin de pays*» très intéressant, avec un nez de litchi et des tanins très soyeux. Comme on peut le constater, ces vins ne sont pas du dernier millésime, mais notre vigneron le veut ainsi, car il souhaite vendre des vins « prêts à être bus », et d'ajouter qu'un *Chasselas* devrait toujours être gardé quelques

années! Quand on sait que la plupart de ses vins sont épuisés et qu'on consulte la liste de toutes les médailles obtenues ainsi que des coups de cœur, on peut affirmer qu'il n'a pas du tout tort!

Conclusion

Celui que certains appellent « Monsieur cent mille volts » a encore d'autres cordes à son arc. Il a pensé aux malvoyants en réalisant une étiquette où les principales informations sont également rédigées en braille. Il fallait y penser, mais cela nous révèle le côté attachant du personnage. D'autre part, il est sensible à l'aide aux pays émergents; il a imaginé le financement indirect d'une association nommée *Inter 'Est* qui envoie des bénévoles travailler, par exemple, à Madagascar ou à Cuba. Les membres bénévoles vendent ses vins et encaissent une petite marge qui les aide à payer leurs vols et leurs séjours. Sympa, non?

Finalement, Jean-Claude Angelrath est un vigneron-encaveur heureux, dans la mesure où il peut réaliser la plupart de ses idées. Sa clientèle est régionale et privée (cantons de Neuchâtel, de Berne et du Jura), et il est présent à *Arvinis*, au stand neuchâtelois, et à *Vinorama*, à Delémont. Il aime collaborer avec ses collègues en échangeant des informations sur leurs expériences respectives et en se prêtant des machines d'un usage trop ponctuel pour un seul vigneron.

Et l'avenir? Jean-Claude Angelrath ne le craint pas: les vignerons neuchâtelois ont fait d'énormes progrès, la collaboration est plus intense, et le terroir est bon. Le réchauffement climatique ne perturbera pas trop les vignes du canton. Si on limite les rendements et qu'on affine les spécialités, il n'y a aucune raison de se faire trop de souci, sachant que la base est solide: le *Chasselas* et le *Pinot Noir*.

■ Texte et photos: Jean Martenet
Carte: Eric Beuret

De solides convictions et un certain art de vivre



Domaine Christalain

Christian Kuffer

Rue Louis-Favre 53, 2017 Boudry

032 842 59 16, 079 759 29 67

christian.kuffer@hotmail.ch

www.cavekuffer.ch

Quand on visite le Domaine Christalain, la première chose qui frappe c'est l'amabilité des maîtres de céans et leur enthousiasme communicatif. Christian Kuffer, le viticulteur, est l'homme de la technique : c'est lui qui s'occupe de la culture des vignes, de la vinification et de l'élevage des vins ; et qui a la charge de tout ce qui concerne la gestion du domaine viticole. De formation commerciale, son compagnon Alain Bovey s'occupe plutôt des ventes et de la comptabilité, mais c'est surtout à lui qu'incombe la gestion des chambres d'hôte qui ont été aménagées dans cette belle bâtisse historique de la rue Louis-Favre 53. Les deux amis sont aussi complices que complémentaires ; et si Alain nous confie avec fierté qu'il a appris à tailler avec Christian et qu'il aime le travail à la vigne, Christian s'avoue soulagé de pouvoir compter sur son compagnon pour tous les aspects administratifs. Quoiqu'il en soit, chacun nous a décrit avec passion son activité et son bonheur de vivre à Boudry où, et cela ressort très clairement de leurs propos, il règne un bel esprit d'entraide entre tous les viticulteurs du lieu. Comme l'a plusieurs fois souligné

Christian Kuffer : « A Boudry, on est des collègues et des amis avant d'être des concurrents. »

Un peu d'histoire

Boudry doit son origine puis son développement au pont qui permettait de franchir l'Areuse. Mais c'est surtout la charte de franchise de 1343 qui, consacrant le statut de ville à cette localité, permettra son important développement économique. Christian Kuffer nous apprend que la construction de sa maison, comme d'ailleurs celle de la plupart des maisons de la rue Louis-Favre, date de cette époque. Mais il n'en reste généralement que les fondations, un important incendie ayant détruit à la fin du XIV^e siècle presque toutes les maisons de la rue. Lors des dernières transformations de sa maison, Christian Kuffer a toutefois pu mettre à jour, au niveau des caves, plusieurs blocs de calcaire rougis par l'incendie, preuve que la maison était bien présente à cette date.



Local de dégustation et de vente

Clin d'œil aux noms des deux amis associés, l'encavage porte aujourd'hui le nom de Domaine Christalain, mais cela depuis 2010 seulement. Auparavant, cette cave de Boudry était connue sous le nom d'encavage Kuffer, dont Christian représente la cinquième génération. A l'origine de la dynastie, on trouve Jean, à la tête d'une petite exploitation mixte dans laquelle la vigne ne représentait qu'une activité secondaire, ce qui fut encore le cas pour son fils Louis. Mais à partir d'Hermann, le fils de Louis, le domaine est exclusivement viticole. L'entreprise fut ensuite développée et agrandie par son fils Roland, puis par son petit-fils Christian.

Sur la façade de la maison, une plaque rappelle qu'à cette adresse naquit en 1822 Louis Favre, un érudit neuchâtois auteur de romans, de plusieurs ouvrages de sciences naturelles et même d'une biographie de Louis Agassiz. Cet encyclopédiste éclectique qui fut un des membres fondateurs du Muséum d'histoire naturelle de Neuchâtel, fut également directeur du Gymnase cantonal. Ses écrits et ses dessins sont conservés à la Bibliothèque publique et universitaire de Neuchâtel.

A côté de cette plaque commémorative, la façade récemment restaurée met en évidence l'appareil d'une très belle voûte en plein cintre, entrée du rural d'autrefois. Et sur le devant, dans une charmante cour fermée par un muret, sont dressées à la belle saison une ou deux tables autour desquelles amis

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

“ A Boudry, on est des collègues et des amis avant d'être des concurrents. ”

et connaissances se retrouvent en fin de journée pour des discussions passionnées autour d'un verre. Est-ce l'esprit de Louis Favre ou les vertus du Blanc de Boudry? Toujours est-il que la terrasse du domaine Christalain est un endroit convivial fort apprécié des gens du cru.

Christian Kuffer et son domaine

Après Marcelin et Changins, Christian Kuffer a complété sa formation en Suisse allemande, dans l'encavage Zahner à Truttikon, ainsi qu'en Israël où il a pu parfaire ses connaissances dans la culture des raisins de table. En 1990, il reprend les rênes du domaine de son père et s'attelle à rénover la cave pour laquelle d'importants travaux seront nécessaires. Excavations, reprise des fondations et mise à niveau des sols seront des préalables coûteux, mais indispensables à un travail efficace et conforme aux exigences d'aujourd'hui en matière d'hygiène de cave. Et pour les vignes, avec la location supplémentaire de quelque quatre mille cinq cents m², il agrandit le domaine qui atteint maintenant quatre hectares et demi.

Toutes les vignes sont situées sur le territoire de Boudry, mais sur des sols assez différents. Christian Kuffer nous explique qu'il est très attentif à tirer parti de cette diversité en adaptant le cépage aux caractéristiques pédologiques de chaque parcelle: sols plutôt *séchards* pour le gewürztraminer, parcelles sableuses et plus froides pour le Müller-Thurgau, terrains filtrants pour les pinots ou plus lourds pour le chasselas, tout cela concourt à des vins qu'il veut typés et authentiques. C'est cette recherche d'authenticité qui lui a fait renoncer au gamaret et au garanoir, pour ne garder que le pinot noir comme véritable rouge neuchâtois. Il a pourtant fait une concession à l'exclusivité du pinot noir dans son encépagement en plantant du mara. Issu, comme le gamaret et le garanoir, du croisement entre le gamay et le Reichensteiner, ce métis donne des vins corsés, colorés et tanniques, avec une acidité très intéressante et un bon potentiel de vieillissement. En plantant ce cépage, le but de Christian Kuffer

n'était évidemment pas de l'assembler au pinot, mais d'en faire au contraire un vin original, une sorte de spécialité boudrysane. Il n'échappera en effet à personne que, malgré une orthographe un peu différente, ce vin permet d'évoquer Jean-Paul Marat, le célèbre révolutionnaire, né à Boudry en 1743. Son vin s'appelle d'ailleurs «Notre Révolutionnaire» et c'est la seule chose qui, aux yeux de Christian Kuffer, justifie cette petite «infidélité» au pinot noir.

De la production intégrée (PI) au Bio

Une production respectueuse de l'environnement est une évidence pour Christian Kuffer. Réfractaire à l'idée d'utiliser les herbicides, il a toujours privilégié l'enherbement naturel de ses parcelles, et, malgré des vignes d'accès facile, il a largement renoncé à la mécanisation: il n'a pas de tracteur, l'herbe est fauchée à la main, les traitements phytosanitaires sont réalisés avec une brouette à moteur, et le cisailage s'effectue également à la main. Pour effectuer le travail, il peut compter sur l'aide permanente d'Alain Bovey, mais aussi sur cinq amis de la ville qui viennent à la demande, et sur l'aide plus professionnelle de Jean-Marc Gasser, un autre vigneron de la ville qui effectue pour lui quelques travaux spécialisés.

Son désir de garder une exploitation en équilibre avec la nature l'a conduit à adhérer dès le début aux préceptes de la production intégrée. Par la suite, de nombreuses lectures et finalement la visualisation du film «Demain» l'ont convaincu de faire le pas vers la production biologique. Actuellement, son domaine est dit «en reconversion», et son *Non-Filtré 2016* a reçu

l'aval du contrôle «Bioinspecta», une première dont il tire une légitime fierté. L'étape suivante sera l'acceptation de l'ensemble du domaine et des vins en Bio, avec l'obtention du label «Bourgeon». Compte tenu de la motivation de Christian Kuffer, cette dernière étape nous paraît acquise d'avance !

Un homme engagé

Président du Chœur mixte de Boudry, président des Sociétés locales, vice-président du Caveau de Boudry et président du Comité 2017 *Boudry*, Christian Kuffer est un homme dévoué et très occupé. Tout particulièrement cette année où le millésime coïncide avec le numéro postal de la ville, de nombreuses activités et manifestations doivent être mises en place, coordonnées, et tout cela sous sa responsabilité. Allier toutes ces activités à la direction d'un domaine viticole n'est certainement pas chose aisée, et serait même probablement impossible sans l'engagement de toute une équipe d'amis dévoués qui, comme l'a souligné plusieurs fois Christian, font de Boudry un cas particulier dans la qualité des relations humaines.

Visite de la cave

L'accueil dans la maison d'habitation fort élégamment rénovée, révèle tout le charme des anciennes bâtisses villageoises avec ses poutres apparentes et son poêle en faïence; mais c'est surtout la descente à la cave qui fait véritablement prendre conscience de l'âge de la maison: l'épaisseur et la voussure des murs de la cave d'origine évoquent incontes-

Christian Kuffer et Alain Bovey





L'encavage Kuffer et maison natale de Louis Favre

tablement des temps reculés où le travail du vigneron était assurément plus dur qu'il l'est aujourd'hui. Dans le local de vente et de dégustation, malgré les importants travaux qui furent nécessaires à l'assainissement des lieux, on a conservé quelques charmants témoins du passé, comme le treuil de l'ancien pressoir en bois, un évier massif taillé dans un bloc de calcaire et quelques belles gravures. On relèvera en particulier une peau d'âne sur laquelle ont été reproduites les armoiries des Kuffer. Nous ne les connaissons pas, mais nous ne sommes pas surpris de constater qu'elles représentent les outils du tonnelier, *Küfer* signifiant tonnelier dans la langue de Goethe.

Quelques anciennes cuves en béton volontairement conservées lors des grands travaux de transformation, d'autres cuves plus modernes en acier revêtu ou en Inox, un foudre de chêne et plusieurs barriques forment la cuverie actuelle. Avec un peu d'imagination, on peut ainsi se faire une assez bonne idée de l'évolution du domaine et des choix de Christian Kuffer en matière de vinification.

La dégustation

Sur un présentoir, une douzaine de vins, du marc, de la lie et du moût pasteurisé sont proposés au client. Compte tenu du temps dont nous disposons les uns et les autres, et après discussion avec Christian et Alain, nous choisissons de ne déguster que deux vins, le *Non-Filtré 2016*, et le *Mara 2015*.

Nous justifions le choix du *Non-Filtré* par le fait qu'il s'agit du premier vin Bio du domaine, et le choix du *Mara*, non par esprit révolutionnaire, mais parce qu'il s'agit d'un cépage encore assez peu connu chez nous, et qu'on nous dit très apprécié à Boudry.

Élégant, aromatique et fruité, le *Non-Filtré 2016* est bien caractéristique du millésime, c'est-à-dire un peu plus acide que le 2015, ce qui n'est pas pour nous déplaire. Les

“ De nombreuses lectures et la visualisation du film *Demain* l'ont convaincu de faire le pas vers la production biologique. ”

2015 étaient en effet plus riches, mais aussi plus mous, et cela leur enlevait un peu de leur côté apéritif. Avec 2016, on revient à des *Non-Filtrés* plus légers mais aussi plus friands. Celui-ci est un vin d'apéritif parfait, qui fera les belles heures de la terrasse du Domaine Christalain !

Le premier nez qu'on distingue dans le *Mara*, c'est un intense parfum de cerise noire. L'élevage dans une ancienne barrique a permis, par une oxygénation ménagée, d'apporter l'évolution souhaitée sans entacher le fruité et l'élégance du cépage par des arômes boisés qu'on aurait eus en utilisant une barrique neuve. Par ailleurs, la longue cuvaison pratiquée à basse température a extrait une couleur intense et des tanins subtils qui, après une année seulement, sont parfaitement fondus. C'est assurément aujourd'hui déjà un très beau vin, mais son vieillissement promet à n'en pas douter de belles découvertes futures.

En guise de conclusion

Christian Kuffer nous l'a dit, il n'aime pas les tracteurs. Amoureux de la nature, il a besoin du calme du travail dans sa vigne, à laquelle il voue tous ses soins, sans compter ses heures car c'est là qu'il se sent bien. La démarche Bio ne pouvait donc que le séduire et c'est avec conviction qu'il a fait le pas, même si, il l'avoue, il a eu quelques craintes l'an dernier. En 2016, les conditions climatiques ont en effet été particulièrement stressantes pour ceux qui ne pouvaient pas utiliser de fongicides organiques, et les viticulteurs qui ont eu des pertes liées au mildiou ne sont pas rares. Pourtant, satisfait de la grandeur de son exploitation et de sa manière de la gérer, il n'aspire à rien d'autre que de la maintenir telle qu'elle, avec aujourd'hui le nouveau défi de la production biologique. Homme convaincu de ses choix et pratiquant un certain art de vivre, Christian Kuffer nous est apparu comme un viticulteur heureux !

■ Texte et cartes: Eric Beuret
Photos: Jean Martenet

La lettre B ne recèle pas quantité de trésors liés au Monde du vin, si ce n'est le nom de vignobles prestigieux tels que Bandol, Bordeaux, Bourgogne. Nous nous concentrerons donc sur la barrique... capable d'en contenir les vins. Citons cependant quelques substantifs en relation avec ce fût : barrique, bâtonnage, bousinage, brantage.

B (suite)

Le b.a.-ba de la barrique

Il est communément admis que la barrique, ou tonneau, a été inventée par les Gaulois. Encore faut-il savoir quels Gaulois. Pline l'ancien parlait des Rhètes, peuplade helvète vivant dans les Grisons, mais d'une origine fort différente des Gaulois. Qu'à cela ne tienne, il n'est pas important de savoir quel coq chante le plus haut car ce sont les Romains qui ont répandu l'usage de ce récipient dans tout l'Empire.

Les Phéniciens utilisaient déjà du bois de palmier pour confectionner des tonneaux à tous usages. Les Gallo-Romains utilisèrent au départ des résineux puis passèrent au chêne, plus idoine et moins putrescible.

Des Amphores aux barriques, quelles conséquences ?

Au niveau historique, il y a une grande différence, dans le sens où la nature des matériaux diffère dans sa conservabilité. Le bois se dégrade rapidement et ne laisse que poussière. Sans vestiges, pas d'histoire. En revanche, on a retrouvé des quantités d'amphores très anciennes et très parlantes quant à leurs origines.

Au niveau œnologique, les amphores étaient cuites (relativement stériles) et à usage unique, au contraire des barriques, à usages répétés, dont le bois (matière organique) pouvait se couvrir de moisissures ou communiquer des faux-goûts. La conséquence très importante fut de devoir généraliser l'emploi du *soufre*, déjà largement connu comme antiseptique.

Depuis ce moment on dut **branter**, c'est-à-dire effectuer des fumigations de soufre. Elles avaient pour but de protéger le bois des altérations, mais aussi de protéger le vin de l'oxydation. A l'heure actuelle, on utilise encore des mèches de soufre pour désinfecter les récipients vinaires en bois. On parle de méchage ou de brantage.

Utilisation de la barrique au cours du temps

La barrique fut utilisée pour les transports de vin au long des fleuves, puis sur les mers. Citons le commerce de vin de Bordeaux, de Porto et, plus près de nous, sur l'Aar en direction de Soleure.

Il y eut également le cas des Xérès dont les barriques faisaient l'aller-retour dans les cales des bateaux de la Compagnie des Indes Orientales, pour en revenir sous l'appellation Sherry.

Plus proches de nous, les « climats » de Bourgogne trouvèrent un réceptacle idéal pour une vinification séparée de chaque cru, et une mise en évidence magique de leurs caractéristiques.



Transports de barriques sur le Douro à Porto

Les contenances

Une barrique bordelaise contient 250 litres, tandis que celle de Bourgogne en contient 228. Une fois pleine on la nomme « pièce », ce qui équivaut à une unité de mesure propre à cette région. Chaque province ou vignoble a sa



Cintrage et bousinage

propre mesure. Celle-ci peut varier du simple au triple. Même Napoléon III n'a pas réussi à unifier la mesure de la barrique pour la France entière. Cela sans compter que, comme pour les bouchons, les dimensions étaient données en «lignes» et non en centimètres, et ce jusqu'à la fin du XX^e siècle.

La mode des années 80 des vins boisés

Vous avez tous connu les vins en «fûts de chêne», une mode de vins à plus de vingt francs, avec des notes de vanille, de coco et de pain grillé. L'avantage était que n'importe quel novice pouvait repérer un vin à *prétention* de prix élevé. Mais le vrai fruit du vin était rarement respecté par ce procédé. J'avais, pour ma part, l'habitude de parler de vins «contre-plaqués». Les modes de fabrication des barriques ont été largement perfectionnés depuis, de manière à respecter le fruit et la subtilité des vins.

Une des étapes de la fabrication des barriques est le cintrage.

Elle est suivie du **bousinage**. Cette opération consiste, après avoir cintré au feu (braséro) ou à la vapeur les «douelles», pour former le fût, à remettre la barrique au feu de manière à toaster en profondeur le bois. On distingue les «chauffes» légères, moyennes et fortes.

Un art subtil consiste ensuite, pour l'œnologue, à choisir la bonne origine du bois et la chauffe pouvant s'accorder



Cave d'élevage du Prieuré de Cormondrèche

au mieux au type de vin souhaité. Après quoi il s'agira de veiller à l'équilibre des barriques de un, deux ou trois passages, de manière à ce que le chêne apporte le meilleur au vin sans le dominer!

En ce qui concerne les vins blancs, parfois moins corsés et, surtout, dépourvus de tannin, l'élevage traditionnel sur lie avec **bâtonnage** est fortement conseillé. Le bâtonnage se résume en un remuage fréquent des lies avec, à l'origine, un bâton. Aujourd'hui on utilise une «dodine» ou **brasse-vin**. La remise en suspens des lies favorise l'autolyse des levures. Elle a un effet anti-oxydant et amène beaucoup de complexité, tout en préservant le vin d'un excès de caractère boisé.

La barrique du pauvre

Une barrique coûte entre huit cent cinquante et mille deux cents francs, suivant l'origine du bois. Elle consomme entre 8 et 12 % du vin qui y est logé par évaporation. C'est ce qu'on appelle joliment «La Part des Anges» dans le Jura ou le Cognac. Au vu de ces chiffres, certains ont envisagé d'élaborer des vins en cuves d'acier, en adjoignant des succédanés ou ersatz de barrique sous la forme de copeaux, de chips et autres poudres.

Neuchâtel n'autorise pas les copeaux à des fins d'aromatization. Quant à l'Association des Vignerons-Encaveurs de Suisse, elle a créé le joli logo «Les copeaux c'est pour les castors!» pour lutter contre une concurrence jugée déloyale.

Nous arrivons en lisière de cet article consacré à la lettre **B**, mais nous aurons l'occasion de traiter le sujet des *bouchons* à la lettre **C** comme Chênes et des *bouteilles* sous **V** comme verre.

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



Alain Rapin, Michel Grand-Perret, Antonio Peluso, Sandra Brunner, Jean-Pierre Girard, Nicolas Guillaume-Gentil, Christiane Chevalley, Walter von Gunten, Yves-Olivier Joseph, Patrick et Sandra Berger, Nicole Mühlethaler, Jacques Peter, Manfred Speck, Etienne Pilly, Sandro Tamburini, Jean Panes et Xavier Challandes

Frairie de printemps

Deux jours avant l'équinoxe de printemps, le 18 mars, la CV²N a célébré sa soixante-septième frairie dans son chef d'ordre du Château de Boudry.

Au son des trompettes d'Izia Jäggi et de Quentin Ruffieux de l'Harmonie de Colombier, la cérémonie des introductions fut, au nom de Bacchus, déclarée ouverte. Un nombreux public était présent pour accueillir et entourer les seize nouvelles compagnes et nouveaux compagnons qui

ont promis «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 uberre». Il s'agit de :

- Patrick Berger, Bevaix:** Garant de la propreté en pays Carcoie
- Sandra Berger, Bevaix:** Douce jardinière des grappes dorées
- Sandra Brunner, Cortailod:** Muse mycologique et vinique
- Xavier Challandes, Auvernier:** Gardien d'un chai Perchettes
- Christiane Chevalley, Enges:** Divine petite main vignolante
- Nicolas Guillaume-Gentil, Corcelles-Cormondrèche:** Aventurier des mots
- Yves-Olivier Joseph, Neuchâtel:** Barreur éclairé de notre patrimoine
- Nicole Mühlethaler, Peseux:** Epicurienne des valeurs de la table
- Jean Panes, Saint-Aubin-Sauges:** Eminent compagnon des cépages dorés
- Antonio Peluso, Hauterive:** Conseiller avisé des coteaux altaripiens
- Jacques Peter, Colombier:** Compagnon de notre Vignoble
- Etienne Pilly, Bôle:** Prince des notes enchanteresses
- Alain Rapin, Corcelles-Cormondrèche:** Ardent défenseur des valeurs viticoles
- Manfred Speck, Cressier:** Garant des arts de la bouche
- Sandro Tamburini, Colombier:** Scribe de la grappe bérochale
- Walter von Gunten, Cornaux:** Sautier au soleil corbanetsch

A cette occasion, Jean-Pierre Girard, Grand Maître de la Confrérie de la Faisanderie de Sully-sur-Loire et Michel Grand-Perret, Secrétaire de la Confrérie de la Moutarde de Dijon ont eux aussi été intronisés en qualité d'Aimables compagnons.

Plusieurs personnalités nous ont fait l'amitié de se joindre à nous: Michel Delessert et Hubert Varrin, respectivement Président et Trésorier de la Fédération suisse des confréries bachiques et gastronomiques et Gouverneur honoraire et Gouverneur de la Confrérie des Potes-au-feu; Michel Rossi, Gouverneur de la Noble Confrérie des Olifants du Bas-Lac en Pays de Neuchâtel et Vice-président de la Fédération internationale des confréries bachiques; Pierre-André Triponez, Grand Maître de l'Ordre Bien-Faisant des Goûte-Vin et Vincent L'Eplattenier, Grand Maître de la Confrérie des compagnons du Gai-Mollet.

Après la partie solennelle des intronisations, la soirée se déroula dans une atmosphère festive: l'apéritif, servi au Cellier, était offert cette année par les communes gouvernantes de Neuchâtel, de Saint-Aubin-Sauges, de Saint-Blaise et de Vaumarcus. Les nombreux convives étaient ensuite invités à se rendre dans la Salle des Chevaliers pour y déguster l'excellent repas conçu par David et Sébastien Maye, *Les Cinq Sens*, secondés par leur brigade. Ce repas, composé essentiellement de produits du terroir neuchâtelois, enchantait nos papilles par sa finesse et les vins du cru qui l'accompagnaient firent le régal de nos palais.

Cette frairie fut une belle réussite et nous en garderons un magnifique souvenir.

■ Texte: Micheline Jaccoud
Photo: Alfred Zehr

Une équipe à votre service !




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



CAVES DU PRIEURÉ
DE CORMONDRÈCHE

2036 Cormondrèche
info@prieure.ch

032 731 53 63
www.prieure.ch



Confrérie de la Faisanderie de Sully-sur-Loire

Grand chapitre de la Saint-Hubert

Créée en 1987, la confrérie de la Faisanderie de Sully-sur-Loire a pour but la promotion touristique et gastronomique de la ville de Sully-sur-Loire, à travers une spécialité solognote qu'est la terrine de faisan.

La confrérie de la Faisanderie est forte d'une quarantaine de commandeurs et chaque année, le premier week-end de novembre, elle célèbre son Grand Chapitre dans le cadre de la Saint-Hubert. Le serment de la confrérie est: «Je jure, quoi qu'il arrive, d'honorer le faisan en sa terrine, par tout temps et en tout lieu. Je dirai que ce mets est un remède bienfaisant».

Les 5 et 6 novembre 2016, six compagnes et compagnons Vignolants (Jean-Michel et Martine de Montmollin, Robert Goffinet, Jean-François Kunzi, Alfred et Danielle Zehr, accompagnés de Bernard et Danièle Schwarzenbach, membres de la *Saucisse de Montbéliard* mais aussi compagnon Vignolant) se sont rendus à Sully-sur-Loire pour participer, en tant que représentants de la CV²N, au Grand Chapitre annuel de la confrérie de la Faisanderie.

Le samedi matin, après l'office de la Saint-Hubert célébré en la vénérable église du XVII^e siècle de Saint-Ythier et animé par les trompes du Musée international de la Chasse de Gien, les participants se sont retrouvés en forêt pour assister aux préparatifs de la chasse à



DOMAINE DE
CHAMBLEAU
Louis-Philippe Burgat

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



coure. A cette occasion, nous avons pu nous imprégner de l'ambiance particulière qui règne autour d'une telle manifestation, cela en dégustant un impressionnant buffet campagnard où le faisan, sous toutes ses formes, était le roi de la table.

Une fois «le rapport» délivré, les cavaliers, suivis de la meute des chiens, se sont mis en piste pour tenter de découvrir le cerf, objectif de la journée. Et, à 17 heures, l'annonce tombait que l'animal avait passé de vie à trépas! Le samedi soir, tout le monde se retrouvait pour partager un repas convivial dans un établissement de la ville.

Le dimanche était consacré aux festivités du Grand Chapitre: service religieux en l'église Saint-Germain (XV^e siècle) avec sonnerie des trompes, défilé dans les rues de la ville, vin d'honneur de la Municipalité, Chapitre et intronisation de nouveaux chevaliers, repas en musique.

A noter la participation à cette manifestation de représentants de quatre-vingt-sept confréries, ce qui donne un magnifique cortège haut en couleurs, et de trois cent nonante convives pour le repas, chose que nous ne connaissons pas et ne connaissons peut-être jamais chez nous, tant il est rare de voir des confréries participer aux chapitres d'autres confréries – dommage!

■ Texte et photos: Alfred Zehr

Depuis 1614

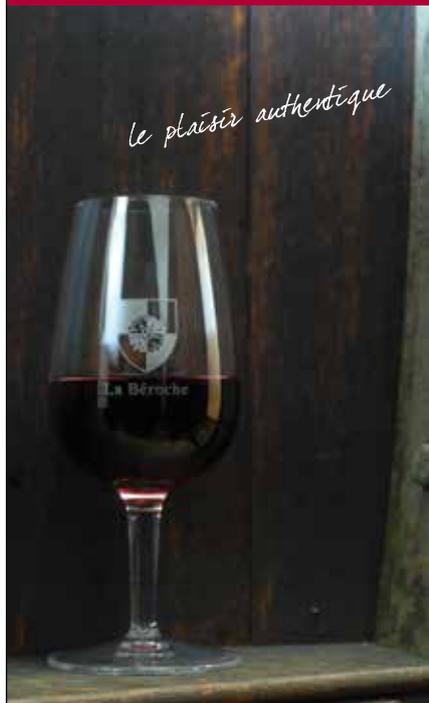
Valentin
"Les vins de caractère"

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

A.P. PORRET
CORTAILLOZ
NEUCHÂTEL
SUISSE

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

Tél. 0328421052
www.porretvins.ch



Les activités en bref

JANVIER	Conférence de presse du lancement du <i>Non-Filtré</i>	Auvernier
	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	Rencontre des responsables des Confréries neuchâteloises	Boudry
MARS	Vernissage de l'exposition temporaire au Château	Boudry
	Assemblée générale de la Confrérie du Gruyère	Vuippens
	Chapitre annuel et frairie de printemps	Boudry
	Chapitre de la Confrérie du Boitchu - La véritable saucisse de Montbéliard	Montbéliard (France)
AVRIL	Chapitre de la Confrérie de l'Olivado de Provence	La Gaude (France)
	Assemblée générale de la Fédération suisse des confréries bachiques et gastronomiques – FSCBG	Féchy
MAI	Fête du vin nouveau et journées des confréries neuchâteloises	Cressier
	Séance de la Gouvernance avec les Communes et le Conseil des Communes	Boudry
	Chapitre de la Confrérie des Arbalétriers de Neufchâtel	Neufchâtel (Belgique)
JUIN	Chapitre de la Confrérie du véritable Flammekueche d'Alsace	Neugartheim (F)
	Dégustation publique de l' <i>Ceil-de-Perdrix</i>	Neuchâtel
	Frairie de la floraison	Auvernier
	Chapitre de la Confrérie de l'Amarena et du Nebbiolo	Sizzano (I)

La fonctionnalité et l'esthétique des serpettes de vigne

Evoquer les serpettes de vigne est particulièrement complexe tant les variétés sont multiples en fonction des usages variés dus aux régions nombreuses, aux époques retenues et j'en passe.

Figure N° 1: Les serpettes peuvent avoir une forme fonctionnelle particulière selon le type ou l'âge du cépage, selon la saison de taille, etc. Une différence peut aussi provenir des matériaux utilisés. En voici une forgée à partir d'un simple fer à béton (en haut de la figure). Une autre serpette est le reflet de son propriétaire. Le manche a été tourné dans un bois précieux et ceint d'une bague de laiton millésimée « 1827 » et de deux initiales : « C d'A ». Quant à la lame d'acier, elle est frappée d'une petite grappe de raisin démontrant bien sa fonctionnalité.



Figure 1

La figure N° 2 représente quelques serpettes régionales de Suisse :

- a) pièces du Pays romand, dont une de Rieser, Corcelles.
- b) pièces de Suisse orientale.



Figure 2

La figure N° 3 présente deux modèles particuliers; l'un sous forme d'une poignée courbe assortie d'une lame pliable; l'autre sous forme d'une lame totalement incurvée pour avoir une approche manuelle différente des sarments à couper.

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

Objets des réserves de l'auteur.



Figure 3

— LES VINS DE —
Boris Keller

CAVEAU DE DÉGUSTATIONS

Route du Camp 3
2028 Vaumarcus
032 835 19 92
www.vins-keller.ch

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

agrisano

Pour les familles paysannes!

Votre service de conseil en assurances:

CNAV assurances
2053 Cernier
Tél. 032 889 36 50
www.cnav.ch

cnav
Chambre neuchâtoise
d'agriculture et de viticulture

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

A l'Auberge Saint-Gabriel

Première auberge d'Amérique du Nord

A l'occasion de la visite d'une délégation neuchâteloise de la CV²N à Montréal, la frairie d'automne extraordinaire des Vignolants de Montréal s'est tenue en septembre dernier à l'Auberge Saint-Gabriel. Exploration d'un restaurant hors du commun, qui entretient des liens étroits avec la communauté helvétique.

L'Auberge Saint-Gabriel est située au cœur du Vieux-Montréal; elle s'y élève depuis 1688, ce qui en fait un des bâtiments les plus anciens de Montréal. Si un poste de traite de fourrure, une imprimerie et un hôtel particulier ont trouvé refuge entre les murs de pierre de cette typique maison de la Nouvelle-France, sa vocation hôtelière l'habite depuis ses tout débuts; elle obtient le premier permis d'alcool de la colonie en 1754, et redevient une auberge à part entière depuis 1914. Aujourd'hui, elle est aux mains

du Vignolant de longue date Marc Bolay, Gentilhomme de la clef, qui en partage la propriété avec le chanteur Garou et le fondateur du Cirque du Soleil, Guy Laliberté.

Les Vignolants de Montréal ont déjà tenu deux frairies de plus d'une centaine de personnes dans les salles de l'Auberge, une première fois en 2007, puis en 2016, lors de la frairie extraordinaire; les murs de pierre et les parois lambrissées de la salle Dulong créent une ambiance



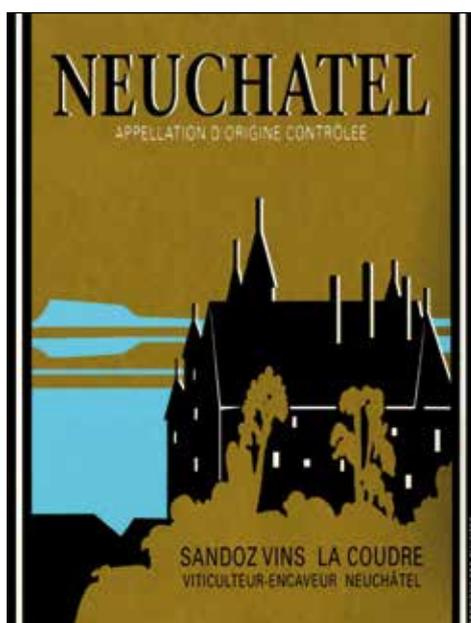
Danielle Zehr, Jean-Jacques Humbert-Droz, François Matthey, Alfred Zehr, Michel Tardin, Andrée et Bruno Zets

proche de celle du Château de Boudry, fief helvétique de notre Compagnie. Plusieurs intronisations y ont eu lieu, et des candidats y ont reçu leurs diplômes avec une grande fierté des mains du surintendant de la compagnie mère, Alfred Zehr. Lors de la frairie de 2016, le chef Ola Claesson a proposé aux Vignolants neuchâtelois et montréalais des crevettes de Gaspésie, du magret de canard du Lac Brome et des endives caramélisées au sirop d'érable, exploitant des produits typiques de la gastronomie québécoise. Le tout a été arrosé de vins de la région de l'Estrie et de la péninsule du Niagara, ainsi que d'un apéritif offert par les Tours Chanteclerc et par l'Ambassade montréalaise de la CV²N.

Montréal étant une ville de festivals, ses institutions gastronomiques vibrent au rythme de célébrations telles que *Montréal en Lumière*, le *Grand Prix de Formule 1*, le *Festival de Jazz*, etc. Le *Festival Montréal en Lumière 2015* mettait

la Suisse à l'honneur en tant que pays invité: l'Auberge Saint-Gabriel était de la partie, invitant Raoul Colliard et sa fille Marielle, opérant respectivement à la Buvette de Saletta et au restaurant Le Tsalè. Venus directement du canton de Fribourg, ils servirent d'authentiques fondues à plus de mille cent gourmands venus découvrir la gastronomie suisse sous le toit de l'Auberge. Le plat fut si populaire qu'il a intégré le menu de l'Auberge de façon permanente! L'Auberge est un haut-lieu de la gastronomie et de la vie nocturne montréalaise, notamment grâce au très branché Velvet Speakeasy installé dans le sous-sol de l'Auberge. Il est à parier que l'Auberge Saint-Gabriel sera partie prenante des célébrations du 375^e anniversaire de Montréal cette année!

■ Texte : François Matthey, Amphitryon du Lac Blanc
et Eugénie Matthey
Photo : Madeleine Pellegrino



Neuchâtel Œil-de-Perdrix

L'Original



SWISS WINE
NEUCHÂTEL

www.neuchateloeildeperdrix.ch



A déguster avec modération