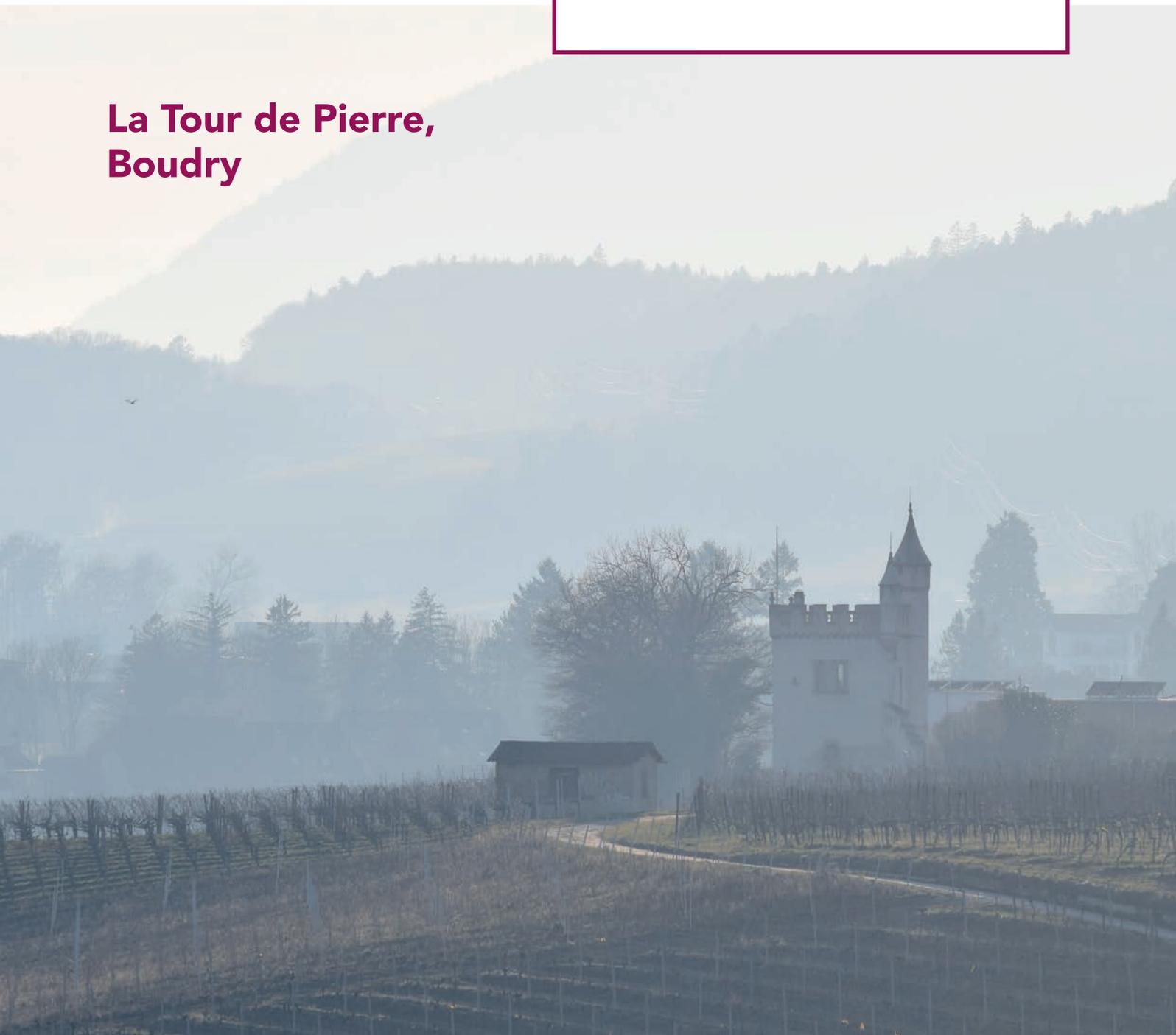


Le Vignolant

N°126 | décembre 2019

La Tour de Pierre, Boudry



**Découvrez
aussi...**

**Pépinières
Philippe Borioli,
un magicien de
la vigne**

**Météorologie
Année viticole
neuchâteloise 2019**

**Domaine Divernois
Cuvées pétillantes**

Sommaire

- 3 **Editorial**
Record battu
- 4 **Philippe Borioli**
Un magicien de la vigne
- 9 **Météorologie**
Année viticole neuchâteloise 2019
- 12 **Portrait**
Jean Panès, nouveau surintendant
- 13 **Domaine Divernois**
Les Divernois se lancent dans les bulles
- 14 **Québec**
IGP Vin du Québec, l'âge de raison d'une industrie
- 16 **Que font les Vignolants?**
A l'œuvre!
- 20 **Abécédaire œnologique**
Lettre D
- 23 **Agenda**
Janvier-juin 2020

Quatre Ministraux

Michel Tardin, gouverneur; Olivier Bovey, vice-gouverneur; Sandra Berger, grand maître des cérémonies; Thierry Lardon, grand maître des clefs; Alfred Zehr, surintendant

Conseil de gouvernance

Francis Ballet, délégué de la société du Musée de la vigne et du vin; Patrick Berger, délégué au Conseil de la FSCBG; Fabio Bongiovanni, représentant de la Ville de Neuchâtel; Olivier Bovey, délégué à la commission VWTG; 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; Robert Goffinet, délégué à l'assemblée de la société du Musée de la vigne et du vin; Jean-Louis Gyger, conservateur des biens; Sylvain Ischer, banneret et préposé aux médailles et diplômes; Micheline Jaccoud, chargée des relations avec la CV²N de Montréal et gestion du site internet; Jean-Pierre Kuntzer, représentant de la Compagnie des propriétaires-encaveurs neuchâtelois (CPEN); Jean-François Kunzi, rédaction Le Vignolant et maître

des plaisirs du voyage; Yann Künzi, directeur de Neuchâtel Vins et Terroir; Vincent L'Eplattenier, délégué à l'assemblée du Caveau de l'Entre-deux-Lacs; Marie-France Matter, secrétaire comité de rédaction et présidente du comité d'exploitation du Château de Boudry; Jacques Mury, chargé de missions; Jean Panès, futur surintendant; Jean-Paul Vuitel, délégué au comité de la société du Musée de la vigne et du vin; Walter W. Zwahlen, garant des édits et des traditions

Comité de rédaction

Jean-Michel de Montmolin/JMM (mjm.demontmolin@bluewin.ch); Jacques Girard/JG (jacques.girard@hispeed.ch); Jean-François Kunzi/JFK (jean-francois.kunzi@bluewin.ch); Yann Künzi/YK (yann.kuenzi@ne.ch); Jean Martenet/JM (jean.martenet@net2000.ch); Marie-France Matter/MFM - secrétariat (mfmgestion@gmail.com)

Adresse de la rédaction

Jean-François Kunzi
Verger 5, 2013 Colombier
Tél. 032 841 14 23 / 079 359 38 43
jean-francois.kunzi@bluewin.ch

Adresse de la CV²N

Case postale 77, 2013 Colombier
www.vignolants.ch – info@vignolants.ch
Alfred Zehr, surintendant
Tél. 079 604 30 53

Publicité

CV²N – Daniel Principi, Foulaz 18, 2025 Chez-le-Bart dach.principi@bluewin.ch

Périodicité – Distribution

Revue publiée quatre fois par an.
Distribution aux Vignolants membres de la CV²N, ainsi qu'aux communes, aux hôtels, aux restaurants, aux encaveurs, etc.

Impression – Graphisme

Imprimerie Messeiller SA,
route des Falaises 94, 2000 Neuchâtel
Direction: Marielle Picard
administration@messeiller.ch
Tél. 032 725 12 96 – Fax 032 724 19 37

Couverture

La Tour de Pierre (Boudry) émerge du brouillard... (JFK)



Photo: AZ

CHÈRES COMPAGNES, CHERS COMPAGNONS, CHÈRES/CHERS AMI-E-S,

Quel record peut bien avoir été battu, en cette année 2019 ? Celui de la quantité de raisin récoltée ? Celui des précipitations tombées sur le littoral ? Celui de la température la plus basse enregistrée dans notre région ?

Allez, je ne vais pas vous faire languir plus longtemps. Avec le temps, à moins d'un événement très marquant comme la sévère destruction opérée par la grêle en 2013, nous avons tendance à édulcorer voire, carrément, à oublier certains épisodes vécus. Au cours de l'été, nous avons connu deux périodes de canicule au cours desquelles les maximas quotidiens ont dépassé, allègrement, les 30 degrés : la dernière semaine de juin et la quatrième semaine de juillet. C'est durant celle-ci que le record absolu de température a été enregistré. Le 24 juillet, à Neuchâtel, on a mesuré 37,9° contre 37,8°, le 7 juillet 2015.

La présence du lac et de la chaîne du Jura contribuent, sans doute, à modérer la hausse constante de la température, phénomène qui n'est évidemment pas propre au Pays de Neuchâtel et à la Suisse. Mais, sans être alarmiste, ce qu'on observe a de quoi inquiéter. Dans certains vignobles, et pas exclusivement au sud, la barre des 40° a été franchie. Je l'ai vérifié, en juillet, en Anjou où je me trouvais en vacances. Les trois étés les plus chauds - 2003, 2015 et 2019 (les Français ajouteraient 2018) - se sont tous produits en ce début du

Record battu

21^e siècle. Les sécheresses ou les déficits hydriques ont une fâcheuse tendance à se répéter. Les dérèglements climatiques se manifestent avec davantage de violence... Une question me turlupine : la vigne, cette culture qui nous est chère, va-t-elle pouvoir s'adapter ? Et comment ? Dans divers instituts, des scientifiques s'efforcent de trouver des cépages qui supportent des températures plus élevées et qui sont moins gourmands en eau. Et le choix des parcelles propices devient crucial.

**... la vigne, cette culture
qui nous est chère,
va-t-elle pouvoir s'adapter ?**

En France, dans le département de l'Hérault, un viticulteur de l'appellation « Pic Saint-Loup » a tenté un essai avec le marselan, un cépage hybride recommandé par l'INRA (Institut national de la Recherche agronomique). Dans la presse spécialisée, il a relaté son expérience finalement malheureuse : « Dans certains parchets, la température a atteint 60°, à trente centimètres du sol. Ce nouveau cépage a été le premier à montrer des signes de dépérissement... ». Cet échec ne saurait cependant remettre en question la nécessité absolue de poursuivre les recherches.

Le salut viendrait-il d'ailleurs ? Il n'existe probablement pas de solution miracle mais la viticulture biologique semble posséder de sérieux atouts. Elle consomme un tiers de moins d'eau. Les plantations résistent mieux au stress hydrique lorsqu'on évite les produits de synthèse et qu'on oblige les ceps à aller chercher leur nourriture en profondeur.



Photo: JFK

Dans le vignoble neuchâtelois, le mode de culture biologique progresse irrémédiablement. L'observation ci-dessus devrait donc conforter les convertis dans leur démarche et inciter les autres à se lancer dans l'aventure, s'assurant ainsi un avenir souriant.

Belle fin d'année !

■ Jean-François Kunzi

Le pépiniériste, un magicien de la vigne

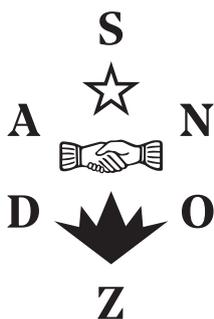
Le métier de pépiniériste - le professionnel qui multiplie les futurs plants de vigne - se révèle d'une importance cruciale dans tous les vignobles du monde, mais il se trouve, curieusement, qu'il est mal connu. Pour en savoir davantage sur cette activité qui requiert de multiples compétences, Le Vignolant ne pouvait trouver meilleur guide que Philippe Borioli, patron de l'entreprise dont le siège se trouve à Bevaix, l'un des principaux spécialistes du secteur en Suisse. Un pépiniériste passionné autant que passionnant.



Photo: JG

Autant le dire d'emblée, la complexité du métier de pépiniériste est telle qu'il est impossible, dans le cadre forcément étroit d'un article rédactionnel, d'en faire le tour. Mais les enjeux sont de taille. La qualité des plants de vigne est en effet essentielle pour garantir la productivité des vignobles, et surtout pour leur assurer un bon état sanitaire. Le rôle du pépiniériste, aujourd'hui, va cependant bien au-delà de ces seules exigences. Les jeunes plants doivent aussi être adaptés à la nature du sol sur lequel ils pousseront, au climat de la région, à la situation, à l'orientation des parcelles, à leur taux de rétention d'humidité et à d'autres données spécifiques.

Philippe Borioli au milieu de l'une de ses parcelles de poudrettes en pleine croissance, ici au mois de septembre.



SANDOZ & CIE VINS – NEUCHÂTEL
VITICULTEURS – ENCAVEURS

RUE DE LA DÎME 98
CH – 2000 NEUCHÂTEL

TEL. 032 753 45 63
WWW.SANDOZ-VINS.CH


CAVES DE LA BÉROCHE
CH-2024 ST-AUBIN-SAUGES
www.caves-beroches.ch

le plaisir authentique



Des jeunes plants éclatants de santé sous un radieux soleil de septembre.



Photo: JG

Et cela ne suffit pas. Chaque cépage a ses propres exigences. Et chaque vigneron a les siennes, en fonction des vins qu'il entend élever. La tâche se complique encore pour le pépiniériste, explique Philippe Borioli, puisqu'il s'agit également de fournir des plans pour les reconstitutions de vignobles et le remplacement des ceps parvenus en fin de vie, en raison de leur âge, d'une maladie ou de tout autre dégât.

LES CONSÉQUENCES DU RÉCHAUFFEMENT

Qui plus est, poursuit le pépiniériste de Bevaix, le réchauffement climatique modifie profondément la donne. L'augmentation généralisée des températures entraîne, en de nombreuses régions, une forte extension des surfaces viticoles. Ainsi voit-on de nouveaux vignobles prendre racine en Belgique ou en Angleterre - les surfaces devraient doubler dans les années à venir - quand ce n'est pas dans des pays nordiques, ce qui entraînera une croissance considérable de la demande. D'autre part, la date des vendanges s'est avancée de près d'un mois depuis le milieu du siècle passé dans certaines régions. A contrario, le réchauf-

fement augmente aussi la qualité des vins, rend la floraison plus précoce et fait bénéficier les vignobles d'un ensoleillement accru. Sans compter que l'augmentation du rendement, contrairement à un cliché répandu, n'est pas forcément liée à une baisse de qualité. « *Faire assez ne veut pas dire faire moins bon* », résume Philippe Borioli.

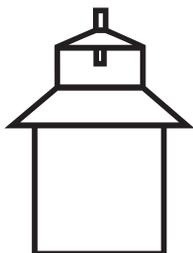
ANTICIPER LA DEMANDE

Il s'agit aussi de produire des plants ne nécessitant qu'un minimum de produits toxiques, ceci pour respecter l'environnement, mais également pour protéger la santé des vignerons eux-mêmes, et éviter de trop nombreux passages de machines bruyantes. Le pépiniériste, de plus, doit travailler en

fonction du marché, de l'écoulement des vins, des frais de production - notamment les coûts de personnel - et des surfaces disponibles. Ainsi un plant de chardonnay peut-il être différent selon ce que le vigneron en fait : il ne sera pas le même pour la production d'un mousseux que pour celle d'un vin tranquille barriqué, appuie Philippe Borioli. La production de clones* - ou multiplication à l'identique - adaptés à des buts précis repose sur des procédures longues et rigoureuses qui fait appel à des techniques et des équipements spécifiques.

* Lire ou relire à propos des clones l'excellent article signé Yves Dothaux, paru dans le numéro 125 du Vignolant de septembre

La Maison Carrée



Vins d'Auvergnier et d'Hauterive

Jean-Denis, Christine
& Alexandre Perrochet
2012 Auvergnier / NE
Tél. 032 731 21 06
www.lamaisoncarree.ch



Découvrez les vins du

Domaine Divernois
Vignoble 7 - 2087 Cornaux
www.crudecornaux.ch

Notre Cave est ouverte les
vendredis de 17h-19h, le 1er
samedi du mois de 10h-12h
ou sur rendez-vous au
032/757.21.91





Photo: AZ

La plantation des pouddrettes, en mai, se fait entièrement à la main.

producteurs. Pour cela, il doit disposer d'immenses stocks. Or les temps de production des jeunes plants sont longs : il faut au moins 24 étapes de production, sur une année, avant de pouvoir commercialiser les jeunes ceps, avec un pourcentage de perte non négligeable. Le vigneron, lui, devra encore attendre trois ans pour voir apparaître les premières grappes prêtes à être récoltées.

Philippe Borioli, dont les domaines viticoles s'étendent sur plus de six hectares, est le dernier et le seul à multiplier la vigne dans le canton de Neuchâtel. Il distribue dans toute la Suisse plusieurs centaines d'articles. Il est aussi l'un des deux seuls à créer des variétés nouvelles dans notre pays. Peut-être la complexité du métier - il faut un savoir-faire considérable - explique-t-elle pourquoi le nombre de pépiniéristes ne cesse de diminuer.

UN LONG PROCESSUS

D'autre part, si les vins indigènes représentent actuellement un tiers de la consommation totale en Suisse, cette quantité est en baisse, tous

cépages confondus. C'est un nouveau défi à relever, autant pour le vigneron que pour le pépiniériste. Celui-ci doit en outre anticiper les demandes extrêmement variées des

OENO PÔLE









Machines de cave &
Installations vinicoles

www.oeno-pole.ch

Oeno-Pôle Sàrl
1183 Bursins
info@oeno-pole.ch
078 716 4000

— LES VINS DE —
Boris Keller

Caveau de dégustations

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



Photo: JG

Une science née d'un fléau, le phylloxéra

Détecté peu après le milieu du XIX^e siècle, le phylloxéra est un insecte ravageur, une sorte de puceron, apparu initialement en France, dans la région du Gard. Le terme de phylloxéra s'applique également à la maladie de la vigne elle-même causée par cet insecte qui s'attaque aux racines des cepes et les fait périr totalement. En un peu plus de 40 ans, le phylloxéra a dévasté presque tous les vignobles d'Europe, d'Afrique et d'Australie. Quelques très rares vignobles ont cependant échappé au fléau, ceux qui sont implantés dans les sables, comme en Camargue, sur des sols de lave ou en raison d'une situation géographique particulière.

Différents traitements ont été utilisés pour combattre la maladie, mais leurs résultats se sont révélés inefficaces. Certains, au XIX^e siècle, préconisèrent la plantation directe de pieds de vigne américains parce que ceux-ci, sur la côte Est de l'Amérique du Nord notamment, étaient immunisés. Mais cette pratique aurait signifié la fin de tous les cépages autochtones, ce qui était impensable. Pourtant, c'était bien là l'esquisse de la solution : c'est en effet l'utilisation de plants américains comme porte-greffe pour les cépages indigènes qui a permis de combattre le phylloxéra, une technique toujours utilisée aujourd'hui et dont les pépiniéristes sont les spécialistes. A quelques rares exceptions près, tous les plants de vigne sont donc aujourd'hui greffés, avec le succès que l'on sait.



Photo: JG

1 Un beau point de greffe, gage d'un jeune plant vigoureux.

2 Philippe Borioli présentant l'une des variétés qu'il a créées et qu'il teste dans ses vignes.

De la vigne à l'atelier

En Suisse, la plupart des porte-greffes proviennent principalement de la Vallée du Rhône et du Sud Tyrol. Mais, en raison du réchauffement climatique, on pourrait aussi bien les produire ici, explique Philippe Borioli, « *mais nous manquons de terrains pour cela et la lutte est rude pour en trouver* ».

Le cycle annuel du travail du pépiniériste commence en décembre avec la taille et la récolte des sarments greffons dans des parcelles de sélection dont l'origine des plants est connue et l'état sanitaire contrôlé par l'organisme de certification du service phytosanitaire fédéral. Ces sarments sont mis ensuite en chambre froide après désinfection par traitement à l'eau chaude pour éliminer toute maladie fongique.

La taille et la récolte des porte-greffes - des bois américains - se font simultanément. Ce matériel végétal subit les mêmes traitements et contrôles rigoureux que les greffons. Ceux-ci sont ensuite nettoyés pour éliminer toutes les aspérités, découpés à un œil et triés selon leur diamètre. Les bourgeons des porte-greffes sont supprimés pour éviter toute repousse, puisque leur fonction est

d'assurer l'enracinement des greffons et leur alimentation en sève. C'est à cette étape qu'intervient le découpage des greffons en fonction de la longueur des plants recherchée. Bon nombre de viticulteurs exigent actuellement des plants plus hauts pour faciliter la taille de formation et les opérations de désherbage.

Le greffage proprement dit, soit l'assemblage du greffon et du porte-greffe, intervient ensuite en atelier, suivi du cirage du point de greffe, pour éviter tout dessèchement. L'appariement du porte-greffe et du greffon, par des entailles confectionnées à la machine, se fait un peu à la manière de deux pièces de puzzle qui s'assemblent. Les plants, appelés poudrettes en terre neuchâteloise ou barbues en terre vaudoise et valaisanne, sont ensuite forcés en chambre chaude pour favoriser la formation d'un cal cicatriciel, gage d'une bonne liaison entre les deux éléments.

Il est à relever que le choix des porte-greffes constitue lui aussi tout un art en soi, qui dépend de multiples facteurs comme le cépage choisi et doit répondre également à la plupart des exigences appliquées aux greffons. Ces phases de travail se terminent à fin avril.



Photo: AZ

Une belle plantation, rehaussée par la couleur rouge de la cire qui protège les poudrettes.



Photo: JG

L'irrigation et la fertilisation sont assurées par un système sophistiqué, et économe, de goutte-à-goutte. Les bâches noires empêchent le dessèchement de la terre et la pousse d'herbes indésirables.

De l'atelier à la vigne

La suite des opérations commence en mai par la préparation des parchets sur lesquels seront plantées les poudrettes, soit un labour et un tamisage destinés à obtenir une terre aussi fine que possible. Des buttes sont ensuite formées en lignes, puis revêtues de films plastiques sous lesquels sont installées des gaines d'arrosage goutte-à-goutte assurant à la fois l'irrigation et la fertilisation.

C'est dans ces buttes que seront ensuite plantées les poudrettes, à la main, après un second cirage, toujours pour prévenir un dessèchement. Un arrosage quotidien favorisera une bonne reprise des jeunes plants. En juillet, le sol est sarclé et un traitement phytosanitaire préventif intervient. Les tiges sont également rognées pour favoriser l'aoûtement, c'est-à-dire la lignification

qui transforme les rameaux souples en sarments durs. Des contrôles variétaux et phytosanitaires interviennent alors à nouveau, tout comme un dégrappage des plants, qui sont fertiles, pour favoriser leur vigueur.

Dès novembre, retour en atelier, après arrache et triage des plants. A noter que le taux moyen de réussite des jeunes plants est de près de 60% selon les cépages. Suivent une série d'opérations qui vont d'un nouveau cirage, d'un trempage, d'une désinfection, d'une mise en paquet, puis en caisses avant un stockage en chambre froide. C'est à ce stade qu'intervient la mise en vente. Toutes ces opérations requièrent un soin, une minutie et une propreté extrêmes, souligne Philippe Borioli.

Jacques Girard



MÉTÉOROLOGIE

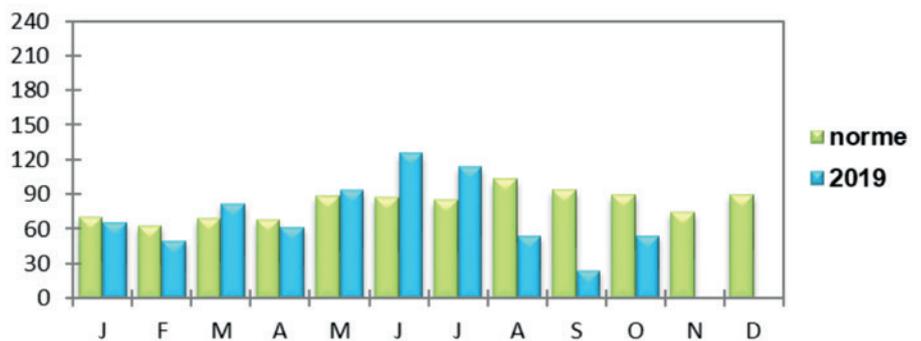
La fin de l'année 2018 a été particulièrement douce et arrosée avec un cumul des précipitations de 180 mm, en décembre, compensant enfin partiellement le déficit hydrique de l'été 2018.

Le mois de janvier 2019, quant à lui, a ouvert l'année avec des températures et des précipitations dans la norme. Les mois de février à avril ont été légèrement plus chauds, tout comme juin, juillet, août, septembre et octobre nettement au-dessus des valeurs de références. Seul le mois de mai s'est révélé particulièrement froid avec une moyenne de 2°C en dessous de la norme.

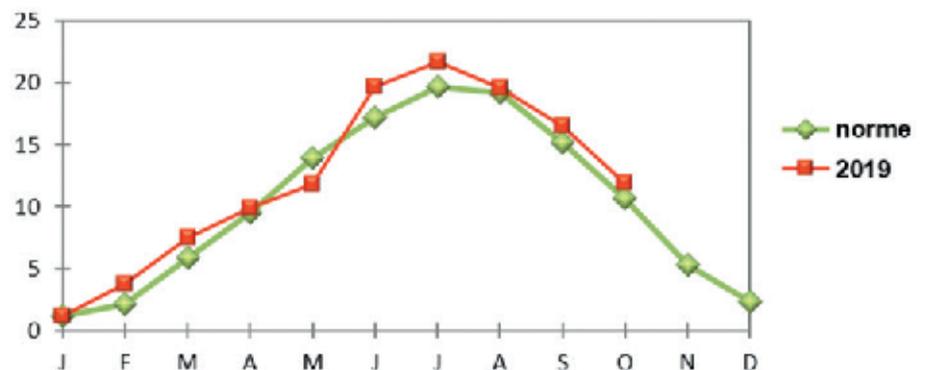
A l'échelle nationale, l'été 2019 a été le troisième été le plus chaud, avec des valeurs similaires à 2018, 2017 et 2015, toutefois inférieures aux valeurs historiques de l'été 2003. Deux périodes avec des maxima journaliers dépassant 30°C ont marqué l'été 2019, soit la dernière semaine de juin et la quatrième semaine de juillet. Un record absolu de température a été enregistré, à Neuchâtel, le 24 juillet, avec 37,9 degrés dépassant de justesse le précédent record de 37,8° atteint le 7 juillet 2015.

Concernant les précipitations, le début de l'année a été régulièrement arrosé. Juin et juillet ont été ponctués par quelques orages avec des pluies abondantes faisant grimper le cumul des précipitations au-dessus de la norme. A l'inverse, août et septembre ont connu une sécheresse avec des déficits hydriques marqués par endroits.

Pluviométrie mensuelle (en mm)
à Cressier NE, en 2019, comparée
à la norme des dix ans.



Température moyenne mensuelle (en °C)
à Cressier NE, en 2019, comparée
à la norme des dix ans.



Année viticole neuchâteloise 2019

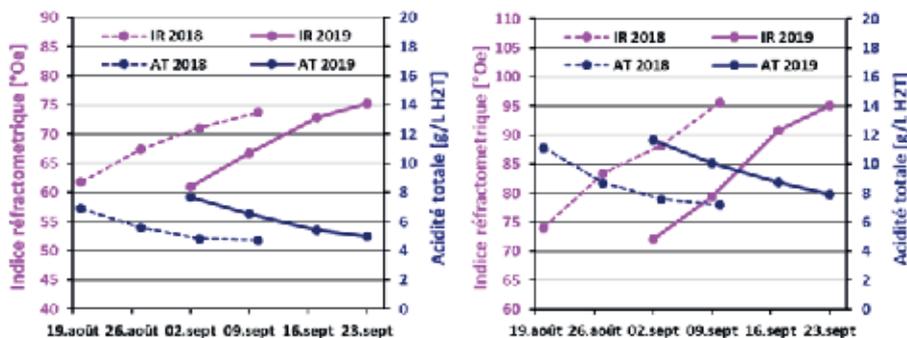
DÉVELOPPEMENT DE LA VIGNE

A Neuchâtel, la vigne a débourré durant la troisième semaine d'avril, avec environ une semaine de retard sur la norme. Le retour du froid, fin avril début mai, a laissé craindre un gel de printemps pendant quelques nuits. Heureusement, la limite fatidique n'a généralement pas été atteinte à Neuchâtel, contrairement au vignoble du Vully qui a subi des dégâts majeurs par endroits. Après ce départ un peu hésitant en mai, les réserves hydriques et la chaleur ont permis un développement rapide de la vigne au début de l'été.

Le mardi 25 juin, nous avons noté la pleine floraison pour le Chasselas à la station d'Auvernier. Le Pinot noir, lui, avait commencé sa floraison déjà le 17 juin avec environ une semaine de retard sur la moyenne décennale.

Les orages de l'été, parfois porteurs de grêle, ont souvent menacé. Ils ont occasionné des dégâts en Suisse, notamment à Genève, en Valais et à Zürich. Le vignoble neuchâtelois, mis à part quelques feuilles déchirées, le 3 juin, dans le secteur de Milvignes, a pu passer l'été globalement indemne.

A l'échelle nationale,
l'été 2019 a été le troisième
été le plus chaud...



■ Maturation du Chasselas (gauche) et du Pinot noir (droite), en 2019, comparée à celle de 2018.

Le fort ensoleillement au moment des effeuilles a conduit à des symptômes d'échaudage, assez sévères par endroits. Lors de la sécheresse en août et septembre, la vigne n'a pas souffert aussi fortement qu'ailleurs du manque d'eau, sauf dans des endroits avec un enracinement peu profond. Au contraire, la véraison du Chasselas et du Pinot noir a débuté la première semaine d'août pour les situations les plus favorables et l'arrière-été chaud et sec a permis un déroulement optimal de la maturation. Pour Neuchâtel, on a constaté une précocité proche des années 2010 ou 2012, avec quelques jours d'avance mais, dans tous les cas, deux semaines plus tard que l'an dernier et bien plus tôt qu'en 2014 ou qu'en 2016.

Les premières vendanges ont débuté les derniers jours de septembre pour le Pinot noir, en rouge, dans les endroits les plus favorables. Dans notre région, les vendanges ont vraiment démarré la première semaine d'octobre.

MALADIES ET RAVAGEURS

Le mildiou s'est montré discret avec un début d'épidémie particulièrement lent. La vigne n'a poussé que très modestement jusqu'au début du mois de juin. Les premières infections, indiquées épisodiquement par Agrometeo, pouvaient être ignorées sans prendre de risques. La situation a été généralement bien

maîtrisée, avec seulement une pression grandissante au mois d'août sur les jeunes vignes et le jeune feuillage.

Au contraire, les conditions chaudes et humides, durant la floraison et après, ont très bien convenu au développement de l'oïdium, laissant présager une pression plus importante qu'historiquement, à la fin juin. En juillet, la pression plus élevée que d'habitude pour cette maladie s'est confirmée avec, parfois, des attaques très sévères sur la grappe entière. Malheureusement, il est souvent trop tard pour lutter quand les symptômes sont visibles. Les vigneron qui n'ont pas agi suffisamment tôt ont dû se débarrasser de ces grappes inaptes à la vinification.

En termes de ravageurs, on peut noter le recul impressionnant de la pression des vers de la grappe. Il n'est pas encore certain que cela soit dû aux années de lutte par confusion sexuelle



Photo: Johannes Rösti

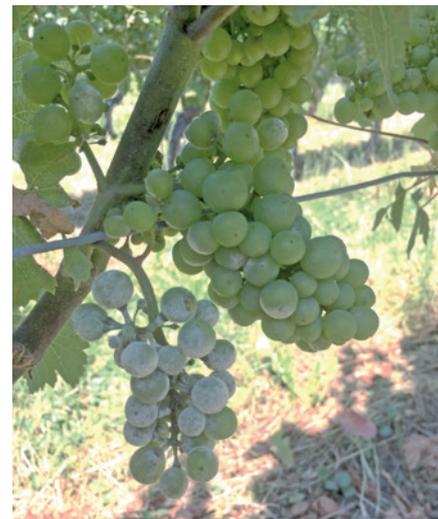


Photo: JR

■ Attaques d'oïdium sur grappes le 19 juillet.

Les vins Porret
— Famille vigneronne depuis 1858 —

Les vins Porret · Goutte d'Or 20 · 2016 Cortaillo
Tél. 032 642 10 52 · porretvins@bluwin.ch · www.porretvins.ch

Mauler
MAISON FONDÉE EN 1829

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

Le Prieuré St-Pierre - CH 2112 Môtiers - NE

www.mauler.ch



Photo: JR

Coup de soleil sur des grappes de garanoir le 29 juillet.

Vendanges de Pinot noir à la station viticole d'Auvernier le 3 octobre.



Photo: JR

En 2019, le vignoble neuchâtelois comptait 606 ha de vignes plantées.

ou à une autre raison. Mais le fait est que, dans toute la Suisse romande, les papillons capturés se comptaient, souvent, sur les doigts d'une seule main. D'autre part, cette année a encore démontré que, malgré des populations importantes de *Drosophila suzukii*, cette mouche n'attaque que certains cépages sensibles comme le Dunkelfelder et ce dans des parcelles fortement ombragées et humides à l'enherbement excessif, à l'effeuillage insuffisant et proches de forêts et de bosquets. Dans ces cas, un blanchissement préventif avec du Kaolin s'est à nouveau avéré efficace.

Nos vignobles sont toujours exempts de l'insecte vecteur de la flavescence dorée, *Scaphoideus titanus*, ce qui empêche un développement épidémique de cette maladie grave. Néanmoins, la cicadelle en question s'approche lentement et a été observée, cette année, pour la première fois, dans des vignobles de la région d'Orbe.

Véraison du Pinot noir le 8 août.

Dès lors, il est important que, dès cet hiver et dans les années suivantes, tous les ceps présentant des jaunissements soient éliminés et remplacés par précaution, même s'il s'agit presque exclusivement de la maladie du bois noir qui montre les mêmes symptômes que la flavescence dorée.

SURFACES, QUANTITÉ ET QUALITÉ

En 2019, le vignoble neuchâtelois comptait 606 ha de vignes plantées. Cette surface s'est stabilisée, depuis quatre ans, suite à une remontée du minimum de 595 ha atteint en 2007. Le Pinot noir, en constante augmentation, couvre 334 ha (55%) et le Chasselas, qui diminue d'année en année, atteint désormais 158 ha (26%). 2019 a aussi vu les surfaces de

Chardonnay, 24 ha, dépasser, pour la première fois, celles du Pinot gris, 23 ha, devenant ainsi le troisième cépage le plus planté à Neuchâtel.

Au moment de la rédaction de cet article, la déclaration de la vendange n'est pas encore entièrement terminée. Sur environ 95% des lots déclarés, on compte déjà 3'613 tonnes de raisin en AOC et 153 tonnes en vin de pays. Ce sont environ 15% de moins qu'en 2018 qui était l'année la plus productive des quinze derniers millésimes. Le Pinot noir compte pour 1'861 tonnes avec un degré moyen de 96.7° oechsle soit un degré de moins que le record absolu de 2018. La quantité de Chasselas, quant à elle, s'élève à 1'223 tonnes avec un degré moyen de 76.2° oechsle soit 0.5 degré de plus qu'en 2018.

Le millésime 2019 s'annonce bien équilibré avec des pH plus bas qu'en 2018, malgré la chaleur durant la maturation. Les sondages élevés s'inscrivent dans les millésimes concentrés et structurés des dernières années. Les blancs qui n'ont pas souffert du sec seront certainement bien aromatiques. Les rouges devaient quand même atteindre une maturité phénolique suffisante malgré des sondages généralement élevés. Finalement, les températures, plus fraîches au début d'octobre, ont permis d'encaver le raisin dans la normalité comparée aux millésimes 2017 et 2018.

Johannes Rösti

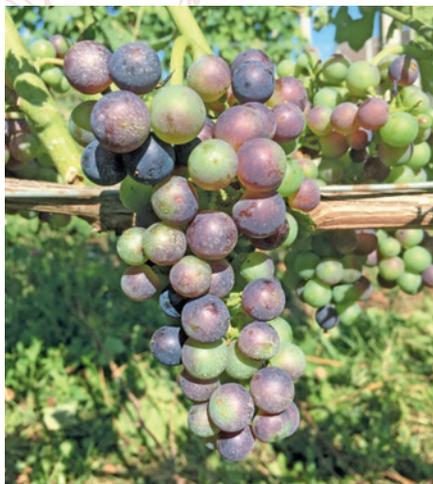


Photo: JR

Jean Panès

nouveau surintendant

Après plus d'une vingtaine d'années de fidèles et loyaux services, notre surintendant, Alfred Zehr, a décidé de passer la main. Lui trouver un successeur ne fut pas chose aisée, tant il excellait dans ses activités.

La chance, cependant, nous a souri. En 2018, après le cortège d'ouverture de la Fête des Vendanges de Neuchâtel, le sujet fut abordé lors d'une discussion avec notre ami Jean Panès. Ce dernier a d'abord réfléchi puis il a rencontré Alfred. Finalement, en janvier 2019, il a signé son engagement en qualité de surintendant. Il entrera en fonction le 1^{er} janvier 2020, après avoir travaillé, en binôme, durant la présente année.

MAIS QUI EST JEAN PANÈS ?

Jean est né le 16 août 1957, en Catalogne. A l'âge de trois ans, avec toute sa famille, il est venu s'établir à Concise, chez nos voisins vaudois. C'est dans cette localité viticole qu'il passe toute sa jeunesse. Il y fréquente l'école primaire puis il doit se rendre à Yverdon-les-Bains pour suivre l'école secondaire. Au terme de sa scolarité obligatoire, il effectue un apprentissage d'employé de commerce à la



Photo: JFK

BCV de Grandson. Son CFC en poche, il œuvre ensuite, durant deux ans, auprès de la banque du Gothard. En 1975, il obtient sa naturalisation facilitée mais en perdant, dans le même temps, sa nationalité espagnole. En 1978, il est de retour à la BCV pour s'occuper de la formation des apprentis. Il poursuit des études pour obtenir, en 1982, une maîtrise fédérale. Il occupe alors le poste de cambiste pour les métaux précieux et les devises. En 1989, il est

nommé cadre, puis directeur, de 2000 à 2003, à la BCV d'Yverdon-les-Bains. Dès 2004, il est conseiller à la clientèle pour Grandson, Yverdon et Sainte-Croix. En 2016, il prend une retraite anticipée.

En 1982, avec sa future épouse, il s'installe dans la Béroche, à Saint-Aubin et convole, en justes noces, en 1986. De cette union sont nées 3 filles.

Sur le plan politique, il est membre du PLR. Il a d'abord fait partie de la commission scolaire avant d'être élu au conseil général puis au conseil communal. Il a occupé le poste de président de commune de juillet à décembre 2017. Il a activement préparé la fusion des communes de la Grande Béroche. Il est correspondant du journal Littoral-région depuis 2017.

Il parle le français, l'espagnol, l'anglais, l'allemand. Actuellement, il suit des cours de portugais car il nourrit un grand projet : se rendre, seul, à vélo, de Saint-Aubin à Sintra, au Portugal, en 2020, au cours d'un périple de deux mois. Nous ne pouvons que lui souhaiter un splendide voyage rempli de soleil dont il rapportera de beaux souvenirs.

Notre ami Jean est un homme aimable, bienveillant, à l'écoute des autres et d'une très grande jovialité. C'est donc avec un énorme plaisir que nous l'accueillons au sein de la gouvernance et que nous lui souhaitons un super et long parcours jalonné de grandes satisfactions.

■ *Olivier Bovey, gouverneur*

JOCELYN & CINZIA
VOUGA

VINS
DE CORTAILLOD
www.vougavins.ch




ALAIN GERBER • VIGNERON-ENCAVEUR • HAUTERIVE

Les Divernois se lancent dans les bulles

Branle-bas de combat, ce mardi 17 septembre, dans la Cave Divernois, à Cornaux. Le Domaine souhaite enrichir sa gamme de produits avec deux cuvées pétillantes.

Ces vins mousseux, un blanc de noir et un rosé, sont réalisés avec du Pinot Noir. Ils vieilliront, sur lies, durant dix-huit mois, dans la Cave pour les deux premières fermentations puis chez un spécialiste vaudois pour la fin du processus.

Le raisin a atteint sa maturité optimale pour confectionner ce type de produit. Les conditions météorologiques ambiantes lui font gagner quasiment un degré Oechsle par jour. On ne peut pas attendre plus longtemps. Le premier pressage aura lieu à 11 heures.

Les Divernois, père et fils, utilisent un ancien pressoir vertical. L'opération se déroule méticuleusement. Le moût ambré est immédiatement placé dans une cuve réfrigérée afin d'éviter un démarrage intempestif de la fermentation.

Il faudra patienter jusqu'à l'été 2021 pour déguster ces deux vins mousseux. Espérons que l'expérience sera couronnée de succès.

■ Jean-François Kunzi



Photo: JFK

 An advertisement for Domaine Brunner. It features a photograph of a vineyard in the foreground and a view of a town with a church spire in the background. The text is in French and provides information about their products and website.

Proche de chez vous:
Vins de Neuchâtel
Crus d'Auvonnier
Spécialités d'eaux-de-vie
Distillation particulière de vos fruits

Visitez notre site internet:
www.domainebeyeler.ch

Cave et Distillerie de la Ruelle | Claire et Daniel Beyeler | Grand-Rue 42 | 2012 Auvonnier
Tél. 032 731 22 52 | Fax 032 731 22 92 | info@domainebeyeler.ch | www.domainebeyeler.ch

 An advertisement for Domaine Brunner. It features a stylized red and white logo on the left and text on the right.

Domaine Brunner
VIGNERON ENCAVEUR
Rue de Neuchâtel 1, 2022 Bevaix

IGP Vin du Québec, l'âge de raison d'une industrie



■ François Matthey

Photo: JFK

Le développement rapide de la viticulture québécoise avait besoin de balises. Tous les acteurs de ce nouveau secteur agricole se sont mis d'accord pour un cahier des charges crédible et une appellation pleine de fierté.

Les années 80 ont vu la naissance des vignobles modernes du Québec. Nous vous en avons présentés plusieurs, au cours des années, dans « Le Vignolant ». L'obstacle du froid a été surmonté par le buttage puis par des cultivars résistants. Comme ailleurs, l'avancement dans la connaissance et la facilité d'analyse des phénomènes menant à la vinification ont permis une belle amélioration du produit fini. Les changements climatiques ont aussi apporté un petit soutien à l'addition des degrés-jours.

Le tout pour souligner que les vins du Québec se sont bien améliorés et que le nombre d'entreprises et d'hectares cultivés ont beaucoup augmenté. Il y a maintenant 135 vignobles dans la Belle Province, étendus sur 800 hectares. Cette superficie a donc dépassé celle du



vignoble neuchâtelois. La qualité des produits et leur nouvelle disponibilité ont été appréciées des consommateurs qui sont au rendez-vous pour boire local.

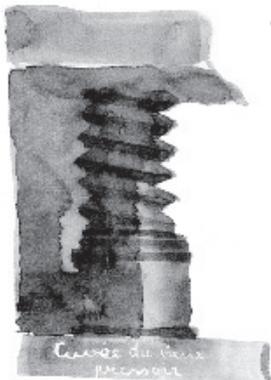
Le volume des ventes de bouteilles a lui aussi explosé avec, en 2018, 2,5 millions de bouteilles, le double d'il y a cinq ans. Le cap des 10 millions est visé pour 2030 par le Conseil des vins du Québec, association faitière de la viti-viniculture québécoise. Le moment d'établir un cahier des charges pour structurer et maintenir le niveau de qualité s'est imposé. Les vigneronnes, comme les autorités, ont appuyé cette démarche et, il y a un an, naissait l'IGP « Vin du Québec ».

L'Association des Vignerons du Québec (AVQ) s'était déjà donné des règles de production, mais celles-ci n'avaient pas force de loi et tous les vigneronnes n'y étaient pas liés. L'AVQ a été renommée, en 2018, Conseil des Vins du Québec (CVQ).

Le cahier des charges se situe dans la même philosophie que les règles pré-établies. Il n'y aura donc pas de gros changements mais plutôt le développement d'une confiance entre le consommateur et un produit qui a acquis ses lettres de noblesse et souhaite les garder.

Les points principaux sont d'abord en lien avec l'aire géographique délimitée par la possibilité d'atteindre les 900 degrés-jours nécessaires pour la culture de la vigne. Le sol analysé y sera aussi propice à la culture de la vigne en grande majorité. Cet immense territoire est délimité par les Laurentides en Joran, les Appalaches en Bise, le 45° parallèle en Uberre et l'Ontario en Vent. Il s'étendra sur près de 800 km entre le début de l'estuaire du Saint-Laurent et l'Abitibi,





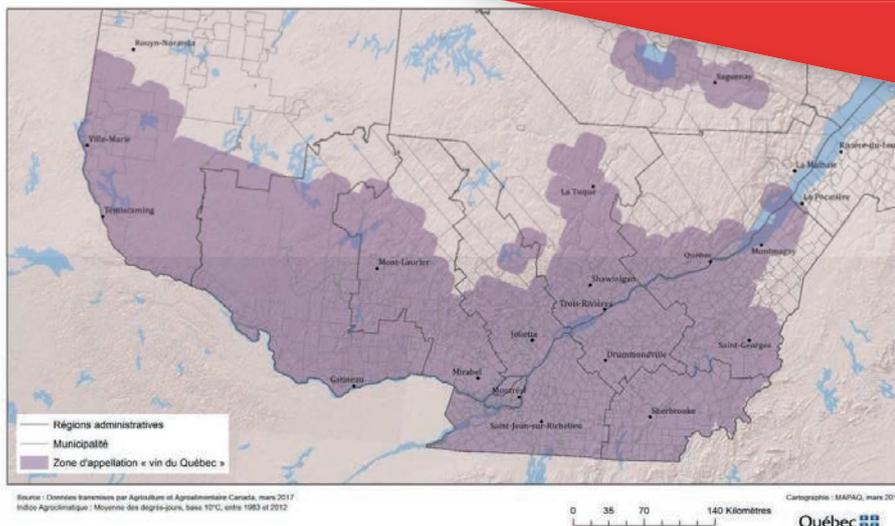
le landerson

Neuchâtel

Chantal Ritter Cochand
Vigneronne encaveuse

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

Rue de Soleure 4 · Le Landerson · Tél. +41 (0)32 751 48 73 · rittercochand@bluewin.ch



sur une largeur d'environ 200 km, pour couvrir tout le sud du Québec. Naturellement toutes ces terres sont déjà utilisées par l'agriculture et la foresterie, il s'agira donc d'une reconversion d'un type de culture en viticulture sur certaines parcelles.

Dans les années qui viennent, le ministère de l'agriculture comparera les degrés-jours pour le nord de cette aire de délimitation à la région d'Epernay et au sud à la Bourgogne.

Les crus protégés seront des vins tranquilles, rouges, blancs, rosés, mousseux, vendanges tardives et passerillés, actuellement produits comme tel :

43 % de blanc	8 % de vin de glace
30 % de rouge	4 % de mousseux
14 % de rosé	1 % de vendanges tardive

(Données provenant de la certification des vins du Québec de 2016-2017)

L'œnotourisme profitera aussi de la mise en valeur de tous ces types de vins par une garantie du critère de qualité. La moitié des ventes de vins québécois se fait actuellement à la propriété. Plusieurs domaines sont de véritables petites stations touristiques permettant une sortie dans les vignobles avec de beaux paysages et un accueil en restauration et, parfois, en hébergement. L'indication géographique protégée (IGP) donnera du crédit à tout ce secteur d'activité.

Pour ce qui a trait au critère de qualité, les vins devront avoir au minimum 8,5 degrés d'alcool et 15 au maximum. Il y aura des cépages sélectionnés d'origine vitis vinifera ou rustiques permettant de supporter l'hiver. D'autres cépages pourront être utilisés pour autant que la qualité du produit final n'en souffre pas. Naturellement, tout le raisin doit être produit dans l'aire de délimitation.



L'encavage et l'élevage seront aussi soumis à des règles précises, toutes allant vers une élévation de la qualité.

Le point intéressant étant que les vins doivent procurer un bel agrément et devront passer devant un comité de sélection afin de ne pas certifier les produits ayant des défauts.

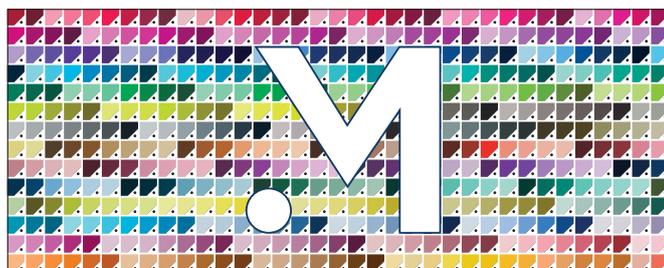
L'utilisation de produits phytosanitaires est aussi réglementée pour correspondre aux exigences environnementales. La traçabilité du vin devra permettre de répondre à toute question du consommateur averti.

Le vin au Québec a longtemps été une affaire de passionnés entêtés. Mais le temps leur donne raison et une nouvelle génération a pris le relais avec le sérieux nécessaire pour qu'une pérennité s'installe dans les vignes mais aussi dans les verres des Québécois.

En avant donc sur les routes des vins IGP du Québec !

■ François Matthey
Amphitryon du Lac Blanc

Pour les chiffres et précisions :
https://www.cartv.gouv.qc.ca/sites/default/files/IGPvinQc_CC_V1.1.pdf



Vive l'imprimerie!



Messeiller SA • Route des Falaises 94 • 2000 Neuchâtel
T 032 725 12 96 • F 032 724 19 37 • www.messeiller.ch

Grillette
Les horlogers du vin

Domaine De Cressier
Depuis 1884

A l'œuvre !

Assemblée générale annuelle & Frairie d'Automne

Le vendredi 22 novembre dernier, la soixante-huitième assemblée générale annuelle de notre Compagnie s'est déroulée à Hauterive, dans un local exigu de l'abri PC. Habituellement, elle revêt un caractère assez formel : adoption des rapports, notamment celui du gouverneur, approbation des comptes et du budget, passation de pouvoir entre les gouverneurs...

Mais, cette année, l'ambiance s'est avérée un peu différente, davantage chargée d'émotion : le surintendant, Alfred Zehr, officiait pour la dernière fois. En effet, après plus de vingt ans de bons et loyaux services, selon la formule consacrée, il a décidé de passer la main.

Le gouverneur, Michel Tardin, lui a rendu un hommage appuyé, lui a exprimé la vive reconnaissance de la Compagnie et lui a annoncé qu'on lui conférait le titre de « surintendant d'honneur » (c.f. numéro de mars 2020). Jean Panès lui succédera dès le 1^{er} janvier prochain (c.f. « Portrait », dans ce numéro).



Photo: JFK



Photo: JFK

■ Alfred Zehr



Photo: JFK

■ Alfred et Danielle Zehr, Edgar Weise



Photo: JFK

■ L'ancien et le nouveau surintendant: Alfred Zehr et Jean Panès

Deux autres personnes ont aussi été associées aux remerciements : Danielle, l'épouse d'Alfred, qui s'est beaucoup dépensée pour maintenir en bon état l'habillement et préparer les diplômes et les médailles des Vignolants et Edgar Weise qui, avec feu son épouse, a été l'une des chevilles ouvrières de l'organisation des sorties annuelles.

L'Assemblée leur a réservé un tonnerre d'applaudissements et une ovation debout, largement mérités. Grâce à leur engagement exemplaire et, évidemment, à celui d'autres compagnes et d'autres compagnons, la CV²N peut poursuivre sa promotion des nobles produits du vignoble neuchâtelois et être présente lors de manifestations.

La soirée s'est poursuivie par un succulent repas préparé et servi par l'équipe du Silex.

■ Jean-François Kunzi

Durant cet automne, des représentants des Vignolants ont participé à plusieurs chapitres et à diverses manifestations.

Chapitre des Moulins de Vivier et du Mont Saint-Michel

Le 14 septembre, à Vivier-sur-Mer (F), Danielle & Alfred Zehr et Edgar Weise ont participé au chapitre des Moulins de Vivier et du Mont Saint-Michel. Vingt-six confréries étaient présentes. (Réd.)

Photo: AZ



La rédaction dispose
d'une certaine marge
de manœuvre pour
la mise en page.

Mais, elle doit opérer
des choix quand la place
à disposition fait défaut.

Elle vous invite à consulter
régulièrement le site
Internet des Vignolants
(www.vignolants.ch)
qui, dans la mesure du
possible, prend le relais
et diffuse rapidement des
informations plus brèves.

Merci de votre compréhension.

200 ans d'histoire viticole

DOMAINE
HÔPITAL POURTALES



VINS DE NEUCHÂTEL CAVES DE TROUB CRESSIER
Route de Troub 17, 2088 Cressier (NE)

Chapitre bisannuel de la Confrérie de la Moutarde

Le 15 septembre, à Dijon, dans le somptueux Palais des Ducs de Bourgogne, s'est déroulé le chapitre bisannuel de la Confrérie de la Moutarde. Trente-six confréries, dont les Vignolants (Danielle & Alfred Zehr) y ont assisté.

(Réd.)



Photo: AZ

Fête des Vendanges de Neuchâtel

Du 27 au 29 septembre, à Neuchâtel, la traditionnelle Fête des Vendanges a déroulé ses fastes, dans une joyeuse ambiance. Cette année, les Vignolants ont eu l'honneur d'ouvrir les festivités. Le vendredi, à 18 h 00, Olivier Bovey, gouverneur, en a proclamé le début. Le char des lauréats de le Gerle d'Or, Séverine et Boris Keller, a eu beaucoup de peine à se frayer un chemin à travers la foule déjà très dense et avide de recevoir un verre de Chasselas.



Photo: AZ



Photo: C. BUS Boudry



Photo: C. BUS Boudry

Le Corso fleuri du dimanche connaît toujours un énorme succès. Mérité quand on pense à l'énergie bénévole déployée pour organiser l'ensemble de la fête. Une partie des Vignolants y a participé.

Jean-François Kunzi

Fête des Vendanges de Cortailod

Le 3 octobre, à Cortailod, a eu lieu la Fête des Vendanges qui a connu un magnifique succès. Une forte délégation de Vignolants y a participé. (Réd.)



Photo: AZ

Grand Chapitre de la Saint-Hubert de la Confrérie de la Faisanderie

Les 9 et 10 novembre, à Sully-sur-Loire (France), s'est déroulé le XXXIII^e Grand Chapitre de la Saint-Hubert de la Confrérie de la Faisanderie qui a réuni plus de quatre-vingts confréries. Dix Vignolants y ont participé. Nous y reviendrons plus longuement dans notre prochaine édition.

■ Jean-François Kunzi



Photo: AZ

■ De gauche à droite: Les dix Vignolants - Alfred Zehr, Jean-Claude Perrenoud, Régine Watrin, Elisabeth Peluso, Alain Geiser, Antonio Peluso, Marie-Paule Geiser, Danielle Zehr, Robert Goffinet, Jean-François Kunzi

Sortie annuelle 2020: 28, 29 et 30 août

En 2019, la Gouvernance a renoncé à organiser la traditionnelle sortie annuelle en raison du déroulement de la Fête des Vignerons et de la participation des Vignolants à la Journée des Confréries (28 juillet) et à celle du Canton de Neuchâtel (10 août). Mais, pour 2020, les GO, Christiane et Bernard Chevalley et Jean-François Kunzi, se sont déjà mis à l'œuvre. Ils vous proposent une excursion dans l'Auxerrois. Le premier jour, nous nous rendrons à Auxerre en nous arrêtant, entre autres, à l'Abbaye de Fontenay pour une visite, et à Chablis pour une dégustation. Nous passerons deux nuits dans la préfecture de l'Yonne. Le lendemain, après une visite de la ville, nous nous rendons en Puisaye, à Saint-Fargeau et sur le chantier de Guédelon : on construit, depuis plus de vingt ans, un château en utilisant les moyens techniques du Moyen-Age.



Photo: JFK

■ Le chantier du château de Guédelon

La journée s'achèvera par une dégustation dans les caves de Bailly. Le troisième jour sera consacré au retour avec un arrêt à Dijon.

De plus amples renseignements vous seront donnés dans une prochaine revue.

■ Jean-François Kunzi

Abécédaire œnologique



■ Vins oxydatifs à Frontignan

Photo: Yves Dothaux

Débouchage : chacun voit de quoi il s'agit, sauf que l'on entend improprement le terme débouchonné. Si la bouteille a été bouchée, elle doit être **débouchée** ! Le terme bouchonné est utilisé pour un vin qui est entaché par un goût de bouchon.

Débourbage, dépôt, décantation, déchet : la bourbe est le **dépôt** du moût de raisin blanc. Avant fermentation, on fait **décancer** de manière statique, dans la cuve, cette bourbe que l'on sépare de la fraction claire qui va fermenter. La bourbe (15-20 %) est alors filtrée séparément puis remise avec le clair. Dans les années 1970, cette pratique simple a été généralisée, ce qui a considérablement amélioré la qualité des vins et permis de faire apparaître leur finesse et les nuances du terroir. Auparavant, on entendait dire « ce vin a un peu trop le goût de terroir » alors qu'il s'agissait de **défauts** assez grossiers et de notes putrides, sans rapport avec l'environnement de production. À noter que le dépôt du vin, après la fermentation alcoolique, se nomme la lie. Les dépôts du vin peuvent être valorisés comme engrais, transformés en biogaz à la STEP, ou **distillés**.

L'ABCdaire arrive à la lettre D, rivage capricieux soumis aux marées du langage.

En effet, les préfixes « dé », « dis » ou « dys » permettent tantôt de souligner ou de renforcer comme dans **dénommé** : le **bien nommé** ou **dénomination d'origine contrôlée DOC**, soit de nier ou de signifier un aspect privatif. Ainsi, ce sens se retrouve dans **dénaturé**, **dépouillé**, **décoloration**, **déclassement** ou encore **dysfonctionnement**. Dans les différents domaines de la vitiviniculture, on trouve une quantité de termes servant à souligner des appellations, à préciser des opérations soustractives lors des travaux de vinification.

Avant de débiter avec les premiers mots de la lettre D, sachez que nous consacrerons un article spécialement dédié qui regroupera la **dégustation** en elle-même ainsi que les mots en D qui lui sont attachés. Mentionnons pour la bonne bouche, ou plutôt le moins agréable : les **défauts**, tels que **dissocié**, **dilué**, **décharné**, **dépouillé**, **déséquilibré**,

dépôt, **diacétyle** et pour revenir vers le positif : **décantation**.

Dame-Jeanne : bonbonne de verre, usuellement placée dans un cadre en bois, un treillis métallique, en osier ou en paille. Elle peut être munie d'un dispositif de tirage. Elle sert à loger les soldes ou le jus de pomme pasteurisé. Dans la région de Perpignan on trouve des parcs à **Dame-jeanne**. Elles sont exposées au soleil pour la production de vins de style oxydatif (voir le célèbre Mas Amiel, à Maury).

Photo: YD



■ Lies de Chasselas

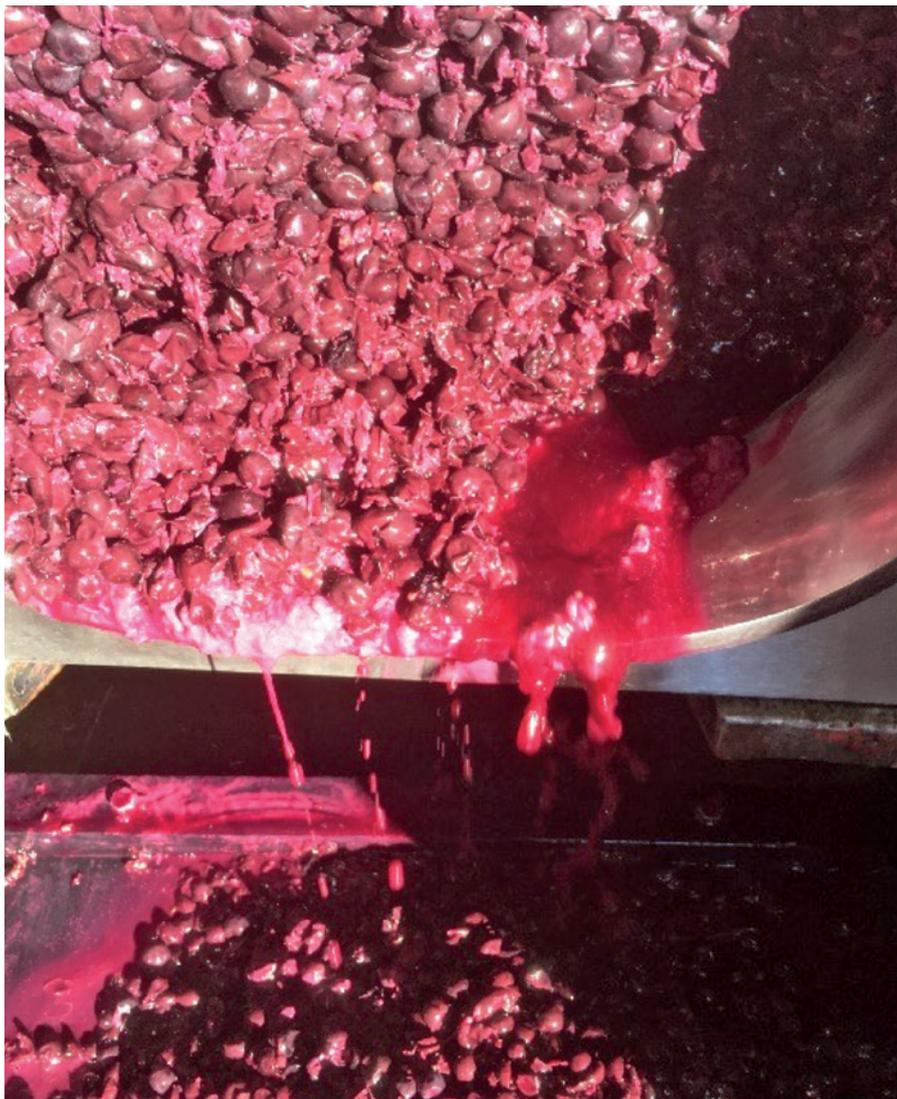


Photo: YD

■ Dégorgement de Pinot Noir

qui touche une vendange trop abondante par m² et qui conduit au déclassement partiel ou total de celle-ci. Elle perdra l'AOC. Le déclassement qualitatif concerne une récolte qui n'aurait pas atteint le minimum de richesse en sucre requis par l'AOC pour le cépage donné. A noter qu'avec le réchauffement climatique, cela devient extrêmement rare. On envisage même, dans certaines régions, d'appliquer une échelle de paiement de la récolte qui pénalise les degrés trop élevés. Le prix payé au producteur serait dégressif, à partir de 98 degrés oechsle par exemple, ceci afin de favoriser des Pinot gardant une certaine fraîcheur et de l'équilibre.

Décoloration : cette opération qui se pratiquait avec du charbon est actuellement interdite, si l'on veut transformer un rosé en blanc de noir. Le Dérougissement des fûts, par contre, doit être pratiqué, si l'on veut vinifier un vin blanc dans un fût qui a contenu du rouge.

Dégorgement : après la macération et la fermentation des cépages rouges on vide les cuves dans le pressoir. C'est le moment de l'année où le vigneron est le plus joyeux car le jus qui sort du pressoir, à ce moment-là, n'est pas du moût mais bien du vin rouge coloré, très parfumé, dont les vapeurs alcooliques embaument la cave !

Déclaration : il y en a bien des formes, en plus de la déclaration en douane des vins au moyen de « l'acquit » français. En Suisse, on connaît la déclaration de récolte après vendange et celle des stocks de vin en fin d'année. Toutes

deux permettent d'effectuer les contrôles et la traçabilité de l'AOC.

Déclassement : Il y a plusieurs formes de déclassement. Le déclassement quantitatif

DOMAINE de MONTMOLLIN
Auvernier - Neuchâtel

Grand-Rue 3
2012 Auvernier
www.domainedemontmollin.ch

DOMAINE DE
CHAMBLEAU
Louis-Philippe Burgat

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



■ Dégrappage : avant

Photo: YD

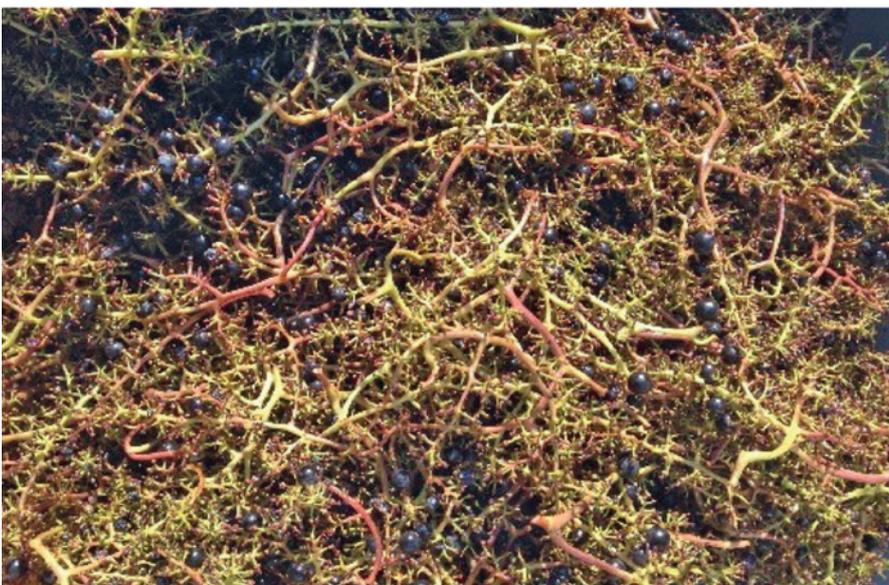
Dédoublage : terme français peu usité en Suisse qui correspond chez nous à la « réduction des eaux-de-vie ». En effet, lors de la distillation, pour des raisons qualitatives, on distille à fort degré (65 à 75 % volume) ; il s'agit ensuite, par addition d'eau distillée, d'ajuster la teneur en alcool au degré commercial.

Dégorgeage ou **dégorgement** : opération qui, lors de l'élaboration de vins effervescents, consiste à décapsuler à la volée (après congélation du col de la bouteille) pour éliminer le dépôt des lies de prise de mousse (Le Vignolant décembre 2012).

Dégrappage : aussi appelé vendange verte. Action de réguler la récolte en enlevant les grappes surnuméraires pour correspondre à la limite fixée par l'AOC ou à une qualité particulière, par exemple : cuvée parcellaire élevée sous bois. A ne pas confondre avec l'égrappage qui consiste, à l'arrivée à la cave, à séparer les rafles (photos) des raisins pour le cuvage des rouges ou la macération des spécialités blanches.

Degré alcoolique : la mention du degré d'alcool a été remplacée par le % du volume. En laboratoire, on distille l'échantillon de vin pour en extraire tout l'alcool et on complète le volume avec de l'eau distillée. Cela permet d'éliminer les sucres, les sels minéraux, etc. On pèse ensuite ce volume à 20° C et on le compare au poids d'un volume d'eau distillée. Un calcul permet d'obtenir le % du volume qui est représenté par de l'alcool. Cette opération se nomme « pycnométrie ».

Dégustation : voir la prochaine édition du Vignolant.



■ Dégrappage : après

Photo: YD

www.75cl.ch

- Pinot Gris
- Chasselas
- Oeil-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

Délimitation, déterminé : espace de territoire en AOC, par exemple. Anciennement, en France, on trouvait les VDQS pour Vins Délimités de Qualité Supérieure ou les VQPRD pour Vins de Qualité Produits dans une Région Déterminée.

Demi barrique : correspond, en Bourgogne, à une « feuillette », soit 114 litres.

Demi-muid : selon les régions, un gros fût rond de 660 litres environ, que l'on nomme une « pipe », en Suisse.

Demi-sec : dans les Champagne, cela correspond au dosage en sucre compris entre 33 et 50 grammes par litre, ce qui est très doux. Attention aux appellations différentes entre les vins tranquilles et les vins effervescents ! Un Chasselas « sec » se dit d'un vin sans sucre résiduel, alors qu'un effervescent conservera entre 17 et 32 grammes de sucre.

Dénomination d'origine contrôlée DOC : traduit de l'espagnol ou de l'italien, elle correspond à l'AOC. En Italie, on trouve un étage supérieur : la DOCG, pour origine contrôlée et garantie, par exemple : le Barolo.

Dénaturation : cela ne concerne heureusement pas le vin - à moins d'une falsification - mais des alcools auxquels on ajoute un additif dénaturant pour éviter un usage impropre ou abusif. Exemple : l'alcool à brûler.

Densimètre : ou « aréomètre » (voire Abécédaire, lettre A). Brièvement : sonde, pèse-moût ou pèse-alcool.

Après cette énumération très alphabétique, nous ferons une pause

Dégustation dans une prochaine édition pour que vous ne soyez pas **désespérés, déprimés** ou atteints de **dipsomanie** !

■ Yves Dothaux

■ Pycnomètre et balance hydrostatique



Photo: YD

Agenda janvier-juin 2020

Janvier

Mercredi	15 janvier	Neuchâtel	<i>Lancement du Non Filtré</i>
Judi	16 janvier	La Chaux-de-Fonds	<i>Lancement du Non Filtré</i>

Février

Mercredi	19 février	Cressier	<i>Rencontre des responsables des confréries NE</i>
-----------------	-------------------	----------	-----------------------------------------------------

Mars

Dimanche	8 mars	Divers restaurants	<i>Festin neuchâtelois</i>
Samedi	21 mars	Boudry	<i>Chapitre annuel & Frairie de printemps</i>

Juin

Vendredi	19 juin	Cressier	<i>Frairie de la Floraison</i>
Mercredi	24 juin	Neuchâtel	<i>Présentation de l'Œil-de-Perdrix</i>

Neuchâtel Non Filtré

1^{er} vin suisse
de l'année



SWISS WINE | SANS HÉSITER
NEUCHÂTEL

www.neuchatelonfiltre.ch

A déguster avec modération

Suisse. Naturellement.