

Le Vignolant

N°127 | mars 2020



Jonathan Beyeler,
viticulteur à Auvergnier

**Découvrez
aussi...**

Tradition
Le Non Filtré
nouveau est arrivé

Domaine Brunner
Une nouvelle identité,
une nouvelle image

Frairie de printemps
Accords Mets-Vins

Sommaire

- 3 **Editorial**
Mieux comprendre le présent
- 4 **Tradition**
Le Non Filtré nouveau est arrivé
- 6 **Domaine Brunner**
Le Domaine Brunner: une nouvelle identité, une nouvelle image
- 8 **Portrait**
Jonathan Beyeler: une vraie passion de la vigne
- 10 **Que font les Vignolants?**
A l'œuvre!
- 14 **Frairie de printemps**
Accords Mets-Vins
- 16 **Surintendant sortant**
Merci Alfred!
- 17 **Château de Boudry**
Association d'exploitation du Château de Boudry
- Caves ouvertes**
30^e opération: Caves ouvertes
- 18 **Archives**
Avis de recherche
- 19 **Abécédaire œnologique**
Lettre D
- 23 **Littoral**
Des moutons «tondeurs» de vignes

Quatre Ministraux

Michel Tardin, gouverneur; Olivier Bovey, vice-gouverneur; Sandra Berger, grand maître des cérémonies; Thierry Lardon, grand maître des clefs; Jean Panès, 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 WVTG; Bernard Chevalley, maître des plaisirs du voyage; Serge Divernois, représentant de la Fédération neuchâteloise des vignerons (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 a.i. de l'Association d'exploitation du Château de Boudry; Jacques Mury, chargé de missions; Antonio Peluso, chargé des relations inter-confréries et maître-adjoint des plaisirs du voyage; 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
Jean Panès, surintendant
Tél. 078 637 98 61

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

Jonathan Beyeler (JG)



Photo: AZ

Mieux comprendre le présent

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

Au niveau du comité de rédaction, nous avons décidé d'inclure, dans chaque numéro de notre revue préférée, le portrait d'un « jeune » viticulteur et une photo « ancienne » illustrant la vie quotidienne, au sens large, dans notre beau vignoble, sans porter de jugement et donc sans aucune intention de cultiver la nostalgie d'une époque clairement révolue. Mais ce témoignage précieux devrait nous permettre de mieux comprendre les changements, voire les bouleversements, intervenus dans notre environnement et, sans doute aussi, dans les mentalités.

Petit-fils d'un métayer bernois qui est allé offrir les bras de sa famille nombreuse à des propriétaires terriens de Dordogne, durant l'entre-deux guerres, et d'un des deux derniers fermiers de la ville de Neuchâtel, à Pierre-à-Bot, je m'interroge souvent sur le témoignage oral que je pourrais ou devrais transmettre à mes enfants, à mes petits-enfants et, à travers eux, modestement, à la société dans laquelle ils vivent.

Evidemment, je leur parlerais d'un temps que les moins de cinquante ans ne peuvent pas connaître. L'évolution fulgurante et inouïe qui s'est opérée depuis la fin de la Deuxième Guerre mondiale donne parfois le vertige. En quelques décennies, on est passé de la machine à écrire à l'ordinateur portable personnel, du rare téléphone mural à cet instrument, à la fois appareil de photos, ordinateur et, accessoirement, téléphone, du bistouri au robot qui assure une opération

délicate, du cheval - ici, me semble-t-il, on n'a guère utilisé le bœuf dans les vignes - à la machine dirigée grâce au GPS, de la gerle à la caissette en plastique... Et, dans cet éditorial, je ne relèverai pas les changements incroyables intervenus dans tout ce qui constitue le confort domestique. Impossible en quelques lignes de tout signaler, de tout mentionner!

L'évolution fulgurante et inouïe qui s'est opérée depuis la fin de la Deuxième Guerre mondiale...

Même si je me sens relativement bien en ce début du 21^e siècle, demeure cependant, fiché dans un coin de mon esprit, un brin de mauvaise conscience : pourquoi ai-je laissé, sans réagir, les vignes devenir, à certains endroits du littoral, de véritables peaux de chagrin, les vergers, des espèces végétales et animales disparaître victimes de l'avidité humaine et de la toute-puissance croissante de la chimie ?

Evidemment, seul, on demeure impuissant. Ensemble, on peut contribuer à changer le monde. C'est dire si j'apprécie hautement la prise de conscience actuelle qui s'incarne notamment au sein de la jeunesse.

L'histoire, celle qui se réalise au quotidien, dans notre région, dans notre pays, ailleurs, celle qu'ont vécue nos prédécesseurs



Vue aérienne d'Avernier, au milieu du 20^e siècle. Archives de la Commune de Milvignes.

proches ou plus lointains, devrait nous aider à appréhender mieux le présent, à éviter absolument de renouveler les dérives qui ont conduit à l'obscurantisme, à l'intolérance, à la destruction, au massacre, afin de construire un avenir radieux, solidaire et harmonieux. Hélas, quand on regarde, aujourd'hui, ce qui se passe dans le monde mais aussi tout près de chez nous, pour ne pas dire dans notre environnement immédiat, on peut avoir l'impression que, pour certains de nos contemporains, les erreurs du passé ne serviront jamais de leçons. Nous qui avons vécu, connu, stigmatisé mais aussi apprécié et soutenu certains processus, n'aurions-nous pas assez témoigné ?

Jean-François Kunzi

Le Non Filtré nouveau est arrivé



■ Fabio Bongiovanni

Photo: NVT

Selon une tradition maintenant bien établie, le « Non Filtré » est présenté, solennellement, le mercredi le plus proche du 15 janvier, à Neuchâtel, et le lendemain, à La Chaux-de-Fonds. Et le succès s'avère toujours au rendez-vous !

A Neuchâtel, les organisateurs - « Neuchâtel Vins et Terroir » - ont tenu compte de l'expérience singulière effectuée lors de l'édition 2019. Pour éviter que la densité des amateurs ne permette que très difficilement l'accès aux différents stands et le contact avec les producteurs, ils ont fait installer une tente dans la rue du Concert et fait ouvrir une salle supplémentaire à l'étage du bâtiment de l'Hôtel de Ville. Au nom des autorités, M. Fabio Bongiovanni, conseiller communal, a salué le succès croissant de la manifestation et la notoriété toujours plus grande du Non Filtré. Plus de mille cent cinquante personnes se sont pressées pour déguster, plus agréablement, les vins proposés par trente vigneron.



Photo: Jean Panès

■ De gauche à droite: M.-F. Matter, A. Rapin, A. Geiser, Ch. Chevalley, N. Muhlethaler, J. Panès, B. Chevalley, J. Mury

JOCELYN & CINZIA
VOUGA

VINS
DE CORTAILLOD
www.vougavins.ch

CRU DE CORNAUX

40^{ans}

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



La place ne manque heureusement pas dans les Anciens Abattoirs de la Métropole horlogère, progressivement restaurés. Les vingt-six producteurs ont pu s'installer très confortablement dans cette nef gigantesque et attendre sereinement les quelque cinq cents curieux venus découvrir le premier nectar de l'année. Comme à Neuchâtel, M. Yann Künzi, directeur de NVT, a solennellement ouvert la présentation et salué chaleureusement, au passage, les vigneron·s présents dans les Montagnes, les membres des autorités et les confréries bachiques dignement représentées. M. Théo Huguenin-Elie, conseiller communal, a souligné que les vins neuchâtelois étaient de plus en plus appréciés dans le Haut. Il a lancé cette boutade qui, avec le réchauffement climatique, deviendra



De gauche à droite : Théo Huguenin-Elie et Yann Künzi

Photo: JFK



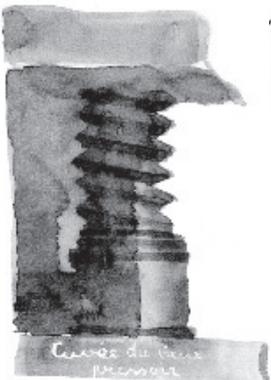
Photo: JFK

peut-être une réalité : «Vu ce succès, nous allons arracher des platanes le long du Pod pour planter de la vigne à leur place...».

C'est indéniable : la qualité des « Non Filtré » ne cesse de progresser. Parmi eux, chacun peut découvrir de véritables merveilles qui correspondent à ses goûts personnels. Alors, adressons nos félicitations à tous ces vigneron·s dont les crus enchantent notre nez et nos papilles.

Jean-François Kunzi

De gauche à droite : J.-F. Kunzi, R. Goffinet, A. Peluso, D. & A. Zehr, S. Ischer, (Manque : P.-J. Erard)



le landeron

Neuchâtel

Chantal Ritter Cochand
Vigneronne encaveuse

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

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

Grillette

Les horlogers du vin

Domaine De Cressier
Depuis 1884

Le **Domaine Brunner**

Une nouvelle identité, une nouvelle image

Tout commence par une « réorganisation familiale » ! Yaël Brunner, petit cousin d'Olivier Brunner, a rejoint ce dernier dans l'exploitation du domaine éponyme. Yaël estime qu'aujourd'hui, l'image de l'entreprise doit véhiculer un message fort. Le premier travail a été de définir une nouvelle identité, dynamique, esthétique, jeune et différente.

Yaël a deux chances : Olivier accepte ses suggestions et son épouse cogère l'imprimerie familiale Apex group à Couvet ; les changements sont donc plus faciles à effectuer, et surtout plus rapides...

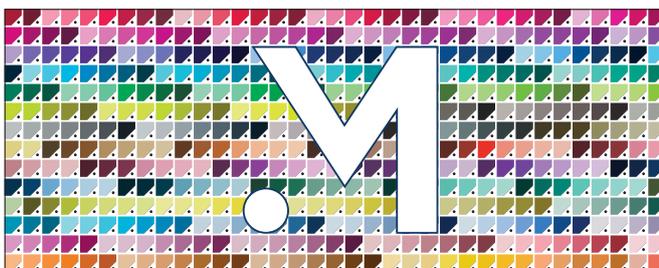
Première opération, le nom : on parlera désormais du **Domaine Brunner**, sachant qu'Olivier Brunner a le statut de vigneron-encaveur garantissant aux consommateurs un travail complet de la vigne à la vinification. Ce nouveau nom confère à l'entreprise une identité bien marquée. Cette dernière est renforcée par un nouveau logo (cf illustrations) qui est à la fois artistique, significatif et représentatif du domaine.



Photo: JM

Sur les étiquettes, nous retrouvons trois forces : le triangle symbolise la Pointe du Grain, les lignes obliques, la vigne et l'assise, la terre qui est l'élément de base pour l'élaboration de grands vins. Elle incarne, en grande partie, la

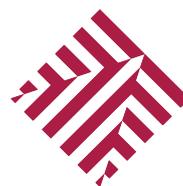
notion de terroir. A noter que chaque cépage a sa propre couleur. Le Pinot Noir, défini par un rouge framboise, est l'élément véhicule de la promotion, avec pour objectif de mettre en avant l'excellent terroir permettant de vinifier



Vive l'imprimerie!



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



Domaine Brunner

VIGNERON ENCAVEUR
Rue de Neuchâtel 1, 2022 Bevaix

des Pinot Noir équilibrés, fruités et aux tannins fondus. Enfin, cerise sur le gâteau, dans la collection barrique, chaque vin est défini par un nom de pierre précieuse, saphir, émeraude, corail, granit ou ambre.

Comme on peut le constater, le Domaine Brunner s'est bien positionné dans le monde du vin 2020, et nul doute que le succès sera au rendez-vous.

Jean Martenet

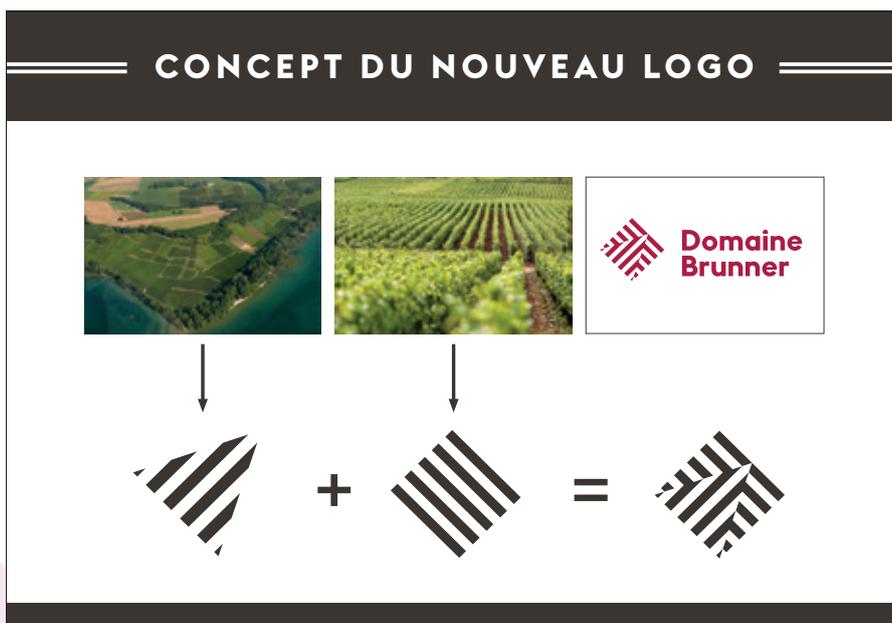


Image: Domaine Brunner



Photo: JM



Jonathan Beyeler

Une vraie passion de la vigne

La viticulture neuchâteloise se porte plutôt bien comme le montre le nombre de jeunes vigneron·s qu'elle compte dans ses rangs. Curieux de faire plus ample connaissance avec la génération montante, Le Vignolant est allé à leur rencontre. Premier à inaugurer cette série de portraits, Jonathan Beyeler, à Auvernier, ancien président de la Jeunesse viticole neuchâteloise.

A vingt-sept ans, Jonathan incarne la cinquième génération de la famille Beyeler à poursuivre la vocation vigneronne et, du même coup, celle de distillateur. Un métier ? Une passion surtout pour ce jeune professionnel travaillant au sein d'un domaine créé en 1910. Et Jonathan avoue franchement qu'il n'aurait jamais voulu faire autre chose. *« La viticulture, je suis tombé dedans quand j'étais petit. Enfant déjà, j'aimais aller à la vigne. Avec l'âge, j'ai appris à conduire les tracteurs et les diverses machines utilisées dans nos parcelles et dans nos caves. Cet univers me fascinait. Et c'est toujours le cas ! »*

Mais une passion ne suffit pas. La profession de vigneron exige, plus que jamais, une formation aussi large que possible. Jonathan a donc suivi un cursus classique en obtenant un certificat fédéral de capacité (CFC) de viticulteur, au centre de formation Agrilogie du site de Marcelin, à Morges, puis il a obtenu un brevet tout aussi fédéral de caviste à l'Ecole supérieure de Changins.

DES DÉFIS MONDIAUX

Son CFC, Jonathan l'a enrichi à travers divers stages dans des domaines neuchâtelois - Chambleau, à Colombier, et Brunner, à Bevaix -

et dans un domaine vuillerain, celui de l'Hôpital de Morat, où il s'est notamment familiarisé avec la culture biologique. Quant à l'art de distiller, Jonathan l'a appris « sur le tas », comme il le dit lui-même, au domaine familial. *« Les deux métiers me plaisent. Dans les deux domaines, il faut savoir s'adapter aux millésimes. Rien n'est jamais pareil et il ne faut pas s'imaginer qu'on a fini d'apprendre, même avec les années d'expérience ».*

Les plus grands défis des vigneron·s ?

« Aujourd'hui, c'est de produire mieux avec moins de produits - d'où l'importance du bio - et d'assurer la vente de nos vins. Dans le canton de Neuchâtel, ça se passe bien actuellement, mais la situation dans d'autres cantons nous incite à rester vigilants et à innover ».

Pour Jonathan, il est en tout cas essentiel de se former sans cesse. Cultiver en bio, par exemple, est tout sauf facile. *« Il faut chercher, s'informer et surtout discuter avec les collègues vigneron·s. J'ai suivi des cours de formation continue, mais j'ai surtout beaucoup appris avec les vigneron·s expérimentés. En fait, on réapprend constamment notre métier. Cela a d'ailleurs été la raison principale de la création de la Jeunesse viticole neuchâteloise. C'est, en effet, par l'intermédiaire de celle-ci que j'ai pu nouer des contacts avec nombre de vigneron·s. Avec eux, on peut parler franchement et échanger. Maintenant, les jeunes ne se gênent plus d'appeler leurs aînés et c'est excellent pour la formation ».*

Photo: JG



Jonathan Beyeler, bien dans sa cave, bien dans ses vignes et bien dans sa tête.

**« JE VOIS L'AVENIR
AVEC CONFIANCE »**

Côté distillerie, Jonathan ne chôme pas non plus. Le domaine travaille surtout pour des particuliers et la diversité des fruits distillés est importante, du marc à la prune - bérudge surtout - en passant par la cerise, la pomme, la poire et le coing. Seul problème relevé par Jonathan et beaucoup de ses collègues distillateurs: la disparition des vergers. Les arbres fruitiers demandent, en effet, un certain entretien et la cueillette est souvent chronophage. L'extension des constructions a fait le reste.

Le plus beau moment de l'année vigneronne ? « C'est la réception des vendanges », lance Jonathan sans la moindre hésitation, « puis

la mise en bouteilles. Parce que ce sont là les deux moments où l'on voit enfin, concrètement, le résultat de toute une saison d'efforts ».

Les vigneronnes suisses sont soumises à une concurrence internationale impitoyable. Jonathan en est conscient mais ne perd rien de l'optimisme de sa jeunesse. « Je vois l'avenir de la viticulture d'ici avec confiance. Je constate que le public aime discuter avec le vigneron. D'où l'importance de l'accueil en cave. J'aime ces contacts. Mais j'avoue que je ne suis jamais aussi heureux que lorsque je suis dans les vignes. J'ai la chance également de pouvoir compter sur mon père pour la gestion de l'exploitation. C'est une facette du métier à laquelle je peux donc m'initier tranquillement. Finalement, la qualité, c'est ce qui prime.

On ne boit plus pour boire. Les gens prennent le temps de déguster. Ils veulent « boire du bon » et se faire plaisir avec des vins de proximité. A nous de les satisfaire ! »

■ Jacques Girard

Agenda mars-août 2020

Mars

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

Mai

Ve-Sa	8 et 9 mai	40 vigneronnes	30 ^e opération: Caves ouvertes
--------------	-------------------	----------------	---

Juin

Vendredi	19 juin	Cressier	Frairie de la Floraison
Mercredi	24 juin	Neuchâtel	Présentation de l'Oeil-de-Perdrix

Août

Ve-Sa-Di	28-29-30 août	Auxerre	Sortie annuelle des Vignolants
-----------------	----------------------	---------	--------------------------------



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

Visitez notre site internet:
www.domainebeyeler.ch

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

A l'œuvre !

XXXIII^e Grand Chapitre de la Saint-Hubert

Les 9 et 10 novembre 2019, 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 (voir aussi n° 126, p. 19).

BREF HISTORIQUE

Sully-sur-Loire est une petite cité de 6'000 habitants érigée au bord de la Loire. Elle constitue l'une des portes d'accès à la Sologne et à ses forêts immenses et giboyeuses. Son centre recèle encore des traces de ses anciennes murailles. Elle est surtout connue grâce à son château et à celui qui en est devenu le propriétaire le plus célèbre.

Ce château fort a été érigé à la fin du 14^e siècle. Il est entouré de douves dans lesquelles il se reflète. Son toit d'ardoise

abrite des tours crénelées, ceintes de mâchicoulis, et un donjon impressionnant qui a conservé sa splendide charpente d'origine. Au fil du temps, il a subi diverses transformations et déprédations. Il est actuellement la propriété du Conseil général du département du Loiret.

Celui qui, en 1606, en est devenu le propriétaire le plus célèbre n'est autre que Maximilien de Béthune, duc de Sully, dit le Grand Sully (1559-1641), qui a été un ministre important du roi Henri IV. Jeanne d'Arc et le jeune Voltaire, entre autres, ont fait de brefs séjours dans le château.

LA CHASSE À COURRE

Le samedi, qui précède leur Grand Chapitre, nos amis de la Faisanderie proposent à leurs invités d'assister au départ d'une chasse à courre, dans la forêt d'Orléans. Les sympathisants (= suiveurs) peuvent en suivre le déroulement à VTT, à cheval ou en voiture, en respectant, évidemment, certaines règles.



■ L'intérieur de l'église

Sous l'Ancien Régime, la chasse constituait l'un des privilèges de la noblesse. François 1^{er} qui la considérait comme un art de vivre l'a codifiée, par décret, en 1526. La Révolution a un peu changé la donne en permettant à chaque citoyen de se livrer à cette activité qu'un puissant lobby, très soucieux de sauvegarder la tradition, défend avec acharnement.

En raison des moyens importants qu'elle implique, la chasse à courre reste, elle, réservée à une catégorie sociale aisée ou à des associations dont le nombre augmente étonnamment. En effet, un « équipage » doit posséder un territoire de chasse, une meute de chiens qui sont les véritables acteurs spécialisés pour un seul gibier, des chevaux, des veneurs (= chasseurs)...

La journée débute, à 9 h 30, par une messe de Saint-Hubert, célébrée, en latin, dans la petite église de Bouzy-la-Forêt, au son des trompes de chasse, en présence de l'équipage. Puis, chacun se rend en forêt d'Orléans où a lieu le départ de la chasse. La meute, composée d'une cinquantaine de chiens de race « Poitevin », est bénie. On a de la peine à imaginer que ces canidés à l'allure débonnaire qui folâtrent parmi la foule puissent se montrer aussi féroces envers l'animal qu'ils pourchassent.



■ Le château



La meute

La Faisanderie propose un solide buffet campagnard avant que les veneurs et le cortège des suiveurs s'élancent à la poursuite du cerf repéré dans les environs. Mais, cette année, les chiens ont manqué de flair : ils en ont perdu la trace. Vers 17 heures, chacun est rentré bredouille...

La journée s'achève par un repas convivial.

LE GRAND CHAPITRE

Le dimanche, les confréries sont invitées à prendre un solide petit déjeuner avant de se rendre, en bon ordre, en l'église Saint-Ythier, pour y entendre la messe, célébrée en français et agrémentée par les Trompes du Musée de la Chasse de Gien. Ensuite, les confréries forment un cortège et défilent, sous la conduite de la Société musicale de Sully, dans les rues du Centre Ville. Sur la place du Champ de Foire, se



Photo: Alfred Zehr

déroule le Grand Chapitre avec la présentation de toutes les confréries et l'intronisation des nouveaux commandeurs, généralement, des personnalités politiques de la région. Un apéritif et une dégustation de la terrine de faisane sont proposés à tout le public présent. Par chance, cette année, la petite pluie fine qui tombait encore aux premières lueurs du jour, s'est arrêtée juste à temps pour permettre le bon déroulement des festivités ayant lieu en plein air.

En début d'après-midi, dans une salle communale, se déroule la cérémonie d'intronisation des nouveaux chevaliers qui « jurent, quoi qu'il arrive, d'honorer le faisane et sa terrine, par tout temps et en tout lieu ». Un grand banquet, au menu alléchant et



Photo: AZ



Jean-Pierre Girard, Grand Maître, et Jean Auchères



Le départ de la chasse (à cheval)

effectivement savoureux, réunit quelque deux cents convives qui peuvent aussi danser, au son d'un orchestre, peut-être pour faciliter la digestion...

Lors d'un séjour à Sully-sur-Loire, on se sent un peu hors du temps, plongé, pour quelques heures, dans une atmosphère particulière, chaleureuse et sympathique qui facilite les contacts et donne, surtout, une folle envie de revenir très vite.

Merci aux dirigeants de la Confrérie de la Faisanderie pour tous ces magnifiques moments de convivialité passés en leur compagnie.

Texte et photos: Jean-François Kunzi

Conférie d'Il Crâss Djotte (Belgique)

Houffalize est une petite ville franco-phonique de quelque 5'200 habitants, située dans la province du Luxembourg, en Belgique.

Selon la tradition populaire des villages de la région, il était coutumier de qualifier les Houffalois de « Bordjeux » (bourgeois) mais également de « Magneux d'jotte » (mangeur de choux). Les paysans les suspectaient même de marauder des choux dans leurs champs.



■ Le Grand Maître: Alain Malarne

La Confrérie est née le samedi 22 novembre 1975, à l'occasion de la renaissance de la Foire de la Sainte-Catherine. Depuis, elle a inlassablement poursuivi son but : faire connaître Houffalize. Sa devise est : « La Confrérie d'Il Crâss d'Jotte Vit et Vivra ! ». Elle veut promouvoir le folklore et la gastronomie à travers le chou et toujours dans le cadre de la Foire de la Sainte-Catherine. La recette de la Crâss d'Jotte se trouve sur son site Internet.

Le 44^e chapitre de la Confrérie a eu lieu le dimanche 24 novembre 2019. Les Vignolants étaient représentés par Alain (intronisé à cette occasion) et Marie-Paule Geiser. Quarante-six confréries étaient présentes et trente-et-une personnes ont été intronisées.

Le chapitre débute, le matin, par l'accueil des invités avec une dégustation de cramique (pain aux raisins) et du café. Il se poursuit, en l'Eglise Sainte Catherine, par la messe de la

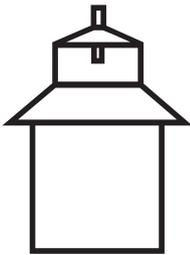


■ Parmi les intronisés: Alain Geiser (à droite)

Confrérie agréementée par les trompes de chasse du Bien Aller du Val de l'Ourthe. A 11 h 30, le Grand Maître ouvre, officiellement, le chapitre dans un complexe hôtelier et intronise les nouveaux membres. Un apéritif et un banquet sustentent les participants qui peuvent ensuite danser durant le reste de l'après-midi, voire même durant la soirée pour les plus « résistants ».

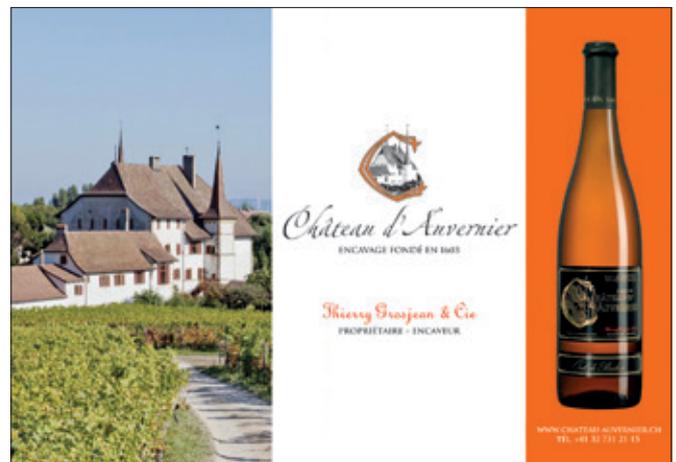
■ Texte et Photos: Alain Geiser

La Maison Carrée



Vins d'Auvernier et d'Hauterive

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



WWW.CHATEAU-AUVERNIER.CH
TEL. +41 31 731 21 05



Grand-Rue 3
2012 Auvernier
www.domainedemontmollin.ch



Les vins Porret

— Famille vigneronne depuis 1858 —

Les vins Porret · Goutte d'Or 20 · 2016 Cortailod
Tél. 032 842 10 52 · porretvins@bluewin.ch · www.porretvins.ch

Sortie annuelle 2020: 28, 29 et 30 août

Les GO, Christiane et Bernard Chevalley et Jean-François Kunzi, vous suggèrent de réserver les dates ci-dessus. En effet, c'est durant ce week-end que se déroulera la traditionnelle excursion annuelle des Vignolants. Elle conduira les participants, partis de bonne heure de Colombier, dans l'Auxerrois. Le premier jour, ils visiteront l'Abbaye de Fontenay, dégusteront les crus renommés de Chablis avant de parvenir à Auxerre où ils passeront deux nuits, dans un hôtel situé tout près de l'Yonne, un affluent de la Seine.



Photo: Ville d'Auxerre

Le lendemain, après une visite de la vieille ville, ils se rendront en Puisaye, la patrie de l'écrivaine Colette, d'abord à Saint-Fargeau qui possède un château magnifique, puis sur le chantier historique de Guédelon où, depuis plus de vingt ans, on construit un château en utilisant les moyens techniques du Moyen-Age. La journée s'achèvera

par une dégustation dans les caves de Bailly, proches d'Auxerre.

Le troisième jour sera consacré au retour avec un arrêt à Dijon. Comme en 2018, c'est l'entreprise Hertzreisen-Giger et le chauffeur Jean-Rémy qui assureront le transport.

De plus amples renseignements vous seront donnés tout prochainement.

Jean-François Kunzi

**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

Accords Mets-Vins

La septantième Frairie de Printemps se déroulera le samedi 21 mars 2020, au Château de Boudry. Ce soir-là, les Vignolants introniseront une nouvelle compagne et onze nouveaux compagnons.

Pour la deuxième fois, Madame Caroline Paolasini, cheffe de «La Table O'Saveurs» dont le siège se trouve à Bevaix, a conçu le menu du repas qui sera servi, à l'issue de la partie officielle. Et il vaut le déplacement, foi de dégustateur !



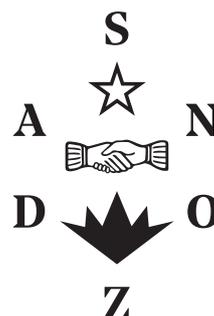
La Cheffe, Caroline Paolasini, entourée de Gwenaël Jeanguillaume et d'Ivana Saez

Fidèle au nom de son entreprise, Caroline Paolasini montre, d'emblée, les saveurs qui s'expriment superbement dans son tartare d'asperges vertes et blanches. Cette entrée en matière gourmande ne peut que séduire les fins becs !

Et que dire de son filet de bœuf, cuit à basse température ? Il est tout simplement magnifique. Sa tendreté atteste la maîtrise parfaite de la cheffe et sa recherche constante de la perfection, si elle existe.

À travers ce menu tout en délicatesse et grâce aux excellents vins qui l'accompagnent, purs produits de notre riche terroir neuchâtelois, les gastronomes ne pourront faire que de belles découvertes...

■ Texte et photos: Jean-François Kunzi



SANDOZ & CIE VINS – NEUCHÂTEL
VITICULTEURS – ENCAVEURS

RUE DE LA DÎME 98
CH – 2000 NEUCHÂTEL

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

MENU

Tartare d'asperges vertes et blanches,
Chiffonnade de jambon cru

Chardonnay Neuchâtel AOC 2018
de la Cave du Cep Jacques Félix, à Cortaillod

* * * * *

Noix de St-Jacques poêlées sur un coulis safrané et sur leur lit de poireau vinaigré

Pinot Gris Neuchâtel AOC 2018
de la Cave Keller, à Vaumarcus

* * * * *

Filet de bœuf basse température, Sauce du Chef
Risotto au Chardonnay, Méli-mélo de légumes

Pinot Noir Neuchâtel AOC 2015
de la Cave Sandoz & Cie, à Neuchâtel (La Coudre)

* * * * *

Fromages d'ici

Chasselas Neuchâtel AOC 2019 Collection légende
de la Cave Bouvet-Jabloir, à Auvornier

* * * * *

Sablé rhubarbe gingembre, Bavarois chocolat blanc

Flétri Neuchâtel AOC 2017
de la Cave La Maison Carrée J.-D. Perrochet, à Auvornier

* * * * *

Café/thé et mignardises



CAVES DU PRIEURÉ
DE CORMONDRÈCHE

2036 Cormondrèche
info@prieure.ch

032 731 53 63
www.prieure.ch

www.75cl.ch

● Pinot Gris
● Chasselas
● Oeil-de-Perdrix
● Barrigue
● 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



Merci Alfred!

Remerciements au surintendant sortant de la CV²N

A l'occasion de la Frairie d'automne 2019 et de l'assemblée générale annuelle, Alfred Zehr a mis un terme à sa fonction de surintendant de notre Noble confrérie pour laquelle il a œuvré pendant de très nombreuses années. Toutefois, il a terminé officiellement cette tâche, le 6 janvier 2020, en transmettant le flambeau à Jean Panès, notre nouveau surintendant qui l'a déjà secondé, quelquefois, au cours de l'année écoulée.

De par son titre de « Seigneur dynamique de la plume chevronnée », il était l'homme de circonstance pour reprendre cette fonction, après la décision de la Gouvernance de ne plus opérer le tournus entre les communes membres de la CV²N.

En mars 1972, lors de la Frairie de Printemps au Château de Boudry, en compagnie des autorités communales de Colombier dont la participation aux frairies était un fait acquis, il fait la connaissance, pour la première fois, des Vignolants. A cette époque, il était l'administrateur adjoint de cette commune.

Dans le cadre du tournus annuel, il se retrouve, par deux fois, confronté aux activités des Vignolants: la première, de 1982 à 1984, avec Bernard Baroni comme gouverneur et Mathias Wirz comme surintendant; la seconde, de 2000 à 2002, avec comme gouverneur Roger Burkhard. Entre-temps, il est devenu administrateur de Colombier. Pendant cette deuxième période, intervient la décision de supprimer le tournus des communes au niveau de la surintendance. Dans l'attente de trouver une personne intéressée, il se met à disposition pour, finalement, accepter cette fonction et l'assumer jusqu'au 6 janvier 2020. C'est donc après un total très appréciable de vingt années de surintendance qu'il passe la main à son successeur en lui assurant qu'il reste encore à disposition, le cas échéant. Alfred a accompli un travail gigantesque pendant ces deux décennies au cours desquelles tout n'a pas toujours été facile pour maintenir le cap défini par notre charte.



Photo: JFK

Alfred ne s'est pas seulement contenté d'être le surintendant de la CV²N. Il a aussi été l'organisateur hors pair de nombreuses sorties, en collaboration avec son épouse, Danielle, et le couple Elisabeth et Edgar Weise. Que de beaux souvenirs et un voyage extraordinaire au Canada, en 2016! D'ailleurs, il a pris le pari de nous emmener encore une fois, en 2024, dans la Belle Province. Il quitte la gouvernance mais pas la CV²N, preuve en est. Il a également participé activement à la nouvelle organisation mise en place au Château de Boudry, fief de notre confrérie. Il est, avec sa chère épouse, notre ambassadeur auprès de nombreuses confréries étrangères. Il a toujours été là pour défendre, bec et ongles, notre CV²N avec compétence et détermination. Il laisse à son successeur une maison bien en ordre. Les Quatre Ministraux pourront s'appuyer sur cet héritage pour pérenniser notre chère confrérie. Nous remercions chaleureusement Alfred pour son engagement, sans limite, en faveur de la CV²N dont la durée sera difficile à égaler. Nous associons à nos remerciements son épouse Danielle qui a été pour lui une alliée et une « chauffeuse » fidèles en assurant d'innombrables transports dans le canton et ailleurs.

Ainsi pour exprimer notre vive reconnaissance, c'est avec émotion que, lors de notre Frairie d'Automne, nous lui avons conféré le titre de « Surintendant d'Honneur de la Compagnie des Vignolants du Vignoble neuchâtelois ».

■ Michel Tardin, Gouverneur

La rédaction se plaît à souligner que Danielle s'est occupée de l'habillement et de la fourniture de médailles.

Photo: JFK



Association d'exploitation du Château de Boudry

Afin d'assurer la pérennité du fief de la Compagnie des Vignolants, une association réunissant les représentants de tous les principaux acteurs concernés a été mise en place.

Son comité se compose, actuellement, de Patrice Allanfranchini (*Société du Musée de la Vigne et du Vin*), Mathieu Erb (*Etat de Neuchâtel: Département du Développement territorial et de l'Environnement*), Michel Fortin (*Compagnie des Vignolants du Vignoble Neuchâtelois*), Yann Künzi (*Neuchâtel Vins et Terroir*), Marie-France Matter qui en assure la présidence (*Compagnie des Vignolants du Vignoble Neuchâtelois*), Sandro Paz (*Coordinateur*), Laurent Schmid



(*Coordinateur*), Daniel Schurch (*Conseiller communal de la Ville de Boudry*) et Alain Widmer (*Etat de Neuchâtel: Service des bâtiments*).

Dans un esprit constructif, collégial et convivial, ce dynamique comité se réunit environ une fois par mois, à titre bénévole, pour assurer la mise en place, la gestion et l'administration de l'Association.

En primeur, nous avons le plaisir de vous présenter le nouveau logo du Château de Boudry.

Nous vous retrouverons dans la prochaine édition du Vignolant afin de partager avec vous les « **NOUVELLES** » de l'Association.

■ M.-F. Matter, présidente a.i.

Caves ouvertes | 8 et 9 mai

Attention: Nouveau!

Trentième opération Caves ouvertes

Officiellement, le vendredi 8 mai, de 16h30 à 20h30, et le samedi 9 mai, de 10h00 à 18h00, quarante vigneronnes ouvriront les portes de leur cave. Les amateurs pourront déguster les nectars produits dans le canton et visiter des domaines. Des moments sans doute inoubliables!

Cette trentième édition comporte une nouveauté importante: il faudra se munir d'un passeport qu'on pourra acquérir, dans les offices du tourisme et sur le site de NVT (Neuchâtel Vins et Terroir), au prix de vingt francs. Il offrira un bon pour un verre de dégustation, à échanger dans la cave de son choix. Il servira aussi de titre de transport valable sur le réseau « Onde verte », pendant

toute la durée de l'opération. Il permettra enfin d'obtenir un rabais de vingt francs sur l'achat d'un carton de six bouteilles (75 cl) chez son vigneron préféré et de manger l'« Assiette du Chef » accompagnée d'un verre de vin de la région dans l'un des restaurants partenaires...

■ Rédaction d'après NVT

www.neuchatel-vins-terroir.ch

Avis de recherche



■ Areuse, vendanges 1943

Archive: Claude Buschini

Nous nous sommes dit qu'il serait intéressant de publier, dans chaque numéro de notre revue, une photo « ancienne », témoignage d'un épisode de la vie quotidienne dans le Vignoble neuchâtelois.

Grâce à l'obligeance de M. Claude Buschini que nous remercions, nous pouvons inaugurer cette nouvelle rubrique.

Et vous, chères lectrices, chers lecteurs, possédez-vous de telles archives ? Seriez-vous d'accord de mettre une photo ancienne à la disposition de la rédaction ? Juste le temps de la publier.

(Contact : jean-francois.kunzi@bluewin.ch)

200 ans d'histoire viticole

DOMAINE
HÔPITAL POURTALÈS



1808

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

info@domainepourtales.ch +41 32 757 26 49 www.domainepourtales.ch



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

Abécédaire

œnologique

L'ABCDAire poursuit sa navigation à la lettre D

DÉSACIDIFICATION

Il existe trois types de désacidification : physique, chimique, biologique.

Evoquer ce sujet peut paraître anachronique à l'époque du réchauffement climatique. Mais les années ne se ressemblent guère et l'on va vers des événements, peut-être extrêmes, conduisant à des vins fort différents du point de vue de l'acidité.

DÉSACIDIFICATION PHYSIQUE

Elle concerne la chute de tartre. Une première perte d'acidité a lieu lorsque le moût fermente. En effet, la solubilité du bitartate de calcium ou de potassium diminue avec la formation de l'alcool. Les minéraux tirés par la plante dans le sol se combinent à l'acide tartrique pour former la pierre à vin.

La seconde chute de tartre se produit lors de la période de froid appelée « stabilisation physique » (six semaines à 0°C). Elle intervient après la fermentation malolactique et a pour but d'éviter de la gravelle (formation de cristaux) dans la bouteille lorsque le consommateur la met au réfrigérateur.

DÉSACIDIFICATION CHIMIQUE

Le terme n'est pas heureux car il s'agit en fait d'utiliser du carbonate de chaux (assez semblable au calcium prélevé par la vigne dans le sol) qui réagira avec l'acide tartrique du vin. La réaction est quasi immédiate. Elle sert à adapter le pH pour qu'il soit favorable au développement des bactéries de la seconde fermentation. Cette opération devient rare.

DÉSACIDIFICATION BIOLOGIQUE

On nomme ainsi la seconde fermentation (malo-lactique) ou **FML**. Nos amis du Bielersee (vignoble des bords du lac de Biene) disent **BSA** pour Biologischer Säureabbau. Lors de cette fermentation, les bactéries transforment l'acide malique en acide lactique conduisant à

une perte conséquente d'acidité totale. Elle est souhaitée dans les Chasselas et les Pinots. Tout comme en Alsace, elle n'est pas désirée dans le Gewürztraminer qui perdrait de la typicité et de la fraîcheur. Il s'agit là également d'équilibrer l'alcool – et parfois le sucre – qui est considérablement plus élevé que dans les Chasselas.

Photo: Yves Dothaux



Mur de pierre sèche calcaire
au Creux du Van

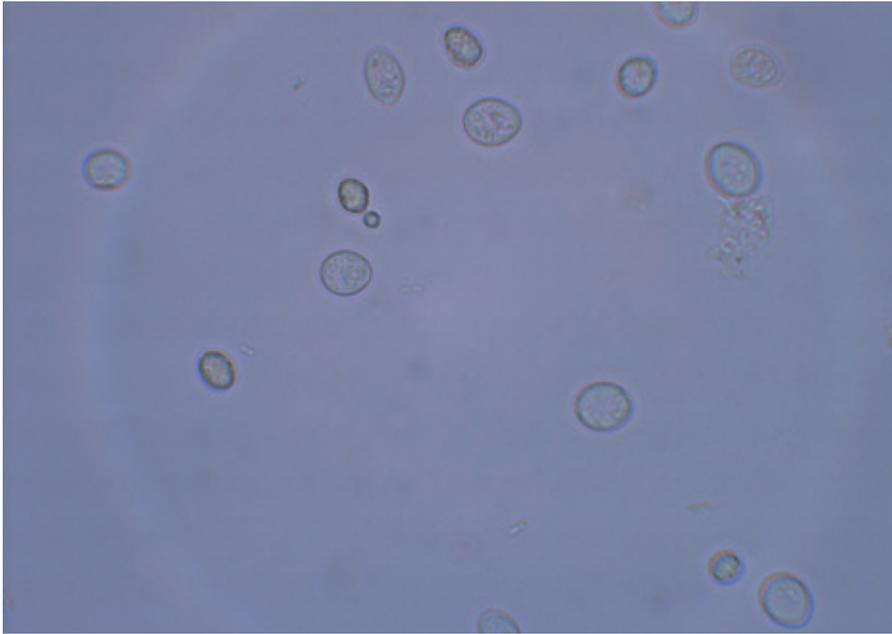


Photo: YD

DÉSINFECTION

Une opération indispensable pour ne pas contaminer les vins entre eux. On désinfecte actuellement à la vapeur de préférence à l'usage de produits chimiques. Et l'on s'abstient d'utiliser le chlore qui est un précurseur du TCA (Trichloroanisole), substance qui est responsable de 95 % des goûts de bouchon. Traditionnellement la futaille est « brantée » au moyen de mèches de soufre.

DÉTARTRAGE

Nous l'avons vu précédemment, la pierre à vin se dépose, à différents moments de la vie du vin, sur les récipients. Dans le cas des tonneaux, on procède au détartrage périodique, tous les cinq ans, au moyen d'un marteau incisif particulier. C'est un travail long et délicat. A l'heure actuelle, on fait varier la température du vin et des caves. Vu les différences de dilatation de la pierre et du bois, un risque existe que des fissures apparaissent dans lesquelles pourraient se développer des microorganismes ou des moisissures. C'est pourquoi les fûts doivent être détartrés. Sur l'inox, le dépôt se fait également et peut devenir le support de maladies. Dans ce cas, on utilise la vapeur, l'eau chaude ou la soude caustique pour le détartrage.

DEXTRANE

Substance formée par le *Botrytis cinerea* lors de pourriture humide lors de la vendange. Celle-ci forme un mucilage très colmatant empêchant la filtration du vin.

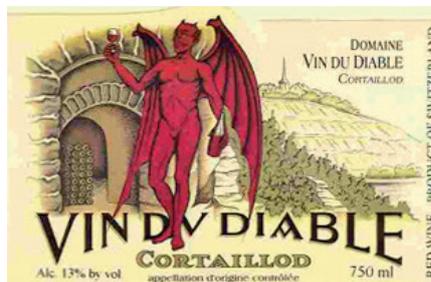
DEXTROSE

Autre nom du glucose. Dans le moût, on trouve du glucose et du fructose. Ces deux sucres vont être transformés, par les levures, en alcool éthylique (éthanol) et en CO₂.

Les levures sont plutôt glucophiles si bien que, lorsqu'on a des sucres résiduels, il s'agit plutôt de fructose qu'il est difficile de faire fermenter. Le D^r Gafner de l'Agroscope de Wädenswil a « réveillé » une levure ancienne tirée d'une bouteille de Räuschling (*) datant de 1895. Après l'avoir multipliée en laboratoire, il s'est aperçu qu'elle était plutôt fructophile. Elle pouvait donc être utilisée, en cas de besoin, pour terminer complètement la fermentation alcoolique. En 2008, trois caves zurichoises ont tenté, avec succès, la vinification de leur Räuschling au moyen de cette « Belle au Bois Dormant » de cent treize ans !

DIABLE

Il y a bien sûr le célèbre vin du Diable qui envra les officiers français du maréchal Oudinot, accueillis par le colonel Vouga, à Cortailod !



Diablot ou bérôt : malin petit instrument de levage et de transport. On lui donna, il y a fort longtemps, le nom de *diablot*, en rapport avec ses deux manches en forme de corne.

DIACÉTYLE

Substance qui fait son apparition dans les vins en fin de fermentation malolactique. Dans les Chasselas ou les Chardonnay, elle apporte une note beurrée et/ou de noisette appréciée(s) par certains et abhorrée(s) par d'autres.

DIASTASE

Ancien nom des enzymes. Ils sont nombreux dans le vin et ont de multiples effets. Nous en parlerons à la lettre **E**.

DIATOMÉES

Les terres de Diatomées (ou Kieselguhr) sont utilisées pour la filtration des vins. Elles proviennent de gisements d'algues fossilisées mesurant de 40 à 50 microns. Après extraction et stérilisation, on obtient des poudres de différentes granulométries. Elles sont légères et très absorbantes.

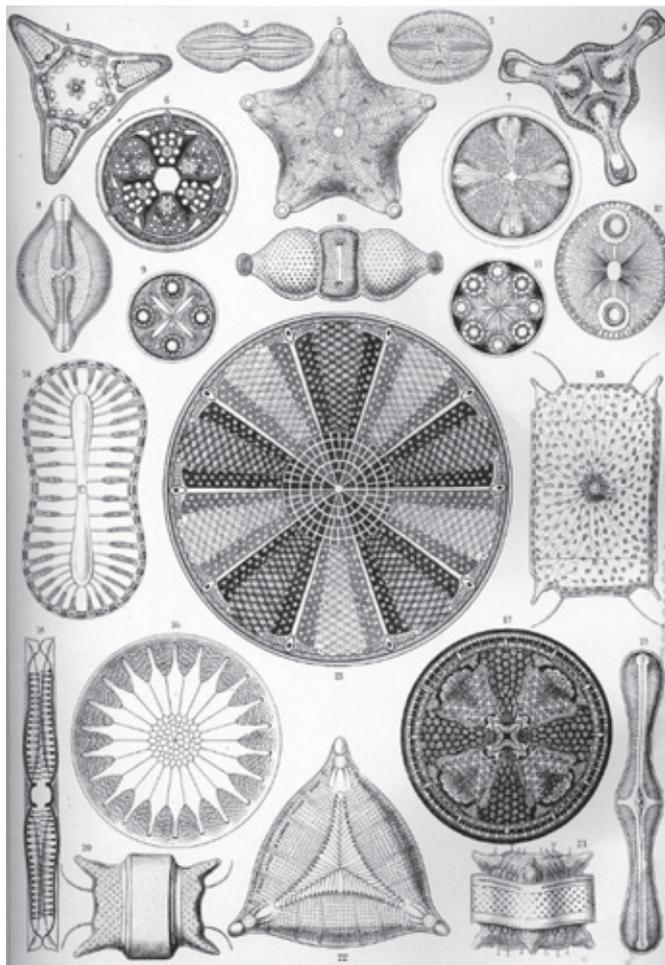
Note de la rédaction :

* Le Räuschling est un vieux cépage allemand, mentionné dès 1546, autrefois répandu dans le Rheinland-Pfalz (sa région d'origine), le Wurtemberg, l'Alsace et le Nord de la Suisse. Il résulte d'un croisement naturel entre le Gouais et le Savagnin. On n'en trouve plus guère que dans les cantons de Zurich, de Saint-Gall et de Schwytz. Il donne un vin léger, avec une belle acidité et de délicates notes de citron.



Filtration des bourbes

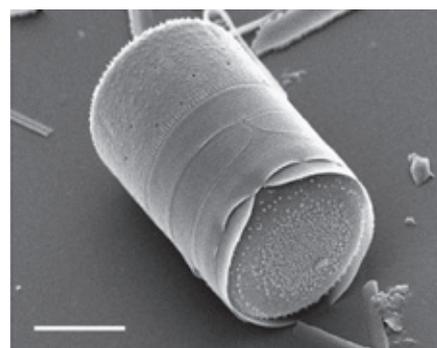
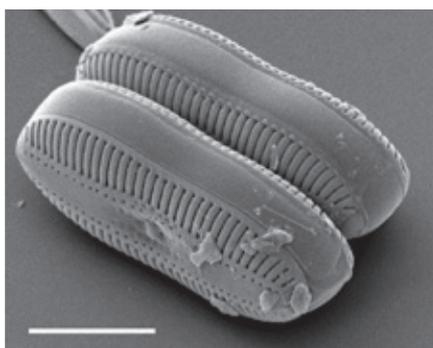
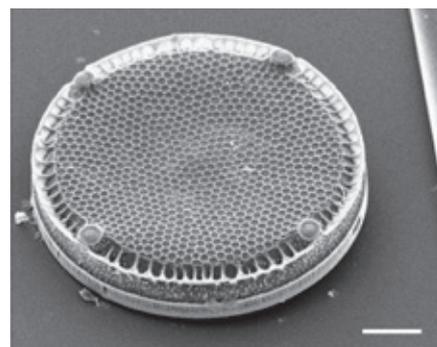
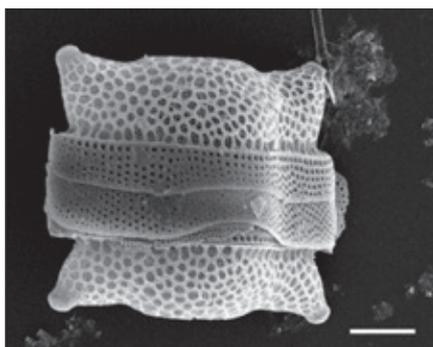
Photo: YD

Dessin d'Ernst Haeckel -
Kunstformen der Natur (1904)

Domaine public

Les industries brassicoles et pharmaceutiques utilisent également la céélite (leur nom commercial) couramment. Pour éviter l'événement décrit dans « Le Salaire de la Peur » (**), Alfred Nobel, lui-même, a utilisé la céélite pour stabiliser la nitroglycérine. Ainsi est née la Dynamite !

En cave, au moment des vendanges, on utilise de la Perlite (terre volcanique) pour la filtration des bourbes qui constituent le dépôt du moût.



Note de la rédaction :

** « Le Salaire de la Peur » est le best-seller de l'écrivain et journaliste Georges Arnaud, de son vrai nom Henri Girard (1917-1987) : A l'aide de deux camions, quatre hommes acceptent de transporter un chargement de nitroglycérine sur cinq cents kilomètres de routes défoncées... Henri-Georges Clouzot en a tiré un film, en 1953, avec, notamment, Yves Montand et Charles Vanel.

Diatomées au microscope électronique

San Diego State University

Fête des Vignerons 2019



Photo: YD

DILUTION

Dilué se dit d'un vin obtenu une année maigre.

DIONYSOS

Dionysos est un fils de Zeus et le dieu du vin. Les fêtes en son nom donnèrent lieu, au travers des siècles, à de nombreux débordements. Les Dionysiades ou Bacchanales ainsi nommées en l'honneur du dieu romain Bacchus, mettaient les



Photo: YD

humains en ébullition. A ces occasions, le vin nouveau coulait à flot et les autorités toléraient momentanément bien des désordres... à cent lieues de la très codifiée Saint-Vincent chrétienne! Neuchâtel s'est contentée d'honorer son Milène puis a créé la Fête des Vendanges. Patrice Allanfranchini aime à répéter que, à un moment de notre histoire, il n'était pas permis, hors la période des vendanges, de chanter ou de danser sans la présence d'un pasteur! Enfin, rappelons que Les Vignolants forment la société bachique la plus ancienne de Suisse.

La Fête des Vignerons de Vevey a reproduit, à plusieurs reprises, les débordements bachiques. Lors de l'édition de 1977, les bacchantes étaient fort remuantes et Bacchus était suivi d'un ventripotent Silène monté sur un âne. De même en 1999 où ce fut même le préfet de Rolle qui tint le rôle!

DIPSOMANIE

La dipsomanie ou méthilepsie ou encore méthomanie, est un besoin maladif de consommer des boissons toxiques, en particulier de l'alcool, et ceci lors de crises qui peuvent survenir même après une période de longue d'abstinence.

L'individu peut alors avoir un épisode de consommation extrême et incontrôlable. C'est une forme d'alcoolisme particulière qui diffère de l'alcoolique consommant régulièrement.

DISTILLATION

Nous y consacrerons un sujet spécial.

DIVICO

Ce nouveau cépage interspécifique et sa sœur Divona seront évoqués dans la suite de l'article sur les clones.

DOMAINE DE
CHAMBLEAU
Louis-Philippe Burgat

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

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

agrisano

Pour l'agriculture!
Toutes les assurances à portée de main.

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

cnav
Chambre neuchâteloise
d'agriculture et de viticulture

Salade Lolo muges | © Agrisano



Brasse-vin



Version avec chaîne

Photos: YD

DODINE

Dodine est le mot français pour désigner notre brasse-vin neuchâtelois. Dans le temps, il était nettement plus grand et servait à brasser les grand tonneaux que l'on aime appeler «vases» en Romandie.

La vinification en barrique nécessite des outils adaptés au bâtonnage. La version avec chaîne sert à décoller les lies.

Nous arriverons à la fin de la **lettre D** dans un prochain article principalement consacré à la **Distillation**.

■ Yves Dothaux

ERRATUM: Dans le numéro 126 de cette revue, paru en décembre 2019, une regrettable erreur s'est glissée dans la légende des deux photos de la page vingt-deux. Elle est totalement imputable à la rédaction qui présente ses excuses à Yves Dothaux. La légende correcte était : «Egrappage, avant et après».

Littoral | Moutons à l'œuvre

Des moutons «tondeurs» de vignes

Dans la revue de presse de la «Matinale» du 18 février dernier, RTS la Première signale que le quotidien «La Côte» publie un article intitulé «Des moutons «tondeuses» du vignoble». Jacques Bourgeois, directeur de l'Union suisse des Paysans, à la veille de sa retraite, est le grand invité du jour. Il avoue ignorer cette pratique que le journaliste semble découvrir, lui aussi. L'information me surprend un peu dans la mesure où j'ai déjà observé des moutons paissant dans les vignes, ici, sur le Littoral. Des photos en témoignent. La Côte vaudoise n'a donc ni la primeur, ni l'exclusivité!

Au début du mois de février 2015, par une journée sombre, grise et froide, je me promène sur les hauteurs du village de Colombier. Sur une parcelle du Domaine de Chambleau, j'assiste à une scène inédite et pour



le moins insolite : parmi les ceps, des moutons fouillent la neige, du museau ou du sabot, pour trouver un peu de nourriture. Les «tondeuses» animales sont là, à l'œuvre! Elles respectent parfaitement l'environnement dans lequel elles évoluent. Et elles sont efficaces en dépit du manteau blanc qui gêne leur quête. En plus,

elles fertilisent le sol grâce à leurs crottes. Peut-on rêver mieux et, surtout, plus naturel?

■ Texte et photo : JFK

(une autre photo a déjà paru dans la revue N° 123)

Neuchâtel Non Filtré

1^{er} vin suisse
de l'année



SWISS WINE | SANS HÉSITER
NEUCHÂTEL

www.neuchatelnonfiltre.ch

A déguster avec modération