# Le Vignolant N°128 | juin 2020



Découvrez aussi...

Editorial
On m'a volé
le printemps

Areuse
De l'originalité
à Areuse

Questions – Réponses Qu'est-ce qu'un clone?



## Sommaire

- 3 **Editorial** On m'a volé le printemps
- 4 **Produits locaux**De l'originalité à Areuse
- 6 Portrait

Elodie Kuntzer: un enthousiasme communicatif

- 9 Québec Cap au sud!
- 11 Archives
  Avis de recherche
- 12 Suite des « Questions Réponses » Qu'est-ce qu'un clone?
- 15 Château de Boudry
  Vignes et peintures : Rencontres insolites
- 15 Agenda Fin 2020

#### 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 WTG; 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 Montmollin/JMM (mjm.demontmollin@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 CV<sup>2</sup>N

Case postale 77, 2013 Colombier www.vignolants.ch – info@vignolants.ch Jean Panès, surintendant Tél. 078 637 98 61

#### Publicité

CV<sup>2</sup>N – 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 CV<sup>2</sup>N,
ainsi qu'aux communes, aux hôtels, aux restaurants,
aux encaveurs. etc.

#### Impression - Graphisme

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

#### Couverture

Elodie à cache-cache dans les vignes du domaine familial (JG)



Photo: AZ

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

omme certains d'entre vous sans doute, Ji'ai consacré une partie de mon temps de semi-confinement à la lecture de la presse quotidienne et, notamment, à celle du «courrier des lecteurs». Une lettre, intitulée «On m'a volé le printemps », a particulièrement attiré mon attention. Elle émanait d'une octogénaire encore alerte, confinée dans un modeste appartement d'une résidence protégée située au cœur d'une petite ville romande. Elle remerciait la rédaction de son journal préféré d'avoir publié des photos de la campagne environnante, magnifique dans sa livrée printanière. Elle expliquait qu'elle n'avait plus l'autorisation de sortir pour faire sa balade quotidienne et que, de sa fenêtre, elle ne voyait que les façades des immeubles environnants... En pensant à elle, j'éprouve une gratitude certaine envers M. Alain Berset. Les directives qu'il



## On m'a volé le printemps



a transmises, au nom du Conseil fédéral, m'ont permis de jouir d'une liberté de mouvement appréciée bien que toute relative. Evidemment, j'ai la chance d'habiter un village proche des champs, des vignes, des prairies, de la forêt, du lac...

Est-ce en raison des mesures draconiennes prises pour lutter contre la pandémie de Covid-19 et de l'ambiance plombée qu'elles ont suscitée? Toujours est-il que ce printemps 2020, je l'ai regardé, humé, écouté, goûté, touché avec une intensité exceptionnelle. J'ai véritablement vécu, comme jamais je ne l'avais fait auparavant, cette saison splendide, porteuse de tous les espoirs! Bien sûr, j'avais tout mon temps puisque j'ai dû mettre en veilleuse toutes mes activités bénévoles qui me manquent beaucoup.

J'ai observé l'apparition progressive et la croissance des différentes variétés de fleurs et de plantes; j'ai senti, avec délectation, leur parfum subtil. J'ai contemplé, avec ravissement, les arbres se parer de leurs feuilles vert tendre, leur floraison, notamment celle des fruitiers, dans un bourdonnement d'abeilles butineuses. J'ai dégusté de succulentes salades de dent-de-lion. J'ai suivi le développement de la vigne, vigou-

J'ai suivi le développement de la vigne, vigoureuse malgré un début de sécheresse, du modeste bourgeon surgi du sarment à cette fleur singulière par son apparence.

Et pour couronner le tout, j'ai eu la nette impression que les chants des oiseaux n'ont jamais été si beaux.

Je suis bien conscient que, pour beaucoup de personnes, ce printemps 2020 n'a pas été synonyme de bonheur et d'émerveillement mais, plutôt, de stress, d'énervement, d'inquiétude, voire de peur et de tristesse. Je ne vais pas toutes les mentionner ici. Changer son mode de fonctionnement, être contraint à l'inactivité, s'occuper de ses enfants privés d'école ou de crèche, ne plus voir une partie de ses proches, n'avoir pratiquement plus de vie sociale, cela ne s'avère pas facile! Heureusement, nous avons pu compter sur ces femmes et sur ces hommes qui ont assuré, magnifiquement, un service dans les hôpitaux, dans les homes, dans les commerces de première nécessité, à la Poste.

Mais en qualité de membre des Vignolants, je pense évidemment aux vignerons et aux restaurateurs. Les premiers n'ont pas pu fournir leurs nobles nectars, les seconds ont dû fermer boutique. Ils ont bien proposé à toute la population de livrer leurs produits mais cela ne compensera pas la perte subie.

Même si une aide fédérale leur sera accordée, pourquoi ne ferions-nous pas un geste de solidarité envers nos vignerons en consommant, de préférence, les vins locaux! Ne leur a-t-on pas, à eux aussi, volé un peu de leur printemps?

### De

De la lentille à la noix, en passant par le kiwi, le riz ou encore la grenade, Quentin Ducommun fait de ces cultures atypiques sa marque de fabrique. Ce goût pour l'innovation lui permet d'offrir des produits à la fois locaux, originaux et durables, en vente directe, au Domaine des Prés d'Areuse et dans des épiceries de la région.

## l'originalité à Areuse

#### DES LENTILLES VERTES, NOIRES ET ROUGES

Figurant parmi les précurseurs dans le canton de Neuchâtel, Quentin et Stéphanie Ducommun proposent de belles lentilles vertes, noires et rouges au Domaine des Prés d'Areuse (www.aux-pres-de-chez-vous.ch). « Nous cultivons la lentille en association avec la caméline (1)

en tirant profit des interactions entre les deux plantes: la lentille apporte de l'azote à la caméline tandis que la caméline sert de tuteur à la lentille » précise Quentin Ducommun.

 La caméline (lin bâtard ou sésame d'Allemagne) est une plante originaire de l'Europe du Nord et de l'Asie centrale cultivée, depuis plus de 3000 ans, pour la production d'huile et de fourrage.



Quentin Ducommun











La lentille se sème au début du printemps, lorsque le sol se réchauffe. La récolte se déroule en juillet et en août. L'étape du tri est la plus délicate: après un pré-tri à la ferme, les lentilles sont confiées à un collègue agriculteur qui possède un trieur optique capable d'éliminer le moindre petit caillou.

Riches en fibres, en magnésium et en fer, les lentilles conviennent à la préparation de soupes, de salades ou encore de risottos, selon les envies. Elles sont en vente à la ferme en sachet de 500 grammes: « la solution la plus écologique ».

#### UN DÉFI PAR AN!

Chaque année, la famille Ducommun se lance un nouveau défi pour élargir son assortiment. Ainsi, au domaine, elle presse à froid différentes huiles comme la caméline, le carthame, la noix ou le pavot. Côté fruits, elle cultive des kiwis, des kakis, des amandes, des grenades et même les premières bananes neuchâteloises qui seront récoltées d'ici à trois ans. Elle élève des oies et des canes, pour les œufs et pour la viande, ainsi que des cochons laineux. Et pour prendre soin de ses cultures exotiques, l'exploitation privilégie les employés habitant la région.

« Nous mangeons de tout ce que nous produisons. Nos aliments sont les plus sains possible et nous voulons en faire profiter la population. » La majorité des produits est certifiée « Neuchâtel Vins et Terroir ».

Prochaine étape: le développement du maraîchage et de l'agroforesterie (mode d'exploitation des terres agricoles associant des arbres et des cultures ou de l'élevage très bénéfique, notamment pour la protection des sols).

#### UN JOLI MAGASIN À LA FERME

La clientèle s'approvisionne dans le beau magasin aménagé dans un ancien pigeonnier. «Nous nous faisons plaisir en travaillant à petite échelle, en transformant et en vendant un maximum de produits en circuit court, ici ou dans les épiceries proposant des marchandises en vrac» signale Quentin Ducommun. «L'échange avec les clients sur les parfums ou sur les couleurs de nos produits artisanaux qui varient est très enrichissant».

De plus, la famille organise régulièrement la visite de ses cultures. Elle prend le temps de partager son métier avec ses hôtes. «Souvent, les gens ne savent pas d'où vient le produit; ils ne connaissent pas les liens existant entre les plantes et leur saisonnalité.»

Yann Künzi

Adaptation d'un article écrit par M™ Réane Ahmed pour le compte de NVT

Photos: Antoine Ducommun

Note de la Rédaction







## Elodie Kuntzer Un enthousiasme communicatif

La viticulture neuchâteloise se porte bien, comme en témoigne le nombre de jeunes professionnels qu'elle compte dans ses rangs. Curieux de faire plus ample connaissance avec la génération montante, Le Vignolant a rencontré Elodie Kuntzer, sur le domaine familial de Saint-Sébaste, à Saint-Blaise. Portrait d'une jeune vigneronne de 29 ans, passionnée et pleine d'enthousiasme.

A près avoir décroché sa maturité commerciale à Neuchâtel, Elodie Kunzter a failli se diriger vers les sciences forensiques, soit l'étude des disciplines appliquées à la police scientifique. Mais le sort devait en décider autrement: « Je suis fille de vigneron », explique Elodie, « mais je n'avais pas de vue d'ensemble du métier. Ce qui m'a fait changer de voie, c'est un stage de neuf mois effectué au Château d'Auvernier. Ma décision était prise et je me suis inscrite à la Haute école de Changins en 2011. »

Trois ans plus tard, en 2014, Elodie clôt ses études à plein temps par un bachelor en œnologie et viticulture. «Je me suis immédiatement plongée dans la pratique, puisque la fin de mes études coïncidait avec le début des vendanges au domaine familial. De plus, mon père m'a tout de suite confié le soin d'élever une cuvée de Sauvignon et une barrique de Pinot Noir. C'était

une responsabilité importante, mais aussi une belle preuve de confiance». Une réussite aussi, puisque la cuvée de Sauvignon a obtenu une distinction.

#### **SUR LES RIVES DU LAC DE BIENNE**

La même année, Elodie effectue un stage chez Jean-Daniel Giauque, à La Neuveville. «C'était génial. Souvent seule à la cave, je pouvais faire comme je l'entendais puisque mon patron me faisait entière confiance, se contentant de superviser mon travail. C'était une chance d'avoir une liberté pareille et de pouvoir toucher à tous les aspects du travail d'une petite cave. C'est ce que l'on ne peut pas faire dans les grands domaines».

Après une année passée dans ce domaine, Elodie prend le large avec des amis pour l'Afrique du Sud pour un périple de trois mois - un voyage



Elodie assume la responsabilité des vignes du domaine familial de Saint-Sébaste, elle pose ici dans un parchet situé juste à côté de la cave.

cenotouristique, comme elle le définit elle-même qui lui fait découvrir quantité de domaines et de crus. Une expérience qui l'a marquée et qui lui a donné aussi «l'envie de repartir».

A son retour de voyage, Elodie travaille six mois chez Michael Brogger, patron d'un domaine familial réputé de Thurgovie. «Professionnellement, c'était une expérience intéressante. Et linguistiquement, c'était amusant: j'ai dû jongler entre le français, l'allemand et l'anglais pour me faire comprendre des collaborateurs de l'entreprise, venus de divers horizons. C'est une réalité très suisse».





#### LA BIODYNAMIE, UNE PHILOSOPHIE

Fin 2015, Elodie est de retour au domaine familial où elle assume plus particulièrement la responsabilité de la vigne. Elle s'intègre parfaitement dans la ligne définie par son père, Jean-Pierre, en matière d'écologie des terroirs viticoles. Depuis 2012 en effet, les deux tiers du domaine Saint-Sébaste ont été cultivés selon les principes de la biodynamie, le dernier tiers l'a été l'année suivante. Depuis 2015, le domaine bénéficie de la certification décernée par la fédération Demeter, destinée à promouvoir la biodynamie selon les principes développés dans les années 1920 par Rudolf Steiner. La particularité de Demeter est de regrouper tous les acteurs de la production, de la transformation, du commerce et de la consommation, dans une vision globale de l'agriculture biodynamique.



La biodynamie proscrit les produits de synthèse: aucun engrais, aucun désherbant ni aucun pesticide ne sont utilisés dans la vigne. Pour lutter contre les mauvaises herbes, cette démarche exige cependant davantage de passages des

machines, donc davantage de temps et d'efforts. Mais l'utilisation de préparations comme la bouse de corne permet de retrouver des sols plus vivants, riches en micro-organismes et en ■ Elodie à la cave : le début d'une ascension professionnelle?

vers de terre. A la cave, ce sont, dans le même esprit, des levures naturelles et des bactéries autochtones qui servent à élever le vin, ce qui permet de faire baisser la teneur en sulfites tout en favorisant une plus grande complexité gustative. Une philosophie qui convient parfaitement à Elodie: «J'ai même réalisé, en petites quantités, des vins entièrement nature, sans soufre, sans levures et sans enzymes, des vins à l'ancienne en somme, qui seront commercialisés prochainement». La culture en biodynamie, s'enthousiasme la jeune vigneronne, permet d'obtenir des vins au goût plus intense, davantage marqués par la minéralité. « Voilà qui met fin aux préjugés que l'on pouvait avoir sur le bio, auquel la jeune génération des consommateurs se montre en tout cas très attachée».

#### LE RESPECT DES TERROIRS

Le domaine de Saint-Sébaste s'étend sur 19 hectares en propriété, et comprend en outre 6 hec-









tares en location, cultivés par la dizaine de collaborateurs de l'entreprise. Les parchets vont du Landeron à Cortaillod. «Les vins de chaque région sont vinifiés à part, pour respecter leurs spécificités. Il peut ensuite y avoir des assemblages, ou non, entre provenances, jamais entre cépages, se-Ion les crus que l'on veut obtenir», explique Elodie. Il est vrai aussi que les quantités récoltées, largement inférieures aux maximas autorisés, contribuent à la qualité des vins du domaine, titulaires de nombreuses distinctions régionales, nationales et internationales. Avec en vedette le fameux Clos de la Perrière, un Pinot Noir élevé en fûts neufs, dont la notoriété ne cesse de progresser. «La tendance est nette: de plus en plus d'amateurs de vins recherchent le haut de gamme. De façon générale, les gens boivent moins mais mieux, il sont vraisemblablement à la recherche de goûts plus authentiques et complexes », analyse Elodie.

#### **UNE CONFIANCE EN L'AVENIR**

«Ce que j'aime le plus dans mon métier? Les vendanges», s'exclame la jeune vigneronne, «parce que c'est là que l'on peut être le plus



Une des passions d'Elodie, l'élevage en fûts de chêne.

créatif. Dans ce métier, il faut être passionné pour réussir. Il y a souvent beaucoup de stress et il ne faut pas trop compter ses heures de travail.»

Elodie croit profondément en l'avenir de la viticulture, pour autant que celle-ci respecte l'environnement et la santé des travailleurs. Or, l'approche biodynamique adoptée par le domaine de Saint-Sébaste répond précisément à ces attentes. Que demander de plus?

Texte et photos : Jacques Girard





#### Caveau de dégustations

Route du Camp 3 2028 Vaumarcus 032 835 19 92 www.vins-keller.ch En ce mois d'avril 2020, nous sommes tous confinés, presque à la même enseigne. Je peux ainsi fouiller dans mes archives pour en extraire un sujet qui me permettra d'élaborer mon article en respectant la distanciation. En fait, dès la découverte «in situ» de son histoire, j'ai eu l'intention de communiquer la surprise et l'admiration que j'ai éprouvé pour un de nos compatriotes émigré en Amérique du Sud: Gerolamo Battista Gargantini.



## Cap au sud!



De grands hangars en briques dont le style ancien est mis en valeur par une grande allée de gravier, une fresque publicitaire rétro et un site de dégustation tout de verre habillé créent un décor et une ambiance favorable. La visite peut commencer. En 1882, Battista Gargantini a 21 ans et des fourmis dans les jambes. Il quitte alors son Tessin natal pour les Amériques. Il débarque à Buenos-Aires. Après un temps d'adaptation, il prend le nouveau train qui relie la capitale et Mendoza pour trouver du travail dans la culture de la vigne.

our une fois, je ne vous parlerai pas des quelques arpents de neige dénigrés par Voltaire. Je vous emmène, cap au sud, en Argentine. Mon métier me permet de faire des échanges entre institutions de formation hôtelière. Après un premier séjour à Buenos-Aires, ma seconde visite m'a permis d'explorer un peu plus ce grand et magnifique pays. Naturellement, le vin, élevé au rang de boisson nationale, et la province de Mendoza ont fait partie de notre programme.

Une des activités à choix s'est déroulée dans la commune de Maipu située dans les faubourgs de la ville de Mendoza. Il ne faut pas confondre Maipu avec la cité viticole du même nom qui se trouve, elle, presque à la même latitude mais à l'ouest de la cordillère des Andes, près de Santiago du Chili.

Entre une bodega moderne en plein vignoble et une autre, historique, au centre de la cité, mon cœur a penché pour un retour en arrière car j'ai déjà eu la chance de faire des visites de caves ultramodernes, sous d'autres cieux. Je ne connaissais évidemment rien de ce qui m'attendait.



Son expérience viticole tessinoise lui permet de gravir les échelons rapidement. Son beau-frère, Juan Giol, originaire du Friul, et lui font un emprunt pour se mettre à leur propre compte.

La vigne est présente depuis plus de trois cents ans dans la région de San Juan, près de Mendoza. Elle a été importée des lles Canaries par les Jésuites. En 1750, la région de Mendoza compte déjà cent vingt vignobles. En 1868, le cépage Malbec est introduit par l'agronome français M. Pouget qui fonde aussi une école de viticulture sous l'impulsion du gouverneur de la province et futur président Domingo Sarmiento.

La plaine désertique, située à 800 m d'altitude, a fait ses preuves pour la culture de Vitis vinifera. Les températures enregistrées se situent aux deux extrêmes que supporte la vigne. Les vents qui descendent de l'Aconcagua garantissent une saine aération et le système d'irrigation, hérité du peuple autochtone Huarpe, permet de contrer la sécheresse. Tout est là pour une culture intensive du raisin.

Battista et son beau-frère s'installent donc dans un milieu viticole déjà bien établi au sein duquel ils apportent le progrès et la rationalisation. En 1888, ils réalisent leur première mise en bouteilles. Année après année, ils réinvestissent en achetant d'autres vignobles. En quinze ans, ils vont se bâtir un empire qui s'étendra sur près de 7'000 hectares de vignobles et de terres. En souvenir du hameau où Battista est né situé au-dessus de Lugano, ils fondent, en 1896, à Maipu, une bodega qu'ils nomment «La Colina de Oro».

La visite commence au rez-de-chaussée. Près de trois cents cuves de fermentation de 3'000 litres chacune recevaient le jus de raisin provenant, par vinoduc, directement des sites de pressage répartis dans les différents vignobles. Les caves et les celliers étaient en perpétuel agrandissement. Plus de quatre cents employés, dont des tonneliers et des forgerons, travaillaient en permanence dans la cave.

Au sous-sol, on trouve, plus de 1'000 foudres dans lesquels le vin était transféré par gravité, deux immenses cuves permettant les assemblages pour remplir 4'000 bouteilles, un laboratoire d'analyses avec les modernités de l'époque. La bodega dispose même de sa propre fabrique de bouchons.



Toutes ces installations permettaient de produire, annuellement, 300'000 hectolitres de vin ce qui représentaient la moitié de la consommation du pays. En 1911, nos deux entrepreneurs sont les plus gros producteurs de vins du monde. Chaque Argentin boit plus de cent litres de vin par an. Et aussi beaucoup de maté!



### Grillette Les horlogers du vin

Domaine De Cressier Depuis 1884







Nos deux immigrés ont joué toutes les bonnes cartes: ils se sont enrichis. L'Argentine va connaître son âge d'or grâce à une forte demande pour la viande et surtout pour le cuir de ses vaches. Buenos-Aires sera considérée comme le Paris de l'hémisphère sud.

Mendoza est devenue une ville très prospère. Battista y construit une villa, véritable petit château, juste à côté de celui de Juan. Les deux bâtiments hébergent maintenant le musée du vin de Maipu. Ils permettent, par leur architecture, de comprendre la magnificence de ce début du XX° siècle.

Pour les fêtes marquant le centenaire de la fondation du pays, les deux hommes feront construire, en France, un gigantesque tonneau de huit cents hectolitres qui trône encore dans la cave, roi majestueux ayant perdu sa cour.

Battista Gargantini est appelé respectueusement Don Battista. Il est millionnaire mais il a le mal du pays. Il veut rentrer chez lui, au Tessin. Il vend ses parts et, avec sa famille, quitte l'Argentine.

La Bodega «Colina de Oro» sera reprise par les banques et, finalement, privatisée pendant les dures années de crise qu'a connues l'Argentine. Elle est maintenant un site historique à la gloire de l'ingéniosité et de l'esprit d'entreprise.

Giovanni, le fils de Battista, a gardé une branche de l'exploitation en vie à Rivadavia où, autour de la Bodega Gargantini, il a installé une école, une infirmerie et une bibliothèque. Ses descendants, Sylvia Gargantini et Alejandro Genoud, ont repris en main, près de Mendoza, un des sites de vinification et tiennent maintenant la bodega hôtel « Clos de Chacras » qui produit des vins à savourer dans leur restaurant haut de gamme (closdechacras.com.ar).

Au-dessus de Lugano, vous pouvez visiter le parc de la Villa Florida que Don Bautista a fait construire à son retour.

Don Bautista est mort en mai 1937, dans sa commune natale de Gentilino. Celle-ci a fusionné, dernièrement, avec sa voisine pour prendre le nom de « Colina d'Oro »!

Texte et photos de la Bodega « Colina de Oro» : François Matthey-Jonais Amphitryon du Lac Blanc

Archives | Vie quotidienne

## Avis de recherche



Notre idée de publier, dans chaque numéro de votre revue préférée, une photo «ancienne» qui illustre un épisode de la vie quotidienne dans le Vignoble neuchâtelois n'a suscité aucune réaction. Certes, depuis le mois de mars, nous vivons une période singulière. Nos préoccupations sont, sans doute, d'un autre ordre. Mais, maintenant que la situation semble s'améliorer, nous vous lançons un nouvel appel. Vous, chères lectrices, chers lecteurs, possédez-vous de tels documents? 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)

Reconnaissez-vous le village près duquel se déroulent ces vendanges, à la fin du 19° siècle? (La réponse se trouve dans ce numéro)

## Qu'est-ce qu'un clone?

RAPPEL: La première partie de cet article a paru dans le numéro 125 du Vignolant (septembre 2019). L'auteur traite ce sujet complexe sous la forme d'un jeu de question-réponse entre lui et l'apprentie caviste de la Station viticole d'Auvernier, M<sup>lle</sup> Alexandra Burnier, dont la famille possède un vignoble de 50 hectares dans le Caucase russe, en bordure de la mer Noire, ainsi que le domaine familial situé dans le Vully fribourgeois.

A lexandra avait encore beaucoup de questions à me poser. Je les ai regroupées par thème.

#### **TENDANCE**

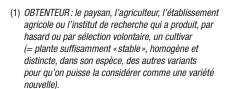
#### QU'EST-CE QUI POUSSE LES CHERCHEURS À CRÉER DES VARIÉTÉS NOUVELLES? LA TENDANCE BIO? LE RÉCHAUFFEMENT CLIMATIQUE?

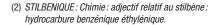
Comme je l'ai expliqué dans la première partie de cet article, la recherche sur les nouveaux cépages métis est, en principe, terminée car il y a suffisamment de cépages dans le monde (plus de 6'000 vitis vinifera). Actuellement, on s'oriente principalement vers la création de cépages résistants, dits «interspécifiques» qui sont des croisements entre des cépages européens, asiatiques et américains. Donc, clairement, la recherche s'effectue dans le sens d'une gamme de cépages ne nécessitant que peu ou pas de traitements. C'est un parti pris. Dans ce cadre, rien n'empêche de sélectionner des précocités permettant de s'adapter aux différents climats ainsi qu'au réchauffement observé.

#### QUELS OBJECTIFS POURSUIVENT LES CHERCHEURS?

En s'appuyant sur les recherches et les nouveaux cépages déjà obtenus, les obtenteurs (1) cherchent à pyramider les résistances en recroisant entre elles les obtentions d'Agroscope et celles de l'Institut de Colmar.

En clair, cela consiste à avoir plusieurs sites de production de molécules inhibitrices de chaque champignon, principalement le mildiou, l'oïdium et le botrytis. Il s'agit de phytoalexines stilbéniques (2): resvératrol; l' $\epsilon$ - et la  $\delta$ -viniférine et le ptérostilbène, qui sont toxiques pour les champignons pathogènes et sont produites par la vigne elle-même.







Alexandra Burnier

La connaissance de ces substances permet de mettre au point des tests génétiques qui sont capables de détecter, chez les nouveaux cépages, de manière très précoce, une activité de résistance. On gagne ainsi un temps considérable par rapport à la simple observation.

On va fortifier les résistances mais, en brassant les cartes, on va vers l'inconnu, notamment au niveau de la typicité et du goût de ces cépages.

#### A TON AVIS, D'ICI DIX ANS, COMBIEN Y AURA-T-IL DE CÉPAGES RÉSISTANTS EN SUISSE?

Je ne suis pas prophète! Comme je l'ai déjà dit, du croisement jusqu'à la mise sur le marché d'un nouveau cépage, il peut se passer entre vingt et trente ans. Il faudra encore attendre quatre ans pour obtenir une récolte valable qu'on pourra





Les vins Porret · Goutte d'Or 20 · 2016 Cortaillod Tél. 032 842 10 52 · porretvins@bluewin.ch · www.porretvins.ch vinifier, mettre sur le marché, populariser... Donc près d'une génération humaine! D'ici là, le climat et les goûts des consommateurs auront peut-être largement changé. A long terme, c'est un vrai travail d'anticipation.

Il y a actuellement quatre cents nouveaux clones testés entre l'Agroscope et l'Institut de Colmar... Pour répondre à ta question, je ne pense pas qu'il y aura plus que quatre à cinq cépages résistants, en quantités significatives, sur le marché du vin, en Suisse.

## DIVICO & DIVONA PENSES-TU QUE LE DIVICO ET LE DIVONA SONT ADAPTÉS À TOUTES LES RÉGIONS DE LA SUISSE?

Clairement, le Divona est trop précoce pour le Valais et pour toutes les régions bien exposées de chaque vignoble.

En ce qui concerne le Divico, celui-ci a une appréciable marge d'adaptation; en plus, les cépages rouges peuvent se vinifier de différentes manières: vins rosés, primeurs, de garde, sous bois, etc.



Sporulation de Mildiou

#### **RÉSISTANCE**

#### Y A-T-IL UN RISQUE QUE DIVICO ET DIVONA PERDENT LEUR RÉSISTANCE?

Oui. C'est pourquoi on conseille un à trois traitements (biocompatibles) autour de la période de floraison afin de ne pas épuiser la résistance naturelle. Certains hybrides et des cépages américains résistent depuis 150 ans mais des obtentions italiennes mono-résistantes sont déjà affectées sévèrement par l'oïdium.

#### SE POURRAIT-IL QUE CES NOUVELLES VARIÉTÉS « RÉSISTANTES » RENCONTRENT DES RÉSISTANCES?

Comme je viens de te le dire, c'est le cas des hybrides mono-résistants trop hâtivement mis sur le marché. C'est la raison pour laquelle, on poursuit la pyramidation. C'est un travail coûteux et de longue haleine. C'est pourquoi il est entrepris et financé par la recherche publique avec une collaboration internationale.

#### **AVENIR**

#### PEUT-ON IMAGINER, UN JOUR, DE NE PLUS TRAITER LA VIGNE EN SUISSE?

Je ne crois pas. A moins d'abandonner totalement le trésor des variétés autochtones. Et encore! Certaines variétés résistantes nécessitent une protection ponctuelle afin de ne pas épuiser leur résistance. En revanche, on peut traiter de manière plus respectueuse de l'environnement!

#### ŒNOLOGIE

#### PEUT-ON IMAGINER UN VIN CONSTITUÉ À 100% DE CÉPAGES ISSUS DE ZONES TAMPONS?

Rien ne l'empêche. Cela demande simplement un surplus de travail pour rassembler les raisins provenant de toutes ces petites zones. En effet, Divico et Divona peuvent être plantés à proximité des cours d'eau, des forêts, des écoles ou des habitations dans le but de limiter les nuisances.

#### DU POINT DE VUE ŒNOLOGIQUE, EST-IL POSSIBLE D'ATTEINDRE UNE GRANDE COMPLEXITÉ AVEC CES NOUVELLES VARIÉTÉS? QUE FAUT-IL FAIRE POUR CELA?

On ne remplacera pas le Chasselas et le Pinot Noir pour la subtilité et la révélation des terroirs. Issus des nouveaux cépages, les Blancs sont souvent aromatiques et riches, les Rouges très colorés et souvent épicés. Nous avons encore beaucoup à apprendre. C'est pourquoi plusieurs types différents de vinification sont tentés. Je te signale une vitrine de ces réalisations: la Fête du Divico de Bramois (VS) qui réunit des vins provenant de toute la Suisse.



■ Vitis américain (Collection de la Station d'Auvernier)





## PATRIMOINE CULTUREL ET TYPICITÉ Y A-T-IL UN RISQUE QUE LES CÉPAGES TRADITIONNELS SOIENT REMPLACÉS PAR LES INTERSPÉCIFIQUES?

À moins d'une interdiction totale des traitements antiparasitaires, je ne le pense pas. Il y a un fort attachement dans la population pour les variétés

Merlot Clone 3+3 Sur 3309 1+ Quin. actuelles. Mais, comme je te l'ai dit, il faut une génération pour qu'un nouveau cépage soit sur le marché en quantité suffisante. Dans vingt ans, il n'est pas sûr que les amateurs de vins auront les mêmes goûts. A noter que les AOC ancrent les cépages de manière contraignante dans les appellations, par exemple, le Gamay dans le Beaujolais, la Syrah dans la Côte Rôtie ou le Pinot Noir en Bourgogne et à Neuchâtel.

#### RECHERCHE ACTUELLE NOUS AVONS DÉGUSTÉ À L'AGROSCOPE DES ESSAIS DE NOUVEAUX CÉPAGES FRANÇAIS. QUEL EST LEUR NOM?

Il s'agissait du Floreal, du Voltis et de l'Artaban. Nous avons dégusté ces cépages purs et ensuite leur croisement avec le Divico et le Divona. Les clones pyramidés de cette génération seront disponibles en 2028.

Merlot du domaine de la Station viticole d'Auvernier

#### EST-IL POSSIBLE D'ACHETER DES VINS ISSUS DU FLOREAL, DU VOLTIS ET DE L'ARTABAN?

Non, pas encore.

#### MAIS EST-IL DÉJÀ POSSIBLE DE LES PLANTER EN SUISSE?

Uniquement dans les domaines expérimentaux.

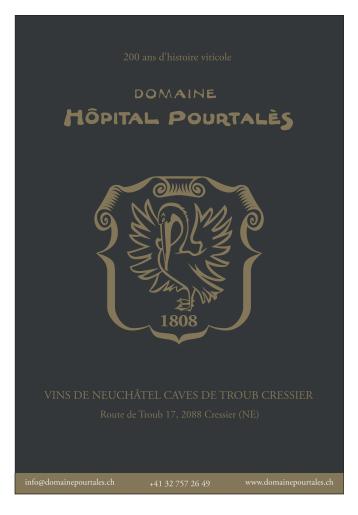
#### QUESTION PLUS PERSONNELLE SI TU POUVAIS CRÉER UN CLONE, QUELLES SERAIENT SES CARACTÉRISTIQUES?

Je vais être très bref: même si je suis un amoureux du Chasselas et du Pinot, ce clone serait résistant et posséderait la vivacité et les arômes de la Petite Arvine!

Merci Alexandra pour ton intérêt et tes questions intelligentes!

Texte et photos: Yves Dothaux Responsable du laboratoire œnologique à la Station viticole cantonale

Notes de la Rédaction





## Vignes et peintures: Rencontres insolites

La nouvelle exposition du Musée de la Vigne et du Vin, au Château de Boudry, accompagnée d'un exemplaire de la Nouvelle Revue neuchâteloise, permet d'aller à la rencontre des œuvres peints de deux artistes un peu oubliés, Pierre Lavanchy et Walter Wehinger. Leurs tableaux sont mis en tension avec des objets issus des collections du Musée et, en particulier, avec des outils de tonnelier récemment acquis.

#### **WALTER WEHINGER**

Si le travail de Wehinger reste connu dans le milieu des amateurs d'œuvres neuchâteloises, surtout son œuvre graphique, sa peinture, toute en subtilité, est aujourd'hui un peu délaissée. Parmi sa production, il y a des toiles qui méritent de l'attention: ce sont ses natures mortes. Celles-ci représentent le meilleur de sa peinture par leur simplicité et leur composition synthétique. L'exposition en présente une quinzaine.

#### PIERRE LAVANCHY

Mort à 52 ans en 1964, Pierre Lavanchy est un artiste délicat et atypique dans le landerneau des artistes neuchâtelois des années quarante, cinquante. À l'époque, son œuvre déconcertait les critiques qui ne savaient pas réellement la qualifier. Surréaliste, abstraite, poétique, les adjectifs

ne manquent pas pour tenter de la décrire. En réalité, son travail était en décalage avec l'idée de la peinture telle qu'on l'avait dans le pays. Faire redécouvrir aujourd'hui sa production picturale est la gageure de l'exposition du Musée.

#### **UN TEXTE ET UNE EXPOSITION**

Sans être un catalogue au sens propre, un exemplaire de la Nouvelle Revue neuchâteloise sert de support explicatif à l'exposition. Il permet de suivre la remise en lumière du parcours de ces deux artistes, a priori opposés, mais qui exposaient ensemble autrefois.

Ainsi l'exposition propose d'aller à la rencontre tant des œuvres de ces deux artistes que de celles de Gustave Jeanneret, tout en découvrant des objets insolites liés à la vigne et au vin, et ceci dans l'ensemble du Château.



Château de Boudry (mercredi-dimanche de 14 à 17 heures) dans le respect des directives liées au coronavirus, visible jusqu'au 20 décembre.

Texte et photo : Patrice Allanfranchini conservateur

#### Agenda fin 2020

#### **Novembre**

Vendredi

20 novembre

Cressier

Assemblée générale et Frairie d'Automne

Il a une bien triste mine, notre calendrier. Alors que Geluck, par la bouche du Chat, proclamait, en janvier dernier: « Une année qui s'écrit vin, vin, ça s'arrose! », toutes les manifestations auxquelles les Vignolants participent traditionnellement ont été annulées, à partir du 13 mars, en raison de la pandémie de Coronavirus et des mesures draconiennes prises par les autorités: Frairie de Printemps, Frairie de la Floraison, Présentation de l'Oeil-de-Perdrix, Ouverture des Jardins musicaux, Fête des Vendanges de Neuchâtel, pour ne citer que les principales. Nous en sommes sincèrement désolés. Le coup est rude surtout pour les producteurs, la Cave des Lauriers, les organisateurs de manifestations, les amateurs de convivialité. Nous leur disons: «Tenez bon! Nous n'oublions pas nos excellents produits du terroir ».

Dans ce contexte, notre sortie prévue les 28, 29 et 30 août, dans l'Auxerrois, n'aura évidemment pas lieu.

Nous gardons néanmoins l'espoir de pouvoir nous retrouver bientôt.

**Photo ancienne** : cette scène de vendange de la fin du XIX° siècle s'est déroulée à proximité du village de Bôle (Archives de la Commune de Milvignes).

