

Revue de la CV²N

Le Vignolant

N°129 | septembre 2020



**Yaël Brunner,
un jeune vigneron
qui fonce**

**Découvrez
aussi...**

**Editorial
Une année
singulière**

**Le Prix
«Ambassadeur»
Alain Gerber**

**Histoire
Les cabanons
de vigne**

Sommaire

- 3 **Editorial**
Une année singulière
- 4 **Portrait**
Yaël Brunner : un jeune vigneron qui fonce
- 6 **Frairie d'automne**
Accords Mets-Vins
- 9 **Québec**
Le Vignoble Saint-Gabriel
- 10 **Le Prix «Ambassadeur»**
Alain Gerber
- 11 **Abécédaire œnologique**
Lettre D
- 13 **Archives**
Avis de recherche
- 14 **Voyage initiatique**
Jean Panès
- 15 **Histoire**
Les cabanons de vigne

Merci à nos annonceurs de leur précieux soutien à la publication de cette revue!

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 VWTG ; Murielle Bühler, directrice de Neuchâtel Vins et Terroir ; 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 ; 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) ; 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 Locatelli
administration@messeiller.ch
Tél. 032 725 12 96 – Fax 032 724 19 37

Couverture

Yaël Brunner (JG)



Photo: AZ

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

On pensait naïvement que l'été allait améliorer la situation même si les oiseaux de mauvais augure ne cessaient de clamer qu'une deuxième vague de Covid-19 s'avérerait hautement probable. Qu'on le veuille ou non, la menace de la pandémie persiste et affecte profondément notre vie quotidienne. Heureusement, les hospitalisations et, surtout, les décès restent très limités. Les médias détaillent, chaque jour, le nombre de personnes infectées auxquelles une « quarantaine » est imposée. Le masque qu'on affirmait parfaitement inutile devient une obligation. On désinfecte à tour de bras sans prendre de précautions particulières même quand il s'agit d'aérosols. On ne veut prendre aucun risque même si, en fin de compte, comme dans les hôpitaux, on pourrait fabriquer des souches résistantes. Sur le Tour de France, retardé de plus de deux mois, on applique aussi rigoureusement les consignes et on est prêt à exclure une équipe dans laquelle on détecterait un coureur malade. Le risque zéro n'existe pas ! Mais on essaie de s'en rapprocher...

Les vendanges ont commencé dans ces conditions-là, pour le moins inhabituelles. Lorsqu'elles peuvent s'effectuer à la machine, le seul moment vraiment problématique a lieu lors des contacts humains, finalement assez limités. Sur les coteaux aux pentes abruptes ou dans les domaines où le label « vendanges manuelles » est de rigueur, la tâche devient nettement plus délicate parce que la récolte, dans ce cas, s'avère une affaire d'équipe. Les vignerons doivent faire preuve d'inventivité pour que les distances de sécurité soient respectées le plus possible. Mais comment susciter et entretenir une ambiance

Une année singulière

chaleureuse favorable à l'exécution de cette tâche pénible et ces moments extraordinaires de franche convivialité partagés après l'effort ?

**Le masque qu'on affirmait
parfaitement inutile devient
une obligation.**

Les vignerons possèdent toutes les qualités des gens de la terre. Ils ont appris la patience, la persévérance, l'humilité devant les forces de la nature, la nécessité absolue de s'adapter, de faire contre mauvaise fortune bon cœur, de chercher sans cesse des améliorations... Je les admire.

Quels souvenirs cette année 2020 leur laissera-t-elle ? Celui d'un printemps particulièrement chaud qui a vu le développement rapide de la vigne ? Celui d'un mois de juin relativement frais qui a un peu ralenti l'exubérance de toute la végétation ? Celui d'une période de confine-

ment qui a impliqué la fermeture de certains commerces, dont les restaurants, l'annulation des traditionnelles « caves ouvertes », de la présentation solennelle de l'Œil-de-Perdrix et de la Fête des Vendanges, empêchant ainsi l'écoulement d'une partie des millésimes 2018 et 2019 ? Celui des coups de chaleur estivaux qui ont provoqué de sérieux dégâts dans les vignobles du Sud ? Celui d'une vendange plutôt modeste mais d'excellente qualité récoltée dans des conditions singulières décrites plus haut ?...

Aujourd'hui, on ne peut plus se reposer sur la tradition ou sur ses lauriers. Le réchauffement climatique, avec tout ce qu'il engendre, remet en cause beaucoup de nos certitudes et suscite de nombreuses interrogations auxquelles il faudra bien trouver des réponses, conscients que la nature s'adaptera en impliquant, sans doute, un certain nombre de changements, mais à un rythme qui lui est propre et, par conséquent, difficile à maîtriser.

■ Texte et photo : Jean-François Kunzi



Yaël Brunner

Un jeune vigneron qui fonce

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 Yaël Brunner sur le domaine du même nom, situé à Bevaix. Portrait d'un jeune vigneron de 31 ans, plein d'enthousiasme et d'idées.

Il porte bien le nom de Brunner, comme celui du domaine familial auprès duquel il s'est engagé, mais Yaël est le petit-cousin du patron du domaine, Olivier Brunner. Fondé en 1906, le domaine a déjà une longue histoire, marquée par de constants développements. Yaël, lui, a connu un parcours de vie original. Né en 1989, il passe toute son enfance et suit son premier cursus scolaire au Val-de-Travers. Attiré par les disciplines scientifiques, Yaël obtient ensuite une maturité en biologie et en chimie au Lycée Denis-de-Rougemont, à Neuchâtel.

Par la suite, comme beaucoup d'étudiants, il s'interroge sur la voie à suivre. Il envisage de s'inscrire à l'université de Neuchâtel en biologie,

mais il est attiré depuis toujours par la vigne. Il faut dire que Yaël, depuis son enfance, a pris part aux vendanges au domaine Brunner auprès duquel il passera souvent ses vacances à travailler. Ces expériences le marqueront, au point qu'il décidera finalement de devenir vigneron, un choix qu'il n'a jamais regretté.

« UNE BELLE EXPÉRIENCE »

En 2007, il effectue son service militaire et son école de sous-officier. Il passe également 4 mois au domaine Brunner, avant d'obtenir, en 3 ans, son certificat fédéral de capacité de vigneron. « Une belle expérience », explique Yaël, « parce qu'elle nous fait vraiment vivre la réalité du



■ Yaël au pied des vignes qui bordent le lac, bénéficiant ainsi d'un microclimat particulier.

métier, de la façon la plus concrète possible, entre cours théoriques et stages pratiques, à chaque fois dans une autre entreprise.

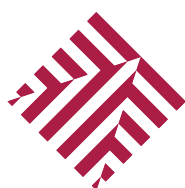
En 2011, Yaël entre à l'Ecole d'ingénieurs de Changins d'où il ressort en 2014 avec, en poche, un bachelor en viticulture et en œnologie, autrement dit un titre d'ingénieur en œnologie. Une formation très complète qu'il mettra immédiatement en pratique, quatre ans durant, au domaine de Chambleau, à Colombier. « Une excellente expérience au sein d'une très bonne équipe, à la pointe de la technologie viti-vinicole et qui plus est, dans une ambiance sympathique », s'exclame Yaël.

UN SITE EXCEPTIONNEL

Le 1^{er} avril 2018, Yaël rejoint le domaine Brunner où il s'occupe en priorité de la cave, mais aussi, en saison, de la vigne. Ses projets : développer au maximum les potentialités de l'entreprise. Le



■ La maison familiale abrite également les caves du domaine.



**Domaine
Brunner**

VIGNERON ENCAVEUR
Rue de Neuchâtel 1, 2022 Bevaix



SANDOZ & CIE VINS – NEUCHÂTEL
VITICULTEURS – ENCAVEURS

RUE DE LA DÎME 98
CH – 2000 NEUCHÂTEL

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

domaine Brunner s'étend sur 10 hectares, dont 6 en vinification et 4 en culture, avec vente en vrac de la vendange. Et il y a de quoi faire avec une riche palette de cépages : chasselas, pinot gris, chardonnay et divona pour les blancs, pinot noir, gamaret, galota et divico pour les rouges. Yaël participe également à l'accueil des clients.

Et le domaine Brunner jouit d'un avantage particulier, celui de posséder des vignes, pratiquement d'un seul tenant, situées sur le site enchanteur de la Pointe du Grain, au bord du lac de Neuchâtel. Avec des parquets qui montent d'abord en pente douce, puis avec des déclivités assez impressionnantes à l'assaut des hauteurs, le paysage est idyllique et l'exposition idéale.

UNE CRÉATIVITÉ PAYANTE

En 2019, le domaine Brunner se dote d'un nouveau visuel, étendu à toute la gamme de ses vins. «L'objectif», commente Yaël, «était de rajeunir la clientèle avec une présentation plus

moderne». Exercice parfaitement réussi : de très nombreux clients sont séduits. (c.f. *Vignolant 127 de mars 2020*)

Et le Val-de-Travers n'est pas en reste. «Originale du Val-de-Travers, où j'habite et dans lequel j'ai de nombreux contacts, j'étais bien placée pour créer des liens nouveaux», explique modestement Yaël. La clientèle plébiscite en particulier le pinot noir et les spécialités. Les ventes de pinot s'envolent, le divico est rapidement épuisé. Et le public se montre très intéressé par les vins élevés en barriques.

UNE CLIENTÈLE AVIDE DE NOUVEAUTÉS

«La clientèle est curieuse et adore découvrir des nouveautés», poursuit Yaël. «Le public attend des conseils et des commentaires de la part des encaveurs, les visiteurs aiment aussi mettre un visage derrière un vin. Notre clientèle est à 80 % privée, elle est surtout régionale. L'accueil au domaine est donc d'autant plus important».

Du coup, la crise sanitaire n'a pas eu beaucoup

d'influence sur les ventes. «Le niveau de consommation est resté élevé durant les phases aigües de l'épidémie», ajoute Yaël.

UNE CONFIANCE DANS L'AVENIR

De plus, la clientèle se montre sensible au certificat Vinatura dont bénéficie depuis le début tout le domaine Brunner – vigne, caves, bâtiments, y compris la consommation d'eau et d'énergie. «Nous limitons également, dans la mesure du possible, les passages des machines», explique encore Yaël, «même si nous nous sommes dotés de tracteurs à chenilles pour éviter le tassement des sols. Nous sommes en culture bio à partir de la fleur, donc il n'y a pas de résidus de pesticides dans nos vins. Autrement dit, nous nous efforçons de cultiver la vigne dans le respect du label Vinatura Développement Durable».

Quant à l'avenir de la viticulture dans le canton, et plus généralement en Suisse, Yaël se montre confiant : «Pour les vignerons qui commercialisent eux-mêmes leur récolte, je crois qu'ils peuvent se montrer optimistes. Mais il en va autrement des tâcherons. La diminution des quotas de production posera également des problèmes», poursuit Yaël. «Pour notre part, nous n'avons pas de soucis de commercialisation, mais il faut être constamment actif, créer des événements, proposer des nouveautés, on ne peut plus se contenter d'attendre. Cela me va bien, je suis plutôt fonceur et j'aime être précurseur».

■ Texte et photos : Jacques Girard



■ Le splendide site de la Pointe du Grain, sur lequel se trouve la quasi-totalité des vignes du domaine Brunner.



CAVES DU PRIEURÉ
DE CORMONDRÈCHE

2036 Cormondrèche
info@prieure.ch

032 731 53 63
www.prieure.ch

JOCELYN & CINZIA

VOUGA



VINS
DE CORTAILLOD

www.vougavins.ch

Accords Mets-Vins

La Frairie d'automne 2020 se déroulera le vendredi 21 novembre, en la Salle Vallier, à Cressier. Les consignes sanitaires pourraient bien en limiter l'accès.



Photos: Hôtel-Restaurant La Croix-Blanche

Le chef, José Manuel Ferreira, a conçu le menu du repas qui sera servi par son équipe à l'issue de l'Assemblée générale. A travers ce menu et grâce aux excellents vins qui l'accompagnent c'est toute la richesse du terroir neuchâtelois qui s'exprime.



Photo: JFK

Le Chef:
José Manuel Ferreira



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



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



Les vins Porret

— Famille vigneronne depuis 1858 —

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



SAINT-SÉBASTE

Nos horaires

lu - ve 9h à 12h et 13h30 à 18h
samedi 10h à 12h (dégustation)

La Biodynamie, un chemin prometteur vers la viticulture durable

Rue Daniel-Dardel 11, 2072 Saint-Blaise - 032 / 753.14.23 - info@kuntzer.ch

MENU

Terrine de foie gras de canard,
Marmelade de bérudges de Cressier,
Brioche « maison »

Pinot Gris Neuchâtel AOC 2019
de la Cave de la Béroche, à Saint-Aubin

* * * * *

Soupe d'écrevisses du lac en croûte dorée

Œil-de-Perdrix Neuchâtel AOC 2019
de la Cave du Château d'Auvernier, à Auvernier

* * * * *

Médailillon de filet de bœuf au Pinot Noir,
Gratin de pommes-de-terre et de poireaux,
Jardinière de légumes

Pinot Noir Neuchâtel AOC 2014
du Domaine Valentin, à Cressier

* * * * *

Trilogie de fromages du terroir,
Pain aux figues et aux noix

Chasselas barrique vieilles vignes Neuchâtel AOC 2016
de la Cave Divernois, à Cornaux

* * * * *

Gourmandise du Val-de-Travers

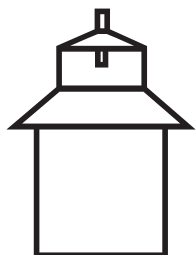
Cuvée Chardonnay sec
de la Maison Mauler et Cie SA, à Môtiers

* * * * *

Café/thé et mignardises



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
Tél. +41 32 731 21 06



Le plus grand vignoble
bio de l'Est du Canada

Le Vignoble Saint-Gabriel

Retour, après un article rédigé il y a 15 ans, sur l'évolution d'un vignoble, alors nouveau, dans la Côte à Beausoleil, près du lac Maskinongé, à 100 km au nord de Montréal. Le Vignoble Saint-Gabriel est devenu un atout touristique majeur de cette région de Lanaudière.

Le Directoire de l'Ambassade montréalaise de la CV2N a choisi, à cause des précautions nécessitées par la pandémie de Covid-19, de faire une réunion au grand air, en comité restreint. Au rendez-vous, la visite d'une cave et une dégustation de vins locaux en terrasse se prêtaient bien à nos intérêts.

La découverte de la cave construite en 2011 est guidée par une vigneronne. Ce nouvel espace permet aux deux propriétaires d'élever leurs vins dans les conditions d'humidité et de température

idéales. Mais ce sont les caractéristiques de sa construction qui retiennent l'attention.

Après 4 ans de viticulture, Paul Jodoin et Johanne Lavallée cherchaient un moyen d'ajouter une cave à leurs installations vinicoles pour bonifier leurs vins rouges. Une connaissance leur suggéra de construire un tunnel avec des portions de viaduc préfabriquées. Une commande gouvernementale avait été annulée et une compagnie de béton gardait en stock dix portions de pont en trop.



■ Accueil au vignoble St-Gabriel dans Lanaudière, 100 km au Nord de Montréal

La préparation du terrain a commencé par une dalle de 75 cm d'épaisseur pour accueillir l'arrivée, par dix fardiers, des dix arches pesant chacune 23 tonnes. Une grue de 250 tonnes a été nécessaire pour déplacer et ajuster avec précision l'imposant chargement. Les ouvertures nord et sud de la galerie ainsi créée ont été fermées par deux murs de béton coulé puis le tout fut scellé par une membrane étanche. Déjà intégré dans une dépression du terrain, ce cellier est devenu cave : il a été recouvert d'un mètre et demi de terre dans laquelle une prairie a été semée à la volée.

Ainsi intégrée à son environnement, cette très belle cave de 40 mètres sur 18, agrémentée de pierre de taille sur son devant et de ferronnerie à l'intérieur, peut abriter 400 tonneaux. Pour le moment, 125 fûts de chêne français sont remplis et l'espace restant est utilisé pour le ouillage, le soufrage et la mise en bouteille.

En revenant au soleil, il est possible au petit groupe du Directoire d'admirer, depuis la terrasse,

www.75cl.ch

Chasselas
Pinot Gris
Pinot Noir
Ciel-de-Pardix
Barrique
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



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

la Côte à Beausoleil, du nom de la famille anciennement installée sur le site depuis des lustres. Les objectifs des propriétaires ont été atteints et plus de 35 000 ceps ont été plantés dans les 11 hectares de terre rocailleuse et bien drainée que nous dominons. Les vignes en rangées distantes de 3,70 m sont engazonnées et bien entretenues. Un agronome continue de venir très régulièrement appuyer M. Jodoin. Ils ont sélectionné ensemble les cépages : 40 % pour le vin blanc et 60 % pour le vin rouge. 1500 ceps du cépage Somerset sont réservés pour le raisin de table. Les autres cépages sont des hybridations issues de l'Université du Minnesota, tels que le Radisson, le D-M-85 et le Marquette en rouge et, pour le blanc, l'Aldamina, le 8-2-43 (type muscat) et le St-Pépin. Tout est certifié bio par Ecocert Canada. Une parcelle expérimentale a été plantée après le rude hiver 2015-16 pour étudier le comportement de nouveaux cépages, afin de savoir quoi replanter en cas de perte, la vigne étant maintenant à maturité. Le cultivar Skandia est à l'essai pour le rouge et le Louise Svensson pour le blanc, car tous deux sont adaptés aux régions à courte période de végétation.



Ayant bien apprécié la visite, notre petit groupe vignolant peut maintenant s'offrir le plaisir de la dégustation bien organisée par des gens de passion.

Pour commencer, le Régat d'automne, en blanc, est fruité et floral sans trop d'acidité. Il aurait dû être suivi du Brume rosée, comme son nom l'indique, mais son succès a déjà vidé les celliers, il a en plus été reconnu par la Coupe des nations de Québec qui lui a décerné une médaille d'or. Nous ne pourrions que le réserver pour 2021.

Trois vins rouges suivent avec le Côte à Beausoleil comme entrée de gamme puis viennent deux Coteaux Saint-Gabriel vieillissent respectivement 6 mois en fût de chêne et 12 mois pour le Réserve spéciale.

Le Secret de l'Archange est une excellente vendange tardive avec 75 g de sucre résiduel qui s'entoure de deux produits de fantaisie tel que le Sangabriella ressemblant à la sangria, ainsi qu'un vin «fortifié» à 18 % qui termine la présentation avec le P'tit Rouquin accompagnant dessert ou fromage.

Ces produits sont travaillés dans l'optique bio des propriétaires. M. Jodoin ayant découvert qu'il était allergique aux sulfites, ils contiennent entre 10 et 14 ppm de sulfites.

Le Directoire en course d'école:
Jean-Michel Dancet, Andrée Martel,
Bruno Setz et Giancarlo Pellegrino.
En arrière François Matthey, Madeleine
Pellegrino et le Banneret Paul Dumesnil

La cave-viaduc située plein nord



Chaque année sont vendues entre 20 000 et 25 000 bouteilles auprès des 25 000 visiteurs qui s'arrêtent, sur la route 349, pour découvrir en plus du vignoble, un site touristique qui offre aussi un sentier forestier, des produits dérivés de la lavande (cultivée sur le site) et surtout une exposition qui met en valeur le patrimoine mécanique agricole lanauois de 1900 à 1960 avec une collection de plus de 120 tracteurs tous fonctionnels et biens abrités dans deux magnifiques granges. Le couple Jodoin-Lavallée a investi, pour son projet de retraite, près de 2 millions de dollars dans la Côte à Beausoleil et beaucoup de cœur et de passion avec l'équipe de fidèles employés du Vignoble Saint-Gabriel. Cette année, leurs efforts collectifs ont été récompensés, après 12 ans de fonctionnement, puisqu'ils ont reçu la médaille de Bronze au titre National du gala des Grands Prix du tourisme québécois. Une belle preuve de la place que tiennent les vignobles dans les campagnes du Québec.

Texte et photos: François Matthey
Amphitryon du Lac Blanc



CAFÉ - RESTAURANT
Pierre-Alain & Marianne Rohrer
CH-2112 Môtiers
Tél. 032 861 2000 - Fax 032 861 50 39
E-mail: info@sixcommunes.ch
www.sixcommunes.ch

TOUJOURS
REGARDER

messeiller
Lakeside Printhouse

DU BON CÔTÉ

Le Prix «Ambassadeur»

Parmi tous les prix décernés lors de la sélection des vins de Neuchâtel, celui d'«Ambassadeur» qui couronne le vigneron dont les vins présentés ont obtenu la meilleure moyenne s'avère incontestablement le plus prestigieux et le plus envié. Cette année, la récompense suprême a été attribuée à Alain Gerber qui a soumis tous ses vins, il en produit neuf, au jury du concours.

Vigneron passionné qui représente la troisième génération des «A», il cultive, avec soin, ses

quelque sept hectares de vigne répartis sur différentes communes. Il élabore des vins qui doivent d'abord lui plaire, convaincu que c'est de cette manière qu'il peut satisfaire pleinement sa clientèle.

Bravo pour cette belle reconnaissance bien méritée!

■ Texte et photo : Jean-François Kunzi



■ Le lauréat dans sa vigne d'Hauterive près d'un plant de Chardonnay. Alain Gerber a, en plus, obtenu un prix «Excellence» pour son Chardonnay «Expression» Neuchâtel AOC 2018, élevé en barrique (il en tient une bouteille).



Machines de cave & Installations vinicoles
www.oeno-pole.ch

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



Neuchâtel
APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE



ALAIN GERBER • VIGNERON-ENCAVEUR • HAUTERIVE



DOMAINE DE
CHAMBLEAU
Louis-Philippe BURGAT

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

L'Abécédaire arrive à la fin de la lettre D, avec deux mots en hors-série, Dégustation et Distillation, accompagnés d'explications aussi précises que nécessaires et aussi courtes que possible !

Sachant que bien des mots se rapportant à ces deux thèmes seront ou ont été évoqués tout au long de l'abécédaire, nous nous bornerons à quelques réflexions générales ou originales.

LA DÉGUSTATION

Est-ce un art ? Une science ? Un plaisir solitaire ou collectif ?

Dégustation. On parle bien du goût à l'origine du mot. Mais le goût n'est rien sans l'odorat qui le précède et qui le suit, d'une certaine manière, lorsque se manifeste l'impression rétro-nasale. Ce phénomène important se produit au moment où on crache ou avale le vin. La chaleur de la cavité buccale met en suspension les molécules odorantes qui remontent par le pharynx jusqu'aux fosses nasales. On a une impression complémentaire très importante. La transmission au cerveau est si rapide qu'on n'a pas l'impression de phénomènes séparés si on n'y prête pas attention. Ils sont conjoints et complémentaires. Essayez de goûter quelque chose en vous bouchant le nez ou si vous avez le rhume...

LA DÉGUSTATION DANS L'ORDRE

Une première phase de la dégustation fait intervenir **la vue**. Bien des informations sont transmises au cerveau et immédiatement interprétées. C'est un vin or à reflets verts : ce pourrait être un Sauvignon blanc.

On observe le CO² : on dit qu'il fait un beau travail voire qu'il fait l'étoile. C'est un Chasselas.

On remarque qu'il fait des perles ou des larmes : cela indique qu'il a du corps, du gras.

Sur un rouge rubis, on remarque, sur le bord du disque, une note tuilée ; elle est le signe d'un Pinot Noir qui aurait quelques années.

La phase suivante touche à **l'olfaction**.

Les récepteurs du nez reçoivent des molécules lors de l'olfaction seule et transmettent au cerveau des informations qui sont interprétées et qui font appel à notre expérience, à nos souvenirs. Il faut tenir compte du fait que les informations visuelles peuvent biaiser le résultat. On sait aujourd'hui par l'expérimentation en neurosciences que si on voit du jaune, on aura l'impression de sentir des odeurs de pêche alors que, si la robe est rouge, ce sont des notes de fraises ou fram-

Abécédaire œnologique



Photo : Yves Dothaux

boises qui seront majoritaires ! Rien ne vaut la dégustation à l'aveugle ou en verres noirs.

Liées à l'expérience très ancienne de l'espèce humaine, une réaction à l'olfaction d'odeurs ayant trait au danger (par exemple, la fumée, le gaz carbonique qui provoquent une réaction forte de recul : l'acescence), est en fait ressentie par le nerf trijumeau qui transmet directement l'impression au cerveau, par son propre canal. On se situe presque dans le domaine tactile.

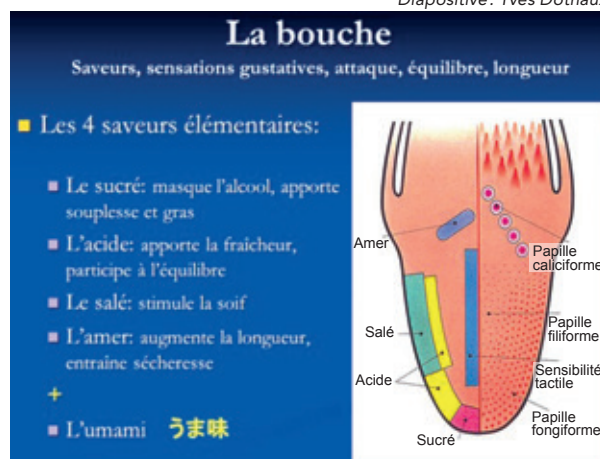
En bouche, on distingue le moment où on prend une petite quantité de vin sur le devant de la langue (l'attaque), du moment où on le fait circuler, avec ou sans aspiration d'air (l'évolution), pour terminer par cracher ou avaler le vin (le final). A ce moment, on mesure la persistance que l'on exprime en caudalies (une seconde = une caudalie). Il s'agit de la PAI, pour persistance aromatique intense.

Ce moment est également très important puisque,

comme je l'ai expliqué plus haut, c'est celui du phénomène de l'impression rétro-nasale. C'est comme cela qu'on ressent les « arômes », sorte de combinaison du sens du goût et de l'olfaction par le pharynx, par opposition aux « odeurs » qui ne sont ressenties que par le nez.

Précisons que les tannins et le CO² sont des impressions chimiques et tactiles ressenties par l'ensemble des muqueuses de la bouche,

Diapositive : Yves Dothaux



contrairement aux saveurs de base qui sont perçues par les papilles situées sur la langue.

IMAGE MENTALE

La dégustation fait intervenir tous nos sens. Elle est influencée par nos souvenirs et elle en crée de nouveaux, de nouvelles références.

Il se forme une image mentale qui nous est propre.

Il ne faut pas être étonné que les dégustateurs qui ont dégusté le même vin aient un avis différent du nôtre. Nous avons tous un appareil olfactif et gustatif différent ainsi que notre propre référentiel de souvenirs et de vocabulaire utilisé en relation avec.

Comme toute discipline, on peut arriver à un excellent niveau avec de l'exercice et avec plus de plaisir peut-être qu'en apprenant à jouer du violon.

Pas d'égalité toutefois entre homme et femme. Apprenez messieurs qui avez une grande propension à vous exprimer au sujet du vin, que ce

sont les dames qui ont la meilleure prédisposition physique. Les jeunes plutôt que les plus âgées.

DIFFÉRENTS TYPES DE DÉGUSTATION

LA DÉGUSTATION HÉDONIQUE

Celle que l'on pratique pour le plaisir, entre amis, de manière détendue.

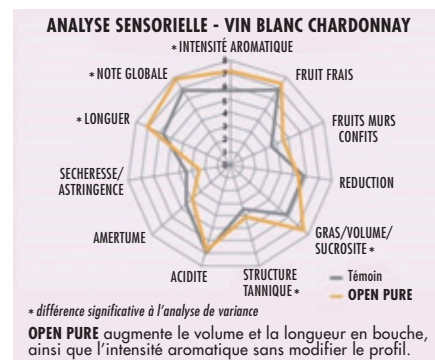
LA DÉGUSTATION TECHNIQUE OU EXAMEN ORGANOLEPTIQUE

On la pratique en laboratoire, hors de l'influence de la cave. Elle permet de situer le vin durant son évolution, de repérer les éventuels défauts et de diligenter des analyses physico-chimiques.



L'ANALYSE SENSORIELLE

Elle se pratique avec un panel de dégustateurs qui, bien que différents, sont formés à cet exercice, dans un but précis. Avec l'entraînement on arrive à des résultats cohérents et répétables. Il peut s'agir aussi bien de vin que de café ou de produits industriels. Elle est également appliquée pour qualifier les vins de nouveaux cépages ou pour juger de l'effet de certains traitements sur le vin.



Source : Martin Vialatte, Paris



Photo : Yves Dothaux

LES DÉGUSTATIONS DE CONCOURS

Nous avons déjà évoqué ces formes de dégustation à la lettre C.

■ Dégustation de Concours, Abbaye de Noirlac (Cher, France)

■ Notes de vanille, toast, chocolat ou torréfaction que l'on retrouve dans les vins élevés en barrique.



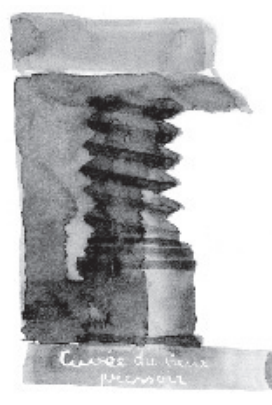
Photo : Yves Dothaux



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

le plaisir authentique





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

Avis de recherche



Notre appel a été entendu. Nous remercions, vraiment très sincèrement, MM. Deagostini et Pizzera de nous avoir proposé des photos que nous allons publier dans les prochaines éditions de la revue.

Et si vous, chères lectrices, chers lecteurs, vous possédez de tels documents, accepteriez-vous de les mettre à la disposition de la rédaction ? Juste le temps de les publier.

Merci de contacter:
jean-francois.kunzi@bluewin.ch

Cette photo de Colombier date d'avant 1915: le collège vient d'être construit. Les vignes qu'on aperçoit au premier plan ont, aujourd'hui, pratiquement toutes disparu pour laisser la place à des villas. Pour la petite histoire, la carte qu'elle illustre a été envoyée au soldat Natale Deagostini qui accomplissait son service militaire, dans l'armée italienne, en 1915. (prêt de la famille Deagostini)

Cette scène de vendange se déroule en 1933, au bas des Gravanys (Boudry). Une gerle pleine de raisin déjà foulé va être chargée sur un char. Gustave Jaquet, propriétaire de la vigne, dirige la manœuvre... (prêt de M. Roland Pizzera)

De quel village aperçoit-on la flèche du clocher dans le fond? (Réponse ci-dessous).



Agenda fin 2020

Novembre

Vendredi 20 novembre Cressier Assemblée générale et Frairie d'Automne

Elles figurent toujours à l'agenda, notre Assemblée générale annuelle et notre Frairie d'Automne. Mais bien malin est celui qui, aujourd'hui, peut certifier qu'elles auront lieu et indiquer les conditions dans lesquelles elles devront obligatoirement se dérouler.

L'espoir fait vivre! Alors...

Photo: JFK



Réponse « Avis de recherche » : on aperçoit le clocher du village de Cortallod.

Jean Panès

Un sacré défi !



Photo : Lucien Weber

Notre surintendant est parti le 28 août dernier de Saint-Aubin pour un périple de près de 2'400 km, à vélo, sorte de voyage initiatique qu'il réalise, lui, à plus de soixante ans. Jean Panès s'est lancé le défi de rejoindre un ami installé à Colares, cité proche de Sintra, au Portugal, par étapes d'une soixantaine de kilomètres. Il roulera en partie en solitaire puisqu'un ancien collègue le rejoindra à Barcelone pour terminer le parcours en sa compagnie. Il s'arrêtera dans des auberges afin de jouir d'un bon repos.

En espérant que les conditions resteront bonnes, que le plaisir sera toujours au rendez-vous, que la forme se maintiendra jusqu'au bout, la rédaction souhaite à Jean une excellente route ensoleillée.

■ Jean-François Kunzi

N.B. On peut suivre les aventures de notre surintendant dans le « Littoral région ». Dans l'attente de son retour, Alfred Zehr assure l'intérim.

200 ans d'histoire viticole

DOMAINE
HÔPITAL POURTALES



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

— LES VINS DE —
Boris Keller

Caveau de dégustations

Route du Camp 3

2028 Vaumarcus

032 835 19 92

www.vins-keller.ch

Qu'il revête sa robe vert pâle du printemps ou sa splendide livrée multicolore de l'automne, qu'il porte, cachées dans le feuillage, les lourdes grappes ou qu'il sommeille durant la morte saison, il est toujours magnifique notre vignoble neuchâtelois. Tient-il son charme de ses coteaux qui descendent vers le lac, parfois en pente vertigineuse ou de ses quelques collines aux courbes harmonieuses ou encore de ces modestes édifices qui le parsèment plus ou moins densément selon les endroits ? Certes, ce n'est pas une particularité neuchâteloise. On peut trouver des cabanons, cabanes, capites, cabinets, baraques, ou autres, selon l'appellation régionale, en bois ou en pierre, dans de nombreux vignobles. Mais qu'est-ce qui justifie leur présence parmi les ceps ?

Sans ses illustrations, cet article perdrait un peu de sa saveur. Aussi, faute de place suffisante, nous renvoyons la suite de la publication au numéro 130 (décembre 2020) !

■ Texte et photos : Jean-François Kunzi

Les cabanons de vigne



■ Vignoble de la Pointe du Grain



■ Cabane et son bassin (Areuse)

■ Capite en Bourgogne





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 Buëlle | 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



DOMAINE de MONTMOLLIN
Auvonnier - Neuchâtel



Grand-Rue 3
2012 Auvonnier
www.domainedemontmollin.ch

SELECTION
DES VINS DE NEUCHÂTEL

LAUREATS NEUCHÂTELOIS 2020

PRIX AMBASSADEUR

Alain Gerber - Hauterive

Meilleure moyenne de tous les vins présentés

PRIX EXCELLENCE

CHASSELAS

Caves du Château d'Auvernier - Auvernier

Neuchâtel blanc, Chasselas 2019 Neuchâtel AOC

NON FILTRE

Caves de Chambleau - Colombier

Non Filtré 2019, Neuchâtel AOC

OEIL DE PERDRIX

Engel Vins - Saint-Blaise

Oeil de Perdrix 2019, Neuchâtel AOC

PINOT NOIR

Sandoz & Cie Vins - Neuchâtel

Pinot Noir 2018, Neuchâtel AOC

PINOT NOIR BARRIQUE

Caves du Château d'Auvernier - Auvernier

Les Grand'Vignes, Pinot Noir 2016,
Neuchâtel AOC

CHARDONNAY

Jungo & Fellmann, Cave des Lauriers -
Cressier

Chardonnay 2019, Neuchâtel AOC

CHARDONNAY BARRIQUE

Alain Gerber - Hauterive

Chardonnay « Expression » 2018, Neuchâtel AOC

PINOT GRIS

Caves du Château d'Auvernier - Auvernier

Pinot Gris tradition 2019, Neuchâtel AOC

SPÉCIALITÉS BLANCHES

Domaine Christalain - Boudry

Sauvignon Blanc 2019, Neuchâtel AOC

SPÉCIALITÉS ROUGES

Caves de Chambleau - Colombier

Métissage, assemblage de cépages rouges 2018, Neuchâtel AOC

VINS DOUX

Domaine de la Maison Carrée J.-D., Ch. & A. Perrochet -
Auvernier

Blanc flétri, assemblage de cépages blancs 2017,
Neuchâtel AOC

VINS MOUSSEUX

Domaine Bouvet-Jabloir - Auvernier

Mousseux Rosé Brut - Collection Signature, Neuchâtel AOC



SWISS WINE | SANS HÉSITER
NEUCHÂTEL