

Le Vignolant

N°130 | décembre 2020

**Laura Udriet,
une jeune vigneronne
déterminée**



**Découvrez
aussi...**

Editorial
«Annus
horribilis»

Neuchâtel –
Vins et Terroir
Mireille Bühler

Millésime 2020
Année viticole

Sommaire

- 3 **Editorial**
«Annus horribilis»
- 4 **Portrait**
Laura Udriet : une jeune vigneronne déterminée
- 6 **Grand Prix du Vin suisse**
Deux vins neuchâtelois sur le podium
- 7 **Neuchâtel – Vins et Terroir**
Une directrice pour Neuchâtel – Vins et Terroir
- 8 **Millésime 2020**
Année viticole
- 10 **Agenda**
Année 2021
- 11 **Abécédaire œnologique**
Fin de la lettre D
- 15 **Mondial des Pinots**
Une médaille «Grand Or» pour la Cave du Prieuré à Cormondrèche

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 Diveriois, 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 Montmollin/JMM (mjm.demontmollin@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

Laura Udriet dans ses vignes, son activité de prédilection. (JG)



Photo: AZ

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

Elle est entrée doucement dans son sommeil hivernal, caressée par des voiles de brume. Elle a retrouvé un calme un peu insolite après l'effervescence automnale. Les vendanges terminées, elle nous a offert sa splendide parure éphémère, toute de couleurs chaudes qui constituent un ravissement pour les yeux et des images merveilleuses à conserver dans notre mémoire. Le vent, la froidure et la pluie l'ont progressivement dépouillée de ses feuilles qui, maintenant, forment un tapis épais qui se transformera en humus. Entre les ceps nus, l'air circule plus librement. Les vigneron ont effectué les derniers travaux et taillé leurs parchets. En cave, dans des cuves, sous l'action des levures, les moûts de cette petite récolte dont la qualité s'avère excellente se transforment lentement en vins. Sous l'oeil et le palais attentifs du « maître de chais », le sucre devient alcool. Un séjour plus ou moins long en barriques de chêne, neuves ou non, complètera l'élevage de certains de ces nectars prometteurs que des prix prestigieux récompenseront... Dans la nature, on peut avoir l'impression que le monde continue de tourner immuablement, que la vie, chez nous, suit toujours le rythme perpétuel des saisons. Et pourtant ! A l'heure du bilan, il est difficile d'admettre que toutes les choses se sont déroulées normalement, en 2020.

En novembre 1992, la reine Elisabeth II, qui fêtait ses quarante ans de règne, a utilisé l'expression « annus horribilis » pour qualifier l'année qu'elle venait de vivre : divorces de son fils Andrew et de sa fille Ann, infidélités avérées du prince Charles, photos compromettantes de membres de la famille royale, incendie du château de Windsor... Et nous, comment décrivons-nous cette année 2020 ? Celle de l'incertitude, de la crainte, de

« Annus horribilis ? »

l'anxiété, de l'angoisse, des mesures drastiques, de la prohibition des contacts sociaux, des interdictions diverses, des perspectives abolies, d'une solidarité flageolante, de la tristesse, du confinement ?...

Les Vignolants - les réunions de la Gouvernance, celles des IV-Ministres et la participation au lancement du Non-Filtré, en janvier, mises à part - n'ont eu strictement aucune activité. En soi, cette inaction momentanée pourrait n'avoir rien de très dommageable si elle ne révélait pas une situation nettement plus dramatique.

La pandémie de Covid-19, en semant la mort davantage qu'une grippe saisonnière, a un impact indéniable sur notre vie quotidienne et sur nos émotions. Suivant son degré de virulence, elle nous sépare de nos proches qui vivent dans un autre pays, qui sont hospitalisés quelle qu'en soit la raison, qui résident dans un EMS, qui arrivent au terme de leur chemin terrestre. L'ultime adieu s'avère parfois très problématique. Rencontrer des amis, des connaissances, d'autres personnes relève de la gageure. Pratiquer certains sports ou certaines activités physiques, participer à un

spectacle ou à un match est tout simplement impossible...

En plus de tout cela - et je n'ai pas été exhaustif - certaines personnes subissent des dommages encore plus considérables : les organisateurs de spectacles, de concerts, de manifestations diverses ou « de portes/caves ouvertes », les artisans, les artistes, les commerçants, les restaurateurs, les traiteurs et, bien sûr, tous leurs fournisseurs.

Un vin ou un autre produit du terroir, ça se regarde, ça se hume, ça se sent, ça se déguste, ça titille tous les sens, ça crée une émotion... Difficile d'éprouver tout cela lorsqu'ils sont proposés via Internet ou les réseaux sociaux. Mais, surtout en ce temps qui précède les fêtes de fin d'année et en dépit de ces pis aller, faisons une confiance absolue à tous ces producteurs que nous connaissons. Le Vignolant s'ingénie à vous les présenter et à vanter la qualité de leurs produits. Il n'existe pas d'autre moyen de leur exprimer notre indispensable solidarité. Ne vivent-ils pas, eux tout particulièrement, une « annus horribilis » ?

■ Texte et photo : Jean-François Kunzi



Laura Udriet

Une jeune vigneronne déterminée

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 les représentants de la génération montante, Le Vignolant a rencontré Laura Udriet au domaine familial de Trois-Rods, dans les hauts de Boudry. Portrait d'une jeune femme déterminée et passionnée qui ne craint pas de mener de front deux métiers exigeants : vigneronne et mère de famille.

Laura a tout juste 30 ans. Elle incarne la troisième génération de la famille à travailler sur le domaine créé par son grand-père puis repris par son père, en 1993. Depuis le début de janvier de cette année, Laura assume la gestion du domaine avec son mari qui a quitté sa profession de paysagiste pour se consacrer à plein temps à la viticulture. Mais Laura est aussi la mère attentive d'un petit garçon de 2 ans auquel elle consacre une bonne partie de son temps. Une double mission qui lui occasionne des journées bien remplies mais qu'elle assume parfaitement.

« Ma vocation professionnelle ? J'ai toujours voulu exercer un travail manuel et en pleine nature ».



■ Laura Udriet dans sa cave, une jeune vigneronne rayonnante.

Son premier stage de viticulture, elle l'effectue au domaine Christian Rossel, à Hauterive. « *Après un jour à peine, je me suis brûlée sérieusement à la main. Mais cela ne m'a pas découragée pour autant* », sourit la jeune femme. Laura commence son apprentissage, en août 2007, au Domaine de Montmollin, à Auvernier, puis le poursuit notamment en Suisse alémanique. Elle obtient en trois ans son certificat de capacité en viticulture.

UN BREVET FÉDÉRAL ET UNE PATENTE EN BIO

Toujours désireuse de se perfectionner dans le but de reprendre le domaine familial, Laura suit les cours de l'Ecole de Changins, dans le cadre du brevet fédéral de viticulture et œnologie terminé en 2013. Mais Laura ne s'arrête pas en si bon chemin. Elle décroche une patente en viticulture biologique au terme d'une année de formation, à

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

CAVES DU PRIEURÉ
DE CORMONDRECHE

2036 Cormondrèche
info@prieure.ch

032 731 53 63
www.prieure.ch

Morges, conclue en 2018. Une belle manière de préparer la conversion en bio du domaine lancée, par elle, en cette année 2020.

Ce virage correspond parfaitement au désir profond de Laura d'être aussi proche que possible de la nature. Mais ce n'est surtout pas une sinécure. «*Le bio n'a rien de facile; c'est un gros boulot. Il faut faucher sous le rang, effectuer davantage de passages avec les machines – donc des heures de tracteur supplémentaires. Il faut de plus être constamment vigilant puisqu'il n'existe pas de traitement curatif dans ce genre de culture. La prévention est la clé de la réussite*», résume Laura.

UN ENCÉPAGEMENT TRÈS DIVERSIFIÉ

Le domaine de Trois-Rods s'étend sur 6 hectares. La moitié de la récolte est encavée et vinifiée sur place. Le reste est vendu à d'autres vignerons. Mais la palette des cépages cultivés et des vins produits est très diversifiée: Chasselas, Pinot noir (vinifié également en Œil-de-perdrix et en Perdrix blanche), Chardonnay, Räuschling, Mara, Gamaret et Garanoir.

«*Dans un petit domaine, il faut savoir tout faire*», poursuit la jeune femme, «*soigner la vigne, effectuer les opérations en cave, assumer les tâches de bureau et recevoir les clients. Mais cela me plaît. Il y a toujours quelque chose à faire. Il ne faut pas compter ses heures. J'aime travailler dans un domaine à taille humaine*». Si la diversité lui convient, Laura avoue pourtant une préférence pour le travail dans les vignes: le plein-air toujours...

«LE CONTACT EST ESSENTIEL»

«*Heureusement, je ne suis pas trop timide. C'est pourquoi j'aime aussi le contact avec les clients*», reconnaît Laura. «*Le contact est essen-*



■ En décontraction, il faut bien cela après les longues journées de travail.

tiel. Nos clients se montrent plus curieux qu'auparavant de savoir comment fonctionne une cave, comment nous cultivons les vignes, ce que représente la culture biologique et quelles sont les nouveautés que nous leur proposons ou que nous envisageons d'introduire. Il est important d'expliquer nos méthodes de travail, les gens aiment savoir et prennent ainsi conscience des particularités et des exigences de notre métier.

A cet égard, Laura ne relève pas de fossé des générations: les jeunes réagissent comme les plus âgés et tous les clients privilégient le goût. Sa clientèle est formée à 95% de particuliers neuchâtelois, le reste de restaurateurs. Une ten-

dance semble se dessiner: les gens reviennent actuellement au Chasselas, grâce peut-être à sa typicité, son authenticité et sa fraîcheur.

UNE TENDANCE: CONSOMMER LOCAL

Dans la même veine, Laura relève que la tendance à consommer local se confirme, un phénomène accentué par la propagation du virus qui frappe, aujourd'hui, le monde entier. Ce qui s'est concrétisé jusqu'à l'éclatement de la crise par une affluence accrue lors des opérations «portes ouvertes».

«*Mais, par ailleurs, si la crise sanitaire s'aggrave, le vin n'étant pas un produit de première nécessité, la situation pourrait bien sûr freiner cet élan de la clientèle*», commente Laura. «*D'autant qu'actuellement, il faut se montrer très actif pour se faire connaître et que cela devient bien plus difficile en période de restrictions sanitaires*». Mais cela ne détourne pas Laura de son objectif principal: encaver davantage de récolte pour développer sa production propre.

«AUCUNE OBLIGATION»

Et Laura de philosopher: «*C'est un beau métier parce qu'on s'adapte à la nature. Ce n'est pas nous qui décidons. Les gels, les étés torrides: ces aléas climatiques de plus en plus prononcés menacent les récoltes, mais on doit faire avec et anticiper*».

Quant à l'avenir, Laura voit-elle déjà son fils en repreneur du domaine? «*Il n'y aura aucune obligation. La pire des choses, c'est de forcer quelqu'un à faire quelque chose qu'il ne désire pas*».

■ Texte et photos:
Jacques Girard

JOCELYN & CINZIA
VOUGA
VINS
DE CORTAILLOD
www.vougavins.ch

A PORRET
CORTAILLOD
NEUCHÂTEL
SUISSE
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

Grand Prix du Vin suisse

Deux vins neuchâtelois sur le podium

Lors de cette édition du Grand Prix du Vin suisse qui s'est déroulée à Sierre, trois mille septante-et-un vins ont été présentés. C'est la troisième plus forte participation de l'histoire de ce concours national. Deux vins neuchâtelois figurent au palmarès.

Au mois d'août dernier, durant une semaine, les cent soixante jurés, tous des spécialistes, ont dégusté les trois mille septante-et-un vins en lice lors de ce concours, le plus grand de Suisse. Ils ont décerné neuf cent quarante-sept médailles d'or ou d'argent. Ils ont aussi sélectionné les six meilleurs vins des treize catégories qui ont accédé à la finale.

Dans un second temps, ces septante-huit vins ont été à nouveau dégustés et évalués, au début du mois de septembre, par un jury international qui a désigné les trois meilleurs vins de chaque catégorie. Malheureusement, la pandémie de Covid-19 a empêché l'organisation du traditionnel gala de remise des différents prix.



■ Morgan Meier



Cette année, l'innovation alliée à la tradition ont été mises en évidence pour le Canton de Neuchâtel.

La Maison Mauler & Cie SA, de Môtiers, a récolté un remarquable deuxième rang, dans la catégorie «Vins Mous-

seux», avec sa cuvée «Louis Edouard Mauler 2014», AOC Neuchâtel.

La bonne surprise vient du premier rang suisse, dans la catégorie «Pinot Noir», obtenu par «Les Landions 2018», AOC Neuchâtel, du Domaine des Landions, à Cortaillod. Morgan Meier, son jeune propriétaire, a conçu un fabuleux nectar dont le millésime primé est, on peut vraiment nourrir des regrets, déjà épuisé. La vigne de cinq hectares, d'un seul tenant, qui produit notamment ce cru, est âgée d'à peine dix ans. Elle est plantée de différents clones de Pinot noir dont le rendement varie entre 250 g et 500 g par mètre carré. En cave, la vinification s'avère très méticuleuse.

Nos vives félicitations à ces deux lauréats.

Notons que le titre envié de «meilleure cave suisse de l'année» a été attribué à la Cave Saint-Pierre, à Chamoson.

■ Texte et photo :

Jean-François Kunzi

(en partie inspiré par le communiqué de NVT)





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



SANDOZ & CIE VINS – NEUCHÂTEL
VITICULTEURS – ENCAVEURS

RUE DE LA DÎME 98
CH – 2000 NEUCHÂTEL

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

Une directrice pour Neuchâtel – Vins et Terroir



Depuis le 1^{er} septembre, Mireille Bühler est la directrice de « Neuchâtel - Vins et Terroir ». Elle a accepté de rejoindre l'équipe de rédaction du Vignolant ce qui nous donne l'occasion de faire plus ample connaissance avec elle.

Mireille Bühler est née le 26 mars 1982, dans le Val-de-Ruz. En 2001, elle a reçu son CFC d'employée de commerce. Elle a poursuivi sa formation pour obtenir un Certificat de « Généraliste en communication (SAWI) », en 2005, une Attestation de « Formateur actif dans les entreprises formatrices », en 2008, et une Attestation de base pour « Experte en examen », en 2014. Elle a de solides connaissances linguistiques : anglais, suisse allemand et allemand.



Mireille Bühler

Pendant presque vingt ans, elle a travaillé dans l'horlogerie où elle a occupé différentes fonctions, d'abord pour le Groupe Swatch (Longines) de 2001 à 2008, période durant laquelle elle a séjourné en Angleterre et en Australie (Melbourne)

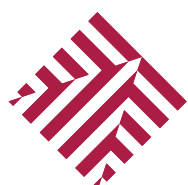
pour sa manufacture, puis pour ER SYSTEMS SA, entre 2009 et 2010 et, enfin, pour le Groupe LVMH (Zénith), au Locle, de 2011 à 2019. Elle a terminé son activité dans le secteur horloger en étant assistante du PDG de Rolex SA, à Genève.

En prenant la direction de NVT, Mireille Bühler revient au bercail. Selon elle, « elle est organisée, flexible, proactive et volontaire, toujours orientée vers les solutions ; elle a une bonne gestion du stress ». Elle aura assurément besoin de toutes ces qualités auxquelles j'ajouterais la pugnacité et la patience. En effet, elle débute sa nouvelle fonction dans des circonstances pour le moins difficiles : la pandémie de Covid-19 provoque l'annulation de tous les événements publics. Formidable défi que celui de faire connaître, de valoriser et d'encourager la consommation des produits du terroir dans ce contexte singulier où presque toutes les formes de convivialité sont absentes parce qu'interdites !

Mireille Bühler a l'ambition d'augmenter le nombre de produits labellisés et celle de crédibiliser davantage le label. Elle sait qu'elle devra faire beaucoup avec les maigres moyens qui lui seront attribués. Heureusement, elle reste optimiste...

Nous lui souhaitons sincèrement de connaître une pleine réussite.

■ Texte et photo :
Jean-François Kunzi



Domaine Brunner

VIGNERON ENCAVEUR
Rue de Neuchâtel 1, 2022 Bevaix



Année viticole 2020 neuchâteloise

MÉTÉOROLOGIE

La fin de l'année 2019 a de nouveau été particulièrement arrosée avec un cumul de précipitations de 530 mm, entre octobre et décembre, compensant largement le déficit hydrique d'août et de septembre.

Le début de l'année 2020 a connu des températures douces en janvier, en février puis en avril et en mai, accélérant le début du développement de la vigne. Les précipitations du premier semestre, quant à elles, ont été dans la norme sauf au mois de février qui a accumulé à lui seul 165 mm. Au début du mois de juin, un retour du froid au moment de la floraison a gêné considérablement la nouaison. L'été a été de nouveau chaud, avec des moyennes en juillet, en août et en septembre

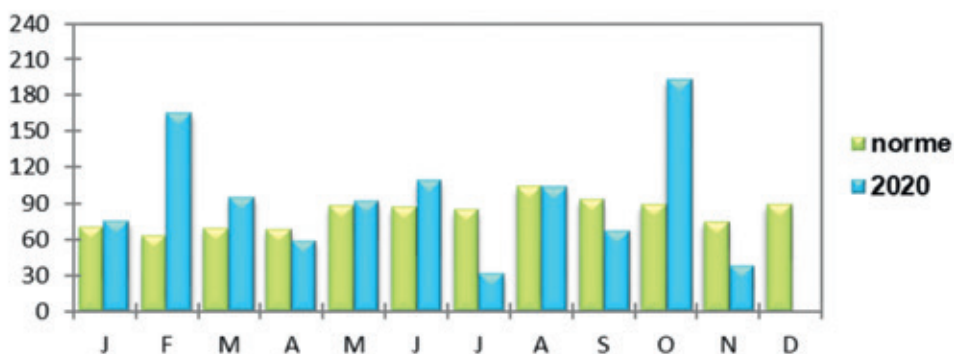
de 1.5° supérieures à la norme avec une période caniculaire de fin juin à début août. Les précipitations estivales ont été généralement dans la norme, avec des épisodes pluvio-orageux réguliers, sauf en juillet qui a enregistré un déficit hydrique de 53 mm. Après une belle fin d'été, le froid et les précipitations ont terminé l'année viticole en deuxième moitié de septembre. Heureusement, aucune chute de grêle dévastatrice n'a été enregistrée, cette année, dans notre région.

DÉVELOPPEMENT DE LA VIGNE

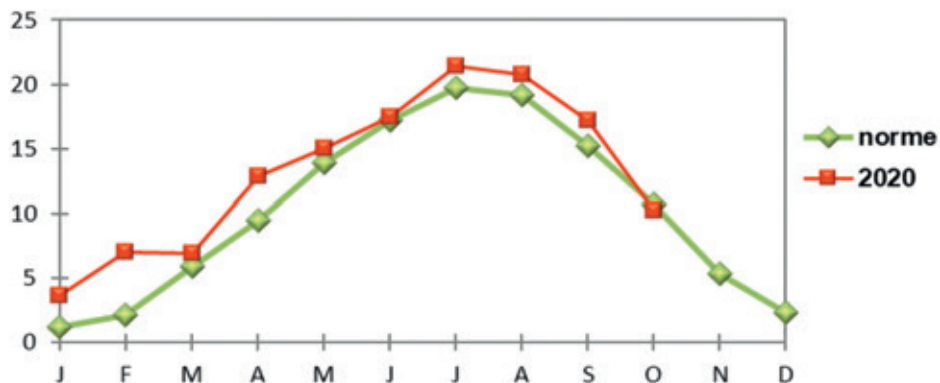
Dans notre canton, la vigne a débourré durant la deuxième semaine d'avril ce qui correspond à la norme. Les températures très douces du mois d'avril ont fortement accéléré son dévelop-

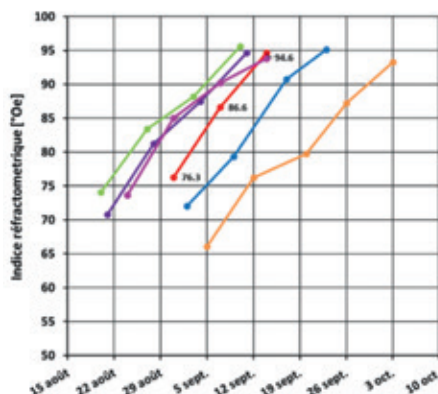
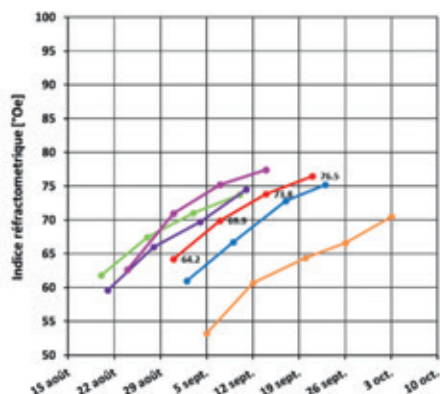
pement. À la fin de ce mois, la vigne avait déjà déployé cinq feuilles étalées et plus. Techniquement, elle avait atteint un stade de sensibilité aux maladies qui, d'ordinaire, ne se manifeste qu'en mai. Les températures du mois de mai, avec un certain nombre de jours plus frais, ont provoqué un fort ralentissement du développement de la vigne. Le mois de juin s'est démarqué par des précipitations nombreuses et des températures fraîches voire presque froides, avec pour conséquence de tirer en longueur une floraison au démarrage tardif. Ces conditions très défavorables ont provoqué de la coulure tout particulièrement sur les cépages blancs. L'ensemble du vignoble a souffert des conditions du mois de juin et a présenté un feuillage globalement plus jaune et plus stressé que d'habitude. Durant le mois de juillet, la vigne a bien prospéré et a repris des couleurs après un mois de juin éprouvant. Au mois d'août, le manque d'eau a quand même commencé à se faire sentir. Le retour des températures modérées et celui des précipitations régulières ont

Pluviométrie mensuelle (en mm)
à Gorgier, en 2020, comparée
à la norme des dix ans



Température moyenne mensuelle (en °C)
à Gorgier, en 2020, comparée
à la norme des dix ans





Maturation du Chasselas (à gauche) et du Pinot noir (à droite) en 2020, comparée à celle des cinq dernières années

été les bienvenus. Au mois de septembre, un peu sec mais pas trop chaud, le raisin mûrissait tranquillement quand, d'un coup, les températures, accompagnées d'une bise agressive, se sont emballées durant quelques jours. Le Pinot noir, cépage majeur, n'a guère apprécié ce dernier à-coup de la saison. Il l'a exprimé clairement en se mettant à flétrir à plusieurs endroits. Ce phénomène a engendré un démarrage immédiat et à pleine puissance de la vendange autour du 16 septembre. Les sueurs froides du Pinot noir passées, la vendange s'est poursuivie à un rythme un peu plus détendu jusqu'à la fin du mois de septembre.

MALADIES ET RAVAGEURS

Les conditions météorologiques, entre le 11 et le 13 mai, étaient favorables à l'infection primaire du mildiou. La fraîcheur et l'humidité des mois de mai et juin laissaient craindre une installation assez vigoureuse de ce champignon parasite qui, finalement, s'est fait très discret. À partir du mois d'août, les précipitations ont favorisé le développement du mildiou sur les jeunes feuilles du chapeau sans pour autant avoir de conséquence sur le raisin.

Depuis quelques années, le vignoble des Trois-Lacs subit une virulence beaucoup plus importante de l'oïdium. Cette année n'a pas fait exception à cette évolution. Cette maladie fongique a été particulièrement mordante grâce aux conditions très favorables pour elle. Cela a provoqué de nombreux départs de foyers qu'il a fallu combattre avec vigueur. L'attaque d'oïdium a provoqué des pertes importantes dans certaines parcelles.

Maladie dite secondaire, le rougeot a été observé un peu plus fréquemment cette année. Il n'a cependant pas eu de conséquence pour la vigne. Les vers de la grappe sont restés très discrets, comme l'année précédente, et les précipitations régulières n'ont pas aggravé les dégâts dus à *Drosophila suzukii*. Par contre, les guêpes se sont montrées très actives et peut-être plus nombreuses que d'autres années.

La cicadelle vectrice de la « flavescence dorée » de la vigne a fait l'objet d'un suivi régulier dans le vignoble des Trois-Lacs. Aucune cicadelle n'a été capturée dans les réseaux de pièges et la flavescence dorée n'a été trouvée nulle part. Par

contre, le « bois noir », une maladie très ressemblante, a été systématiquement détectée.

SURFACES, QUANTITÉ ET QUALITÉ

En 2020, le vignoble neuchâtelois comptait 607 ha de vignes plantées. Cette surface s'est stabilisée depuis cinq ans, suite à une remontée du minimum de 595 ha atteint en 2007. Le Pinot noir, toujours en augmentation, couvre désormais 336 ha (55 %) et le Chasselas qui diminue fortement d'année en année n'atteint plus que 154 ha (25 %). Le Chardonnay devenu troisième cépage du canton, en 2019, continue sa progression avec désormais 25 ha.

Même si la déclaration de la vendange n'est pas encore entièrement terminée, il apparaît que les quantités figurent parmi les plus faibles de ces vingt dernières années. Seule l'année 2013, suite à la grêle, a connu clairement des rendements plus faibles. On compte seulement 2'830 tonnes de raisin en AOC et 127 tonnes en vin de pays. Ce sont environ 20 % de moins que la moyenne décennale. Le Pinot noir compte pour 1'378 tonnes avec un joli degré moyen de 96.9° Oechsle, soit 1°Oe en moins que le record absolu de 2018. La quantité de Chasselas quant à elle s'élève à 1'003 tonnes avec un degré moyen de 75.2° Oechsle soit 1°Oe en moins qu'en 2019.

Aurèle Jobin et Johannes Rösti



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





Château d'Auvernier

ENCANGI FONDÉ EN 1603

Thierry Grosjean & Cie

PROPRIÉTAIRE - ENCANGI



WWW.CHATEAU-AUVERNIER.CH
Tél. +41 32 731 31 31

Agenda 2021

Janvier

Me-Di 20-24 janvier Lieu(x) à déterminer *Chasse au Non Filtré (concours)*
Possibilité de déguster dans les caves sur inscription
Des informations précises seront données dans la presse par « Neuchâtel - Vins & Terroir »

Avril

Samedi 24 avril Château de Boudry *Chapitre annuel et Frairie de Printemps*

Juin

Samedi 26 juin Lieu(x) à préciser *Septantième anniversaire des Vignolants*
Davantage d'informations dans le numéro de mars 2021

Août

Ve-Di 27-29 août *Sortie annuelle dans l'Auxerrois*

Ces indications sont données **sous toute réserve**. Personne ne connaît, aujourd'hui, les mesures sanitaires qui seront en vigueur aux dates retenues.



**OENO
PÔLE**

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

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



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



**DOMAINE DE
CHAMBLEAU**
Louis-Philippe Burgat

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

L'Abécédaire est arrivé à la fin de la lettre D. Dernière marche avant de sauter dans le E: la Distillation.

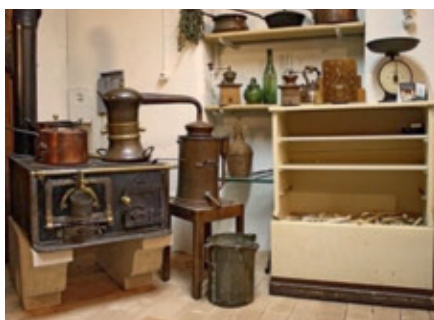
La distillation sert simplement à séparer des substances ayant un point d'ébullition différent. Mais c'est toute une histoire !

Le canton de Neuchâtel est bien pourvu en distilleries. Évidemment, on pense immédiatement à celles, sorties de la clandestinité, du Val-de-Travers !

Abécédaire œnologique



Absintherie du Père François, à Môtiers



Photos : Yves Dothaux

Concernant la Fée verte, je vous engage à visiter l'excellent Musée de l'Absinthe, à Môtiers, ou le Musée vivant de M. François Bezençon, dans ce même village.

Le Littoral compte deux distilleries consacrées aux fruits et aux sous-produits de la vinification (Gerber, à Cressier et Beyeler, à Auvernier).

Nous avons visité la Distillerie de la Ruelle, à Auvernier, qui, ce jour-là, distillait... de la bière ! M. Beyeler prévoyait, pour la semaine suivante, des cuites de gentiane.

Il y a décidément de drôles de senteurs dans les rues de ce village viticole !

UN PEU D'HISTOIRE

Pour l'essentiel, la technique est ancestrale et n'a pas beaucoup changé. Nous n'allons aborder que brièvement l'historique du sujet.

Le premier appareil servant vraisemblablement à la distillation date de 3500 avant Jésus-Christ. Pendant longtemps, le dispositif, relativement primitif, servait à séparer, comme aujourd'hui, des éléments pour la préparation des huiles essentielles de la pharmacopée ou des parfums.

L'alambic se composait d'un premier récipient, posé sur la source de chaleur, dont l'extrémité



Jonathan Beyeler

Photo: Isabela Cabrera

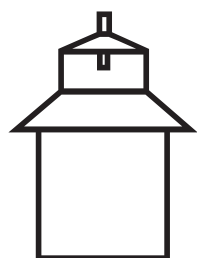
recourbée lui fit donner, logiquement, le nom de « cornue ». Celle-ci reste, dans notre imaginaire, l'attribut de l'alchimiste. Elle est complétée par un dispositif de refroidissement, aujourd'hui relié à l'alambic par un « col de cygne ».

Les alcools obtenus étaient entachés d'odeurs fort peu délicates. On les édulcorait et les parfumait de genièvre ou d'anis pour atténuer ces senteurs parasites. Ainsi, encore aujourd'hui, nous connaissons des alcools à base de ces deux condiments comme le Gin ou le Pastis.

Ce n'est qu'après l'utilisation du cuivre dans la construction des alambics que ces mauvais goûts ont disparu. Essentiellement issus de

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.75cl.ch

Chasselas
Pinot Gris
Pinot Noir
Coeur-de-Perdrix
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
Tél. 032 757 11 62 Fax 032 757 40 62 info@75cl.ch





Photo: Yves Dothaux

Alambic de la maison Noilly Prat, à Marseillan (F)

«Un mélange azéotropique est un mélange qui présente, pour une composition particulière, une phase vapeur ayant la même composition que la phase liquide avec laquelle elle est en équilibre». (Wikipédia)

Photo: Isabela Cabrera



Contrôle en continu du titre alcoométrique

composés soufrés, ils se combinent avec le cuivre et deviennent inodores. Ce métal combine également d'autres substances néfastes à la qualité des eaux-de-vie et à la santé. C'est pourquoi, même les installations modernes ne peuvent pas être construites uniquement en acier inoxydable. Le cuivre est par ailleurs un excellent conducteur thermique.

On emploie des alambics simples, à un passage. On utilise aussi l'alambic à «passe et repasse» dit Charentais. Au premier passage, «la première chauffe», on doit éliminer les «têtes» (appelées également «flegmes»), c'est-à-dire le distillat qui sort en premier et qui contient des esters et des aldéhydes malodorants et néfastes. A la fin, vers 10 % / volume, on élimine les «queues» également de piètre qualité. Après cette opération, on obtient la «Blanche», 23-35 % / volume, laquelle sera redistillée pour obtenir le distillat définitif à environ 65 % / volume d'alcool. Cette

technique permet d'obtenir les arômes les plus fins.

Les alambics modernes sont munis d'un déflegmateur, d'une colonne de rectification ainsi que d'un jeu de vannes permettant des retours partiels. Le distillateur peut ainsi piloter avec beaucoup de finesse son installation pour obtenir la meilleure des eaux-de-vie.

En raison de l'azéotrope (c.f. encadré) il n'est pas possible de distiller, sous pression atmosphérique, à plus de 96 % / volume.

L'alcool «pur» ou alcool «fin» était appelé «Trois-Six Fin». Dans l'ancien temps, on ne disposait pas toujours d'appareils de mesure de l'alcool. On pratiquait le «Test de Hollande» en mélangeant trois parts d'eau et six parts d'alcool supposé pur à 96 %. On obtenait un mélange aux environs de 45 % / volume qui devait s'enflammer (ça n'est pas le cas à une concentration inférieure)!

Aujourd'hui, l'alcool pur peut s'acheter en droguerie pour préparer des macérations diverses, des liqueurs ou du Limoncello.

A NEUCHÂTEL

Outre les fruits des vergers, notre région parsemée de vignobles a, de tous temps, produit des vins. Parmi les sous-produits de la vinification, on trouve la lie (dépôt issu de la fermentation du vin) qui, une fois distillée, donne un alcool agréable.



ALAIN GERBER • VIGNERON-ENCAVEUR • HAUTERIVE



Les pains de marc sont entassés dans les cuiviers. Les caves de l'Aurore, à Cormondrèche, en 1929.



Distillerie mobile devant la cave Peter, à la Rue de la Chapelle, à Corcelles, en 1929.

Photos: collection Yves Dothaux

Nos grand-mères mettaient la lie en bouteille avec du sel marin puis l'utilisaient pour faire des « frictions », sortes de massages revigorants.

Le marc, déchet du pressurage, ne se retrouvait en compost qu'après la distillation. « Rien ne se perd, rien ne se crée, tout se transforme » disait Lavoisier !

Un problème pratique se posait dans le vignoble neuchâtelois majoritairement planté de Chasselas : le marc de blanc, à la sortie du pressoir, ne contient pas d'alcool. Il faut donc le faire fermenter avant de le distiller.

Devant les caves des villages vignerons, on voyait, après les vendanges, des cuiviers en bois dans lesquels on disposait le marc. Le soir, on faisait venir l'accordéoniste et les enfants dansaient sur le marc pour le tasser afin qu'il n'y ait pas d'air dans la masse et donc pas de moisissures. On façonnait un cône sur lequel on disposait du papier-journal. Le plâtrier du village venait ensuite cimenter le tout pour que cela soit bien étanche. Cette technique permettait d'attendre l'arrivée de la distillerie ambulante. Quand elle faisait étape dans le village, on cassait le dôme protecteur et, au moyen de paniers en osier, on remplissait l'alambic.

Une difficulté supplémentaire avec la distillation de matériaux solides est qu'elle nécessite un bain-marie pour éviter de brûler ou de faire attacher la cuite au corps de l'appareil.

Dans le cas du marc de blanc, la distillation de la rafle, partie verte du raisin, produit du méthanol ! Celui-ci doit être éliminé sans quoi on encourt de graves problèmes de santé tels que des pertes de facultés cognitives, de la vue, etc.

Aujourd'hui, on ne craint plus guère ce problème puisque seul le marc du Pinot noir (égrappé), est utilisé pour produire d'excellentes eaux-de-vie de marc.

La pratique de la distillation est un travail d'alchimiste qui demande une attention de tous les instants comme l'illustrent les photos prises dans le Musée de l'Alambic de Saint-Désirât, en Ardèche.

COMMENT ASSURER LA QUALITÉ DES EAUX-DE-VIE ?

Le mieux est d'intervenir en amont. En effet, les gens ont l'habitude de laisser les fameux récipients bleus contenant leurs fruits, au pied de

l'arbre, jusqu'au moment de la distillation, moment parfois fort éloigné de celui de la fin de la fermentation alcoolique.

Pire, la pratique, encore courante, qui consiste à garder les beaux fruits pour les confitures, la congélation ou la table et de « mettre au tonneau » les fruits pourris ou endommagés.

Pour réussir une eau-de-vie de qualité, il ne faut que des beaux fruits, lavés et mis en fermentation rapidement (levurage). La purée doit être acheminée rapidement à la distillerie. Au cas où ça n'est pas possible, les récipients doivent être conservés pleins et à l'abri de l'air.

Revenons à la Distillerie de la Ruelle, à Auvergnier, où MM. Beyeler ont l'amabilité d'accueillir les apprentis cavistes de la Station viticole pour une expérience pratique de la distillation.

Dans cette distillerie, l'appareil le plus important - il n'apparaît pas dès l'entrée - est la chaudière qui produit la vapeur. L'essentiel du dispositif n'est pas différent des alambics utilisés depuis des lustres en Europe mais il n'y a plus de chauffage direct sous les cuves. La distillation à la vapeur est également utilisée en Provence pour extraire la lavande et les huiles essentielles.

Après la cuite et la rectification, restent deux dernières étapes : la réduction et la filtration.

Nous avons vu que pour des raisons de qualité, la distillation s'effectue « à fort degré ». Une fois extrait le meilleur des fruits, on « réduit » l'eau-de-vie à la valeur désirée, en la diluant avec de l'eau déminéralisée. Chaque eau-de-vie a son titre alcoométrique idéal. Le marc, par exemple, s'exprime bien à 43 % vol.

Bien sûr, on peut vouloir, pour des raisons financières et de profit, abaisser le niveau d'alcool au titre minimum légal : 37.5 % / volume.

La filtration, parfois après une période au froid, garantit la brillance du produit avant la mise en bouteilles.

Brièvement encore quelques généralités :

- Les alcools se bonifient avec les changements de température. Un galetas est idéal si l'on protège les eaux-de-vie de la lumière.

Photos: Yves Dothaux



Il faut se relayer pour l'approvisionnement en bois de feu et surveiller l'alambic dont la chaleur peut être utile à d'autres fins...



- La robe dorée des marcs actuels est due à leur passage en barrique. On n'utilise plus guère de caramel pour donner l'illusion d'un « Marc vieux ».
- Après distillation, ne conservez surtout pas l'alcool dans des récipients en plastique. Ils ne doivent servir qu'au transport.
- Ne couchez surtout pas vos bouteilles car l'alcool à fort degré attaque le liège du bouchon.

Bien sûr cet article n'a pas répondu à toutes vos questions. Nous espérons pouvoir palier ce manque dans la suite de l'abécédaire dès la lettre E !

Yves Dothaux



Isabela Cabrera, initiée par Jonathan Beyeler au contrôle final après réduction et filtration



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

UN SERVICE DE
 PROXIMITÉ EST
 UNE RICHESSE

messeiller
 Lakeside Printhouse

**PAS UN
 LUXE**

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

Une médaille « Grand Or » pour la Cave du Prieuré de Cormondrèche

La 23^e édition du concours « Mondial des Pinots » s'est déroulée en septembre dernier, à Sierre.

« Le palmarès 2020, dévoilé le 11 septembre suite aux dégustations qui se sont déroulées du 4 au 6 septembre, dans la Cité du Soleil, met à nouveau en évidence la qualité des vins neuchâtelois qui obtiennent une médaille Grand Or, huit médailles d'Or et vingt-trois médailles d'Argent. (...) La médaille Grand Or récompense les vins qui obtiennent une moyenne générale des cinq jurés supérieure à 92 points (sur 100) »¹. A noter que mille cent trente-deux Pinots ont été dégustés et que les six médailles Grand Or ont été attribuées à des vins suisses. Un beau palmarès !

La médaille Grand Or « neuchâteloise » revient à la Cave du Prieuré de Cormondrèche, pour son Pinot Noir : **Le Secret de la Chapelle 2017**.



■ Cédric Jéquier et Claude Eric Maire

Cette médaille récompense l'énorme travail, effectué à la vigne puis à la cave, de Claude Eric Maire (directeur) et de Cédric Jéquier (œnologue). Tout commence à la vigne, avec le choix des clones et des parcelles où seront plantés ces derniers. Le pépiniériste Borioli propose des clones produisant de petites grappes avec des grains extra fins, susceptibles de révéler l'intensité du pinot noir. Ensuite, deux parcelles, « Les Grands Ordons » et « Beauregard », magnifiquement situées, sont choisies pour mettre en valeur de tels plants. Le travail de la terre, en production intégrée, est particulièrement soigné et la récolte est régulée à 450 g/m². A la cave, l'œnologue

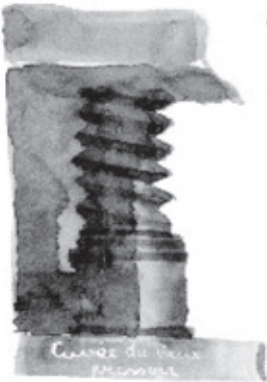
recherche une concentration optimale, avec trois pigeages par jour, tous effectués à la main. Puis, c'est le passage en barrique pendant environ vingt-quatre mois. Le tonnelier a prévu une chauffe moyenne afin de conserver des tanins soyeux. Une fois mis en bouteilles, le vin reste à la Cave encore six mois, avant d'être proposé à la vente. L'amateur soulignera la qualité de l'étiquette confortant l'idée du « Secret de la Chapelle ».

La dégustation est magnifique. On observera d'abord la robe rubis foncé ; le nez révèle des parfums de petits fruits et, en bouche, c'est un cocktail de fruits, où la cerise tente de ravir la première place à la myrtille ! Des tanins soyeux et bien fondus, une belle longueur en bouche et une certaine puissance, sans en altérer la finesse, font de ce vin un véritable nectar. Bravo à l'équipe de la Cave du Prieuré !

■ Texte: Jean Martenet

Photos: Cave du Prieuré et Jean Martenet

¹ Communiqué de presse de « Neuchâtel, vins et terroir » du 14 septembre 2020



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



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

le plaisir authentique



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