

# Le Vignolant

N°131 | mars 2021

Morgan Meier,  
Grand Prix du vin suisse



**Découvrez aussi...**

Editorial  
Un souffle d'optimisme?

Célébration  
La chasse au Non Filtré

Château de Boudry  
Le réveil d'un château dormant

# Sommaire

- 3 **Editorial**  
Un souffle d'optimisme ?
- 4 **Portrait**  
Morgan Meier : une passion pour la qualité
- 8 **Histoire**  
Les cabanons de vigne (suite et fin)
- 12 **Boudry**  
Un changement important au Château de Boudry
- 13 **Abécédaire œnologique**  
Lettre E
- 16 **Québec**  
Présence du phylloxéra
- 18 **Célébration**  
La chasse au Non Filtré
- 19 **Château de Boudry**  
Boudry, le réveil d'un château dormant

## Quatre Ministraux

Olivier Bovey, gouverneur; Michel Tardin, 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; Didier Boillat, délégué de la Ville de Neuchâtel; 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 vigneron (FNV); Gigliola Favre, chargée de missions; Michel Fortin, délégué à la commission de gestion du Château de Boudry; Robert Goffinet, délégué à l'assemblée de la société du Musée de la vigne et du vin; Jean-Louis Gyger, conservateur des biens; Sylvain Ischer, banneret et préposé aux médailles et diplômes; Micheline Jaccoud, chargée des relations avec la CV<sup>2</sup>N 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 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

Morgan Meier – Grand Prix du vin suisse pour un jeune vigneron neuchâtelois. (JG)



Photo: AZ

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

**N**'espérons-nous pas, secrètement, que le passage au millésime 2021 nous permettrait d'oublier, progressivement, les mots qui ont marqué l'année précédente: pandémie, coronavirus, mutation, (semi) confinement, mesure de restriction sanitaire, quarantaine, masque, obligation, fermeture, annulation, et qui ont largement contribué à créer cette ambiance délétère de menace et d'insécurité ?

Ne souhaitions-nous pas, ardemment, retrouver « aussi vite que possible », grâce aux différents vaccins, le calme, la sérénité, le sourire, la liberté, des événements, des fêtes, des rencontres, des rapports sociaux empreints d'empathie, de compassion, de solidarité, de convivialité, de chaleur humaine, de tendresse et d'affection exprimées explicitement ?

Hélas, nous devons encore patienter: la crainte du pire persiste et elle incite les autorités responsables à observer la plus grande prudence. La reprise, sous conditions, s'effectuera véritablement au compte-gouttes.

Le sachant, il nous appartient d'envisager l'avenir en ne retenant, si possible, que les éléments positifs et en actionnant, au maximum, notre imagination et notre créativité. Il nous faut absolument entretenir notre moral afin qu'il ne tombe pas en berne !

La présentation du « Non Filtré » - premier événement vinicole de l'année - n'a pas pu se dérouler conformément à la tradition, en raison des conditions sanitaires en vigueur. C'est évidemment hautement regrettable pour l'amateur qui n'a pas eu la possibilité de connaître et de déguster toute la diversité de la production, tous les sens en éveil et de rencontrer les artisans qui, patiemment, ont réalisé ces nectars. Mais la directrice

# Un souffle d'optimisme?

... il nous appartient d'envisager l'avenir en ne retenant, si possible, que les éléments positifs...



de « Neuchâtel Vins et Terroir » ne s'est pas laissé décourager. Elle a constitué une équipe qui a mis sur pied, avec la collaboration des vigneronnes, un concours qui a rencontré un franc succès (voir article dans ce numéro). La promotion de cette spécialité neuchâteloise, heureusement protégée, a été ainsi assurée en utilisant, au mieux, les possibilités offertes et les moyens disponibles. Bravo pour cette belle initiative !

La vigne, désormais taillée, va reprendre, comme toute la nature d'ailleurs, un cycle de vie plus intense. A l'extrémité des sarments, on pourra observer ces gouttelettes qui attestent la montée de la sève puis voir les bourgeons grossir avant d'éclater pour libérer les premières feuilles. Comment se déroulera précisément la suite ? Nul ne le sait avec absolue certitude. Mais l'espoir fait vivre ! Alors...

Texte et photos :  
Jean-François Kunzi

# Morgan Meier

## Une passion pour la qualité

La viticulture neuchâteloise se porte plutôt bien, malgré la crise sanitaire actuelle, 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 Morgan Meier sur le beau domaine familial des Landions, à Cortaillod. Portrait d'un jeune vigneron passionné, dont la démarche extrêmement exigeante vient d'être couronnée – rien que cela – par le Grand Prix du vin suisse dans la catégorie particulièrement relevée des Pinots Noirs. Une distinction qui constitue aussi une belle reconnaissance pour la viticulture neuchâteloise!



C'est un jeune vigneron heureux, Morgan Meier. A un peu plus de 30 ans, il vient en effet de remporter, c'était en octobre dernier, la catégorie « Pinot Noir » du Grand Prix du Vin suisse avec sa cuvée parcellaire Les Landions 2018. A noter, au passage, qu'une autre de ses cuvées, Les Cailloutis, a obtenu une médaille d'or dans cette même catégorie! Quelques mois auparavant, Morgan Meier finissait de construire son nouvel espace de vinification et d'élevage en plein

Morgan Meier,  
une recherche constante de qualité

cœur de la parcelle... des Landions. Le contraste entre ce nouveau bâtiment aux lignes résolument contemporaines, équipé des dernières technologies, et l'ancienne ferme utilisée jusque-là, située à proximité immédiate, est d'ailleurs saisissant.

### ORIENTATION BOURGOGNE

Originaire de Colombier, où il a suivi sa scolarité obligatoire, Morgan obtient un baccalauréat en biologie et chimie au Lycée Denis-de-Rougemont, en 2008, avant de décrocher, en 2013, un diplôme de gestion d'entreprise au sein de la faculté des HEC de l'Université de Lausanne. Mais il est habitué, comme son père et ses aïeux, par la passion de la vigne et du vin et par l'envie de découvrir ce qui se fait de mieux ailleurs. Morgan part alors en Bourgogne où il obtient son diplôme d'œnologie, l'équivalent du titre d'ingénieur en œnologie délivré par l'Ecole de Changins. Il prend une part active à deux campagnes de vendanges et à divers travaux de vigne et de cave auprès de domaines reconnus. C'est là qu'il cultive encore davantage son attachement au Pinot Noir, un cépage qu'il estime être idéal pour les terroirs neuchâtelois. Le Domaine des Landions est d'ailleurs planté à près de 85% avec ce cépage. « Je représente la quatrième génération de la famille à cultiver la vigne », explique Morgan, « même si les surfaces cultivées étaient à l'origine réduites. Le domaine s'est constitué progressivement ».



Les vins Porret

— Famille vigneronne depuis 1858 —

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

BIO SUISSE

Demeter

SAINTE-SÉBASTIE

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



Morgan Meier dans son nouvel espace de vinification et d'élevage

### AFFAIRE DE FAMILLE

Le père de Morgan, Denis, ingénieur agronome de l'Ecole polytechnique de Zurich, éprouve depuis toujours une véritable passion pour le vin. Il voulait en faire son métier mais, après le décès

de son frère en 1986, il a été contraint de reprendre l'entreprise familiale qui comprend une pépinière fruitière, un vaste domaine de production de pommes de table et une jardinerie, le tout à Colombier.

Mais cela n'empêche pas Denis d'agrandir le domaine, notamment en plantant lui-même 4 hectares de vignes à Bevaix en 1990. Poursuivant sur sa lancée, il acquiert, en 2002, les 14 hectares de vignes du château de Vaumarcus. A ce moment-là, il n'est pas encore question de vinifier en propre cette production et la récolte est vendue à la Cave Châtenay Bouvier.

### DES BONS PLANTS POUR DE BONS VINS

Denis Meier est persuadé que l'on ne peut faire de bons vins qu'avec des raisins de qualité supérieure. Il n'hésite pas à réencépager ses vignes avec des poudrettes de Pinot Noir de haute qualité. Arrivé sur le domaine en 2015, Morgan partage totalement cette vision du métier. «*Nous accor-*

200 ans d'histoire viticole

DOMAINE  
**HÔPITAL POURTALES**

1808

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

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

## Oenologie

Produits  
Consultation  
Solutions

Barriques	Produits œnologiques	Filtration	Bouchons
VICARD TONNELLERES	LA MOTHÉ-ABIET EATON Powering Business Worldwide novozymes	SWISS QUALITY FILTROX IMERYS Filtration	MASILVA WE ARE CORK
Représentation pour la Suisse romande			
Vincent BURGAT   +41 79 554 97 64 vincent.burgat@lehvoss.ch			
Breitenstrasse 16b   8500 Frauenfeld Tel. +41 52 235 24 24   info@lehvoss.ch			<b>ILW LEHVOSS</b> Schneider



Une belle alignée de fûts de chêne bourguignon

*marche un peu extrême, j'en suis bien conscient», avoue Morgan. «Ce que je recherche dans mes vins, c'est la complexité, la longueur, la tension, avec une acidité équilibrée qui met le fruit en valeur. Je privilégie des vins droits, à la ligne directrice bien prononcée. On ne peut faire des vins de qualité qu'avec des raisins exceptionnels».*

### UNE DÉMARCHÉ EXIGEANTE

La vendange se fait exclusivement à la main, avec un tri extrêmement sévère directement à la vigne. La récolte est déposée en caissettes, puis réfrigérée une nuit à 8 degrés avant d'être égrappée. Les interventions humaines sont limitées au minimum: *«il faut laisser faire la nature autant que possible»*, ajoute Morgan. Durant une dizaine de jours, les raisins infusent lentement, à froid. Un pigeage permet de faire régulièrement descendre les peaux des grains au fond de la cuve et d'assurer la transmission des goûts. Puis la récolte est réchauffée et elle fermente grâce à des levures indigènes. *«A Dijon, j'ai consacré mon travail de recherche aux levures, c'est un sujet qui me passionne»*, poursuit Morgan.

*«J'utilise en outre un vieux pressoir vertical à l'ancienne, très doux, qui respecte la qualité de la récolte, et la plupart des transferts sont effectués par gravité afin de ne pas perturber les jus»*, enchaîne Morgan. Les vins reposent ensuite dans des fûts de chêne bourguignon neufs durant 18 à 24 mois, pour les cuvées parcelles, afin de procurer aux crus leur maturité, d'assouplir les

*dans une très grande importance à la sélection de nos plants de Pinot Noir qui constituent près de 80% de l'encépagement du domaine», précise Morgan. Les plants proviennent de Bourgogne, en majorité, mais aussi d'Allemagne. Ces sélections produisent des grappes à petits grains, très lâches, ce qui favorise leur aération en réduisant les risques de pourriture.*

Le Domaine comprend actuellement 25 hectares, 7 hectares pour la vinification en propre et 18 hectares dont la récolte est vendue en coopérative. Morgan produit son premier millésime en 2015: il sera commercialisé en 2017. *«Les rendements sont peu élevés, entre 250 et 300 grammes au mètre carré pour les cuvées parcelles comme Les Landions et le Clos du Château. C'est une dé-*



Morgan Meier, un peu frigorifié ce jour-là, devant son clos des Landions, situé juste derrière sa nouvelle cave



tanins et d'assurer une micro-oxygénation. « Mais pour moi, le fruit doit toujours dépasser le fût ».

### LA QUALITÉ A UN PRIX

« Je suis bien conscient que cette démarche exige de gros investissements, qui se répercutent sur le prix des bouteilles », concède Morgan. « Mais c'est ce qui correspond véritablement à ma vision du métier. D'autre part, comme les gens consomment moins de vin, mais recherchent une plus haute qualité, je crois que cette façon de faire répond à une tendance actuelle, encore renforcée par le goût du public pour les produits locaux. Et, de façon plus générale, je crois beaucoup au futur du marché suisse ».

Morgan Meier produit actuellement près de 20.000 bouteilles. Il projette à terme de parvenir à 30 à 40.000 bouteilles. Il envisage également de planter, aux Landions, une parcelle de char-

donnay pour y encaver un cru du niveau de ses cuvées parcellaires, avec un rendement réduit et une maturation en fûts de chêne.

« Je fais le vin qui me plaît », sourit Morgan, « et j'espère être suivi ». Visiblement, c'est le cas, ont estimé les jurés du Grand Prix du vin suisse. Le revers de la médaille c'est qu'il est actuellement en rupture de stock. Il faudra donc attendre le millésime 2019. Ce dernier pourra être réservé dès juin 2021 pour livraison à mi-août. « Un très

bon millésime avec un joli fruit, de la finesse et de l'élégance », commente Morgan.

« Quant au 2020, qui sera disponible dès la mi-août 2022, il sera coloré, puissant et expressif », se réjouit Morgan. « Mais la récolte a été de 40 % inférieure à celle du millésime précédent ».

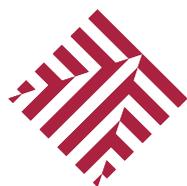
Les gourmands devront s'armer de patience...

Texte et photos :  
Jacques Girard

## Un Grand Prix prestigieux

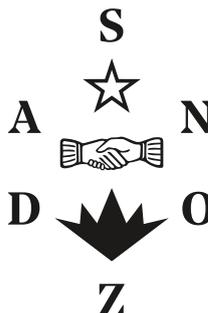
Le Grand Prix du vin suisse, organisé sous l'égide de l'association Vinea, est le plus important concours viticole du pays. L'édition 2020 a vu la participation de 513 producteurs avec 3071 vins inscrits. Les 160 professionnels du jury se sont retrouvés à Sierre à la mi-août, avec deux mois de retard sur le programme habituel, Covid oblige.

Les jurés, au terme de six journées de dégustation, ont décerné 947 médailles d'or et d'argent. Ils ont également élu les six meilleurs vins des 13 catégories définies. Ces vins ont à nouveau été goûtés en septembre, mais cette fois par un jury international d'une dizaine de personnes. Les trois meilleurs vins de chaque catégorie ont ainsi été retenus. Finalement, la cuvée Les Landions 2018 de Morgan Meier a été déclarée vainqueur de la catégorie Pinots Noirs, devant des crus valaisan et bâlois, une reconnaissance qui illustre bien le potentiel des terroirs neuchâtelois.



**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

(Suite du numéro 129)

# Les cabanons de vigne



■ Dans les Corbières (France)



■ Areuse :  
cabane et son bassin à ciel ouvert

Ce n'est pas une particularité neuchâtoise. 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 ?

## MALADIE ET RAVAGEUR

Remontons un peu dans le temps, à l'époque où on travaillait encore la vigne avec des chevaux ou des bœufs. Importés d'Amérique au XIX<sup>e</sup> siècle, le mildiou et le phylloxéra commencent à faire de sérieux dégâts, d'abord dans les vignobles du sud de la France puis, ensuite, dans ceux situés de plus en plus au nord. On cherche à traiter pour tenter d'endiguer la maladie et le puceron qui a bien failli faire disparaître de nombreux vignobles européens. Pour fabriquer, notamment, la « bouillie bordelaise », il faut de l'eau et du cuivre, d'où

**messeiller**  
Lakeside Printhouse  
www.messeiller.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](http://www.mauler.ch)

l'idée d'installer, au cœur des parchets, des édifices susceptibles de recueillir le précieux liquide pluvial afin d'éviter des transports fastidieux et, aussi, d'abreuver les animaux. En fonction de l'éloignement de son habitation, le vigneron pourra y entreposer du matériel, des outils, y conserver quelques bouteilles et s'y réfugier en cas de forte intempérie...

### AUJOURD'HUI

Avec le développement de la mécanisation, la vocation première de ces constructions tend à disparaître. Mais elles s'intègrent parfaitement dans le paysage environnant et, à ce titre, possèdent une valeur patrimoniale indéniable. Elles sont les témoins d'une histoire qu'il faut à tout prix conserver.

Hélas, j'ai pu l'observer au cours de mes balades, certaines sont à la limite de l'effondrement.



Areuse: le linteau, sans doute récupéré, porte la date de 1525 (à gauche une citerne)



... le vigneron pourra y entreposer du matériel, des outils, y conserver quelques bouteilles...

Areuse



**CAVES DU PRIEURÉ**  
DE CORMONDRÈCHE

2036 Cormondrèche  
info@prieure.ch

032 731 53 63  
www.prieure.ch

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

**agrisano**

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

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

**cnav**  
Chambre neuchâteloise  
d'agriculture et de viticulture

Salade Lollo rouge | © Agrisano



Cortailod: pour passer un agréable moment

Les mieux entretenues sont parfois aménagées en « maison de week-end ».



Milvignes: avec une vue imprenable

Dans notre région, les cabanes de vigne érigées avec des matériaux divers, datent probablement de la fin du XIX<sup>e</sup> ou du tout début du XX<sup>e</sup> siècle. Elles sont de taille modeste. Certaines disposent d'un bassin de rétention, d'une citerne parfois aussi alimentés par une petite source.

### RÉSIDENCES SECONDAIRES

Les mieux entretenues sont parfois aménagées en « maison de week-end ».

Dès le XVIII<sup>e</sup> siècle, des propriétaires aisés se font construire, en pierres de taille, des édifices plus confortables, mieux aménagés intérieurement, dans lesquels ils viennent se reposer, se détendre ou simplement boire un verre dans leur vigne. Tous ces pavillons ne subsistent pas. Dans le numéro 124 (juin 2019), nous avons relaté la restauration d'un des plus célèbres d'entre eux: celui du Bugnon dit aussi le Tintabonet qui possède des fresques magnifiques.

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](http://www.domainebeyeler.ch)

Cave et Distillerie de la Rueille | Claire et Daniel Beyeler | Grand-Rue 42 | 2012 Asserrier  
Tél. 032 731 22 62 | Fax 032 731 22 92 | info@domainebeyeler.ch | www.domainebeyeler.ch

DOMAINE DE  
**CHAMBLEAU**  
*Louis-Philippe Burgal*

2013 Colombier - Tél. 032 731 16 66  
[www.chambleau.ch](http://www.chambleau.ch)

## UN RICHE ÉCHANTILLON

La Commune de Boudry, à Areuse, possède un magnifique échantillon de ces « baraques ». Dans le vignoble vaudois voisin du nôtre, on organise la « tournée des capites ». Peut-être pourrions-nous nous en inspirer ? Ces cabanes méritent vraiment d'être découvertes.

Texte et photos :  
Jean-François Kunzi



Vaumarcus

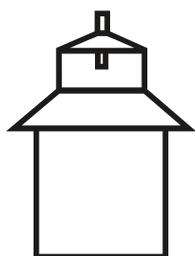


... celui du Bugnon dit aussi le Tintabenet qui possède des fresques magnifiques.

Le Tintabenet

## 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

● Pinot Gris ● Chasselas  
● Cell-se-Pendix ● Barrique  
● Pinot Noir ● Chardonnay

## Jungo & Fellmann

Cave des Lauriers depuis 1879

Rue du Château 6

2088 Cressier / NE

Cave ouverte samedi matin de 10 à 12h +rdv  
Tel. 032 757 11 62 Fax 032 757 40 62 Info@75cl.ch



# Un changement important au Château de Boudry

Le départ à la retraite de Patrice Février, a provoqué une situation un peu complexe. On ne voulait pas reconduire la gestion telle que la pratiquait cette personnalité hors du commun, véritable homme à tout faire dans « son » château. De nombreuses pistes ont été envisagées par l'Association d'Exploitation du Château de Boudry (AECB) dont la tâche n'a pas été facile en raison de divergences de vues, d'incompatibilités, des atermoiements de l'Etat quant à l'avenir de « ses » châteaux - Valangin, Colombier et Boudry - et des restrictions imposées par la lutte contre la pandémie de Covid-19.

Aussi, c'est avec un immense soulagement et une grande fierté que l'AECB a le plaisir de vous annoncer un changement important en vue : l'arrivée de Marianne et de Pierre-Alain Rohrer, choisis comme nouveau binôme, en qualité de gestionnaires du Château de Boudry.

Dès le 1<sup>er</sup> avril 2021, pour autant que la situation sanitaire le permette, les portes du vénérable édifice vont à nouveau s'ouvrir et justifier l'appellation du site :

**«Château de Boudry,  
ambassade du vignoble neuchâtelois,  
œnothèque et musée»**



A l'heure où l'événementiel, la gastronomie et le monde culturel souffrent durement, il était indispensable de trouver des personnes compétentes à même de relever, dans les mois à venir, un nouveau défi : mettre à la fois un lieu symbolique et le terroir neuchâtelois dans toute sa diversité à l'honneur.

Nous sommes convaincus que M<sup>me</sup> et M. Rohrer, grâce à leur riche expérience, à leur personnalité sensible à l'importance des produits locaux ou régionaux et à la qualité de la viticulture neu-

châteloise, contribueront au rayonnement de ces produits et de nos excellents vins. Ils pourront recréer un lien entre le monde de la vigne et l'œnothèque cantonale sise au château.

Le couple Rohrer sera chargé de l'accueil, de la gestion de l'œnothèque, de l'organisation de manifestations et des relations avec les vignerons.

■ M.-F. Matter  
Présidente de l'AECB



Si le A, première lettre de l'Abécédaire, mentionnait des composants importants du vin comme l'acidité et l'alcool, la lettre E recèle l'Essentiel, à savoir: l'Eau!

Nous allons voir comment elle est la meilleure amie de la vigne et la plus grande partie du vin.

Curieusement issue de deux gaz, l'hydrogène et l'oxygène (H<sub>2</sub>O), l'Eau est un liquide précieux. Son cycle est fascinant. Il passe des lacs et des mers au ciel sous la forme de nuages constitués de vapeur pour retomber en pluie ou en neige qui alimentent les glaciers, faisant de la Suisse le château d'eau de l'Europe. La liaison est si forte entre les constituants de l'eau qu'il faudrait, au cours d'un orage, la foudre d'une bataille de nuages pour séparer, de manière éphémère, ses constituants à une température située entre 900 et 2'500 °C!

Mais restons sur terre pour évoquer l'apport de l'eau à notre plante fétiche, la vigne, et à un produit miraculeux que nous nommons le vin.

### LA MER ET LES GLACIERS

Sur le plan géologique, le Jura constituait le fond d'une ancienne mer située entre l'Europe (Eurasie) et l'Afrique. La violente poussée de la plaque africaine contre celle de notre continent a provoqué la formation des Alpes issues de roches magmatiques (éruptives), cristallines, plus jeunes que les roches sédimentaires, le calcaire, de notre région. Le phénomène a occasionné le soulèvement et le plissement du Jura.

Viendront les glaciations qui transformeront le paysage et transporteront, sur des kilomètres, du granit des Alpes jusque sur le littoral. Les blocs erratiques de Crostand, de Chantemerle, près de Corcelles, et la Pierre à Bot<sup>(1)</sup>, dans les hauts de Neuchâtel, en sont les preuves. La fonte des glaces laissera progressivement place à des lacs, le Val de Travers, par exemple, puis à des cluses.

L'eau de pluie ou de fonte contribue à façonner le massif karstique<sup>(2)</sup> et à créer tout un réseau d'eaux et de réserves souterraines qui, durant l'année, permettent d'alimenter nos cultures et de fournir notre eau potable.

Des glaciers, il ne reste que des moraines aux Ceylards, à Colombier, ou des «Safrières», endroits sableux qui datent de la fin de la dernière glaciation, il y a 12'000 ans, à Cormondrèche.

Et maintenant, place au réchauffement et place à la vigne, même s'il faudra encore beaucoup d'eau - et on ne peut pas dire qu'elle ait passé

# Abécédaire œnologique



Photo: Yves Dothaux

sous les ponts - pour que l'homme intervienne dans le paysage!

### L'EAU

L'eau est ubiquitaire, c'est-à-dire qu'on la trouve partout sur terre, et on pourrait dire aussi dans les airs. C'est le cycle de l'eau qui, grâce à l'énergie solaire, la répartit sur notre planète. Elle y occupe le 71 % de la surface dont 97 % d'eau salée. On comprend que le petit 3 % qui nous intéresse soit si précieux. D'ailleurs le 70 % de l'eau utilisée en Europe l'est par l'agriculture.

Jusqu'en 1889, l'eau a été également un étalon de masse. En effet, 1 litre = 1 dm<sup>3</sup> = 1 kg.

Elle est une valeur de référence également dans les analyses de vin, particulièrement en ébullimétrie où l'on compare le point d'ébullition de l'eau (100 °C à 0 mètre) avec celui du vin, pour en déduire le % du volume d'alcool.

### VOCABULAIRE

Dans notre langue, on trouve les racines latine «aqua» et grecque: «hydro» pour la désigner. Dans notre canton, on trouve dans Noiraigue (eau noire), le mot «aigue» qui est une déformation franco-provençale du latin aqua. On parle de bassin aquifère, de recherches hydrologiques...

L'eau est de toutes les conversations. Il y en a toujours trop ou trop peu et cela a des conséquences sur les cultures. Les dictons ou expressions populaires s'y rapportant sont encore bien vivaces:

«Neige de bise, on en a jusqu'à la chemise».

«Si le jour de la Chandeleur il fait beau, il y aura du vin comme de l'eau».

«Tonnerre d'avril remplit les barils!».

«Mettre de l'eau dans son vin».

Et, découlant de cette dernière, voici une bien jolie citation de Jean Villard Gilles:

«Et certains, mettant dans leur vin de l'eau, elle regrette bien, c'est ma foi, tout à son éloge, que ce bon vieux canton de Vaud n'ait pas mis du vin dans son eau... La Venoge».

### USAGES DE L'EAU ET DU VIN

Dans l'Antiquité, le vin était coupé avec de l'eau. A l'époque, il était bien plus acide et moins riche en alcool. On prétendait qu'il avait la vertu d'apporter l'eau vitale partout dans le corps!

Pasteur disait que: «Le vin est la plus saine et la plus hygiénique des boissons». Évidemment, on savait, depuis très longtemps, que l'eau pouvait contenir des germes responsables de graves maladies. Les Hôtel-Dieu (anciens hôpitaux) distribuaient de larges rations de vin à leurs malades. On donnait également du vin coupé d'eau aux enfants. Était-ce pour des raisons antiseptiques?

En matière d'hygiène, un de nos anciens conseillers d'Etat déclarait: «Pour chaque verre de vin consommé, il faut boire un autre verre d'eau!». Encore avait-il le bon goût de les boire séparément!

## CLIMAT

L'eau des « Trois Lacs » contribue à tempérer le climat de notre région. Depuis la dernière « correction des eaux du Jura », on constate une stabilité de sa zone d'influence.



Photo: collection SVC

La Station viticole d'Auvernier avant la construction de l'Autoroute A5

Traditionnellement, les baraques de vigne étaient équipées de façon à récupérer l'eau de pluie et à la stocker dans une citerne. Cette eau était destinée à la préparation des bouillies bordelaises dans les bassins attenants.



Photo: collection SVC

Sulfatage à la boille à dos (Pointe du Grain et Abbaye de Bevaix)



Photo: YD

Baraque typique des Malévaux sous Cormondrèche

## RÉSERVES EN EAU

Lors de la canicule de 1976, des motopompes de la Protection civile ont été utilisées pour pomper, par relais successifs, l'eau du lac destinée à l'arrosage de vignes.

Le réchauffement climatique actuel nous inflige de plus en plus d'épisodes tropicaux (supérieurs à 30°C). Le vignoble neuchâtelois va devoir s'équiper de systèmes d'arrosage au goutte-à-goutte pour pouvoir passer la période aride. En

effet, certains sols n'ont que peu de profondeur ou sont constitués de moraines qui ne permettent pas à la vigne de puiser régulièrement l'eau nécessaire à son métabolisme. Il s'ensuit un « stress hydrique » qui conduit à un ralentis-

# OENO PÔLE









**Machines de cave & Installations vinicoles**

[www.oeno-pole.ch](http://www.oeno-pole.ch)

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

— LES VINS DE —

# Boris Keller

**Caveau de dégustations**

Route du Camp 3  
2028 Vaumarcus  
032 835 19 92  
[www.vins-keller.ch](http://www.vins-keller.ch)

sement des fonctions vitales. La vigne est en arrêt de végétation momentané ou de maturation après la véraison. Suivant la durée de ce stress, les conséquences se font ressentir jusque dans le futur vin qui, malgré une richesse en sucre élevée, aura des caractères végétaux ainsi qu'une amertume.

La Station viticole a entrepris des essais en matière de porte-greffes résistant à la sécheresse, mais c'est un travail de longue durée avant de disposer de résultats.

## L'EAU PHYSIOLOGIQUE

L'eau puisée dans le sol par la vigne permet sa croissance et achemine les éléments minéraux essentiels : azote (N), phosphore (P), potassium (K), magnésium (Mg). Il est nécessaire que les pluies aient été suffisantes pour que ces éléments soient solubilisés. Quand elles sont trop abondantes, le calcium est assimilé de façon préférentielle et on observe des jaunisses dans le feuillage.

Cette eau physiologique apporte, dans les baies, le calcium et le potassium qui formeront la future « pierre à vin » ainsi que quantité de micro-éléments qui seront le reflet du terroir dans le vin.

La vigne évapo-transpire abondamment durant la période estivale qui est cruciale pour la croissance et la maturation des baies.

## L'EAU DE PLUIE

Elle n'est pas toujours bénie car elle peut entretenir un microclimat humide favorable aux maladies cryptogamiques. Elle est utilisée par les adeptes de la biodynamie pour la préparation des bouillies protégeant les cultures.

## L'EAU DANS LE MOÛT ET LE VIN

Le vin lui-même contient 87 % d'eau ! Vient ensuite l'éthanol pour 13 %. Il ne faut pourtant pas oublier les milliers de molécules différentes solubles dans ce vénérable breuvage.

On dit que pour produire un litre de vin il faut 10 litres d'eau ! Même si à notre époque on prend des mesures pour l'économiser, pensez au nombre de nettoyages nécessaires depuis la vendange jusqu'à la mise en bouteilles...

Des essais ont eu lieu à la Station dans les années 90 pour concentrer les moûts en extrayant l'eau par osmose inverse ou par évaporation sous vide. Il est clair qu'avec les maturités actuelles nous n'avons pas besoin d'avoir des moûts plus riches ! On devrait plutôt, ce qui est illégitime en Europe, mais pratiqué en Amérique latine, diluer les vins avec de l'eau pour modérer leur teneur en alcool.



Photo collection : YD

Vendange en gerles en 1929 à l'encavage de L'Aurore à Cormondrèche

Autres temps, autres mœurs, le « galisage » était pratiqué en Allemagne. Il s'agissait de diluer le sucre destiné à la chaptalisation avec de l'eau chaude. Cela avait l'avantage de diluer également l'acidité excessive de certains crus !

L'eau permet de diluer les différents intrants utilisés dans le vin, comme, par exemple, l'argile.

Un des rôles très importants de l'eau, en œnologie, est le refroidissement soit par ruissellement sur la cuve lors de la fermentation alcoolique, soit en circulation - additionnée de glycol - dans les circuits permettant d'absorber et de réguler la chaleur pour conserver leur fruité aux vins blancs et aux rosés.

## MESURE DE LA FUTAILLE ET DES GERLES AU MOYEN DE L'EAU

Dans chaque commune viticole neuchâteloise, se trouvait un local de mesure dans lequel officiait un « mesureur-juré ». Au moyen d'un appareil de mesure hydraulique, il était chargé de jauger toute futaille servant à l'achat de vendange ou au commerce de vin. Les gerles, notamment, devaient porter les marques à feu indiquant le numéro de la commune et l'année du contrôle.

## EAU DE VIN

En 2020, une entreprise israélienne a lancé une ligne de produits à base d'eau au goût de vin, sans alcool, qui rencontre un grand succès.

## EAU DE VIE

Nous l'avons déjà évoquée dans l'édition précédente, tout comme l'eau distillée qui permet

de réduire la teneur en alcool. En parlant de vie, vous savez que lorsqu'une femme perd les eaux, la délivrance est proche. La parturiente valaisanne pouvait se revigorer ensuite en buvant du vin des accouchées, à savoir de l'Humagne blanche, sensée être riche en fer !

## EAU REVOIR

Au moment où vous lirez cet abécédaire, certainement que l'eau physiologique remontera et que les pleurs de la vigne annonceront le bourgeonnement du millésime 2021 !

Il est donc temps de conclure pour laisser place à d'autres mots de cette lettre E. Sans surprise, dans la suite de cet article, beaucoup auront encore trait à l'eau. Cela me permet de clore cette première partie sans diluer le propos et en vous mettant peut-être l'eau à la bouche ?

Yves Dothaux

Notes de la rédaction :

(1) La Pierre à Bot, l'un des plus grands blocs erratiques de la région, a été nommée ainsi parce qu'elle ressemble vaguement à un crapaud, le bot, mot ancien qu'on retrouve dans le surnom des habitants de Colombier : les « Roille-Bots », les frappeurs de crapauds.

(2) Le mot « karst » provient de la région du Kras située à cheval sur l'Italie et sur la Slovénie, près de Trieste. Les spectaculaires phénomènes liés à la dissolution, en particulier, des calcaires y ont été décrits depuis très longtemps : réseau hydrographique presque essentiellement souterrain, pertes (chez nous, appelées empoisieux) et résurgences de cours d'eau, grottes, gouffres, cluses, vallées sèches, dolines...



# Présence du phylloxéra

(du grec ancien « Phullon » : feuille et « Xeros » : sec)

**La présence perpétuelle d'un ancien prédateur nous rappelle-t-elle l'énergie nécessaire pour lutter contre une pandémie ?**

La devise du Canada est, en latin, « A mari usque ad mare »; elle signifie « D'un océan à l'autre ». C'est, en effet, le chemin qu'a fini par parcourir un puceron honni. Il est établi qu'il est parti des rives du Mississippi (Etats-Unis), à partir de plants de *Vitis riparia*, une vigne sauvage, avant de faire le tour du monde dans les bagages des grandes migrations humaines et marchandes des années 1800.

Au Canada, sa présence naturelle a été confirmée avec les premières plantations de vignes datant de la même période. Les climats propices au développement de vignobles sont celui de la Nouvelle-Écosse, sur l'Atlantique, et celui de

l'Ontario plus au sud, au bord du lac éponyme. Ces deux Etats ont été les premiers à annoncer les attaques du phylloxéra sur le feuillage de la vigne. La vallée de l'Okanagan, en Colombie-Britannique, idéalement située sur le versant ouest des Montagnes Rocheuses, est un véritable Valais américain. Son climat a, petit à petit, attiré les vignerons immigrés. Dans les années 1950, les premiers pucerons sont aussi observés dans les vignobles. Ce n'est que l'an passé que le phylloxéra a atteint Victoria, sur l'île de Vancouver, dans le Pacifique. Il est donc présent d'un océan à l'autre.

*Daktulosphaira vitifoliae* ne se nourrit que sur des plants appartenant au genre *Vitis* en suçant leur sève. Il a des mœurs complexes. Si on entre dans son cycle de vie par la partie visible, sa première forme de développement est gallicole : il pique les

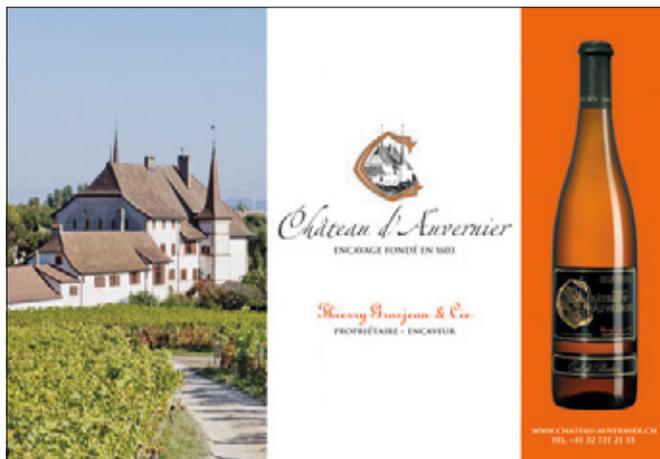
feuilles qui résistent en formant une galle dans laquelle il pond la prochaine génération. Il en résulte un affaiblissement des fonctions du feuillage et donc du développement sain du plant.

La seconde attaque principale s'opère sous la forme radicicole : ce sont les racines qui sont visées. La ponte se fait dans les interstices de l'écorce du cep où elle passera l'hiver. Les dégâts aux racines sont plus graves et, selon les conditions, le plant périlite et finit par mourir.

En Amérique du Nord, les froids hivernaux maintiennent les colonies de pucerons à un niveau supportable pour la culture de la vigne. Mais la plantation et la prolifération de nouveaux cépages amènent avec eux de mauvaises surprises. Au Québec en particulier, le parasite est en constante progression.

Les vignobles québécois sont aussi de petites entreprises touristiques. Ils attirent beaucoup de visiteurs qui veulent admirer les belles plantations lors d'une promenade en famille, dans les rangées de ceps, avant une dégustation. Le vigneron se soucie donc autant des ravages faits aux plants et aux atteintes à leur développement que de l'aspect attirant de ses parchets, pour leur visite. Un feuillage galeux et bruni ne donnerait pas confiance dans l'entretien du vignoble et dans le produit fini.

Plusieurs cépages sont des victimes privilégiées : même si leurs racines ne sont pas abîmées, elles sont piquées et doivent résister à l'attaque. Lorsque les feuilles sont blessées, les conséquences principales pour les plants sont une photosynthèse plus faible, une grappe qui mûrit difficilement et une fragilité accrue pour passer





Grappe de Frontenac

la saison froide. Le Ministère de l'Agriculture, des Pêches et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ) a déjà publié un rapport sur les cépages les moins résistants parmi les plus répandus : le Frontenac, le Maréchal Foch, le Chancellor et le Saint-Pépin, en rouge pour les 3 premiers et en blanc pour le dernier.

Les traitements antiparasitaires sont efficaces mais les abeilles en meurent. Aussi, les vignobles travaillant en biodynamie se doivent de faire des choix. Le Vignoble Carone situé dans la région de Lanaudière, à 60 km au nord-est de Montréal, a décidé d'arracher sa parcelle de Frontenac en raison d'une présence phylloxérique.

### CLIN D'ŒIL À NEUCHÂTEL

Il y a 130 ans, le 25 mars, le législateur neuchâtelois instituait une assurance mutuelle des propriétaires de vignes pour la défense contre le phylloxéra et la reconstitution du vignoble neuchâtelois. Dans le même temps, la création d'une station d'essais viticoles était décidée.

Dès 1877, les vigneronns du littoral se sont battus, sans succès, contre ce mal venu d'Outre-Atlantique en raison du déplacement de cépages exotiques. Observé près de Nîmes, dans le Gard, l'insecte capable de voler dans sa phase gallicole a étendu son emprise sur tout le vieux continent, tuant à petit feu les plants autochtones, décourageant et ruinant les vigneronns. Parmi eux, il y

avait mon arrière-grand-père Eugène Ribaux, premier du nom (mon grand père se prénomait aussi Eugène). Il m'a laissé son « Manuel du Viticulteur » de la Station d'essais d'Auvernier, paru aux Édition Attinger & Frères, sans date d'impression (l'introduction est datée de juin 1907). Les professeurs de viticulture et de botanique les D<sup>r</sup> Lozeron, père et fils, et le D<sup>r</sup> Jeanprêtre, chimiste, chef de la station œnologique, « se sont chargés d'une façon toute désintéressée de la rédaction de ce manuel ».

On y relate les faits législatifs ci-dessus mais on y relève aussi et d'abord : « l'impuissance, malgré des luttes énergiques, et le renoncement à l'espoir de pouvoir maîtriser le fléau. Il fallait seulement se contenter de retarder le plus possible la marche envahissante de l'insecte et, de cette façon, éloigner le moment où le vignoble neuchâtelois serait complètement détruit ».

Grâce à lui, nous pouvons savoir qu'une génération complète de nos ancêtres a tout sacrifié pour que la vigne reprenne sa place. À l'époque, en 1907, les trois quarts du vignoble restaient à reconstituer. Le manuel a été conçu pour mener à bien cette opération. Il y est expliqué clairement « que certain cépages américains résistent à la piqûre de l'insecte radicole. Leurs racines sont caractérisées par une plus grande épaisseur des membranes cellulaires. En outre, la plante produit dans l'épaisseur de l'écorce, au-dessous

des tubérosités dues à la piqûre du phylloxéra, des plaques de liège qui isolent le bois de la racine et en empêchent sa décomposition ».

Des pépinières sont ainsi nées de ce besoin presque universel de porte-greffe pour les cépages autochtones. Un siècle plus tard, il nous est possible de vendanger sur le Châtelard, à Bevaix.

Bonne vaccination à toutes et tous.

Texte et photo : François Matthey-Jonais  
Amphitryon du Lac Blanc

Notes de la rédaction :  
Yves Dothaux (texte et photos)

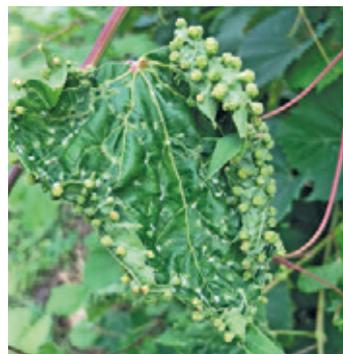
Contrairement à ce que l'on pense le phylloxéra n'a pas disparu de la région neuchâteloise. Il y est même endémique, mais :

- Les cépages autochtones ont été greffés sur des pieds américains ; ils ne craignent donc plus le phylloxéra dans sa phase radicole.
- Le feuillage des *Vitis vinifera* (vignes européennes) supporte également la piqûre du puceron phylloxéra (eh oui, ça n'est pas une maladie !).
- Pour ces raisons, on ne voit pas de dégâts en Europe. Pour être plus précis, on ne les voyait pas, à moins d'observer des porte-greffes de vieilles plantations qui se sont affranchis et qui poussent, de manière sauvage, sur les murs.

Aujourd'hui, sur les nouveaux cépages « interspécifiques », pour ne pas dire « hybrides », le phylloxéra s'observe chaque année, au mois d'août. En effet, ces cépages ont du sang américain et sont sensibles à la piqûre de l'insecte. Ils développent une galle contenant sa ponte.

Au Canada, les cépages mentionnés sont tous des hybrides ayant une ascendance américaine.

- Ils ne nécessitent aucun traitement antiparasitaire contre les maladies affectant les cépages européens (mildiou, oidium, pourriture grise).
- Les traitements mentionnés sont des insecticides.



# La chasse au Non Filtré

Cette période, toujours troublée par la crise sanitaire, aura eu la peau des dégustations publiques du Non Filtré prévues au péristyle de l'Hôtel de Ville, à Neuchâtel, et aux Anciens Abattoirs, à La Chaux-de-Fonds. Hors de question toutefois, pour Neuchâtel Vins et Terroir, de renoncer aux traditions et de ne pas célébrer la sortie du premier vin suisse de l'année. Mais alors comment promouvoir ce nectar neuchâtelois tout en respectant les normes sanitaires en vigueur ? Quelques temps et quelques réunions de remue-méninges plus tard, la Chasse au Non Filtré était née.

**Le concept ?** Robin Tubois, personnage créé pour l'occasion, a dérobé deux bouteilles de Non Filtré chez 32 encaveurs neuchâtelois. Il les a cachées aux quatre coins du canton ainsi que dans le Jura et dans le Jura bernois afin de les redistribuer à la population de manière ludique. En effet, chaque jour de cette « Chasse au Non Filtré » qui s'est déroulée du 20 au 24 janvier, entre huit et quatorze énigmes ont été révélées dans une application mobile dédiée afin de mettre les participant-e-s sur la piste de ces fameuses bouteilles. Les personnes qui sont parvenues à déchiffrer l'énigme et à arriver en premier sur les lieux ont eu la chance de découvrir un coffret en bois, estampillé Neuchâtel Vins et Terroir dans lequel se trouvaient une bouteille de Non Filtré accompagnée de deux verres, d'un tire-bouchon, d'un drop stop et d'une note les invitant à aller chercher un carton de six bouteilles chez l'encaveur mentionné. Lors de la validation de leur découverte dans l'application mobile, une vidéo de félicitations de l'encaveur dont la bouteille avait été trouvée s'affichait également sur l'écran des gagnant-e-s.

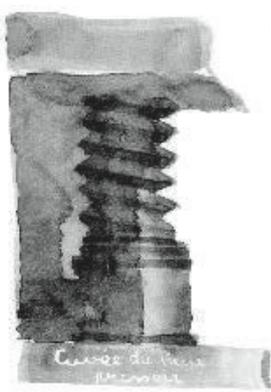
Pour celles et ceux qui ne souhaitaient ou ne pouvaient pas s'aventurer sur le terrain, des quiz et défis photos étaient proposés. La participation à ces



activités permettait d'accumuler des points et de se démarquer des autres concurrent-e-s, grâce à ses connaissances, à l'originalité des photos et à un classement recensant le nombre de points obtenus. Les participant-e-s classé-e-s aux quarante premières places se sont partagé les nombreux prix mis en jeu par Neuchâtel Vins et Terroir et ses généreux partenaires.

**Bilan de l'opération :** Cet événement inédit autour de la sortie du Non Filtré a connu un très grand succès. Plus de 1300 personnes sont parties à la recherche des bouteilles dérobées par Robin Tubois ou ont participé aux quiz et aux défis photos avec, à la clé, pour plus de 15'000 francs de lots à se partager.

■ Texte et photo : Mireille Bühler  
Directrice de Neuchâtel Vins et Terroir



## 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



**CAVES DE LA BÉROCHE**  
CH-2024 ST-AUBIN-SAUGES  
[www.caves-beroches.ch](http://www.caves-beroches.ch)

*le plaisir authentique*



Après deux ans difficiles, marqués par le démarrage d'un binôme de coordinateurs puis par la crise sanitaire, le Château de Boudry est promis à un nouvel essor sous l'égide des nouveaux exploitants: Marianne et Pierre-Alain Rohrer, restaurateurs expérimentés et gestionnaires avisés qui abordent ce défi avec créativité et enthousiasme.

**M**arianne, titulaire d'un CFC de cuisinier et diplômée de l'école hôtelière de Lucerne a fait la connaissance de Pierre-Alain, boucher de formation, à Verbier où ils travaillaient tous les deux à la fin des années 80. Ils se sont associés en 1991 pour reprendre l'exploitation du restaurant Les Six-Communes à Môtiers, se sont mariés peu après et ont toujours travaillé ensemble depuis.

### INTERMÈDE À L'HÔTEL DU CHASSERON

Après deux ans à Môtiers, ils se sentent un peu à l'étroit dans un bâtiment qui a besoin d'un sérieux rafraîchissement. Ils cherchent à relever un nouveau défi lorsqu'ils apprennent, par une annonce dans la Feuille d'Avis du Val-de-Travers, que l'Hôtel du Chasseron est à remettre. Ils y resteront six ans, jusqu'à ce que la scolarisation de leur fille aînée les incite à regagner la vallée pour éviter d'avoir à la conduire à l'école en moto-neige. Entretemps le restaurant de Môtiers a été rénové et ils s'y réinstallent en 1999 pour 21 ans d'exploitation avec le succès que l'on connaît. Cependant, début 2018, ils décident qu'ils ne veulent pas finir leurs jours usés par le stress permanent et l'absence de vie sociale découlant de l'horaire d'exploitation. Ils résilient donc leur bail pour fin 2020 et continuent à animer les Six-Communes avec entrain jusqu'en décembre dernier, sans avoir de projet précis autre que celui de continuer à travailler ensemble, comme ils le font depuis 30 ans.

# Boudry, le réveil d'un château dormant



■ Marianne et Pierre-Alain Rohrer travaillent ensemble depuis 30 ans

Photo: JFK

### UNE OPPORTUNITÉ ET BEAUCOUP D'IDÉES

A la fin de l'automne dernier, Mireille Bühler, directrice de Neuchâtel Vins et Terroir, demande à sa collaboratrice, Sophie Rohrer, de proposer à ses parents de reprendre la gestion du Château de Boudry. Après quelques semaines de réflexion, ils acceptent de relever ce nouveau défi et leur créativité se met en route. Pierre-Alain évoque la pose d'un panneau, à l'arrivée des Gorges de l'Areuse, invitant les marcheurs à visiter le châ-

teau du XIII<sup>e</sup> siècle, l'instauration des «jeudis au château» ou encore l'organisation de soirées avec un mets régional comme thème. «Nous privilégierons les produits du terroir neuchâtelois; il n'y aura donc pas de foie gras» ajoute Marianne. Gageons que le dynamisme de ce couple, allié à leurs compétences professionnelles et linguistiques, permettra au Château de Boudry de rayonner à nouveau, dès son ouverture prévue le 1<sup>er</sup> avril.

■ Texte: Jean Panès

## Agenda 2021

<b>Avril</b>	<b>Samedi</b>	<b>24 avril</b>	Château de Boudry	Chapitre annuel et Frairie de Printemps Menu paru dans le numéro 129
<b>Juin</b>	<b>Samedi</b>	<b>26 juin</b>	Lieu(x) à préciser	Septantième anniversaire des Vignolants Journée conviviale: programme dans le numéro de juin
<b>Août</b>	<b>Ve-Di</b>	<b>27-29 août</b>		Sortie annuelle dans l'Auxerrois

Ces indications sont données **sous toute réserve**.

Personne ne connaît les mesures sanitaires qui seront en vigueur aux dates retenues.

### COMMENCEZ VOTRE CAGNOTTE !

Du 17 septembre au 3 octobre 2024: voyage au Québec (visite de notre Ambassade)

# Neuchâtel Non Filtré

1<sup>er</sup> vin suisse  
de l'année



SWISS WINE | SANS HÉSITER  
NEUCHÂTEL

[www.neuchatelonfiltre.ch](http://www.neuchatelonfiltre.ch)

A déguster avec modération

Suisse. Naturellement.

## OFFRE SPECIALE

Commandez votre  
Non Filtré sans plus  
attendre sur le site

[www.neuchatelonfiltre.ch](http://www.neuchatelonfiltre.ch)