

Le Vignolant

N°132 | juin 2021



**Quentin Divernois,
toutes les facettes
du terroir de Cornaux**

**Découvrez
aussi...**

Editorial
La nature a
toujours raison ?

Neuchâtel Vins et Terroir
A la découverte des vins
neuchâtelois en un clic!

Vin Nature
«Laisser le raisin
devenir vin»

Sommaire

- 3 **Editorial**
La nature a toujours raison ?
- 4 **Portrait**
Quentin Divernois, toutes les facettes du terroir de Cornaux
- 7 **Agenda**
Année 2021
- 8 **Neuchâtel Vins et Terroir**
A la découverte des vins neuchâtelois en un clic !
- 9 **Abécédaire œnologique**
Suite de la lettre E
- 12 **Québec**
Acerum : l'érable comme on ne s'y attend pas !
- 14 **Vin Nature**
« Laisser le raisin devenir vin »

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

Quatre Ministraux

Olivier Bovey, gouverneur; Michel Tardin, vice-gouverneur; Sandra Berger, grand maître des cérémonies; Thierry Lardon, grand maître des clefs; Jean Panès, surintendant; (Alfred Zehr, consultant)

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 WVTG; Murielle Bühler, directrice de Neuchâtel Vins et Terroir; Bernard Chevalley, maître des plaisirs du voyage; Serge Divernois, représentant de la Fédération neuchâteloise des vignerons (FNV); Gigliola Favre, chargée de missions; Michel Fortin, délégué à la commission de gestion du Château de Boudry; Robert Goffinet, délégué à l'assemblée de la société du Musée de la vigne et du vin; Jean-Louis Gyger, conservateur des biens; Sylvain Ischer, banneret et préposé aux médailles et diplômes; Micheline Jaccoud, chargée des relations avec la CV²N de Montréal et gestion du site internet; Jean-Pierre Kuntzer, représentant de la Compagnie

des propriétaires-encaveurs neuchâtelois (CPEN); Jean-François Kunzi, rédaction Le Vignolant et maître des plaisirs du voyage; Vincent L'Eplattenier, délégué à l'assemblée du Caveau de l'Entre-deux-Lacs; Marie-France Matter, secrétaire comité de rédaction et présidente a.i. de l'Association d'exploitation du Château de Boudry; Jacques Mury, chargé de missions; Antonio Peluso, chargé des relations inter-confréries et maître-adjoint des plaisirs du voyage; Jean-Paul Vuitel, délégué au comité de la société du Musée de la vigne et du vin; Walter W. Zwahlen, garant des édits et des traditions

Comité de rédaction

Jean-Michel de Montmolin/JMM (mjm.demontmolin@bluewin.ch); Jacques Girard/JG (jacques.girard@hispeed.ch); Jean-François Kunzi/JFK (jean-francois.kunzi@bluewin.ch); Jean Martenet/JM (jean.martenet@net2000.ch); Marie-France Matter/MFM - secrétariat (mfmgestion@gmail.com)

Adresse de la rédaction

Jean-François Kunzi
Verger 5, 2013 Colombier
Tél. 032 841 14 23 / 079 359 38 43
jean-francois.kunzi@bluewin.ch

Adresse de la CV²N

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

Publicité

CV²N – Daniel Principi, Foulaz 18, 2025 Chez-le-Bart dach.principi@bluewin.ch

Périodicité – Distribution

Revue publiée quatre fois par an. Distribution aux Vignolants membres de la CV²N, ainsi qu'aux communes, aux hôtels, aux restaurants, aux encaveurs, etc.

Impression – Graphisme

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

Couverture

Quentin Divernois, un jeune vigneron entreprenant, fier de la diversité de ses crus. (JG)



Photo: AZ

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

Les médias ont largement diffusé ces images désolantes montrant notamment des vergers dont les fleurs étaient prisonnières de glaçons étincelants sous le soleil : troublante beauté hélas synonyme de désastre. Certes, le gel n'est pas un phénomène exceptionnel mais il a pris, cette année, une ampleur inhabituelle, anéantissant d'emblée, dans certaines régions comme le Valais, toutes les perspectives de récoltes des fruits les plus hâtifs.

Le Vignoble neuchâtelois, moins précoce, a heureusement été épargné. Les bourgeons ont pu éclore et se développer normalement. Ils se parent, en cette fin du mois de mai, d'un merveilleux vert tendre, légèrement mordoré. Les feuilles ont cette fraîcheur encore intacte que nul insecte et nulle maladie n'ont pas pu commencer à dégrader.



La nature a toujours raison?

J'apprécie particulièrement ce moment où le printemps revêt ses plus beaux atours, où il explose de mille couleurs somptueuses au sein desquelles la palette des verts s'avère vraiment extraordinaire mais, c'est peut-être ce qui constitue son charme, éphémère. Et je n'oublie pas tous ces parfums envoûtants qui viennent flatter nos narines...

Ce début d'année, nous a rappelé que le réchauffement climatique, avec ses effets pervers, est une réalité à laquelle nous allons être de plus en plus confrontés. En quelques mois, nous avons connu des contrastes inouïs : températures saisonnières anormalement basses ou, inversement, trop élevées ; périodes de sécheresse, encore accrue par la bise, ou alors de la pluie, évidemment nécessaire, mais qui ne semblait plus vouloir s'arrêter. La végétation paraît un peu déboussolée ; elle peine à trouver le moment le plus favorable, c'est-à-dire sans risque, pour la montée de la sève et, bien sûr, pour l'épanouissement des fleurs. Dans ce contexte, le respect de l'environnement et de la diversité des espèces, constitue une priorité absolue afin d'éviter toute dégradation supplémentaire.



Avant l'ébourgeonnage...

Je sais que comparaison n'est pas raison et que mon propos mériterait des nuances, le vin n'étant pas considéré comme un produit de première nécessité. Contrairement à l'arboriculture et à l'agriculture qui ont beaucoup misé sur le productivisme entraînant l'emploi conséquent de produits phytosanitaires - une pomme golden subit jusqu'à dix-sept traitements - la viticulture, elle, au moins dans notre canton, a opéré une démarche inverse : réduction des quantités récoltées, recherche de variétés résistantes, lutte intégrée impliquant une utilisation « judicieuse » des traitements, conversion à la culture biologique ou biodynamique, vinifications douces... Dès lors, serait-elle plus vertueuse ?

On le sait, la nature, dans toute sa diversité, finira par s'adapter et par trouver de nouveaux équilibres. Mais cela impliquera la migration voire la disparition de certaines espèces et l'arrivée probable d'autres, pas forcément désirées. La nature a-t-elle toujours raison ?

Texte et photos :
Jean-François Kunzi

Quentin Divernois, toutes les facettes du terroir de Cornaux

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 Quentin Divernois, 32 ans, dans son encavage familial de Cornaux. Portrait d'un jeune vigneron passionné par son métier, amoureux de ses terroirs et qui ne craint pas d'offrir à sa clientèle une grande diversité de crus malgré la petite taille de son domaine. Une façon pour lui de mettre en valeur toute la palette des goûts que peuvent offrir les parcelles qu'il cultive à proximité immédiate de ses chais.



La maison familiale en plein cœur de Cornaux.

C'est un tout jeune encavage que gère Quentin Divernois, avec son père Serge, dans la belle maison vigneronne, riche d'histoire, située au centre de Cornaux. Le domaine a en effet été créé en 1978 seulement. En réalité, les racines de la vocation familiale pour la viticulture remontent à quelques décennies supplémentaires, puisque les parents de Serge possédaient

déjà des vignes dans le village, mais sans en faire le cœur de leur métier. L'impulsion décisive pour la création du Domaine Divernois est venue de Serge.

Au début, Serge a surtout loué des parcelles, puis par une série d'acquisitions, il a progressivement étendu le domaine. Aujourd'hui, les vignes culti-

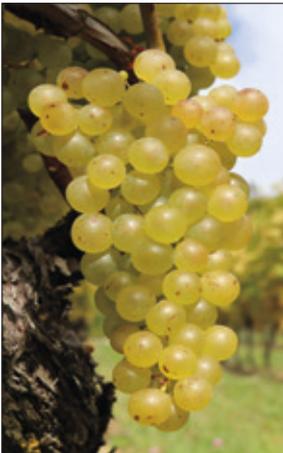
vées s'étendent sur 4,5 hectares, la moitié en propriété, l'autre en location. Toutes sont situées sur le territoire de la commune de Cornaux, dont le vignoble comprend 13 hectares.

Quentin s'intègre dans le domaine paternel au fur et à mesure de sa formation et de ses expériences professionnelles. Après un certificat



CAVES DU PRIEURÉ
DE CORMONDRÈCHE

2036 Cormondrèche 032 731 53 63
info@prieure.ch www.prieure.ch



Domaine Divernois
Vignoble 7 - 2087 Cornaux
www.crudecornaux.ch

fédéral de capacité de caviste acquis entre 2003 et 2006 au Centre de formation de Marcellin, à Morges, Quentin effectue son premier stage de quelques mois chez Jean-Daniel Giaouque, à La Neuveville. Il enchaîne avec une autre expérience, à La Neuveville toujours, mais au Domaine de la Ville de Berne cette fois. Il suit ensuite, à Changins, les cours du brevet de caviste.

UN RICHE PARCOURS

Quentin rejoint le domaine familial en 2009. Il doit cependant jongler entre son métier et son école de recrues, d'autant qu'il doit suppléer son père, opéré à l'épaule. Son payement de galons suivra. Quentin revient au domaine en août 2010, juste avant les vendanges, avant de repartir pour divers stages en Suisse alémanique, à la fois pour parfaire sa formation et compléter ses compétences linguistiques.

Il passe ensuite trois années comme chef de culture chez Erich Andrey, à Gléresse, dont les deux dernières à 20%, le reste du temps étant dévolu au domaine de Cornaux. Un même emploi du temps est pratiqué par la suite, cette fois au domaine Hämmerli, à Anet (Ins).

Quentin devant une belle alignée de barriques, dont la majorité sont fabriquées avec du chêne provenant des forêts de Cornaux, proximité oblige!

Dès le 1^{er} janvier 2019, Quentin s'établit enfin au domaine familial à 100%, fort d'une vaste expérience acquise dans des contextes très divers. Quentin tient d'ailleurs à rendre hommage à ses anciens employeurs: «*Ce sont eux qui m'ont permis de me perfectionner et d'acquérir des connaissances et des pratiques nouvelles. Ces échanges, ces partages, dans un climat de confiance, ont été précieux*».

UN MAÎTRE MOT : LA DIVERSITÉ

La diversité de l'offre, tel pourrait être le maître mot de la démarche de Quentin, par le nombre de cépages comme par celui des crus proposés. Le Domaine propose à sa clientèle:

- le classique Chasselas, accompagné d'un non-filtré, d'un Chasselas barrique et d'un Chasselas barrique vieille vigne;
- un Chardonnay barrique;
- le Pinot noir décliné quant à lui en Pinot noir classique, en Pinot noir barrique et en CÉil-de-Perdrix;



— LES VINS DE —
Boris Keller

Caveau de dégustations

Route du Camp 3
2028 Vaumarcus
032 835 19 92
www.vins-keller.ch

200 ans d'histoire viticole

DOMAINE
HÔPITAL POURTALES



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



- un assemblage baptisé Harmonie, réalisé à partir de trois cépages rouges interspécifiques (lire l'encadré) de forte intensité;
- un assemblage de Pinot noir et de Gamay – nommé Plaisir rouge;
- un autre assemblage mystérieux qui porte le nom de Douce Intrigue, dont la composition reste un secret maison bien gardé;
- un Pinot blanc;
- un liquoreux issu de Pinot gris passerillé élevé en barrique;
- un Divico vinifié en rosé;
- et enfin deux nouveautés : deux mousseux – un blanc de noir et un rosé – qui seront mis en bouteilles en août.
- Sans compter, dans les eaux-de-vie, une prune – un classique à Cornaux qui s'est fait une réputation dans ce domaine – un marc et une fine. *«C'est bien sûr un gros travail d'élaborer autant de produits. Mais c'est aussi ma passion et j'apprends ainsi constamment»,* s'enthousiasme Quentin Divernois. *«En 2014, j'ai élaboré mon premier Chasselas barrique, celui que j'appelle mon premier bébé. Je suis un amateur de vins blancs et je crois au potentiel de diversification de ce cépage. J'ai pu constater, par exemple, que des clients peu amateurs de chasselas se sont pris à les aimer lorsque je leur ai fait déguster ce vin barriqué. Je crois que c'est un signe très po-*

sitif. Sans compter qu'une partie de nos barriques sont fabriquées en chêne provenant des forêts de Cornaux, en matière de proximité, c'est idéal!» *«Mon deuxième bébé, c'est le vin mousseux. Dans ce cas, nous produisons les vins de base, et nous faisons faire la prise de mousse par un spécialiste, Daniel Marendaz à Mathod, un vigneron sans concession quant à la qualité, et qui obtient des résultats remarquables. Là aussi, c'est un apprentissage passionnant.»*

La crise sanitaire n'a pas porté un coup trop dur aux ventes du Domaine Divernois. *«Nous avons pu compenser en partie la fermeture des restaurants par une augmentation de la clientèle privée»,* explique Quentin. *«Mais cela a aussi impliqué de gros efforts dans la promotion de nos vins en réorganisant nos portes ouvertes et notre communication.»*

MODES DE CULTURE

Le Domaine Divernois pratique la production intégrée. *«Nous travaillons nos parcelles sans her-*

bicide depuis plusieurs années. Nous n'utilisons donc pas de glyphosate», explique Quentin. *«Mais il faut bien dire que l'enherbement n'est pas aisé à gérer puisque nous devons râbler mécaniquement autour des pieds des ceps ou utiliser une débroussailleuse à fil vertical. Depuis l'an passé, une partie de nos vignes sont certifiées en biodiversité 2, le niveau le plus élevé, le reste étant de niveau 1. Cette certification fait l'objet, tous les 4 ans, d'un examen par des experts fédéraux. Elle montre que notre manière de cultiver nos parcelles favorise la biodiversité, avec, par exemple, l'apparition d'une grande variété de fleurs.»*

Au Domaine Divernois, on travaille en famille. Outre Serge, le papa de Quentin, sa sœur Margaux – un nom prédestiné – est engagée à 20%. *«C'est moi qui dirige l'entreprise sur le papier, mais on dialogue beaucoup et on décide ensemble, à trois. L'expérience de mon papa, sa vision, ses compétences, ses contacts avec la clientèle sont évidemment précieux pour le fonctionnement du Domaine.»*

« De grands espoirs »

Les cépages interspécifiques sont le résultat de pollinisation de variétés d'espèces différents afin de créer, sur une base scientifique, des variétés plus résistantes aux différentes maladies qui peuvent frapper les vignobles. Le Divico est né de ce vaste mouvement de sélection, lui qui est résistant à la pourriture et au mildiou, et peu sensible à l'oïdium (c.f. note dans l'article sur les vins « nature »). Ce qui constitue un avantage de taille du point de vue écologique, économique, comme pour la santé des vigneronnes, exposés régulièrement aux fongicides. Plusieurs dizaines de nouveaux cépages interspécifiques sont d'ores et déjà à l'essai à l'Agroscope, à Pully, en collaboration avec l'Institut de la recherche agronomique de Colmar, en Alsace. Ces essais visent aussi à assurer une stabilité des résistances à long terme. *«Ces essais sont très prometteurs»,* affirme Quentin, *«c'est même l'avenir de la viticulture puisque qu'ils pourraient aboutir à supprimer la plupart des traitements. Nous allons continuer à planter ces cépages dans les deux années prochaines. Mais c'est un projet pour 40 ans au moins!»*



Les vins Porret

— Famille vigneronne depuis 1858 —

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

messeiller
Lakeside Printhouse

www.messeiller.ch



Quentin dans ses vignes, protégées de la grêle par des filets spéciaux encore très peu répandus, relevables lors des opérations de culture habituelles.

« IL FAUT EXPLIQUER, ENCORE ET TOUJOURS »

« Je crois à l'avenir de la viticulture suisse », s'exclame Quentin. « Nous allons dans le bon sens dans de nombreux domaines, notamment en matière de protection de la nature, de limitation des traitements, de préservation de la biodiversité. Mais tout cela est aussi très coûteux et certaines votations, comme celles du 13 juin nous inquiètent. Je crois aussi qu'il faut expliquer encore et toujours notre travail au public qui ne sait pas toujours quelles sont nos réalités. Par bonheur, la formation professionnelle des vigneron·nes ne cesse de progresser, tout comme la qualité des vins. Mais les contraintes face à la concurrence étrangère sont rudes ».

Le Domaine Divernois s'est doté depuis peu de filets anti-grêle qui constituent une première dans la région. Ces filets qui protègent les ceps de tous côtés peuvent être relevés pour les soins à la vigne. Ils équipent déjà 2 hectares du Domaine, qui devrait en être muni en totalité dans les prochaines années.

Et Quentin ne manque pas non plus d'autres projets d'envergure puisque la création, au bas du village, d'une nouvelle cave est actuellement à l'étude. La maison familiale historique du cœur de Cornaux deviendrait alors un lieu idéal pour l'accueil des clients !

Texte et photos :
Jacques Girard



Agenda 2021

Juin

Me-Je-Ve 23-24-25 juin Croisière de dégustation de l'Œil-de-Perdrix

Sur inscription (<https://www.neuchatel-vins-terroir.ch>)

Août

15-29 août Cernier - Evologia
Ve-Di 27-29 août Sortie annuelle dans l'Auxerrois

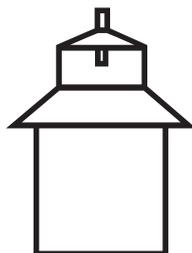
Jardins Musicaux

Les organisateurs ont bon espoir qu'elle puisse avoir lieu, moyennant peut-être une vaccination ou un test PCR préalables

COMMENCEZ VOTRE CAGNOTTE !

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

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
● Œil-de-Perdrix
● 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



A la découverte des vins neuchâtelois en un clic!

L'arrivée du soleil nous apporte enfin de bonnes nouvelles. Vous les attendiez depuis longtemps et elles sont finalement de retour! En effet, les dégustations dans les caves sont à nouveau possibles et pour cette occasion, nous avons innové!

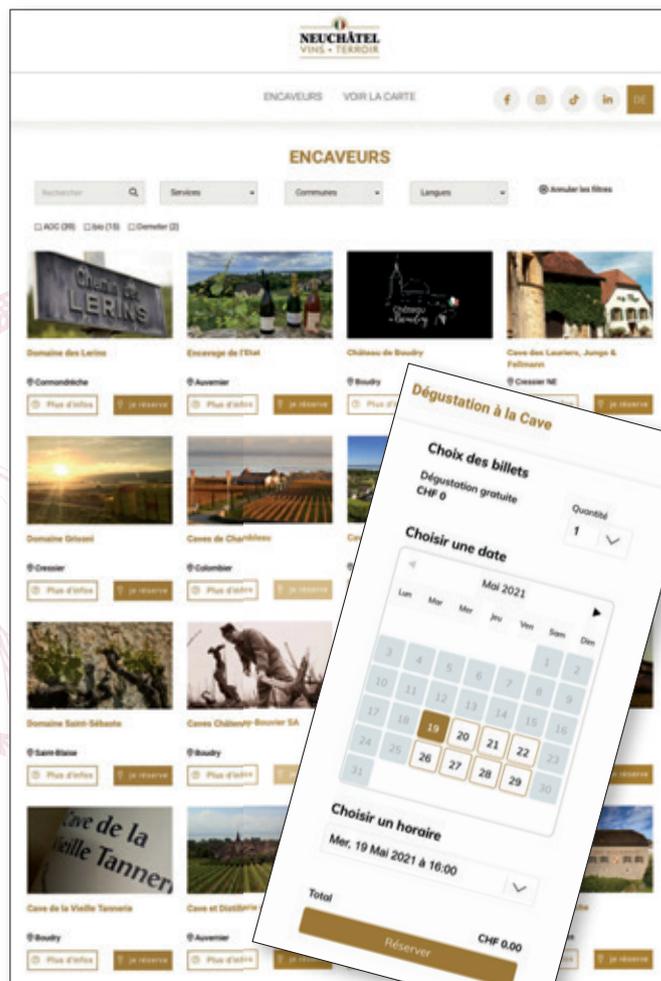
UN PETIT COUP DE DIGITAL

Neuchâtel Vins et Terroir a lancé une plateforme permettant aux intéressé-e-s de réserver leur(s) visite(s) de cave, directement en ligne! Pour cela, il suffit de se rendre sur le site www.vignobles-trois-lacs.ch, de choisir son/ses encaveur(s) et la/les date(s) souhaitée(s) pour effectuer la dégustation.

La plateforme a été lancée le vendredi 30 avril 2021. L'inauguration de cette dernière a notamment servi lors des « Caves Ouvertes Neuchâteloises » qui se sont déroulées du 7 au 9 mai 2021 avec un total de presque 2000 inscriptions. Évidemment, le nombre de visiteur/euse-s est restreint afin de respecter les règles et mesures en vigueur liées à la COVID-19. Les dégustations se déroulent assis et par table de quatre personnes.

Venez à la rencontre de nos vigneron-ne-s et découvrez leurs dernières créations en vous inscrivant, en un clic, sur la plateforme mise à disposition. N'attendez plus! Rendez-vous sur www.vignobles-trois-lacs.ch pour passer un bon moment entre ami-e-s ou en famille à la découverte des crus neuchâtelois.

 Mireille Bühler
Directrice de Neuchâtel Vins et Terroir



**Domaine
Brunner**

VIGNERON ENCAVEUR

2022 Bevaix

+41 (0)32 846 11 59

domainebrunner.ch



JOCELYN & CINZIA
VOUGA

VINS
DE CORTAILLOD
www.vougavins.ch

Le début de la lettre E contenait essentiellement de l'eau. Nous ne serons pas débarrassés pour autant de ce précieux liquide dans la suite de cet abécédaire qui reprend avec de l'eau chaude et même de la vapeur !

ÉBOUILLANTAGE ; ÉCHAUDAGE

L'ébouillantage consiste à rincer les fûts ou les barriques à l'eau chaude. Ceci pour tenter de désinfecter, dérougir, enlever de la pierre à vin ou faire retrouver l'étanchéité par le gonflement des douves ou douelles. On utilise, aujourd'hui, plutôt un appareil producteur de vapeur; on parle également d'échaudage. Avec le réchauffement climatique, on a de plus en plus de vins faibles en acidité, avec des sucres résiduels. Dès lors, il est indispensable de maintenir une hygiène parfaite du matériel vinicole afin d'éviter le développement de micro-organismes préjudiciables à la stabilité du vin durant la phase d'élevage.

L'échaudage est un terme également appliqué à une ancienne technique viticole qui a permis de sauver la vigne des dégâts de la pyrale. Benoît Raclet, greffier de son état et propriétaire de vignes à Romanèche-Thorins, dans le Beaujolais, a constaté que sa treille, régulièrement arrosée par de l'eau chaude en provenance des cuisines, ne subissait pas les affres du « ver coquin » de la pyrale. Il s'est mis en demeure d'effectuer des essais dans la vigne. Malgré l'hilarité de ses voisins vigneron, force fut de constater que la technique était efficace ! Elle a permis de sauver les vignes du Beaujolais et du Mâconnais de la dévastation.

Abécédaire œnologique



Appareil producteur de vapeur

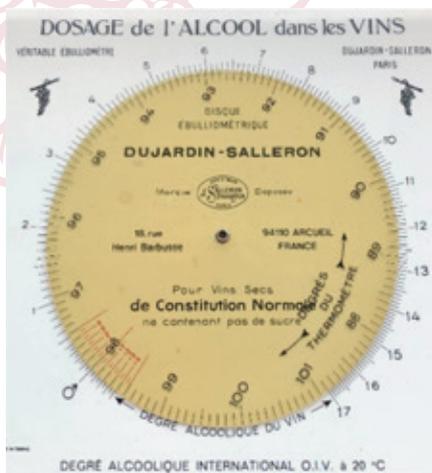
Un appareil producteur de vapeur permet d'envoyer de l'eau surchauffée dans les barriques

ÉBRIÉTÉ

Bien que l'Écclésiaste déclare : « Bonum vinum lætificat cor hominis » (le bon vin réjouit le cœur de l'homme), il s'agit de n'en point abuser pour ne pas se trouver en état d'ébriété. Celle-ci peut être colorée suivant les régions linguistiques. Populairement on dira « Il est fin noir ! » à Neuchâtel et, arrivé à Soleure, on s'exclamera : « Er ist ganz blau ! » (il est tout bleu). Il en va de même pour le Pinot Noir neuchâtelois qui, passé la Thielle, devient bleu (Blauburgunder). Du vignolant qui est avant tout un dégustateur on affirmera : « Il tient le vin ! »...

ÉBULLIOMÈTRE ; ÉBULLIOSCOPE

Il s'agit d'un appareil relativement ancien pour déterminer la teneur en alcool du vin. Le principe est basé sur une comparaison du point d'ébullition de l'eau - 100 °C au niveau de la mer - à celui du vin, à une pression barométrique donnée et stable. Par exemple : un vin dont l'ébullition aurait lieu à 88,6 °C comparé à l'eau à 98 °C, à Auvergnier,



Ebulliomètre traditionnelle et la version moderne, avec suivi de la pression atmosphérique, à la Station viticole



donnerait 13,5% vol. d'alcool. On utilise une rélette ou une roue à calcul pour obtenir le résultat.

ÉCHANGEUR D'IONS

Ce procédé n'est pas en usage en Suisse, si ce n'est pour la production d'eau déminéralisée pour les distilleries et les laboratoires. En œnologie, grâce à des colonnes de résines échangeuses d'ions, on pourrait précipiter la pierre à vin, éliminer les métaux lourds, diminuer l'azote, corriger l'acidité, désulfiter et enfin améliorer la qualité gustative des vins...

Chez nous rien de tel. Les vignerons, malgré les aléas du climat, essaient d'obtenir une matière première naturelle, digne d'être vinifiée sans être modifiée par des artifices de ce genre!

ÉCHANGEUR DE CHALEUR

Il fut un temps où les encaveurs alémaniques nous impressionnaient. Dans chaque cave de l'est du pays, on trouvait la tubulure inox d'un échangeur de température. Le climat des années 80, passablement plus frais, fournissait des Pinots peu colorés et arrivant très froids à la cave, en octobre. L'échangeur permettait de réchauffer la vendange et, par

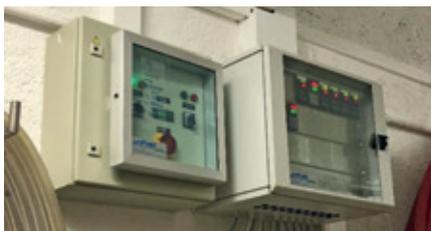


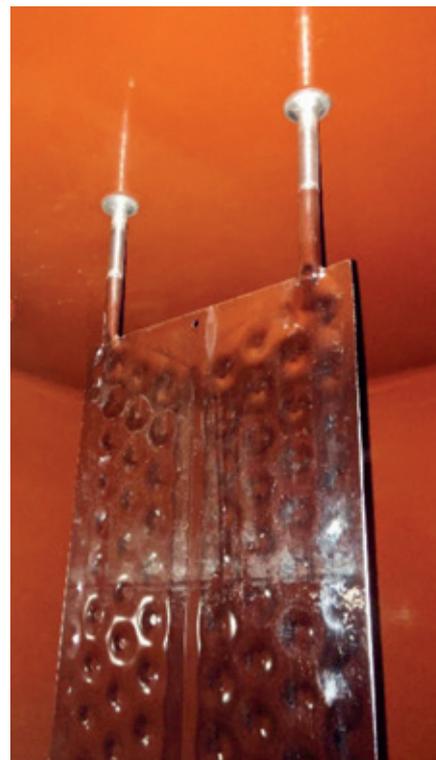
Tableau de commande

la-même, une extraction facilitée de la couleur.

A l'heure actuelle, sans pouvoir vendanger la nuit, on voudrait bien avoir les mêmes dispositifs pour refroidir la récolte qui arrive chaude et bien mûre en cave!

Pour les fermentations alcooliques, un autre échangeur de température est disposé dans chaque cuve. Il s'agit d'un « drapeau », sorte de radiateur en inox, dans lequel circule de l'eau glacée. Cela permet d'absorber la chaleur produite par la fermentation (27 Kcal/l de moût) et de régulariser celle-ci.

À basse température, 15°C, les vins ont plus de gras (glycérol), plus d'arômes et de finesse et, souvent, des notes d'agrumes. La circulation d'eau



Drapeau

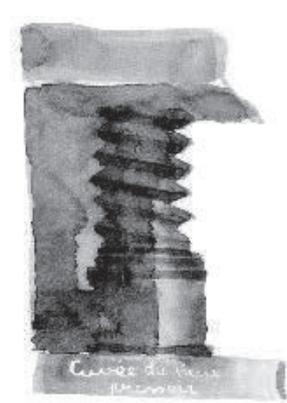


S
★
A N
✋
D O
▼
Z

SANDOZ & CIE VINS - NEUCHÂTEL
VITICULTEURS - ENCAVEURS

RUE DE LA DÎME 98
CH - 2000 NEUCHÂTEL

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



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

le plaisir authentique



bien empoisonné par ceux censés le protéger ! Depuis l'antiquité, cette fonction s'est perpétuée régulièrement. En France, jusqu'en 1830, un officier royal servait le vin au monarque. De nos jours, les confréries bachiques ont pour responsable de la sélection, du service et du commentaire un Grand Échanson. Chez nos collègues Olifants du Bas Lac en Pays de Neuchâtel, c'est Daniel Hügli qui officie. Même si cette fonction n'est pas en usage parmi les Vignolants, en 1987, les IV-Ministres du Château de

glacée peut être pilotée cuve par cuve, chacune étant équipée de sondes de température et de vannes télécommandées (photos).

ÉCHANSON

Gardons le meilleur pour la fin... ou pour la soif ! Il y plus de 4'320 ans, l'échanson du roi de Kish,

en Mésopotamie, prit sa place et fonda un nouvel empire. Alexandre le Grand nommait échansons des fils de bonne famille. Leur fonction était de sélectionner les vins et de les déguster devant la cour pour éviter un empoisonnement du roi de Macédoine qui, selon certaines versions, ne serait pas mort du paludisme ou de la typhoïde, mais

Boudry ont intronisé Blaise Duport et lui ont décerné le titre de «Royal Échanson de la Fine Goutte»... (voir arbre généalogique). Santé donc et large soif à vous, chères compagnes et chers compagnons !

Texte et photos : Yves Dothaux

OENO PÔLE

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

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

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

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

Salade Lollo rouge © Agrisano



Acerum : l'érable comme on ne s'y attend pas !

La libéralisation des règles de distillation a ouvert un espace d'imagination nouveau dans l'utilisation des ressources fermentescibles. Les régions du Québec s'unissent autour d'un nouveau produit : l'Acerum.

Pour rappel, le sirop d'érable est élaboré à partir d'eau d'érable, une sève brute constituée, au printemps, d'eau, de sels minéraux, d'oligo-éléments et d'environ 2% de saccharose. Le reste de l'année la sève ne contient pas ce sucre qui protège les cellules de l'arbre contre le froid. Par un système complexe de cryo-succion, l'alternance printanière de nuits froides et de jours chauds permet la montée de la sève. On la capte alors en perçant l'écorce et en installant un chaluveau dans l'aubier. Un arbre peut donner 50 litres d'eau d'érable lors de la saison des sucres.



Photo : Sophie Dumont

La vapeur monte, le « Réduit » reste dans l'évaporateur

Les prochains chiffres importants concernent la concentration du sirop d'érable. Après évaporation ou concentration par osmose, le sirop atteint 66° Brix (*). Le rapide calcul à faire est que, pour obtenir un litre de sirop, on a besoin de 40 litres d'eau d'érable. Pour la petite histoire, le sirop est proposé à la consommation de masse seulement depuis les années cinquante, grâce à la mise en conserve. Auparavant, le produit de l'érable était commercialisé sous forme de sucre.

Parlons argent maintenant: une boîte de conserve - « une canne de sirop » de 540 ml - vaut, en gros, 6,00\$ (4,50 CHF) et un kilogramme de sucre d'érable, en gros, coûte 35,00 \$. (26,00 CHF). Cette mise en situation pour expliquer qu'après les limitations gouvernementales, le prix était un autre élément important pour restreindre la distillation de moûts contenant du sucre d'érable comme base de nourriture pour les levures dans le but d'obtenir un alcool. L'engouement pour les alcools locaux, créés au Québec, suite à une certaine forme de libéralisation des alambics, a donné des ailes aux distillateurs imaginatifs. Les clients étaient aussi prêts à payer davantage pour un produit du terroir. (c.f. Le Vignolant n° 124 : « Le Québec aime ses produits régionaux »).

La table est mise pour la réunion de trois distillateurs prêts à conquérir le monde à partir de petits villages de Gaspésie ou du Témiscouata. Ils fondent l'Union des distillateurs de spiritueux



Photo: F. Matthey

Acerum de la distillerie Shefford, une nouvelle classe de spiritueux

d'érable (UDSÉ) dont les buts sont : « de favoriser la production d'eaux-de-vie d'érable au Québec, de définir et de protéger l'appellation «Acerum» et d'en faire la promotion au Canada et à l'international ». Tout distillateur québécois pourra se joindre à eux et nommer ses produits «Acerum» en faisant l'acquisition d'une licence et en respectant le cahier des charges.

Acer saccharum est le nom latin de l'érable à sucre. «Rum» fait penser au nom anglais du distillat de jus de canne à sucre concentré (rhum agricole) ou de mélasse diluée (rhum industriel). Le lien entre Rhum et Acerum est que la confection du moût de départ est semblable mais l'origine du sucre est évidemment différente : Rhum = canne à sucre/Acerum = érable, peu importe la forme.

L'Acerum peut être élaboré à partir d'eau d'érable dont il faudra augmenter un peu la concentration ou de sirop d'érable dilué autour de 20° Brix, pour faciliter la fermentation. Le liquide produit, à ce niveau de concentration, lors de la fabrication



Photo : SD

L'érable à sucre dans son érablière

du sirop dans les cabanes à sucre, se nomme « le réduit » et se boit à la tasse, car il est chaud, parfois déjà allongé d'un petit gin !

Les alcools ainsi obtenus peuvent être embouteillés blancs ou vieillis en barriques neuves ou non. Leur commercialisation n'est pas autorisée en dessous de 35% d'alcool et, pour la dilution, sont autorisés l'eau et, particularité, le filtrat de l'osmose inversée de l'eau d'érable. Je m'explique : pour économiser l'énergie lors de la fabrication du sirop d'érable, il est possible de séparer le sucre contenu dans la sève par un autre moyen que l'évaporation qui demande beaucoup de chaleur. Il s'agit de l'osmose qui est utilisée en complément pour débiter la concentration de l'eau d'érable.

L'osmose permet, grâce à des semi-membranes perméables, de séparer un liquide moins concentré d'un liquide plus concentré. Il résulte de cette action, d'un côté une eau d'érable plus riche en sucre, prête à être chauffée pour l'évaporation du reste d'eau et, de l'autre côté, une eau d'érable sans sucre mais pleine de sels minéraux et d'autres éléments bienfaisants naturels. Ce filtrat peut être ajouté à l'alcool au moment de la dilution et de la mise en bouteille.

Revenons à L'Acerum. Il peut donc, après dilution, être vendu blanc. Il s'apparente alors à une Grappa qui aurait des notes de caramel blond et de sirop d'érable (sans son côté sucré). Il devient plus proche du rhum lorsqu'il est vieilli en barriques. Le bois, selon qu'il est neuf, toasté ou a déjà été utilisé, transmet la palette aromatique de ses origines, dont les céréales grillées. L'Acerum conserve aussi ses parfums de praliné et de vanille.

Celui que j'ai dégusté avait été vieilli dans des barriques où du sirop d'érable avait séjourné précédemment. Il était donc très légèrement sucré, peut-être 20 g/litre. Le cahier des charges



Photo: SD

Cabane à sucre -10° la nuit +15° le jour

ne permet pas l'ajout d'édulcorants mais cette façon de faire, par vieillissement en fûts, est acceptée jusqu'à 25 g/litre.

Ma dégustation a donc été très agréable. Sans plusieurs années d'âge, l'Acerum est déjà plein de subtiles saveurs et il s'approche des très bons rhums qui, eux aussi, sont parfois imperceptiblement adoucis pour paraître plus ronds. Cependant, quand je cherche un alcool qui se veut noble, je ne recherche pas la douceur mais l'originalité. Ma prochaine dégustation sera pour un Acerum blanc ou vieilli dans des barriques différentes.

Le nombre de produits alcooliques dérivés de la mise en valeur des produits du terroir défie l'imagination ici, au Québec, comme ailleurs. Ils doivent se mesurer, en tradition et en réputation, aux grands classiques que sont les bons vins, rouges ou blancs, les vins mutés ou les spiritueux pluri-séculaires.

L'objectif de l'UDSÉ est d'établir une marque. L'Union a adressé une demande aux autorités compétentes pour obtenir une « Indication Géographique Protégée » (IGP). Le génie des travailleurs de la terre a déjà donné, à la Belle Province, le cidre de glace, une exclusivité qui a bâti sa

réputation en se situant au niveau des meilleurs vins de glace. L'Acerum est de cette trempe et, sous peu, les babas montréalais seront des babas à l'Acerum !

François Matthey-Jonais
Amphitryon du Lac Blanc

(*) Note de la rédaction (Yves Dothaux) :

Le %, et non le degré Brix, est un pourcentage de sucre de cuisine (saccharose) par litre. C'est l'unité internationale de la mesure du sucre : 1% Brix = 10 g/l de sucre. 20% Brix, pour le sirop d'érable, correspondent à 83° Oechsle et également à un Chasselas bien mûr à 197 g/l de sucre et 11.6% vol. d'alcool probable.

Les 66% Brix mentionnés dans l'article correspondent à un liquide dont on a éliminé les 2/3 de l'eau et qui atteindrait 326° Oe !

A Neuchâtel, le % Brix - souvent donné avec une équivalence en Oechsle - est la mesure légale du sucre dans les moûts depuis plus de vingt ans. Paradoxalement, les professionnels parlent toujours en degrés Oechsle car cette mesure est la base de nombreux calculs de cave qu'on peut effectuer aisément mentalement.

Le degré Oechsle correspond à une simplification de la densité : 1 litre d'eau pèse 1 kg ; 1 litre de moût à 83° Oe pèse 1,083 kg. Il se mesure à l'aide d'un réfractomètre ou d'un densimètre (sonde à moût). Le moût n'est pas constitué que de sucres mais également de sels minéraux et d'acides qui influencent la densité.

Fond de page : Eau d'érable goutte après goutte (SD).

DOMAINE DE
CHAMBLEAU
Louis-Philippe Burgal
2013 Colombier - Tél. 032 731 16 66
www.chambleau.ch

Neuchâtel
APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

ALAIN GERBER • VIGNERON-ENCAVEUR • HAUTERIVE

Vin Nature

«Laisser le raisin devenir vin»

Le 11 janvier 2021, des vigneron-ne-s réuni-e-s sous cette devise ont fondé l'Association suisse « Vin Nature » (ASVN) dont l'objectif est d'assurer la promotion de ce type de vin. Elle entend aussi conseiller et accompagner les producteurs dans leur démarche de vinification douce, mettre en lumière la grande diversité de ces vins au niveau de leur apparence, de leurs parfums, de leurs arômes, de leur expression... et prouver que la qualité peut être au rendez-vous.

Sous l'impulsion de Frank Siffert, vigneron à Bonvillars, un groupe de travail s'est efforcé de définir ce qu'est un vrai «vin nature» et les critères très stricts - le cahier des charges -

sur lesquels veillera une commission de contrôle, permettant d'obtenir la labellisation. Dans le comité siègent deux autres personnes de la région «Trois Lacs»: Anne-Claire Schott, vigneronne à

Douanne (Twann) et Christian Vessaz qui dirige le Domaine du Cru de l'Hôpital, propriété de la Bourgeoisie de Morat, à Môtier, dans le Vully.

Définition retenue par l'ASVN: un vin nature est issu de raisins cultivés en bio ou en biodynamie (Demeter). La vinification des moûts s'effectue sans aucun intrant et sans sulfites ajoutés. Le vin n'est pas filtré.

«Souvenez-vous - m'a rappelé l'un des fondateurs de l'ASVN - il y a encore une cinquantaine d'années, des gerles étaient déposées à proximité des parchets de vigne. On y foulait le raisin fraîchement cueilli. On les transportait ensuite au pressoir. Durant un laps de temps parfois de plusieurs heures, les grains macéraient dans leur jus. On essaie de retrouver un peu de cette méthode ancienne, conscient que les conditions, notamment climatiques, ont beaucoup changé. On vendangeait alors pratiquement toujours durant la deuxième moitié du mois d'octobre, voire en novembre. Aujourd'hui, on récolte le raisin déjà en septembre. Il faut surveiller attentivement les températures qui pourraient déclencher une fermentation trop hâtive, difficile à maîtriser ensuite. Personnellement, j'ai pris conscience, au début

BIO SUISSE **demeter**

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

DOMAINE de MONTMOLLIN
Auvonnier – Neuchâtel

Grand-Rue 3
2012 Auvonnier
www.domainedemontmollin.ch

Oenologie

**Produits
Conseils
Solutions**

Barriques	Produits œnologiques	Filtration	Bouchons
VICARD TONNELERIES	La LAMOTHE-ABIET FATON Powering Business Worldwide novozymes® CHR HANSEN Fermentis	SWISS QUALITY FILTROX IMERYS Filtration	MASILVA WEARECORK
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			LEHVOSS Schneider

de ce siècle, de la nécessité absolue de préserver l'environnement, d'offrir à la vigne, en parfaite harmonie avec la nature, les conditions optimales qui lui permettent de s'adapter en douceur, d'accroître sa résistance, de produire des fruits dont la vinification respectueuse du processus naturel préservera l'authenticité et les saveurs originelles».

On le sait, le vignoble neuchâtelois s'avère l'un des plus riches en domaines cultivés en «Bio». Aussi l'élaboration de «vins nature» a-t-elle immédiatement suscité des vocations parmi les professionnels. En l'absence d'une législation adéquate en Suisse, il faut un courage certain pour se lancer dans l'aventure car ancienne méthode ne rime pas avec facilité. Dans le contexte actuel, même si on entend laisser faire la nature, cela requiert une excellente connaissance des terroirs qui composent le vignoble, un investissement, une attention et un suivi importants. On vendange manuellement, moment délicat en raison de la température et de l'oxydation rapide, par exemple du chasselas; on sélectionne et on utilise exclusivement des levures présentes sur le domaine. En cave intervient tout le savoir faire du/de la vigneron-ne ou de l'œnologue: presse, brassage, mise en fermentation dans des cuves en Inox, dans des vases, dans des amphores, dans des barriques ayant déjà contenu plusieurs vins. Et l'attente commence en observant le processus se dérouler...

A un vin dit «nature», on n'ajoute pas de sulfites. Cela ne signifie pas qu'il n'en contient pas déjà, naturellement. Ce sont les levures qu'on se garde bien d'enlever par filtration qui vont jouer le rôle de conservateur.

La mise en bouteilles constitue une opération de tous les dangers en raison des risques d'oxydation. Pour les éviter, on la pratique sous une atmosphère d'azote.

Certains domaines - Brunner à Bevaix et les Caves du Prieuré à Cormondrèche, par exemple - sans

être en possession du label Bio ou Biodynamie, ont, depuis cette année, un vin ou une gamme de vins «sans sulfites ajoutés».

D'autres domaines, dûment labellisés eux, proposent depuis une ou plusieurs années, un vin ou une gamme de vins «nature». Hélas pour nous, ils sont souvent victimes de leur succès et, partiellement, en rupture de stock. Nous avons recensé, en espérant n'avoir oublié personne:

■ **Chambleau, à Colombier**: Louis-Philippe Burgat propose déjà «L'Audacieux», un Divico (*), avant de mettre sur le marché, prochainement, un Pinot Noir.

■ **De Montmollin, à Auvernier**: Benoit et sa sœur, Rachel Billeter, ont choisi de nommer «A Poil» leur gamme de vins «nature» qui comprend un Chasselas (épuisé) et un assemblage Divico-Galotta.



Benoit de Montmollin

■ **Saint-Sébastien, à Saint-Blaise**: Elodie Kuntzer a décidé d'ajouter le mot «Nature» au nom de trois de ses vins: un Pinot Noir, un Divico et un «Vin orange» (épuisé) issu du cépage Sauvignon.

■ **Les Coccinelles, à Saint-Aubin**: Pierre Lambert, fils de Maurice l'un des pionniers du Bio dans le canton, mettra en vente, l'an prochain «Rose pourpre», un Divico.

■ **L'Encavage du Haut, à Auvernier**: Jean-Michel Henrioud (photo) complète le nom de sa gamme de vins - Chasselas, Rosé, Pinot Noir - et y ajoute «D'ici».



La rédaction, curieuse, aurait bien voulu déguster tous les vins «nature» produits en Terre neuchâteloise. Elle a dû se limiter à deux (c.f. note ci-après). Mais elle ne l'a pas regretté: quelle magnifique découverte! Si tous les autres sont à leur exemple, ces vins sont tout simplement fabuleux. Ils recèlent une richesse aromatique extraordinaire. Ils méritent un avenir radieux.

Ces vigneron-ne-s ont du talent. Nous en reparlerons sans doute...

■ Texte et photos:

Jean-François Kunzi

qui remercie chaleureusement toutes les personnes (leur nom figure dans le texte) qui ont accepté de répondre à ses questions

(*) Note de la rédaction:

Le Divico, ainsi nommé en hommage au chef des Helvètes, est le premier cépage rouge résistant à certaines maladies sélectionné par l'Agroscope et dûment homologué. Il est issu d'un croisement entre le Gamaret (Gamay + Reichensteiner) et le Bronner (Merzling + Gm 64-94). Sa résistance n'est cependant pas absolue: en fonction de la pression des maladies, un à trois traitements suffisent à le protéger.



Notes de dégustation de deux vins «nature»



Deux vins provenant du domaine de Saint-Sébastien, à Saint-Blaise, ont séduit les dégustateurs. En effet, la famille Kuntzer, sous la houlette d'Elodie, a élaboré un **Pinot noir nature AOC de 2020** et un **Divico nature de 2020** également.

Le premier présente une robe très foncée et légèrement trouble (il s'agit d'un vin non filtré). Le nez, encore un peu fermé, révèle des parfums de fruits rouges assez intenses. En bouche, le vin est assez rond et complexe, aux arômes de fruits rouges, avec des tanins soyeux et une très belle finale. C'est un vin droit, bien structuré qui pourra se garder plusieurs années.

Quant au Divico VdP, la robe est violacée, le nez profond aux senteurs de cuir et de pruneau. La bouche, malgré une puissance bien présente, révèle un vin léger, tout en finesse, où le cassis et la mûre se disputent la préséance. Ce Divico, bien construit, avec de beaux tanins et une finale épicée, a vraiment séduit les dégustateurs.

■ Au nom des dégustateurs qui remercient très chaleureusement la famille Kuntzer:

Jean Martenet

Neuchâtel Œil de Perdrix

L'Original



SWISS WINE | SANS HÉSITER
NEUCHÂTEL

www.neuchateloeildeperdrix.ch

A déguster avec modération

Suisse. Naturellement.

OFFRE SPECIALE

Commandez votre
Œil de Perdrix sans
plus attendre sur le site
www.neuchateloeildeperdrix.ch