

Le Vignolant

N°133 | septembre 2021

Sophie et Martin Porret,
une passion de famille



**Découvrez
aussi...**

Editorial
Nous voulons
changer
la viticulture

Prix Ambassadeur
2021
Domaine Grisoni

Neuchâtel
Vins et Terroir
Un début d'été
haut en couleur

Sommaire

- 3 **Editorial**
Nous voulons changer la viticulture
- 4 **Portrait**
Sophie et Martin Porret, une passion de famille
- 9 **Domaine Burgat**
Quand le nom change...
Domaine Divernois
Pari gagné
- 10 **Archives**
Vie quotidienne
Concours
- 11 **Que font les Vignolants?**
Heureux qui comme Ulysse a fait un beau voyage...
- 14 **Prix Ambassadeur 2021**
Domaine Grisoni
Château de Boudry
Un été au château
- 15 **Abécédaire œnologique**
Lettre E comme Ecologie!
- 18 **Anniversaire**
1951-2021: La CV²N fête ses 70 ans
- 20 **Québec**
Sur le chemin de Saint-François de Pique Dur...
- 22 **Neuchâtel Vins et Terroir**
Un début d'été haut en couleur
- 23 **Frairie d'automne**
6 octobre 2021

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 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 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; Vincent L'Plattenier, 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 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

Sophie et Martin Porret. (JG)



Photo: AZ

Nous voulons changer la viticulture

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

Lors d'un lointain voyage en Italie, un slogan placardé notamment dans les gares m'avait particulièrement frappé, peut-être parce que mon enfance avait baigné dans ce milieu-là. Aujourd'hui, quand j'observe l'évolution qui s'est opérée en moins d'une génération, j'ai envie de l'adapter: «**Nous, viticulteur/trice-s neuchâtelois-e-s, nous ne voulons pas changer de métier. Nous voulons changer la viticulture**». (*)

Rien ne parait les décourager, les vigneron-ne-s du Pays de Neuchâtel! Et d'ailleurs aussi, évidemment. Malgré les aléas climatiques – et ils n'ont pas manqué cette année – ils/elles poursuivent résolument leur marche en avant, vers un avenir toujours plus respectueux de l'environnement et de la biodiversité. Il faut avoir un caractère bien trempé, être muni d'une solide dose de courage, de volonté, de per-



sévérance et de sagesse pour affronter toutes les menaces qui pèsent sur le fruit de son travail et encaisser les coups.

Tous les métiers de la terre sont tributaires de facteurs sur lesquels l'être humain n'a aucune prise immédiate, même si on sait maintenant que certaines de ses activités provoquent le réchauffement climatique: le positionnement des masses d'air à l'échelle planétaire et des courants qui en découlent, l'abondance des

précipitations ou, au contraire, leur absence, le déchainement inouï des éléments...

Quand la vigne est affaiblie, surviennent souvent, en plus, les maladies et les ravageurs. Pendant longtemps, on a eu recours massivement aux traitements chimiques (de synthèse), non sans conséquences sur la santé des vigneron-ne-s qui rentraient, après l'épandage, recouverts d'une pellicule parfois bleutée signalant la présence de cuivre.

En moins d'une génération, les mentalités ont sérieusement évolué. Grâce à la recherche, on possède indéniablement des connaissances meilleures. On comprend mieux certains processus. On s'inquiète de la vigueur de vitis vinifera: on lui crée un environnement favorable. On limite sa générosité qui nuisait souvent à la qualité du raisin. On prépare des variétés résistantes. On cible les traitements et on favorise les ennemis naturels. On tente de laisser la vigne et le vin «**vivre leur vie**» en leur offrant les conditions les plus propices...



«**Nous voulons changer la viticulture!**» Le Vignolant vous a proposé des portraits de plusieurs vigneron-ne-s et, notamment, ceux de la «**relève**». N'illustrent-ils pas parfaitement cette volonté?

■ Texte et photos: Jean-François Kunzi



(*) Slogan original: «**Nous, agriculteurs italiens, nous ne voulons pas changer de métier. Nous voulons changer l'agriculture.**»

Sophie et Martin Porret

une passion de famille

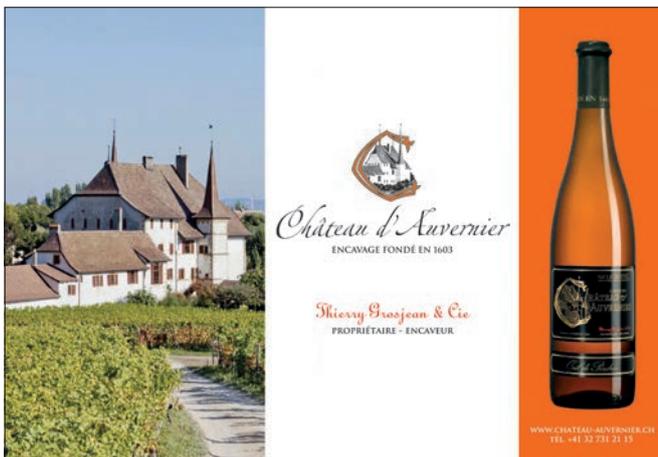
La viticulture neuchâteloise se porte bien. La crise sanitaire ne semble pas l'avoir autant affectée qu'ailleurs en Suisse. Elle compte aussi dans ses rangs un nombre important de jeunes professionnels bien formés, pleins d'idées et très ouverts à l'innovation. Curieux de faire plus ample connaissance avec les représentants de la génération montante, Le Vignolant a rencontré un duo, chose assez rare, formé par une sœur et un frère : Sophie et Martin Porret. Nous les avons retrouvés dans leur superbe maison vigneronne du Domaine des Cèdres, à Cortaillod. La preuve que l'on peut, par le jeu d'une belle entente entre parents et enfants, faire prospérer un encuvage fondé en 1858.



Sophie a 30 ans, Martin en a 32. Initialement, leur chemin a été quelque peu différent, mais tous deux se retrouvent maintenant à gérer le domaine familial en étroite collaboration avec leurs parents, Nicole et Jean-Christophe. Sophie et Martin incarnent la sixième génération de la famille Porret.

Si Sophie, avant sa formation professionnelle, a souvent aidé au domaine, elle a tout d'abord envisagé de travailler dans l'hôtellerie au terme de ses études au lycée. Mais divers stages dans cette filière la convainquent que telle n'est pas sa vocation. Après un an de pratique pour se former à la viticulture, elle se tourne vers l'œnologie, en suivant les cours de l'Ecole de Changins où elle obtient son diplôme d'ingénieure en 2015. Sophie effectue ensuite une série de stages dans les cantons de Vaud et de Zurich avant de travailler quatre mois durant dans un grand domaine viticole du Kaiserstuhl, en Allemagne. Elle est ensuite engagée en tant qu'œnologue dans plusieurs encavages neuchâtelois. Elle rejoint le domaine familial en 2017.

La belle maison vigneronne de Cortaillod qui domine le lac de Neuchâtel.





Les grands foudres sont toujours à l'honneur.

DES PARCOURS TRÈS DIVERSIFIÉS

Martin, lui, suit les cours de l'Ecole supérieure de commerce de Neuchâtel, dans la filière informatique de gestion, où il décroche sa maturité commerciale. « Une formation qui m'a été d'une grande utilité dans mon activité professionnelle », sourit Martin, « tant ces domaines ont pris de l'importance ». Mais un an passé à effectuer divers stages en entreprise lui font comprendre que le bureau n'est pas sa tasse de thé. « Il me manquait le contact avec la nature, précieux pour moi », ajoute Martin. C'est pourquoi il effectue ensuite un apprentissage en viticulture au terme duquel il obtient son certificat fédéral de capacité.

Suivent plusieurs stages au Valais et dans les Grisons, à Salquenen et Maienfeld en particulier, ce qui lui permet d'entreprendre le cursus de Changins et de devenir lui aussi ingénieur en œnologie,

ceci en 2014. Il rejoint l'entreprise en 2015, après un autre stage en Bourgogne, « une très belle expérience ». Il travaillera également dans plusieurs domaines des bords du lac de Biènné et du Vully. Sophie a deux enfants, un garçon et une fille, Martin est papa d'une fille, avec une naissance à venir en pleines vendanges !

LE RÔLE CRUCIAL DES PARENTS

Leur premier millésime en commun, ce sera pour Sophie et Martin celui de 2017, élaboré bien sûr de concert avec leurs parents. « Sans eux, tout cela aurait été impossible », insiste Martin, « nous avons eu beaucoup de chance de nous voir confier d'emblée des responsabilités et de jouir d'une telle indépendance ».

Martin se concentre plutôt sur la vigne, Sophie sur la cave. La sœur comme le frère insistent beaucoup sur les vertus du travail en équipe.

« Tout se décide en commun, dans tous les domaines, qu'il s'agisse de la vigne, de la cave ou de la gestion », expliquent-ils. Mais tous deux mettent l'accent sur une nécessité absolue, la communication. « C'est une richesse de travailler à quatre, pour déguster par exemple, puisque, entre palais féminins et masculins, chacun apporte sa perception, sa connaissance et sa sensibilité. Ce sont des échanges magnifiques ».

UNE RECONVERSION BIOLOGIQUE

Le domaine s'étend sur 7 hectares, dont 60% sont plantés en pinot noir, 30% en chasselas, le reste en pinot gris, gamaret, chardonnay et divico. La moitié de ces vignes se trouvent autour de la maison familiale, le reste forme divers parchets à Boudry, Bevaix et Colombier. « Nous avons de ce fait des terroirs différents, ce qui nous permet d'enrichir notre palette de crus », se réjouit Martin.



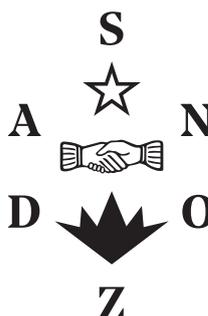
Mauler
MAISON FONDÉE EN 1829

**Caveau
Vente directe**

Le Prieuré St-Pierre - 2112 Môtiers NE

Heures d'ouverture sur

www.mauler.ch



SANDOZ & CIE VINS - NEUCHÂTEL
VITICULTEURS - ENCAVEURS

RUE DE LA DÎME 98
CH - 2000 NEUCHÂTEL

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



Frère et sœur, une complicité constante.

Depuis le 1^{er} janvier 2021, le domaine Porret est en reconversion biologique. Mais les premiers essais datent de 2015 déjà. Depuis 2018, le domaine est effectivement en culture biologique, c'est-à-dire sans produits de synthèse, les désherbants en particulier: «*mais un délai de deux ans suit la demande de certification et même si nous étions en bio dès 2018, ce délai doit être respecté*», explique Martin.

DÉVELOPPER LA BIODIVERSITÉ

Le domaine familial forme d'ailleurs un écosystème complet, avec un grand jardin et des vergers qui abritent des ruches et des arbres

— 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)

info@domainepourtales.ch

+41 32 757 26 49

www.domainepourtales.ch

L'entrée du Domaine des Cèdres rappelle fièrement la date de création du domaine.

centenaires. L'objectif est de développer une large biodiversité, grâce notamment à des fauches tardives, et de maintenir un sol vivant riche en espèces diversifiées et d'utiliser moins d'engrais, même si celui-ci est organique. «*Nous procédons aussi à des essais de semis de couverture végétale. Nous sommes membres d'un groupe de travail qui œuvre en ce sens dans le vignoble neuchâtelois. C'est une démarche qui exige une perpétuelle remise en question et cela exige beaucoup de temps et d'observation, mais cette approche a fait largement ses preuves en de nombreux endroits.*»

«*Nos rendements sont assez limités*», ajoutent Sophie et Martin. «*Nous avons en particulier des pinots noirs peu productifs, souvent issus de nos propres sélections de plants, une pratique datant déjà de nos grands-parents, mais qui assure une qualité plus élevée.*»

UNE CLIENTÈLE AVIDE DE DÉCOUVERTES

La clientèle, constatent Sophie et Martin, montre un intérêt particulier pour les spécialités. Le Non filtré fait un malheur tout comme le chasselas élevé en barrique. Et le public montre également un goût prononcé pour la typicité et des vinifications particulières, comme par exemple un pinot noir non égrappé – la cuvée Elisa – qui présente




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

le plaisir authentique




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



Une barrique ornée du logo du domaine, une feuille de vigne qui a traversé les siècles.

une forte constitution tannique et un potentiel de vieillissement accru. Les crus élevés en barriques, les sélections parcelaires et les cépages particuliers, le gamaret par exemple, sont également très recherchés. De façon générale, les dégustateurs apprécient de plus en plus la diversité des crus proposés et sont désireux de découvrir une large gamme de vins.

Mais la clientèle confirme aussi pleinement son attrait pour le chasselas classique dont la fraîcheur et la vivacité semblent même séduire de plus en plus les amateurs de vins.

Les objectifs de Sophie et Martin? Développer leurs surfaces viticoles mais sans folie des grandeurs. La sœur et le frère croient en effet beaucoup dans l'avenir des petits domaines puisqu'ils sont le gage d'une diversité d'approches propre à conquérir une clientèle plus large.



Sophie et Martin tout sourire devant quelques-unes des barriques du domaine.

Concernant l'avenir de la viticulture, la sœur et le frère aimeraient faire encore mieux reconnaître le vin suisse pour ses qualités, y compris sur le plan international. La diversité et la richesse des cépages, des terroirs et des talents des vignerons est un atout formidable pour la viticulture suisse, estime Martin. Les résultats obtenus ces dernières années par les vins suisses dans les grands concours européens et mondiaux sont la preuve du potentiel du pays, même si les surfaces viticoles y sont relativement restreintes. Et, de façon encore plus générale, c'est tout le travail des métiers de la terre – agriculture comme viticulture – qui mérite d'être respecté davantage et estimé à sa juste valeur, conclut Martin.

Texte et photos:
Jacques Girard

Des distinctions à foison

Le Domaine des Cèdres a remporté, chose inhabituelle, deux fois de suite en 2017 et 2018, le Prix Ambassadeur. Cette distinction honore la cave qui a obtenu la meilleure moyenne de tous les vins soumis à un jury de vignerons et de professionnels des métiers de bouche (c.f. article de Mireille Bühler sur la Sélection des vins neuchâtelois, p. 22).

Le Domaine Porret s'est également classé au deuxième rang lors de la finale du Grand Prix des vins suisse en 2016, avec un Cèil-de-perdrix et un Pinot noir. Le Domaine figure encore dans le classement des 150 meilleurs encavages de Suisse établi par le guide Gault Millau.

« Ces prix sont pour nous un grand encouragement. Ils permettent de faire connaître nos crus loin à la ronde, notamment en Suisse allemande qui recèle un important potentiel de clientèle. Cela favorise aussi nos liens avec la gastronomie, ce que nous visons particulièrement »,

commente Martin, pour qui la recherche des accords entre mets et vins constitue un sujet passionnant.

Mais la clientèle privée, en hausse en 2020 – effet Covid oblige – reste essentielle. Sophie et Martin entendent notamment développer les commandes par courriel, mais sans paiement anticipé, de façon à pouvoir garder un contrôle sur les ventes.

Le contact avec les clients est cependant primordial : les amateurs de vins aiment dialoguer directement avec les vignerons, les interroger, mieux comprendre leur démarche, se rendre compte de la façon dont ils travaillent, visiter les caves et déguster leurs vins sur place, dans l'atmosphère particulière dégagée par un domaine. Le vin n'est pas un produit comme les autres, il supporte mal l'anonymat, estiment en conclusion Sophie et Martin.

A Colombier, la «Cave Burgat» s'appelle désormais le «Domaine des Mûriers». Ce changement de nom traduit aussi toute la réflexion menée par son propriétaire pour la culture de sa vigne et l'élaboration de ses vins.



Quand le nom change...

David-Alexandre Burgat a commencé, en 2007, à travailler avec son père. En 2014, il a repris seul l'exploitation du domaine familial de 7 ha dont il assure aussi la vinification. En 2017, commence pour lui une réflexion qui va le conduire à bannir l'usage des produits chimiques de synthèse. Il se convertit au Bio et obtient le label «Bourgeon». En 2019, il décide de franchir un pas supplémentaire afin de répondre aux exigences du label «Demeter». Pour l'élaboration de ses vins, il utilise des levures na-

turelles produites sur le domaine, n'ajoute aucun intrant, opère une filtration légère sauf pour les crus vieillis en barriques qui sont non filtrés. Lors de la mise en bouteilles, il cherche à se passer totalement de soufre bien que la quantité utilisée soit très faible. Encore considéré comme «en reconversion», il attend la certification qui attestera sa volonté de produire des vins «nature».

■ Texte et photo : Jean-François Kunzi

Les Divernois Pari gagné

Le 17 septembre 2019, les Divernois annonçaient qu'ils se lançaient dans la production de vins mousseux pour augmenter leur gamme (c.f. «Vignolant» n°126, de décembre 2019). Ils viennent de proposer leurs premières bouteilles...

Le samedi 21 août dernier, soit 23 mois après le pressage du raisin, Quentin Divernois a pu, devant les invité-e-s, sabrer les «mousseux» blanc ou rosé produits par le domaine. Les amateur/trice-s ont pu apprécier ce moment et surtout ce geste toujours spectaculaire. Promesse tenue!

■ Texte et photo : Jean-François Kunzi



Archives



La famille Wahler en pleines vendanges, au Landeron.
(Photo prêtée par M. Jean-Claude Wahler).

Concours

**QUEL MOT NEUCHÂTELOIS
DÉSIGNE LE MOÛT DE BLANC ÉCOULÉ
SANS PRESSURAGE OU AU TRAVERS
DES CUVES D'ÉGOUTTAGE ?**

Envoyez votre réponse à la rédaction
jusqu'au 9 octobre 2021.

Le/la gagnant-e, désigné-e
par tirage au sort, recevra un assortiment
de trois bouteilles de Neuchâtel.

OENO
PÔLE



Machines de cave &
Installations vinicoles

www.oeno-pole.ch

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

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:

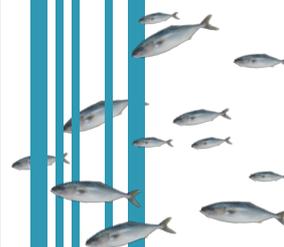
cnav
Chambre neuchâteloise
d'agriculture et de viticulture

CNAV assurances
2053 Cernier
032 889 36 50
www.cnav.ch

messeiller
Lakeside Printhouse

www.messeiller.ch

imprimer-éditer
c'est chez Messeiller!



Boostez votre communication!
032 725 12 96

Heureux qui comme Ulysse a fait un beau voyage...*

Privé-e-s de leur sortie annuelle en 2020 à cause de la pandémie, 31 Vignolants ont effectué, du 27 au 29 août, l'excursion prévue, l'an dernier, dans l'Auxerrois. L'itinéraire choisi passait à proximité de villages ou de sites remarquables: Semur-en-Auxois, Flavigny-sur-Ozerain, «Alésia», Noyers, Ancy-le-Franc, Tanlay... mais, évidemment, en groupe, il était impossible de s'arrêter partout!

Ce vendredi matin là, à 7h00 tapantes, nous avons quitté Colombier pour nous rendre à Auxerre, confortablement installé-e-s dans un car de l'entreprise Herzteisen-Giger conduit par Jean-Rémy (*photo*), surnommé affectueusement JR, un chauffeur magnifique, plein d'humour, d'une gentillesse, d'une serviabilité et d'une disponibilité extraordinaires.

Si, durant la matinée, nous nous sommes déplacés, la première partie de l'après-midi, était consacrée à la visite guidée de l'Abbaye de Fontenay, inscrite au patrimoine mondial de l'humanité. Ce joyau de l'art roman cistercien est situé à quelques kilomètres de Montbard. Il



est niché dans un charmant vallon verdoyant où coule une petite rivière. Aujourd'hui encore, on peut percevoir la sérénité du lieu. Les bâtiments, et en particulier l'église abbatiale, expriment parfaitement la simplicité et le dépouillement voulus par les moines bâtisseurs.

Après avoir subi diverses tribulations, notamment la transformation en papeterie après la

(*): Titre d'une chanson de Georges Brassens

Révolution française, l'abbaye a été magnifiquement restaurée par ses propriétaires actuels. Et, comme le dit le Guide Michelin, «elle vaut le voyage».

Sur la route menant à Auxerre, une halte à Chablis dont le vignoble, le plus septentrional de France, s'étend sur près de 8'000 hectares, s'imposait pour effectuer une dégustation. Si on en croit certains producteurs locaux, on y magnifie



Les participant-e-s



**Domaine
Brunner**

VIGNERON ENCAVEUR



2022 Bevaix
+41 (0)32 846 11 59
domainebrunner.ch



ALAIN GERBER • VIGNERON-ENCAVEUR • HAUTERIVE



Auxerre

exclusivement le chardonnay à travers les appellations Petit-Chablis, Chablis, Chablis Premier Cru, Chablis Grand Cru. Ils le décrivent comme un vin vif et élégant, à la robe or vert, à la saveur et au bouquet minéral (pierre à fusil), qui garde longtemps sa fraîcheur.

Auxerre est une agréable petite ville, préfecture de 35'000 habitants, située au bord de l'Yonne, rivière qui a donné son nom au département, qui se jette dans la Seine et qui a connu son heure de gloire quand on acheminait des trains de bois du Morvans, par flottage, voire des pierres de

construction, par bateau vers Paris. La cité recèle, entre autres, deux édifices remarquables: sa cathédrale et son ancienne abbaye Saint-Germain. Nous y avons passé deux nuits. La deuxième journée a été consacrée à deux visites singulières. Le matin, nous nous sommes rendus en Puisaye, sur le lieu de construction du château de Guédelon situé entre Saint-Sauveur et Saint-Amand. Sous l'impulsion du propriétaire du château de Saint-Fargeau dont la charpente mérite d'être vue, des passionnés, des artisans et des spécialistes du Moyen-Age se sont lancé un défi incroyable: construire un château fort sur le modèle entre autres de celui de Ratilly qui se trouve dans les environs en utilisant exclusivement les techniques et les moyens de l'époque médiévale et des matériaux extraits ou fabriqués sur place. Le chantier « expérimental », financé presque entièrement par les entrées perçues, a commencé en 1997 et est censé se terminer en 2025. Les visiteurs peuvent voir, à l'œuvre, toute

Oenologie

Produits
Conseils
Solutions

CAVES DU PRIEURÉ
DE CORMONDRÈCHE

2036 Cormondrèche
info@prieure.ch

032 731 53 63
www.prieure.ch

| | | | |
|--|---|---|----------------------|
| Barriques | Produits oenologiques | Filtration | Bouchons |
| VICARD TONNELLERES | la LAMOÏTHE-ABIET EATON Powering Business Worldwide novozymes® CHR HANSEN Fermentis LUMIPAZZ FOR BIOVASS | SWISS QUALITY FIBROX IMERYS Filtration | MASILVA WEARECORK |
| Représentation pour la Suisse romande | | | |
| Vincent Burgat +41 79 554 97 64 vincent.burgat@lehvoss.ch | | | |
| LEHOSS Schneider | | | |

Breitenstrasse 16b | 8500 Frauenfeld
Tel. +41 52 235 24 24 | info@lehvoss.ch

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



Château de Guédelon



Sculpture dans la cave de Bailly

une panoplie d'artisans, en costumes, qui expliquent leur travail et répondent volontiers aux questions. Un moment captivant, complètement hors du temps.

L'après-midi, nous nous sommes rapprochés d'Auxerre, pour découvrir, à Saint-Bris-le-Vineux, les Caves de Bailly qui ont investi une ancienne carrière souterraine. La pierre qui y a été exploitée a été transportée jusqu'à Paris grâce au canal du Nivernais construit spécialement pour faciliter l'acheminement de différents matériaux vers la capitale et à l'Yonne. Le site qui s'étend sur plus de trois hectares a aussi servi de champignonnière.

La température, environ 14°, et l'humidité y sont constantes. Depuis 1972, la coopérative «Bailly Lapierre» y élabore, selon la méthode champenoise dite aussi traditionnelle, son «Crémant de Bourgogne» blanc ou rosé : plus de 3 millions de bouteilles par année.

Sur le trajet du retour, nous nous sommes arrêtés à Dijon. Nous avons pu nous balader brièvement dans la vieille ville qui conserve des

bâtiments pittoresques. Avant de nous séparer, nous avons pris le « coup de l'étrier », un moment très agréable, chez David-Alexandre Burgat qui possède le « Domaine des Mûriers », à Colombier (c.f. p. 9).

Restent, désormais, les souvenirs...

Texte et photos :
Jean-François Kunzi

Agenda 2021 (fin)

Novembre | Octobre

Mercredi 6 octobre Fondation de la CV2N en 1951

Vendredi 26 novembre Espace Tattoo, à Cornaux : *Frairie d'automne*
Célébration festive du septantième anniversaire



Le « Pass Covid » devra être présenté à l'entrée !
D'autres mesures sanitaires seront peut-être en vigueur à cette date...

COMMENCEZ VOTRE CAGNOTTE !

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

Le Prix Ambassadeur

Les lauréats de l'édition 2021 de la «Sélection des Vins neuchâtelois» sont désormais connus (c.f. la DER). Même si la participation s'effectue sur la base du volontariat, on y retrouve, aux premières places, beaucoup de noms très connus. Ce qui rassure au niveau de la qualité et fait plaisir. Mais le plus prestigieux de tous ces prix ne s'avère-t-il pas, finalement, celui d'«Ambassadeur» qui récompense un ensemble de produits et, souvent, un magnifique travail d'équipe?

Cette année, le Domaine Grisoni a reçu le prix «Ambassadeur» pour avoir obtenu la moyenne la meilleure sur l'ensemble des produits présentés. Ce prix récompense le travail de toute une équipe au service de la vigne et du vin.



Le Domaine, fondé en 1937 par Jacques Grisoni, est resté en mains familiales jusqu'en 2017, année où il a été repris par l'entreprise alémanique «Scherer & Bühler». Sa gestion a été confiée à M^{me} Annie Rossi, régisseuse et oenologue, et à M. Sébastien Kehrli, chef caviste.

Sous l'impulsion d'un chef de culture très attentif au terroir et au cépage qui lui est le plus approprié, aux soins à apporter à la vigne tout au long de son cycle de végétation, le Domaine produit les crus emblématiques du vignoble neuchâtelois: Pinot noir, Oeil-de-Perdrix, Chasselas, auxquels s'ajoutent le Pinot gris, le Chardonnay, le Divico et un assemblage de rouges nommé «L'Insolite» composé de Gamarey, de Garanoir, de Galotta et de Pinot noir.

Bravo pour ce prix amplement mérité et pour la haute qualité de toute la production!

■ Texte et photos:
Jean-François Kunzi

Château de Boudry | Activités de l'été



Les organisateurs d'événements ont dû composer avec les normes sanitaires liées à la pandémie de Covid 19 et jouer avec une météo plus que capricieuse. L'été a néanmoins été animé par des banquets, des séminaires et un mariage.

Marianne et Pierre-Alain Rohrer, les gestionnaires du château, sont tout de même parvenus à organiser une soirée «tartare» et un «buffet du terroir» lors de l'ouverture des châteaux neuchâtelois. Ils ont participé à

Un été au château

«l'Assiette du Chef» lors de la «Dégust d'été». Ils ont collaboré, avec le Collectif LAB, à trois soirées «événement afterwork».

EXPOSITION

Jusqu'au 15 décembre, on peut visiter l'exposition temporaire intitulée «Le Menu ou la Carte?» qui relate l'histoire des menus en Pays de Neuchâtel, de la fin du 18^{ème} siècle à nos jours.

PROCHAINS ÉVÉNEMENTS PUBLICS

• Le jeudi 23 septembre

Dans le cadre de la Semaine du Goût: repas «accord mets-vins»: rencontre avec des artistes vigneronnes.

• Le samedi 6 novembre

Saucisson cuit sur le marc en collaboration avec la Cave et Distillerie de la Ruelle, à Auvernier (Famille Beyeler).

D'autres événements seront annoncés sur notre site internet: chateauboudry.ch/Agenda

■ M.-F. Matter
Présidente de l'AEGB

Vous avez été échaudés, lors de votre dernière lecture de l'Abécédaire, puis rafraîchis et émoussés par le nectar servi par un habile échantillon. Cette édition vous propose les haut et les bas de l'échelle ainsi que d'autres sujets édulcorés.

ÉCHANTILLON; ÉCHANTILLONNAGE

L'échantillonnage se pratique dans le négoce, soit de vins suisses, soit de vins étrangers. L'échantillon est censément représentatif de l'ensemble d'une cuvée. Il sert à une décision d'achat, de coupage ou d'assemblage. Dans le cas d'un achat, on consigne le descriptif du vin, que l'on analysera par mesure de précaution. A l'arrivée du lot de vin en vrac, on comparera avec l'échantillon conservé à cet effet.

Lors de la période de vinification, le prélèvement d'échantillons se fait de manière hebdomadaire. Ceux-ci sont envoyés au laboratoire qui suivra l'évolution des sucres et des acides. L'œnologue effectuera un examen organoleptique de chaque vin pour s'assurer qu'il n'y a pas de déviation ou de maladie. Cette surveillance hebdomadaire durera de la vendange à la fin des deux fermentations, parfois jusqu'en janvier. Lors de l'élevage, un contrôle ne se fera plus que mensuellement.

Une autre grande période d'échantillonnage a lieu avant la vendange. Il s'agit du suivi de la maturité. Les commissaires de chaque commune viticole du canton apportent, chaque lundi, 100 grains de Chasselas et 100 à 200 grains de Pinot Noir au laboratoire de la Station viticole. Les raisins sont pesés pour déterminer le poids moyen des baies. Ils sont ensuite broyés pour extraire le moût qui est alors décanté. S'ensuivent les ana-

Abécédaire œnologique

Lettre E

comme Ecologie!

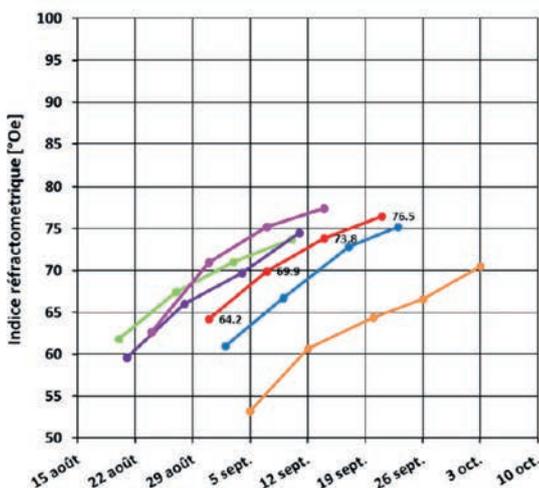


Domaine de Vaudijon

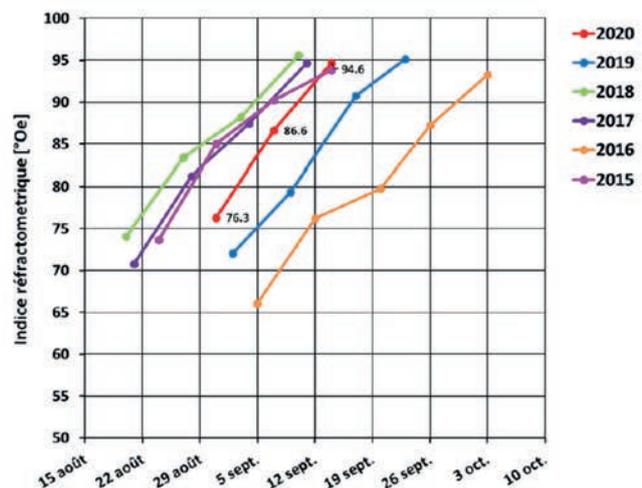
lyses du sucre, de l'acidité totale, du pH et de l'azote assimilable. Les résultats sont ensuite mis en graphique pour obtenir la courbe de l'année qui peut être comparée avec celles des millésimes précédents. Ce travail permet de déterminer une

date de vendange idéale pour chaque situation et chaque cépage. Hebdomadairement, les résultats se trouvent en ligne sur le site de l'Etat: <https://www.ne.ch/autorites/DDTE/SAGR/viticulture/Pages/Vendanges-maturite.aspx>

Chasselas



Pinot noir



ÉCHELLE DE PAIEMENT

L'Interprofession décide chaque année, avant la vendange, du prix du kilo de chaque cépage. Ce prix sera payé pour le degré moyen (richesse en sucre), lequel est connu en fin d'automne, une fois que les résultats de toute la vendange neuchâteloise ont été compilés par l'Office de la viticulture.

L'échelle de paiement est dégressive en-dessous du degré moyen, allant jusqu'au déclassement. Elle est progressive au-dessus du degré moyenne, puis plafonne. Dans certains cantons les prix baissent si la richesse en sucre est trop élevée, ceci afin de conserver un peu de fraîcheur aux futurs vins, notamment issus de Pinot Noir.

ÉCHELLE DES CRUS

Cette échelle concerne le vignoble champenois. Les meilleures expositions sont classées 100 %, puis les autres vignobles reçoivent une cotation

en fonction de critères agronomiques et historiques.

ÉCOLOGIE

Nous n'allons pas redéfinir cette vaste matière mais juste mentionner que la viticulture actuelle, à divers degrés, prétend effectuer une culture écologique ou préservant l'environnement. De gros efforts sont consentis également pour diminuer l'empreinte carbone des entreprises de la branche.

Mentionnons les labels :

Vinatura (production intégrée PI) de Vitiswiss



Bourgeon de Bio-Suisse



Demeter pour les producteurs en biodynamie



ÉCOULAGE, ÉCOULURE

L'écoulage peut faire penser à la vente du vin sur différents marchés. Cependant, ce terme se rapporte plutôt au décuvage des rouges que nous avons défini précédemment (voir Vignolant n° 126). Le jus d'écoulure est le premier jus tiré de la cuve avant le pressurage. On l'appelle le « jus de goutte » qui est de grande qualité, même s'il est moins coloré. Un joli terme neuchâtelois, le « tracoulon », désigne le moût de blanc écoulé sans pressurage ou au travers des cuves d'égouttage encore en fonction à La Maison Carrée, à Auvonnier.

ÉCURIE

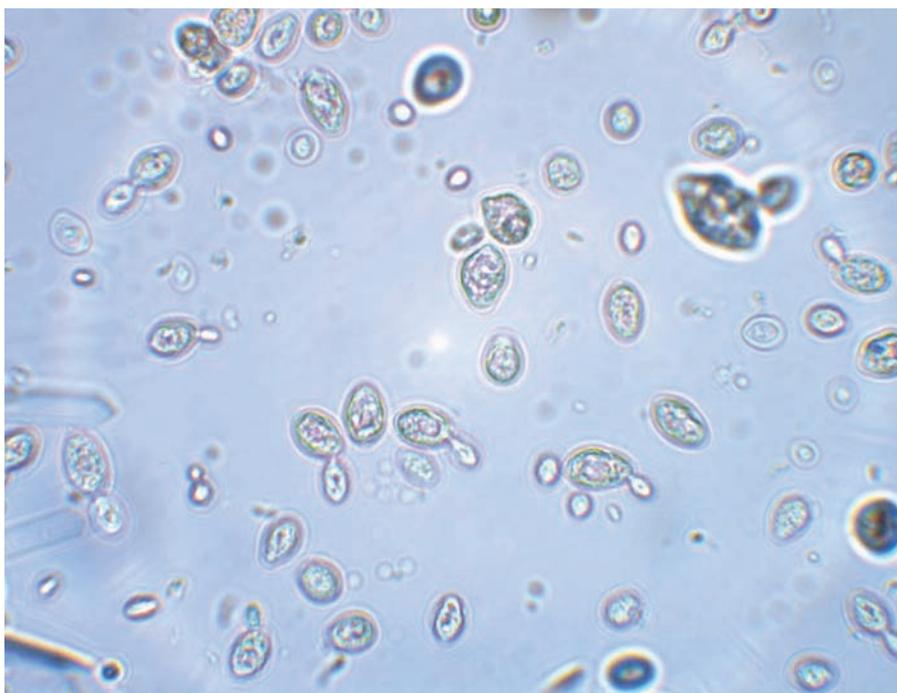
Nous devons évoquer ce sujet qui n'a pourtant pas trait à la traction hippomobile, mais à l'odeur et au goût de sueur de cheval laissés dans certains vins par une levure. Il s'agit de *Brettanomyces bruxellensis*, affectueusement appelée « Brett ».

Une fois la cave contaminée, il est très difficile de s'en débarrasser. L'hygiène doit donc être irréprochable, surtout en période de réchauffement climatique, de vins peu acides et contenant peu



An advertisement for Saint-Sébastien wine. It features the Biosuisse logo in the top left and the Demeter logo in the top right. The central text reads 'SAINT-SÉBASTE' in large gold letters, with 'Nos horaires' below it: 'lu - ve 9h à 12h et 13h30 à 18h' and 'samedi 10h à 12h (dégustation)'. At the bottom, it says 'La Biodynamie, un chemin prometteur vers la viticulture durable' and provides the address 'Rue Daniel-Dardel 11, 2072 Saint-Blaise - 032 / 753.14.23 - info@kuntzer.ch'.

An advertisement for Vouga Vins de Cortailod. It features the text 'JOCELYN & CINZIA' at the top, followed by 'VOUGA' in large white letters, a decorative row of yellow leaves, and 'VINS DE CORTAILLOD' in white letters. The website 'www.vougavins.ch' is at the bottom.



de sulfites et parfois du sucre. Même avec une quantité de SO₂ élevée, on peut difficilement s'en prémunir.

Dans bien des vins de Bordeaux, on parlait, dans un langage fleuri, de «notes de cuir après une heure de chevauchée». Ces notes animales, issues de la présence du micro-organisme en question, se sont révélées négatives, couvrant le fruit des vins. On parle de vins phénolés, de phénols volatils, essentiellement de 4-éthyl-phénol, 4-éthyl-guaiacol.

Il est donc essentiel d'effectuer des contrôles microbiologiques des pieds de cuves, des barriques et du vin, à différents stades d'évolution, pour éviter une dissémination de cette levure dans les chais. Il y a un seul aspect positif. Vous vous êtes peut-être posé la question du pourquoi du terme «bruxellensis»? Il se trouve que cette même le-

vure, indésirable dans le vin, est très appréciée pour l'élaboration de la «Gueuse» en Belgique... Peut-être cela donne-t-il un nouvel éclairage sur le nom de cette bière!

ÉDELZWICKER

À l'origine, ce nom est donné, en Alsace, à l'assemblage des soldes de divers vins blancs de cépages nobles additionnés de Pinot Blanc, de Sylvaner et de Chasselas. Ce dernier, qui, actuellement, se fait rare dans cette région, est dit cépage courant, car non aromatique. La notion de noblesse est toute relative et d'appréciation régionale... Dans Edelzwicker, il y a «Edel», qui signifie noble et «Zwicker» pour la notion d'assemblage. Comment s'appelle le Chasselas en Allemand? Et bien: «Gutedel»... comme quoi! Lorsque cet assemblage n'est fait que de cépages

Contrôle microbiologique à la Station viticole

de faible notoriété, les rendements autorisés sont élevés et la qualité correspond au litre de blanc courant débité au déci dans les auberges. Certains en font un vin de qualité, de rendement modéré et très fruité lorsqu'il contient également les cépages dits nobles à savoir le Rheinriesling, le Pinot Gris et le Gewürztraminer.

ÉDULCORATION

Il s'agit de l'action d'adoucir. Dans le vin, elle est interdite au moyen de «sucre de cuisine» (saccharose). En Allemagne, dans les vins courants, on utilise des moûts pasteurisés pour adoucir les vins avant la mise sous verre et diminuer l'impression acide. On parle de Süßreserve, littéralement: réserve de douceur.

En revanche, il est licite de rajouter du sucre dans le moût, donc avant la fermentation, pour compenser le manque de maturité. On parle alors de chaptalisation (voir lettre C).

La situation est bien différente pour certains alcools qu'on a le droit d'édulcorer. On parlera alors de *bonifier* les eaux-de-vie (voir lettre B). C'est le cas notamment du Marc.

Dans la suite de la lettre E, et pour les fêtes, nous consacrerons un chapitre à l'*élaboration* des vins *effervescents*.

Texte et photos:
Yves Dothaux

DOMAINE DE
CHAMBLEAU
Louis-Philippe Burgat

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

DOMAINE de MONTMOLLIN
Auvonnier - Neuchâtel

Grand-Rue 3
2012 Auvonnier
www.domainedemontmollin.ch

1951-2021: La CV²N fête ses 70 ans

Vignes et vins du pays de Neuchâtel: c'est pour les servir, les promouvoir et les défendre que la Compagnie des Vignolants du Vignoble neuchâtelois s'est constituée il y a 70 ans, plus exactement le 6 octobre 1951.

L'histoire débute en 1520, année au cours de laquelle le bailli obwaldien Niklaus Halter autorise la constitution d'une corporation des «vignolants» à Neuchâtel. Il le fait au nom des douze premiers cantons confédérés qui occupent alors le comté de Neuchâtel et le régissent sous la forme d'un baillage commun. Il constitue le Conseil des Quarante de la Ville de Neuchâtel. Par un acte, il octroie et donne puissance aux fondateurs et gouverneurs de la Chandoile des Vignolants qui est à l'origine de la CV²N.

Bien des siècles ont passé avant qu'on reparle de confréries bachiques puisque c'est seulement en 1948, à l'occasion du centenaire de la République et Canton de Neuchâtel, que le Conseil d'Etat a invité les conseils communaux du Vignoble, à déguster ses vins, dans le caveau nouvellement installé à l'Escalier du Château de Neuchâtel et destiné à réunir les produits des coteaux neuchâtelois. Un conseiller communal proposa alors que, chaque automne, les conseils se réunissent dans une autre commune, à tour de rôle, pour y déguster les vins du terroir. Ce qui fut fait.

Après Le Landeron en 1949 et Neuchâtel en 1950, ce fut au tour de Boudry, avec son magnifique château devenu notre fief, d'accueillir, le 6 octobre 1951, les dignitaires des communes viticoles pour reconstituer, à cette occasion, la Compagnie des Vignolants.

L'histoire continue avec la création de l'Ambassade canadienne. Notre regretté Grand Maître des Clefs du Coffre, Auguste Richter, profitant, en juin 1982, de sa présence au Congrès mondial de la Fédération internationale des confréries bachiques, à Montréal, a pu nouer de fructueux

contacts avec les fins connaisseurs qui s'étaient déplacés dans cette ville magnifique. Efficacement soutenu par nos compagnons Jean-Pierre Beltrami, consul honoraire de Suisse à Québec, et Théodor Dudli, consul général de Suisse à Montréal, ils ont su, à eux trois, préparer à merveille tant le terrain que les esprits. C'est ainsi qu'à l'occasion du repas qui suivit une réception de la délégation suisse au restaurant Guillaume Tell, le 30 juin 1982, la première pierre de notre «ambassade extraordinaire des vins neuchâtelois en Belle Province» a été posée. Auguste Richter chargé de faire l'éloge du repas, dans un élan digne d'Alexandre le Grand, s'écarta du sujet et déclara qu'en vertu des pouvoirs exceptionnels dont il disposait, il proclamait la constitution de «l'Ambassade des vins de Neuchâtel à Montréal». De plus, il attribuait le titre d'ambassadeur extraordinaire à Mario DuMesnil.

Lors de la première frairie, le 7 octobre 1982, notre ambassade a été officialisée. Depuis, on déguste, dans différents restaurants canadiens, des vins du Pays de Neuchâtel. Des rencontres entre gens de la Belle Province et gens d'ici sont régulièrement organisées soit au Canada, soit dans notre canton. Merci à nos compagnes et à nos compagnons canadiens d'être d'excellents ambassadeurs de nos vins.

Grâce aux démarches actives de la CV²N, le canton de Neuchâtel va progressivement développer et rénover le Musée de la Vigne et du Vin qui, aujourd'hui, est connu loin à la ronde et visité par un très nombreux public. Ce musée possède une impressionnante collection d'étiquettes de vin et une quantité d'objets liés au travail de la vigne accumulés au cours des années. Il constitue une référence en Suisse.

La CV²N a un joli parcours derrière elle. Elle contribue aussi à la mise en valeur du château de Boudry à travers diverses activités, à commencer par sa frairie de printemps au cours de laquelle sont intronisés de nouveaux membres.

N'oublions pas notre revue «Le Vignolant» qui, actuellement, paraît quatre fois par année. Le premier numéro a été publié en septembre 1982. D'excellents articles y sont publiés sur nos activités et sur la vie viticole de notre littoral neuchâtelois. Cette revue est l'une des seules, en Suisse romande, à être diffusée par une confrérie bachique.

Nous pouvons le proclamer haut et fort: les Vignolants d'aujourd'hui sont dans la pure tradition! Ils œuvrent à la défense et à l'illustration des nobles produits tant en blanc qu'en rouge provenant des «terres sises entre Vaumarcus en vent et le Landeron en bise, la montagne en joran et le lac en uberre».

En fêtant les 70 ans de notre confrérie, les sentiments qui montent à l'assaut de nos cœurs sont faits de joie et de reconnaissance... Et qui nous convie à cette joyeuse fête? Ce sont, en particulier, ceux qui ne sont plus, ceux qui voient d'où ils sont que leurs efforts n'ont été vains.

Cet historique nous donne également l'occasion de rendre hommage aux femmes et aux hommes qui travaillent cette terre, année après année, pour ravir nos palais avec des nectars de haute qualité. Merci Mesdames, Merci Messieurs.

Merci à celles et à ceux qui ont contribué ou qui contribuent encore à pérenniser la CV²N pour qu'elle puisse poursuivre, avec conviction, l'œuvre commencée il y a 70 ans, grâce à l'amitié et à la compréhension de celles et de ceux qui aiment leur si beau pays et le joli vin de Neuchâtel. «Vin pour tous, tous pour vin»! Et en route pour le 75^{ème}.

■ Michel Tardin, vice-gouverneur



Texte de l'acte de fondation de la Compagnie des Vignolants du Vignoble Neuchâtelois, du 6 octobre 1951

Nous Conseillers communaux du Bas à tous
 présents et à venir savoir faisons que nous étant réunis
 aux fins d'examiner et arrêter les termes d'une Charte lesquels
 termes furent passés au crible d'un examen attentif et bienveillant
 et arrêtés de façon définitive pour durer à perpétuité unissant
 par grande solide et pleine amitié les Communes du Bas
 en une Compagnie des Vignolants Communiers du
 Vignoble Neuchâtelois Ceci nonobstant la malice des
 temps ne nous empêchant pas néanmoins de nous assembler
 et réjouir en commun en adoptant les textes précis fixés passés et arrêtés
 comme en fait foi l'extrait suivant de ladite Charte de 1951 disant en son article
 dixième et ultime : Les Vignolants promettent solennellement de tout
 mettre en œuvre en tous lieux et en tous temps pour travailler au bien du
 Vignoble neuchâtelois et de ses nobles produits le Blanc
 et le Rouge provenant des terres sises entre le Landeron en bise et Vaumarcus en vent,
 la montagne en joran et le lac en ubère.

*Ainsi fait à Boudry la sixième journée d'octobre de l'an de grâce mil neuf cent cinquante et un
 scellé du sceau de la Compagnie et signé en son nom par
 Le Chancelier Le Maître des Clefs Le Maître Vignolant en chef*



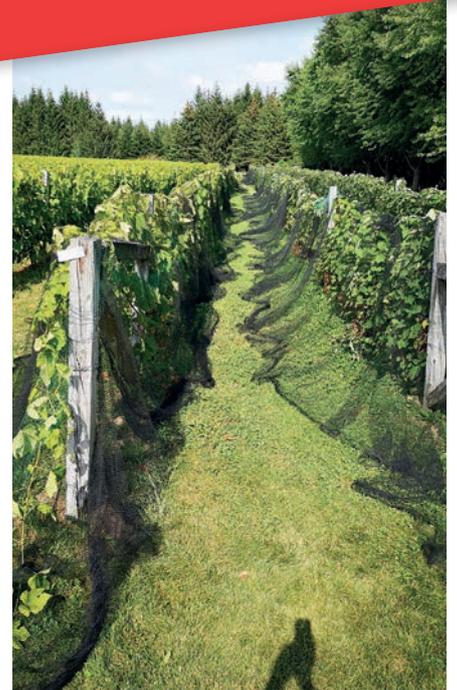
Escapade au Domaine Gélinas

Déjà en passant d'une génération à l'autre, le Domaine Gélinas a tout pour devenir un incontournable des vins et spiritueux québécois. Sa situation, ses produits, le charme du site constitué de bâtiments traditionnels entourés de toiles et de tentes très modernes ainsi que la restauration offerte sur place sont toutes les cartes gagnantes que la famille Gélinas dépose sur la table du voyageur de terroir.

Assez distant de Montréal pour en faire une escapade, bien implanté dans sa région, sur le chemin du Parc national et des pourvoires (*), il faut tout de même sortir des sentiers battus pour découvrir le Domaine Gélinas, à Saint-Sévère. Situons-le plus précisément : nous sommes en Mauricie du nom de la rivière Saint-Maurice proche qui descend du Nord pour se jeter dans le fleuve Saint-Laurent, à Trois-

Rivières. Le voyageur venant de Montréal aura besoin de 1 h20 pour atteindre Saint-Sévère, avec la plus grande partie en version autoroutière. Mais les routes parallèles plus tranquilles, dont la route du Roy, autoriseront aussi la sortie bucolique entre clochers centenaires, érablières et grandes étendues agricoles.

Serge Gélinas et son fils Frédéric ont planté leurs premières poudrettes dans la terre fertile



■ *Le plus beau vignoble de Mauricie*

de la vallée du Saint-Laurent, en 2001, entre les grands champs de soya et de foin. D'abord, ils ont voulu tester : ils ont donc planté 21 cultivars différents pour choisir ceux qui conviendraient le mieux. La passion du vin les habitait déjà et forts chacun d'expériences complémentaires, en géologie pour le papa et en marketing et en gestion d'entreprise pour le fils, l'aventure de la vigne partait d'un bon pied sur les terres familiales.

Ils choisissent le Frontenac, le Louise Swenson et le Swenson White pour les blancs et le Radisson, le Sabrevois et le Marquette pour les rouges. Pour débiter, 2000 plants seront plantés.

En 2008, les premières bouteilles sont mises sur le marché. Frédéric choisit l'agrotourisme et les produits seront vendus sur place. Les années passant, l'expérience des vigneron, l'intérêt des Québécois pour la nouveauté et les nouvelles règles de mise sur le marché profitent à l'entreprise. Le domaine comptera 20'000, puis 30'000, pour atteindre aujourd'hui 45'000 ceps, sur 30 hectares, au moment de fêter ses 20 ans, cet été.

Le Domaine Gélinas est devenu un grand vignoble pour le Québec et en particulier dans la région située entre Montréal et Québec, les autres plantations de vignes étant situées plus au sud de la province.

■ *Frédéric Gélinas offre son « Cavalier du versant » blanc*





Avec le choix d'attirer le voyageur pour lui vendre des produits, il y a aussi le choix d'offrir une expérience de vie intéressante sur place. La miennne a été très agréable. Après vingt ans d'existence, le chai est entouré d'arbres. Même si nous sommes au cœur de vastes terres agricoles, des tentes, petites et grandes, accueillent les dégustateurs et les buveurs autour de repas bien organisés. Les menus sont attirants et les desserts « faits maison » par mère de famille, M^{me} France Gélinas. Ce point me dit tout sur le soin mis dans la restauration offerte en buvant les vins du domaine (**).

En blanc, trois vins sont proposés à choix : deux plus secs dont un « Réserve » : le « Cavalier du versant » et un plus doux contenant 8 g de sucre résiduel au litre.

Les rouges portent aussi le nom de « Cavalier du versant » et le « Réserve » est proposé en quantité limitée en magnum.

J'ai dégusté le « Cavalier du versant » rouge 2019, aux tannins légers avec des arômes de fruits noirs. C'est une belle réussite car en général le Québec a de la difficulté à réunir l'enthousiasme autour du vin rouge de son vignoble. Le point de vente est moderne et lumineux. Les produits dérivés sont très variés ce qui permet de repartir avec des petits achats originaux entre les gelées aux oignons confits dans le vin de glace ou les vinaigrettes au « Cavalier du versant ». Les prix étant attirants, le succès commercial est

compréhensible. Nous ne sommes pas dans un domaine qui se croit ailleurs, comme certains visités plus proches de Montréal.

La vague des alcools locaux lancée avant la pandémie a aussi atteint les celliers de Saint-Sévère. Les Gélinas avaient déjà le projet d'élaborer un brandy et acquis les tonneaux pour le faire vieillir. Leur premier est sorti cet été avec un an d'âge. Mais la priorité a été mise sur trois gins à base d'alcool de vin, infusés et parfumés en seconde ou troisième distillation. Le premier, le « Façon Frangine » de Frédéric, utilise la lavande de sa sœur Catherine qui a ses champs et produits à base de lavande juste à côté du domaine. Le second, « L'Artisanal » est proche d'une anisette et le plus local des trois, avec la Pimbina en infusion, se rapproche de la canneberge. La Pimbina est une petite baie rouge cueillie sur de grands

Le vignoble est situé à 50 m d'altitude

buissons au nom botanique de *Viorne trilobée*. Elle n'est pas mangeable en fruit mais apporte goût et couleur aux gelées et aux sirops. 3000 bouteilles de Gin, de 75 cl, ont été mises sur le marché au domaine et dans une vingtaine de points de vente régionaux.

Le « Brandy » arrive enfin et hélas étant chauffeur, ma dégustation s'est limitée aux gins reconnaissables très distinctement par leur parfum de vigne et de raisin. C'est donc partie remise pour l'appréciation de ce « Cognac » d'outre Atlantique.

Nous sommes repartis de cette belle visite avec une envie certaine s'y retourner sous peu ou l'an prochain, le restaurant sous tente étant fermé l'hiver. Nous avons ici un très bel exemple d'agrotourisme réussi et durable, une borne électrique en étant le témoin.

Les produits décrits ne sont pas encore disponibles pour l'exportation mais l'envie d'y retrouver des Vignolants neuchâtelois, en 2024, sera proposée afin de ne pas vous avoir instruits en... vain !

Texte : François Matthey-Jonais
Amphitryon du Lac Blanc

Photos : Sophie Dumont

Notes de la rédaction :

(*) Une pourvoirie (Québec) est une entreprise qui propose des services et des infrastructures à des fins récréatives avec la pratique de la chasse, de la pêche, de la trappe... Elle met souvent à disposition des hébergements, des services de guide et loue des équipements.

(**) François est enseignant BEP en pâtisserie à l'École hôtelière de Montréal...



Dégustation à l'air libre

Un début d'été haut en couleur



LA SÉLECTION DES VINS NEUCHÂTELOIS 2021

La Sélection des Vins de Neuchâtel s'est tenue, du 15 au 17 juin, au Château de Boudry.

Comment se déroule-t-elle ?

Pour les novices, les plus curieux ou simplement à titre informatif, il s'agit d'une dégustation à l'aveugle. Le jury est constitué, chaque jour, de 15 personnes réparties en trois tablées. Cette

année, 278 vins provenant de 36 vigneronns ont été présentés.

Lors de ces journées, plusieurs prix sont attribués :

Le prix Ambassadeur est décerné au vigneron qui obtient la meilleure moyenne pour l'ensemble de ses vins participant au concours. C'est le domaine Grisoni, à Cressier, qui l'a remporté fièrement pour la qualité des vins présentés.

Le Prix Excellence quant à lui, est décerné aux vins qui ont obtenu le plus haut pointage dans l'une des 12 catégories.

Les sélections d'Or sont octroyées aux vins ayant obtenu une note supérieure ou équivalente à 90 points. Cette année, 64 médailles d'Or ont été attribuées.

UNE CROISIÈRE PITTORISQUE

Du soleil, des vagues et des dégustations... Nous ne faisons pas référence au Sud de la France mais bel et bien à la Croisière « dégustation de l'Œil de Perdrix » qui s'est déroulée les 23, 24 et 25 juin 2021.

Les amateur/trice-s s'étaient au rendez-vous pour profiter d'une dégustation sur le lac de Neuchâtel, à bord du Fribourg. Les participant-e-s ont découvert, chaque soir, les Œil de Perdrix des encaveurs de la région, sous le signe de la bonne humeur et de la convivialité.



Frairie d'automne 2021

CHÈRES COMPAGNES, CHERS COMPAGNONS
VIGNOLANTS,

C'est avec une très grande joie et surtout un immense plaisir que je vous retrouve toutes et tous au travers de notre revue «Le Vignolant».

Il est vrai que ces derniers mois, pandémie oblige, nous avons été contraints, à de très nombreuses reprises, de déplacer, voire d'annuler bon nombre de manifestations.

En espérant que la situation sanitaire ne se détériorera pas à nouveau, nous pourrons, enfin, nous retrouver et passer un agréable moment de partage et de convivialité avec la mise sur pied de notre Frairie d'automne 2021.

Suite aux inondations qui ont ravagé durement le village de Cressier, nous ne pourrons pas utiliser

la salle Vallier. Nous avons également dû changer de date. Notre frairie se déroulera, finalement, le vendredi 26 novembre 2021, en l'Espace Tattoo, à Cornaux.

Le 6 octobre 2021, notre confrérie fêtera son 70^{ème} anniversaire. Pour bien marquer cet événement, le Conseil de gouvernance a pris la décision de fixer le prix symbolique de la carte de fête de la Frairie à 70.– francs. De plus, une magnifique animation par les Amis du Jazz de Cortaillod agrémentera cette soirée.

Pour le repas, José Ferreira, notre compagnon de l'Hôtel de la Croix Blanche, à Cressier, nous concoctera le menu présenté dans le numéro 129 de notre revue (septembre 2020): mais le millésime des vins mentionnés pourrait changer.

Nous devons toutefois vous préciser que, sous réserve d'autres restrictions imposées par les

autorités, seules les personnes en possession d'un «Pass-Sanitaire Covid» pourront participer à cette frairie. Cette obligation sera respectée par toutes les personnes engagées dans cette soirée, tant au niveau de la cuisine que de l'orchestre, qui ont été avisées par le surintendant.

Dans l'attente de vous rencontrer très nombreux/ses à cette soirée, je vous souhaite à toutes et à tous une belle fin d'été et vous adresse mes amicales salutations.

■ *Votre gouverneur*
Olivier Bovey



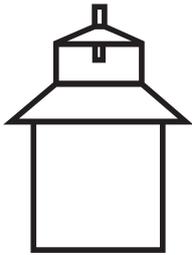
Merci

à nos annonceurs de leur précieux soutien à la publication de cette revue. Nous invitons nos lecteurs à accorder leur préférence aux produits de nos annonceurs.

Le Conseil de gouvernance de la CV²N

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



CAVE DES LAURIERS
DEPUIS 1879
Jungo & Fellmann - Cressier/NE

Une Histoire ... une Famille ... une Passion !

Visite
Apéritif
Dégustation
Vente directe

www.75cl.ch

Cave ouverte
Samedi de
10 à 12h00

SELECTION
DES VINS DE NEUCHATEL

LAUREATS NEUCHATELOIS 2021

PRIX AMBASSADEUR

Domaine Grisoni - Cressier
Meilleure moyenne de tous les vins présentés

PRIX EXCELLENCE

CHASSELAS

Domaine Saint-Sébastien - Saint-Blaise
Sélection Demeter, Chasselas 2020

NON FILTRÉ

Caves du Château d'Auvernier - Auvernier
Non Filtré 2020

OEIL DE PERDRIX

Cave Alain Gerber - Hauterive
Oeil de Perdrix 2020

PINOT NOIR

Caves de la Béroche - Saint-Aubin-Sauges
Béroche, Pinot Noir 2019

PINOT NOIR BARRIQUE

Caves de la Ville - Neuchâtel
Noir DuPeyrou, Pinot Noir Barrique 2018

CHARDONNAY

Caves du Château d'Auvernier - Auvernier
Chardonnay Tradition 2020

CHARDONNAY BARRIQUE

Domaine Brunner - Bevaix
Saphir, Chardonnay Barrique 2019

PINOT GRIS

Cave Vouga - Cortaillod
Pinot Gris 2020

SPÉCIALITÉS BLANCHES

Caves du Château d'Auvernier - Auvernier
Sauvignon Blanc 2020

SPÉCIALITÉS ROUGES

Lavanchy Vins - Neuchâtel
Désir Noir, assemblage de cépages rouges 2019

VINS DOUX

Caves du Château d'Auvernier - Auvernier
Pinot Gris «Vendanges Tardives» 2018

VINS MOUSSEUX

Domaine Brunner - Bevaix
Mousseux Brut «Perle du Désert», assemblage de
cépages blancs



Suisse. Naturellement.