

Le Vignolant

N°134 | décembre 2021



**Patrick et Marilyn Sandoz,
un duo de choc**

**Découvrez
aussi...**

**Editorial
Année 2021:
des leçons à tirer?**

**Neuchâtel
Vins et Terroir
Une idée cadeau**

**Abécédaire
Lettre E:
Effervescence**

Sommaire

- 3 **Editorial**
Année 2021: des leçons à tirer ?
- 4 **Portrait**
Patrick et Marylin Sandoz, un duo de choc
- 7 **Neuchâtel Vins et Terroir**
Une idée de cadeau
- 8 **Neuchâtel Vins et Terroir**
Recette : Tomme panée aux noix sur sa salade de doucette
- 9 **Que font les Vignolants?**
A l'œuvre
- 12 **Agenda 2022**
Concours
- 13 **Abécédaire œnologique**
Lettre E : Effervescence
- 15 **Québec**
Les « climats » ne sont plus ce qu'ils étaient !

La rédaction et les IV Ministraux vous souhaitent, très cordialement, des fêtes agréables et joyeuses ainsi qu'une année 2022 plus sereine et plus lumineuse. Ils remercient chaleureusement les fidèles annonceurs de leur soutien.

Résultat du concours du N° 133

Nous n'avons reçu que très peu de réponses dans les temps.

Le premier jus, de grande qualité, tiré de la cuve avant le pressurage s'appelle le « jus de goutte » ou « **tracoulon** » en patois neuchâtelois.

Le vainqueur, désigné par tirage au sort, est M. **Alain Geiser** que nous félicitons.

Il a reçu trois bouteilles de vin provenant du Domaine Grisoni (Prix Ambassadeur 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 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; 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: Frédéric Huber
administration@messeiller.ch
Tél. 032 725 12 96 – Fax 032 724 19 37

Couverture

Patrick et Marylin Sandoz (JG).



Photo: AZ

Année 2021: des leçons à tirer?



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

Dans mon éditorial intitulé « Annus horribilis? », paru il y a exactement un an, je m'interrogeais sur les conséquences sociétales entraînées par les mesures sanitaires drastiques, prises, à partir du mois de mars 2020, en raison du développement fulgurant de la pandémie de Coronavirus. **Considérée sous l'angle climatique et météorologique, cette appellation caractérise parfaitement l'année 2021 – nous y reviendrons ultérieurement – qu'ont connue non seulement le Pays de Neuchâtel mais aussi d'autres régions du monde, le Canada par exemple. Avons-nous des leçons à en tirer ?**

Face aux forces de la nature qui se déchainent parfois avec une violence destructrice inouïe, l'être humain qui n'en comprenait alors pas les causes s'est longtemps senti vulnérable. A travers des rites et des cérémonies, il a cherché à obtenir la protection de ses dieux. Aujourd'hui, parce que la science parvient à expliquer la plupart des phénomènes, peut-être se sent-il davantage en sécurité. Mais la menace persiste, en particulier sur son environnement qu'il contribue fortement à dégrader. Il est totalement inutile de continuer à palabrer, comme on l'a fait récemment lors de la réunion de la COP 26, à Glasgow, si on demeure sourd ou indifférent aux appels pathétiques des scientifiques, qu'on continue à ignorer superbement la réalité parfois catastrophique vécue par certaines populations et qu'on ne se décide pas à prendre des mesures concrètes pour tenter de ralentir le réchauffement de la planète dont on connaît pourtant

les conséquences fâcheuses. Se confiner dans le quotidien reste, malgré tout, encore assez confortable. Hélas!

Face à l'ampleur et à la complexité de l'enjeu, nous nous sentons sans doute impuissants, dépassés et souvent démunis. Mais l'union fait la force! Je suis persuadé que, conscients de l'urgence, à notre échelle, nous pouvons tous accomplir de petits gestes qui, multipliés, finiront par avoir un impact favorable sur le climat. Sur le plan local ou personnel, nous pouvons empêcher certaines destructions inconsidérées, encourager la protection voire le développement de certains milieux et la plantation d'arbres qui assureront un équilibre naturel indispensable, soutenir la recherche, ceux qui luttent en première ligne et la conversion à la culture biologique. Nous pouvons aussi promouvoir les circuits courts, consommer davantage de produits issus de nos terroirs dont le prix devrait rester, pour le moins, accessible à toutes les bourses et modifier certaines de nos habitudes afin de les rendre plus respectueuses de l'environnement...

Les petits ruisseaux font les grandes rivières. Arrive bientôt le moment de prendre de bonnes résolutions. Alors adoptons celle de passer immédiatement à l'action!

■ Texte et photo: Jean-François Kunzi



**Domaine
Brunner**

VIGNERON ENCAVEUR



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



DOMAINE DE
CHAMBLEAU

Louis-Philippe Burgat

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

Patrick et Marylin Sandoz

un duo de choc

La viticulture neuchâteloise se porte bien. La crise sanitaire ne semble pas l'avoir autant affectée qu'ailleurs en Suisse. Elle compte de plus dans ses rangs un nombre important de jeunes professionnels bien formés, plein d'idées et très ouverts à l'innovation. On peut même affirmer que l'on assiste aujourd'hui à un véritable changement de génération au sein du vignoble neuchâtelois. Curieux de faire plus ample connaissance avec les représentants de cette relève, Le Vignolant a rencontré un nouveau duo (lire aussi le N° 133), formé cette fois par un couple, Patrick et Marylin Sandoz, sur le domaine familial de La Coudre, aux portes de la ville de Neuchâtel. Une preuve de plus que l'union fait la force, puisqu'ils reprendront, dès l'année prochaine, les rênes de l'exploitation.

Patrick a 32 ans, Marylin en a 31. Leurs chemins ne se sont pas croisés tout de suite, mais ils ont finalement convergé tout naturellement, et pour une bonne raison : leur passion commune pour la viticulture. Et ce jeune couple, accompagné depuis peu d'un charmant petit Antonin, s'épanouit dans un domaine situé – le fait est rare – en ville de Neuchâtel, ce qui n'empêche pas la maison familiale d'être entourée de belles parcelles de vigne jouissant d'une superbe vue sur le lac et les Alpes. Ici aussi, l'union fait la force puisque Patrick et Marylin travaillent en étroite collaboration avec le papa de Patrick, Roger, lui-même issu de plusieurs générations de vigneron. Et la transition est proche puisque le jeune couple reprendra le domaine l'an prochain, à la retraite de Roger.

Le parcours professionnel de Patrick a débuté très tôt. Il avait 15 ans lorsqu'il a décidé de suivre la voie tracée par son papa, par goût du travail indépendant et en extérieur, un peu lassé aussi par la filière scolaire. Mais cela ne s'est pas fait d'une



L'accueillant accès au domaine.



BIO SUISSE

demeter
Certifié depuis 2018

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

JOCELYN & CINZIA

VOUGA



VINS

DE CORTAILLOD

www.vougavins.ch



pour un petit encavage», sourit Patrick, «et cela demande pas mal de travail, mais c'est aussi ce qui fait l'intérêt et le charme de ce métier». Un travail qui s'est révélé payant puisque le domaine a obtenu plusieurs distinctions, notamment un Prix Excellence pour le Pinot Noir 2018, et des Sélections Or pour l'Œil-de-Perdrix 2019 et le Chasselas non-filtré du même millésime, sans compter une Sélection Or pour le Chasselas 2020.

UNE NOUVELLE CLIENTÈLE

L'occasion pour Patrick de relever le beau succès rencontré, sur le plan cantonal, par le non-filtré, mais aussi le remarquable regain d'intérêt manifesté par le public pour le chasselas. «Nous avons de fidèles habitués. Mais nous voyons aussi arriver dans notre cave une nouvelle clientèle, plus jeune, qui est à la recherche de vins plutôt hauts de gamme. Cette clientèle est curieuse de découvrir des spécialités et des produits originaux», ajoute Patrick. «C'est peut-être dû en partie à l'effet Covid, qui incite les gens à privilégier les produits de proximité. Cela a compensé en partie le fort recul des ventes aux restaurateurs. Cependant, nous avons la chance, dans les petits domaines de ne pas dépendre du marché de vrac, qui a connu de grosses difficultés dans les grands cantons viticoles».

La marque de maison sur une belle barrique de chêne.

«En ce qui concerne notre domaine, nous aimerions pouvoir disposer de surfaces supplémentaires. Nous sommes en effet trop grands pour pouvoir tout faire nous-même mais trop petits pour engager de nouveaux collaborateurs».

LES DÉFIS DE L'AVENIR

Quant à l'avenir des vins suisses, Patrick estime qu'il est marqué par une très forte concurrence étrangère et des coûts de production élevés, sans compter les aléas politiques helvétiques qui pourraient peser sur la rentabilité du vignoble, même si le retour à la consommation locale est bénéfique. «Ce que je préfère dans mon métier? J'aime autant une belle journée de taille que le travail de la cave, donc j'aime tous ces aspects!».

MARYLIN ENTRE EN SCÈNE

Marylin vient d'arriver dans la cave. Il est vrai que cette jeune maman a fort à faire entre son travail au domaine et le petit Antonin qui réclame toute son attention. Mais elle assume vaillamment les deux tâches. Elle n'est pas issue, elle, du milieu de la viticulture et se destinait tout d'abord au métier de laborantine. Mais la filière biologie/chimie au lycée ne l'a pas vraiment passionnée. Elle qui ne connaissait alors que peu de choses à la viticulture, avait pourtant une certitude: «J'aime tout ce qui est nature». Et c'est un stage dans un domaine viticole de la région, effectué par curiosité, qui a déclenché sa vocation.

Marylin obtient son certificat fédéral de capacité en viticulture en 2012, au terme de trois ans de

formation ponctués de stages, notamment au domaine de Chambleau et chez Lavanchy Vins. Elle voyage ensuite avec Patrick, travaille dans des domaines de la région, notamment à la Béroche et au Domaine de Montmollin. Elle suit ensuite les cours de l'École supérieure de Changins, entre 2014 et 2016, où elle obtient le diplôme de technicienne viti-vinicole. Marylin rejoint le domaine Sandoz en septembre 2016.

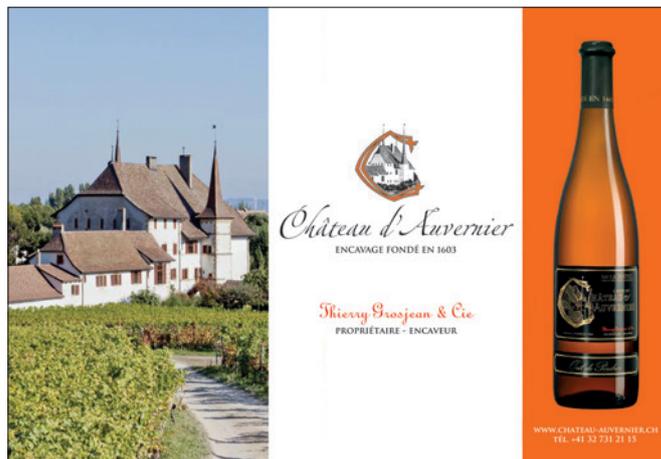
ENTHOUSIASME

«Il faut être passionné pour faire ce métier», poursuit Marylin avec un enthousiasme communicatif, «mais je l'adore, parce que c'est hyper-varié. J'aime suivre nos vins du début à la fin. Et si j'aime la cave, je ne pourrais pas me passer de la vigne. Notre bureau est incroyable», s'exclame la jeune femme en montrant d'un geste large les vignes qui plongent sur le lac de Neuchâtel et offrent une vue imprenable sur les Alpes.

Et Marylin aime ce qui bouge. «Oui, le métier n'est pas de tout repos. Il peut être dur et chaque jour amène ses surprises. Tout change au cours des saisons. On apprend vite que l'on ne peut pas tout maîtriser. On ne peut pas modifier la nature, nous devons nous adapter».

L'optimisme de Marylin a d'autres sources. «Entre vigneron, nous collaborons bien et cela passe même avant la concurrence. Nous sommes soudés, nous ne nous sentons pas seuls. La collaboration est réelle. Il y a une vraie dynamique dans le vignoble neuchâtelois, même si chacun conserve ses particularités, au moment où une nouvelle génération prend le relais», poursuit Marylin juste avant de s'éclipser. Antonin, si sage jusque-là, vient de faire comprendre à sa maman que l'heure de son repas a sonné!

Texte et photos:
Jacques Girard



Noël approche et le temps des cadeaux aussi. Etes-vous en manque d'inspiration? «Neuchâtel Vins et Terroir» est là pour vous illuminer! Pensez à nos producteurs et à nos encaveurs régionaux. Vous ferez non seulement plaisir à votre entourage grâce à des produits de qualité mais vous soutiendrez également tous ces artisans locaux. L'offre est large et variée, ce qui conviendra à tous les goûts.

Comment vous y prendre pour faire un cadeau original? Voici une idée simple et qui fera plaisir à coup sûr: un panier garni. Vous pouvez gérer vous-même la taille et le budget de ce dernier. Vous prenez une ou plusieurs bouteilles de vin que vous souhaitez faire découvrir, vous y ajoutez quelques délices salés qui sont toujours appréciés pour l'apéro et d'autres spécialités pour agrémenter les plats chauds ou froids, sans oublier une note sucrée comme des biscuits ou des chocolats fabriqués dans la région. N'hésitez pas à choisir des produits labellisés «Neuchâtel Vins et Terroir» afin de vous assurer de leur provenance et de leur qualité.

Une idée de cadeau



Voici de quoi trouver l'inspiration! Vous découvrirez tous les produits certifiés sur le site <https://www.neuchatel-vins-terroir.ch/Terroir/Produits>. Ces partenaires de «Neuchâtel Vins et Terroir»

proposent déjà des paniers garnis dans leur assortiment:

- **Hop Vrac à Hauterive** (<https://www.hopvrac.ch/>)
- **L'Echoppe à Couvet** (<https://echoppe.ch/>)
- **Au Gré des Saveurs à Dombresson** (<https://augredessaveurs.ch/>)

Maintenant, à vous de jouer! N'attendez plus pour composer vos paniers originaux et offrir un cadeau hors du commun!

Texte et photo: Mireille Bühler et NVT

200 ans d'histoire viticole

DOMAINE
HÔPITAL POURTALES

1808

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

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

Plus de deux ans de patience pour développer une bulle fine et éclatante. Vibrant, il accompagnera toutes vos célébrations.

Découvrez-en plus sur [BOUVET-JABLOIR.CH](https://www.bouvet-jablot.ch)

AUVERNIER
BOUVET-JABLOIR
MAISON FONDÉE EN 1923

Une entrée du terroir pour votre repas de Noël

Recette du terroir avec
des produits labellisés « NVT »

Tomme panée aux noix sur sa salade de doucette



Inspiré de: « Recettes du terroir neuchâtelois – Entre lac et montagnes »
Francis Grandjean & Jean-Pierre Berthonneau – p.128/129

Ingrédients pour 4 personnes

Pour la tomme panée

Quantité	Ingrédients
4 pièces	La Tomme du Fromager des Chaux
30 g	Farine fleur du Moulin de Valangin
1 pièce	Œuf de la Ferme des Tourbières
	Poivre du moulin
70 g	Cerneaux de noix ¹ du Domaine des Prés d'Areuse
20 g	Panure
40 g	Huile de colza de la Ferme des Vernet

Pour la salade

Quantité	Ingrédients
100 g	Salade de rampon (doucette)
30 g	Cerneaux de noix ² du Domaine des Prés d'Areuse
100 g	Lard fumé de la Boucherie Centrale à La Chaux-de-Fonds
2.5 cl	Vinaigre de pomme ou autre
4 cl	Huile de noix du Domaine des Prés d'Areuse
10 g	Pousses d'oignons ou autres
	Sel, poivre

Mise en place

- Hacher les cerneaux de noix¹ et les mélanger à la panure
- Battre l'œuf et l'assaisonner de poivre du moulin
- Trier et laver la salade
- Concasser grossièrement les cerneaux de noix²
- Couper le lard en fines lamelles
- Confectionner la sauce en mélangeant le vinaigre, le sel, le poivre et l'huile de noix

Préparation

- Fariner les tommes, les passer dans l'œuf battu, puis les rouler dans le mélange cerneaux de noix/panure en faisant attention à bien faire adhérer la panure de noix sur toutes les surfaces
- Chauffer l'huile de colza dans une poêle et colorer les tommes de chaque côté en faisant en sorte qu'elles soient tièdes à l'intérieur
- Assaisonner la salade, la répartir sur les assiettes et y déposer les tommes
- Sauter les lardons et les répartir sur le tout
- Finir en parsemant les cerneaux de noix concassés et les pousses d'oignons



Les vins Porret

— Famille vigneronne depuis 1858 —

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



Mauler
MAISON FONDÉE EN 1829

Caveau Vente directe

Le Prieuré St-Pierre - 2112 Môtiers NE

Heures d'ouverture sur

www.mauler.ch

A partir du mois de mars 2020, en raison des mesures sanitaires prises par les gouvernements pour tenter d'enrayer le développement fulgurant de la pandémie de coronavirus, toutes les réunions, fêtes, manifestations diverses ont dû être annulées, reportées sine die ou se sont déroulées dans des conditions de sécurité draconiennes.

Cette année, grâce à la vaccination massive, à la délivrance du passeport sanitaire et à l'assouplissement des mesures qui en a résulté, des activités ont pu reprendre et des contacts se renouer. Enfin des occasions de revêtir notre tenue d'apparat ! Provisoirement ?

- Sandra et Patrick Berger ont participé au Chapitre de la Confrérie du Bon Pain, à Payerne (25 septembre);
- Antonio et Thérèse Peluso et Alfred et Danielle Zehr à celui de la Commanderie des Vins du Jura, à Arbois (F) (17 octobre);
- Danielle et Alfred Zehr et Edgar Weise ont assisté à celui des Poulardiers de Bresse, à Louhans (F) (28 novembre);
- Danielle et Alfred Zehr à celui la Confrérie de Chantepleure, à Vouvray (F) (12 décembre).

Mais revenons, plus en détail, sur certains rendez-vous :

Le XXXIV^e Chapitre de la Confrérie de la Faisanderie

Après une année « sans », les membres de la Confrérie de la Faisanderie, emmenés par leur Grand Maître, Jean-Pierre Girard, ont

A l'œuvre !

pu reprendre leurs activités et organiser leur chapitre annuel, ce qui n'est pas une mince affaire en raison du nombre élevé de participants, même si ceux-ci s'occupent de leur hébergement.

Lors de nos frairies, nous recevons, au mieux, quelques personnes appartenant à des confréries amies. En France notamment, les chapitres sont l'occasion de rassemblements parfois importants. Pour la Faisanderie, par exemple, il s'agit d'accueillir, à Sully-sur-Loire, charmante petite cité, plus de 50 confréries représentées par quelque 250 « ambassadeurs/drices ». Au programme du samedi matin figure toujours le départ d'une chasse à courre dans la forêt d'Orléans. Au son des cors et des aboiements, on assiste aux derniers préparatifs de l'équipage : les cavaliers/ères s'équipent et revêtent leur redingote rouge ou marine. La Faisanderie propose un



Photo: AZ
Le Grand Maître

— LES VINS DE —
Boris Keller

Caveau de dégustations

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

OENO PÔLE






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

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



Photo: Michel Sabiron

De gauche à droite: Jean-François Kunzi, Danielle et Alfred Zehr

solide buffet. Quand chacun s'est sustenté, le départ de la chasse est donné. La meute de chiens s'élance en tentant de renifler la trace d'un cerf qui a été repéré dans les environs... On peut suivre la chasse à vélo ou en voiture en restant très prudent.

Mais le grand jour s'avère être le dimanche avec le rassemblement, haut en couleurs, de toutes les confréries en grande tenue qui assurent ainsi la visibilité et la promotion d'un métier - par exemple les Tameliers (boulangers) - ou d'un produit du terroir: la terrine de faisan, la coquille saint-jacques, l'artichaut de Bretagne, le canard du Pays de Challans, la mirabelle de Lorraine... et, bien sûr, les vins de diverses régions...

Présentation publique du Pinot Noir

Mireille Bühler, la directrice de « Neuchâtel Vins & Terroir », n'a pas la tâche facile. Elle entre en fonction le 1^{er} septembre 2020 alors que la pandémie sévit déjà et que toutes les manifestations sont supprimées. Mais elle ne se laisse pas abattre car elle a de l'imagination à revendre. Bravo!

En janvier 2021, moment de la sortie de ce nectar original, elle organise, avec la complicité de 32 encaveurs, une chasse au « Non-Filtré » à laquelle participent plus de 1300 personnes qui tentent de retrouver les deux bouteilles de ce vin dérobées par Robin Tubois.

En mai, son opération « caves ouvertes » se fait uniquement sur réservation et par tablées de quatre personnes.

Sa présentation de l'Oeil-de-Perdrix, en juin, a eu lieu sur un bateau de la CGN, au cours d'une agréable croisière sur le lac. Quelle riche idée!

Sa dégustation du Pinot Noir s'est déroulée d'une manière plus traditionnelle, le mercredi 17 novembre, à Neuchâtel (Péristyle de l'Hôtel de Ville) et le jeudi 18 novembre à La Chaux-de-Fonds (Anciens Abattoirs). Le certificat Covid obligatoire a assurément permis de renouer, en toute liberté,

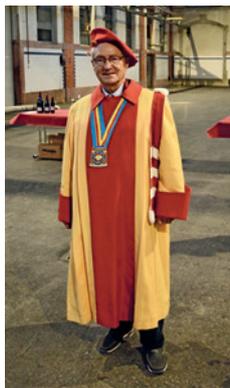


Photo: Sandra Berger

A La Chaux-de-Fonds: Jean-François Kunzi (bien seul!)

La journée commence par un copieux petit déjeuner après quoi les participants se rendent à l'église pour suivre la messe de la Saint Hubert. Ils défilent ensuite, en cortège, dans les rues de la ville, écoutent les discours officiels avant de se rendre dans la salle municipale pour assister aux intronisations, prendre l'apéritif qui cette année n'était pas public et déguster un délicieux repas...

Les 6 et 7 novembre, Danielle et Alfred Zehr et Jean-François Kunzi ont participé aux festivités préparées par leurs amis de la Faisanderie. Ils ont vécu un grand moment - par instant hors du temps et de leurs habitudes - de convivialité, d'amitié et de plaisir partagé. Les chapitres de différentes confréries constituent toujours des occasions précieuses de rencontres enrichissantes, de découvertes passionnantes et de fraternisations imprévues.

Texte: Jean-François Kunzi (Voir aussi no 127 de mars 2020)



Photo: JFK

Les cors de chasse

des contacts entre producteurs et consommateurs avisés: moments hautement sympathiques et absolument nécessaires. La fréquentation s'est avérée excellente.

Texte: Jean-François Kunzi



A Neuchâtel: Premier rang: Sandra Berger, Patrick Berger, Marie-France Matter, Jean Panès.
Deuxième rang: Philippe Donner, Fabio Bongiovanni, Chistiane Chevalley, Sylvain Ischer, Bernard Chevalley.

La septantième Frairie d'Automne

Avec quelques jours de retard, la Compagnie des Vignolants du Vignoble neuchâtelois a fêté dignement son septantième anniversaire. En effet, c'est le 6 octobre 1951 que les représentants des conseils communaux du Littoral ont fondé la CV2N au château de Boudry (c.f. « Vignolant » N° 133).

La traditionnelle Frairie d'Automne a fourni une occasion rêvée de fêter l'événement, pour le prix symbolique de 70.– francs. Le 26 novembre dernier, l'« Espace Ta'Tou », à Cornaux, a résonné de multiples éclats de voix et de mille notes de jazz. Les Vignolants présents étaient heureux de se retrouver pour partager ce moment de franche convivialité après cette longue période marquée par l'absence totale de rendez-vous. Sous la présidence de Michel Tardin, Gouverneur, les membres du Conseil des Villes et Villages et du Conseil de Gouvernance, en tenue d'apparat, ont tenu leur assemblée générale. Ils ont accepté, sans coup férir et à une remarquable unanimité, le P.V. de la précédente AG, le rapport du Gouverneur, celui du Grand Maître des Clefs, celui des vérificateurs de comptes, les comptes et le budget. Dans les divers, le gouverneur a informé l'assemblée des changements intervenus dans la gestion du Château de Boudry.



Michel Tardin,
Gouverneur



Assemblée générale



L'Orchestre Les Amis du Jazz

L'apéritif qui a suivi a fait remonter d'un cran l'intensité et la chaleur des retrouvailles. On percevait clairement que chacun était avide de renouer des contacts devenus parfois un peu lâches.

Les IV Ministraux, pour accentuer encore l'ambiance de fête, avaient demandé aux Amis du Jazz de Cortaillod de venir se produire durant la Frairie et, plus particulièrement, entre les différents plats. Sous l'impulsion de leur directeur, Nils Soerensen, les musiciens ont interprété, avec brio, des airs qui ont ravi les quelque cent vingt convives et leur ont rappelé de beaux souvenirs de leur jeunesse. Il fut une époque où de nombreux orchestres animaient les bals et les soirées en ville de Neuchâtel...



Nils Soerensen,
directeur des AJC

Pour le repas, le Chef José Ferreira (deuxième depuis la gauche), de l'Hôtel de la Croix-Blanche à Cressier, admirablement secondé par toute son équipe (on n'en voit qu'une petite partie), avait concocté un menu gastronomique composé de cinq plats absolument succulents selon l'avis unanime des participants. Chacun d'eux étaient accompagnés d'un vin du Pays de Neuchâtel qui, on le répète, produit de formidables nectars. Bravo et merci d'avoir titillé harmonieusement nos papilles! Nos félicitations et notre vive reconnaissance s'adressent aussi à toutes les personnes qui, de près ou de loin, ont contribué à la réussite de la fête. Et maintenant, en route pour le septante-cinquième anniversaire en espérant que, d'ici là, la pandémie sera jugulée.

Texte et photos:
Jean-François Kunzi



José Ferreira et une partie de son équipe

AGENDA 2022

JANVIER

- Me 19** Neuchâtel – Lieu à préciser
Présentation publique du Non Filtré
- Je 20** La Chaux-de-Fonds – Anciens Abattoirs
Présentation publique du Non Filtré

MARS

- Sa 19** Château de Boudry
*Chapitre annuel (intronisations) +
Frairie de printemps / Menu de la
« Table O' Saveurs » (Caroline Paolasini)
paru dans le N° 127 – Seul le millésime
des vins changera*

JUIN

- Ve 17** Béroche / Frairie de la Floraison

AOÛT

- Ve-Sa-Di 26-27-28** Thurgovie + Bodensee / *Sortie annuelle*



Le « Pass Covid » sera exigé pour participer à ces manifestations !

D'autres mesures sanitaires pourraient être en vigueur à ces dates, voire modifier le calendrier...

COMMENCEZ VOTRE CAGNOTTE !

Du 18 septembre au 8 octobre 2024 :

voyage au Québec (visite de notre Ambassade)

Concours

QUELLE CONFRÉRIE REPRÉSENTENT LES PERSONNES QUI PRÉCÈDENT LES VIGNOLANTS DANS LE CORTÈGE ?

(Chapitre de la Confrérie de la Faisanderie : Sully-sur-Loire, le 7 novembre 2021)



Photo: AZ

Envoyez votre réponse (avec un peu de perspicacité, on la trouve facilement dans ce numéro) **à la rédaction jusqu'au 22 janvier 2022.**

Le/la gagnant-e recevra 3 bouteilles du Domaine Grisoni.

BACTÉRIES FML

Fermentation malolactique

CHR HANSEN

- | | |
|-----------------------------|--|
| Viniflora® CH11 | Efficace et rapide à basse température ou en cas de faible pH |
| Viniflora® CH16 | Performante pour les vins à maturité et alcool élevé |
| Viniflora® CH35 | Excellente tolérance aux faibles pH et aux niveaux de SO ₂ élevés |
| Viniflora® Oenos 2.0 | Grande robustesse sur tous les types de vins |
| Viniflora® CiNe™ | La meilleure pour des vins fruités et modernes |

Représentation pour la Suisse romande

Vincent Burgat | +41 79 554 97 64 | vincent.burgat@n-schneider.ch

Breitenstrasse 16b | 8500 Frauenfeld
Tel. +41 52 235 24 24 | info@n-schneider.ch
www.n-schneider.ch



CAVES DU PRIEURÉ
DE CORMONDRÈCHE

2036 Cormondrèche
info@prieure.ch

032 731 53 63
www.prieure.ch

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

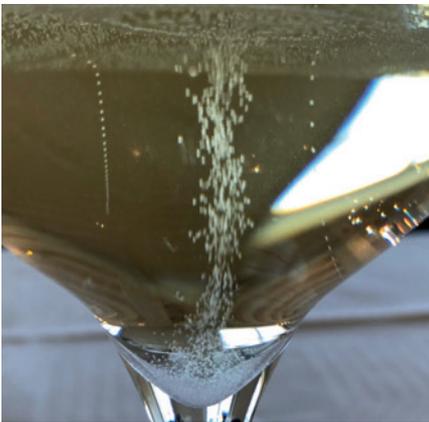
le plaisir authentique

Petit arrêt effervescent pour les Fêtes à la lettre E. L'édition de décembre 2012 était consacrée à ce type de vin avec plusieurs articles dédiés. Nous revenons ici spécifiquement sur l'Effervescence.

LA BULLE

Curieusement on ne disposait que de peu de connaissances scientifiques sur le sujet. En 1988, le professeur Liger-Belair et Richard Marchal, maître de conférence à l'Université de Reims, se sont attelés à cette tâche avec de nouveaux moyens. Une mise en lumière du phénomène a notamment été effectuée au moyen de photographies, image par image. Le dispositif était capable de prendre 1'000 images par seconde avec une résolution proche du millième de millimètre. Les deux chercheurs ont tenté d'expliquer la formation de la bulle dans des conditions très pratiques, c'est-à-dire dans une flûte de Champagne. La physique et la chimie ont été appliquées au décryptage de tous les moments de la vie d'une bulle: la naissance, le décollement, l'ascension et enfin l'éclatement.

On a établi que si un verre est parfaitement poli, il n'y a pas de possibilité de création de bulles. Il



faut un *point de nucléation*, à savoir une impureté du verre, une raie, une peluche du linge qui a servi à l'essuyer ou alors des microcristaux de tartre présents dans le vin. Toutes ces aspérités renferment une minuscule quantité d'air que les molécules de CO₂ investissent jusqu'à grossissement d'une bulle. Quand celle-ci a vaincu la capillarité qui la rattache au point de nucléation, la poussée d'Archimède la détache et elle est entraînée vers le haut. Le point de nucléation reste actif et une seconde bulle peut se former et ainsi de suite. Certains *sites de nucléation* peuvent produire jusqu'à 30 bulles par seconde! Il se forme des trains de bulles.

Si on observe correctement le phénomène, on s'aperçoit que les bulles ne se touchent jamais, avant d'atteindre la surface à la vitesse de 15 centimètres par seconde! Durant l'ascension, le CO₂ dissous continue de se diffuser dans la bulle qui grossit jusqu'à atteindre un millimètre au moment de l'éclatement. On peut imaginer un ballon sonde, envoyé par les services météorologiques, qui passe d'un diamètre de 60 cm au moment de son lancement, à plusieurs mètres lorsqu'il éclate dans la haute atmosphère. Cependant les phénomènes physico-chimiques qui président à l'ascension de la bulle de « champagne » sont extrêmement différents et si complexes que nous ne nous aventurerons pas à les exposer ici! L'éclatement de la bulle a lieu alors qu'elle est en majeure partie immergée et lorsque son film



liquide se rétrécit à un millième de millimètre. Il se déroule à une vitesse de 1/100'000^e de seconde. Il est donc impossible de le photographier. Cependant, immédiatement après, il se produit une sorte de cratère duquel est expulsé une microgoutte. Apparaît alors une forme semblable à une fleur avec ses pétales. L'observation du phénomène a donné l'idée du logo d'« Effervescents du Monde » (Concours des meilleurs effervescents du monde) et a permis la création d'un verre spécialement dédié à la dégustation des vins de ce type.

L'EFFERVESCENCE SPECTACLE

On a tous l'esprit l'image de la coupe de Champagne des grandes réceptions: un verre à pied, un calice largement évasé. Il va sans dire que les bulles et leur ascension sont difficilement observables dans ces conditions. C'est pourquoi la flûte a peu à peu remplacé la coupe. Encore faut-il que l'effervescence se produise de manière régulière. Cela est important pour le spectacle de la bulle

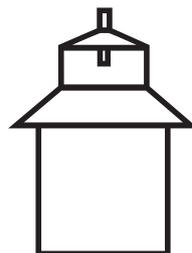
Avec nous, vous évitez les lacunes: **compétent et bien conseillé!**

agrisano

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

cnav
Chambre neuchâteloise
d'agriculture et de viticulture

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



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



qui constitue un élément festif. Mais cela est également capital pour la dégustation comparative dans un contexte professionnel ou de concours. On observe la finesse de la bulle, sa persistance, le fait qu'elle soit couvrante ou qu'elle forme un cordon. L'expression de la bulle dépend beaucoup de l'alcool et de l'acidité du vin. Par exemple, plus le vin est acide, plus il mousse... Voilà pourquoi nous avons dû dire adieu à l'étoile dans nos blancs de Neuchâtel depuis le réchauffement climatique !

Lors d'un concours, les jurés observent tous un verre témoin, différent pour chaque vin servi, de manière à juger de la note visuelle.

FLEUR D'EFFERVESCENCE®

En 2007, dans le cadre de l'*Imaginarium* de Nuits-Saint-Georges, espace muséal consacré à l'effervescence, j'ai eu la chance, avec le D^r Marchal, de participer à la validation finale de « Fleur d'effervescence® ». Il s'agit d'un verre de type INAO en cristal, dans le fond duquel on a pratiqué 52 impacts au laser, en forme de fleur,

logo du concours « Effervescents du Monde® ». Ces impacts garantissent un dégagement régulier de la bulle et une appréciation visuelle de celle-ci. En condition de concours, cela permet non seulement d'apprécier le dégagement, mais également de moins subir l'agression du CO₂ au niveau du nez et du palais.

LE CO₂ EXHAUSTEUR DE SENTEURS

Des phénomènes physico-chimiques complexes amènent les bulles à contenir de nombreux éléments aromatiques des vins effervescents. Lors de la dégustation, le nerf trijumeau est très réactif au CO₂. Il risque de provoquer une réaction répulsive violente et une inhibition momentanément du bulbe olfactif si l'on ne prend pas la précaution de dégazer légèrement le vin avant d'aventurer son nez au-dessus du verre ! « Fleur d'effervescence® » facilite un dégagement du CO₂ dès que le vin est versé permettant de mieux apprécier le bouquet. On ressent la magie des senteurs du vin : pomme fraîchement coupée, pêche de vigne, fleurs blanches ou des notes miellées et de pommes blettes lorsqu'il est âgé. Parmi les défauts, on dit que le goût de bouchon est ressenti sept fois plus fort dans un vin effervescent.

En période COVID, on parle beaucoup d'aérosols. Eh bien on peut considérer qu'à la surface du vin effervescent se crée un nuage d'aérosol, tout comme à la surface des océans lorsqu'il y a des vagues qui se brisent.

Les scientifiques continuent leurs recherches concernant l'effervescence, l'écoulement du CO₂ en fonction du service et des types de verre.

LES VINS EFFERVESCENTS EN QUELQUES CHIFFRES

Pour élargir le propos et rester sur des chiffres qui puissent vous parler, voici quelques statistiques :

Il y a une trentaine de pays producteurs dans le monde. / On produit en France onze types de vins effervescents pour environ 500 millions bouteilles par an. / L'Allemagne est le numéro deux mondial avec 430 millions, suivie de l'Espagne 220 et l'Italie 210 millions de cols. / Parmi les pays consommateurs, le trio de tête est : l'Allemagne, la Russie, les États-Unis.

EFFERVESCENTS DU MONDE®

Le concours réunit chaque année, en Bourgogne, une vingtaine de pays producteurs. La Maison Mauler s'y distingue particulièrement avec plusieurs de ses cuvées.

L'Abécédaire est si riche en mots que, sans nul



Chaque expert-juré est seul à sa table

doute, nous aurons l'occasion de revenir sur le sujet. D'ici-là, nous vous souhaitons de joyeuses fêtes en sablant ou en sabrant - pour les plus vigoureux - le Champagne ! Un petit geste pour l'environnement et nos producteurs : préférez cette année le circuit court en choisissant une effervescence locale !

■ Texte et photos :
Yves Dothaux



CAVE DES LAURIERS

DEPUIS 1879

Jungo & Fellmann - Cressier/NE



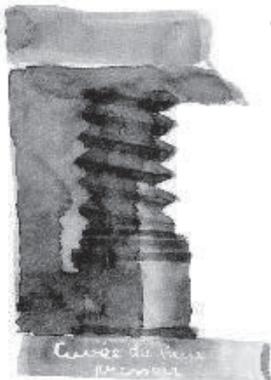
Une Histoire ... une Famille ... une Passion !



Visite
Apéritif
Dégustation
Vente directe

www.75cl.ch

Cave
ouverte
Samedi de
10 à 12h00



le landeron

Neuchâtel

Chantal Ritter Cochand
Vigneronne encaveuse

Dégustation à la cave
le samedi de 9h à 12h
ou sur demande

Rue de Soleure 4 · Le Landeron · Tél. +41 (0)32 751 48 73 · rittercochand@bluewin.ch



Les «climats» ne sont plus ce qu'ils étaient!

Grêle sur le Canton de Neuchâtel, intenses feux de forêts dans l'Ouest canadien et chaleurs inhabituelles en zone de rusticité 3 au Québec¹. Ces variations nous apportent leur lot de surprises.



Imaginez une vallée, au cœur des Montagnes Rocheuses, qui, comme le Valais, est devenue un verger regorgeant de fruits grâce à l'irrigation. C'est de là que viennent les poires, pêches, abricots et cerises consommés au Canada. Cette manne est complétée par le raisin qui produit de superbes vins comme le «Osoyoos Larose» qui se vend à 40.– francs la bouteille ou le Pinot Noir «Qwam Qwmt» de «Nk'mip Cellars», qui est élaboré par la seule cave propriété d'une communauté des Premières Nations.

Osoyoos et Okanagan sont des noms d'origine autochtone. Le premier se traduit par «Lieu où il y a de l'eau». Cette eau forme le grand lac Okanagan - une demi-fois plus grand que celui de Neuchâtel - qui apporte aux vignobles les mêmes bienfaits en plus des réserves pour l'irrigation.

L'été 2021 a été marqué, dans cette région, par des feux de forêts au-delà des prévisions. Pour la seule vallée en question, plus de 55 000 hectares de forêts et de bois ont brûlé. Cela représente plus de la moitié du Canton de Neuchâtel (80 220 ha). Les flammes ont été maîtrisées très difficilement et en août, alors que le raisin mûrissait, d'épaisses fumées envahissaient encore les rangées de ceps.

En dehors des menaces de destruction des installations vitivinicoles et de celles de propagation du feu dans les vignobles eux-mêmes, les nuages de fumée persistants et les dépôts de cendres ont présenté aussi un risque de perte pour les vigneron. Le nom de «coup de fumée» a été donné à ce nouveau risque.

Le raisin ainsi exposé absorbe, à travers sa pellicule, les composés volatils produits par la combustion du bois, dans ce cas, des aiguilles de pin et du bois de pin Ponderosa riche en résine. Ce phénomène a déjà été étudié en Australie après les feux de 2020, dans le Sud-Ouest de la France et aussi au Chili, en 2017. Moins d'une heure d'exposition des grains à la fumée suffit pour entraîner cette contamination aux phénols volatils.

La particularité de cette situation est que le fruit sur plant réagit à l'arrivée de ces phénols en les liant chimiquement au glucose. Du coup, ils ne sont plus volatils. À la dégustation, le raisin mûr, frais, lavé des poussières ne présentera pas le goût de fumée. Le goût du moût semblera normal. Le danger est que cette première analyse donne confiance au vigneron qui investira du temps et de l'argent dans la vinification et dans l'embouteillage.

Les études et l'expérience montrent que les liens qui unissent les phénols au glucose sont dégradés par les levures rendant leur liberté aux odeurs de fumée qui apparaîtront alors dans le vin.

Des facteurs comme la durée d'exposition, la quantité de phénols volatils absorbée, le type de cépage, le vieillissement et le choix des contenants, peuvent influencer de façon très variable la dégustation finale des vins. Certains d'entre eux seront déclassés, d'autres assemblés. Il sera aussi possible de les traiter chimiquement par une sorte de décantage. Et, fait inusité : les plus légers seront vendus comme nouveautés, surtout les blancs qui souffrent moins de ces coups de fumée.

Si les odeurs et les saveurs de la famille empyreumatique², en général associées à de «gros défauts», ne sont pas trop présentes, une évaluation éclairée pourrait faire apprécier un parfum cendré, déjà apporté par le brûlage des barriques.

L'arôme de caoutchouc brûlé ou celui de médicament ne seront en revanche pas tolérés par le dégustateur.

Allons-nous vers une adaptation de nos appréciations gustatives en lien avec ce que la nature nous imposera? Certainement, ne serait-ce que par la maturité plus précoce des raisins dans tous les vignobles et de l'adaptation de la vigne dans les nouveaux.

Pour ce qui est de la fumée, des parades sont déjà possibles par pulvérisation d'une pellicule protectrice sur les grappes en cas d'exposition ou de faire un choix adapté de levures pour éviter une trop grande libération des phénols au moment de la fermentation.

Mais tout ceci n'est que parade! J'ajoute à cette réflexion que, au moment où j'écris ces lignes, la Colombie-Britannique est confrontée à sa troisième «rivière atmosphérique» en dix jours. Plusieurs vallées sont inondées...

Oui... il va falloir mettre de l'eau dans notre choix énergétique.

Texte : François Matthey-Jonais
Amphitryon du Lac Blanc

Notes de la rédaction :

- (1) une «zone de rusticité» est une zone géographique dans laquelle une catégorie spécifique de plantes est capable de vivre en supportant les températures hivernales les plus basses qui peuvent y régner, ici moins 35°. Cette dénomination existe aussi en Suisse.
- (2) empyreumatique (du grec «pyros» le feu) désigne une famille d'arômes liée au brûlé, au torréfié, au grillé (toasté). Ces arômes sont notables dans des vins élevés en fûts de chêne suivant le degré de brûlage des douelles.

Sources :

- <https://www.lenouvelliste.ca/2021/08/08/comment-les-feux-de-foret-alterent-les-raisins-et-menacent-lindustrie-du-vin-4ef2db5cf5bb8046ca21b5cd325cd9b9>
- <https://www.idealwine.net/dou-provient-le-gout-fume-dun-vin/>
- <https://ici.radio-canada.ca/nouvelle/1830412/vignobles-colombie-britannique-fumee-vendanges-viticulteurs>
- <https://spiritusvinum.fr/articles/en-bref/319-le-gout-du-vin-impacte-par-les-feux-de-foret-dans-l-okanagan>

Neuchâtel Pinot Noir

L'Incontournable



Suisse. Naturellement.

A déguster avec modération



SWISS WINE | SANS HÉSITER
NEUCHÂTEL

www.neuchatelpinotnoir.ch