

Le Vignolant

N°135 | mars 2022



**Thomas et Odile Perret,
une belle complicité
entre frère et sœur**

**Découvrez
aussi...**

**Editorial
Les mille visages
de la jeunesse**

**Les Vignolants
Pourquoi pas la
Suisse orientale?**

**Millésime
Année viticole 2021
neuchâteloise**

Sommaire

- 3 **Editorial**
Les mille visages de la jeunesse
- 4 **Château de Boudry**
Nouveau comité pour l'AECB
- 5 **Portrait**
Thomas et Odile Perret: une belle complicité entre frère et sœur
- 8 **Que font les Vignolants?**
Pourquoi pas la Suisse orientale ?
- 10 **Agenda 2022**
Concours N° 135
Résultat du Concours du N° 134
- 11 **Neuchâtel Vins et Terroir**
Le développement de l'œnotourisme en Suisse et l'engagement de NVT
- 12 **Millésime 2021**
Année viticole 2021 neuchâteloise
- 14 **Québec**
Vigne oui, mais sans vin !
- 16 **Abécédaire œnologique**
Lettre E, la suite
- 19 **Climat**
Le changement climatique : pas une vue de l'esprit !

Quatre Ministraux

Michel Tardin, gouverneur; Olivier Bovey, 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 vigneronns (FNV); 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'Éplattenier, délégué à l'assemblée du Caveau de l'Entre-deux-Lacs; Marie-France Matter, secrétaire comité de rédaction; 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 Montmollin/JMM (mjm.demontmollin@bluewin.ch); Jacques Girard/JG (jacques.girard@hispeed.ch); Jean-François Kunzi/JFK (jean-francois.kunzi@bluewin.ch); Jean Martenet/JM (jean.martenet@net2000.ch); Marie-France Matter/MFM - secrétariat (mfmgestion@gmail.com)

Adresse de la rédaction

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

Adresse de la CV²N

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

Publicité

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

Périodicité – Distribution

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

Impression – Graphisme

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

Couverture

Thomas et Odile Perret (JG).

Les mille visages de la jeunesse

Le Vignolant, au cours d'une douzaine de numéros maintenant, est parti à la rencontre de la génération montante des professionnels du vignoble neuchâtelois. Or ces contacts ont été autant de découvertes passionnantes. Ces vigneron et vigneronnes illustrent parfaitement les parcours de vie des jeunes d'aujourd'hui. Dans la plupart des cas, ils sont au bénéfice d'une formation de base poussée, acquise à Changins auprès de la Haute école de viticulture et d'œnologie ou de l'École supérieure de technicien/technicienne vitivinicole. Certains n'ont pas hésité à se former ailleurs, dans les grands instituts français notamment.

Mais ce qui caractérise aussi cette génération, c'est la diversité de leurs expériences avant, pendant et après leur formation. Beaucoup d'entre eux ont voyagé sur les cinq continents, pour y acquérir des connaissances professionnelles, pour maîtriser les langues étrangères ou tout simplement pour découvrir le monde.

La diversité des parcours scolaires initiaux est tout aussi frappante. Nombre de jeunes rencontrés disposent de solides compétences en biologie, en marketing, en gestion ou en informatique. Certains complètent leur formation par des stages dans des grands domaines, en Suisse comme à l'étranger, ou par des contacts suivis avec des vigneron expérimentés. D'autres enfin ont d'abord embrassé des professions complètement différentes. Ainsi, comme on pourra le découvrir dans le présent numéro du Vignolant, voit-on une jeune femme passer du métier d'animatrice socio-culturelle à l'encavage familial, tout comme son frère, historien de profession. Ces cheminements originaux qu'on aurait peut-être eu peine à rencontrer il y a deux ou trois décennies - même si la génération précédente était déjà riche de pionniers novateurs - apportent aux métiers de la vigne et du vin un souffle nouveau. Ce phénomène se traduit en particulier par la multiplication des cépages cultivés comme par un élargissement important de la gamme de vins



Des jeunes plants en pépinière, comme une image du potentiel de la relève parmi les jeunes vigneron et vigneronnes

... ce qui caractérise aussi cette génération, c'est la diversité de leurs expériences avant, pendant et après leur formation.

produits. Et les petits domaines témoignent aussi de cette tendance en proposant à leur clientèle une impressionnante palette de crus, malgré un travail supplémentaire considérable et les investissements que cette offre implique.

Plus généralement encore, c'est l'esprit qui anime les domaines qui évolue. Nombre d'entre eux proposent des animations à leurs clients ou organisent des événements particuliers, dégustations verticales ou horizontales, découvertes des accords entre mets et vins, particulièrement avec les produits régionaux. Une approche exigeante mais payante pour satisfaire une nouvelle

clientèle plus papillonnante, avide de nouveautés et d'expériences gustatives multiples!

Bien sûr, cette génération nouvelle bénéficie grandement du soutien de celle qui l'a précédée qui, loin de vouloir freiner cette évolution, l'a souvent encouragée avec beaucoup d'audace et de lucidité, en n'hésitant pas à y consacrer des moyens considérables.

L'attention croissante portée à la préservation de la nature - développement de la biodiversité, diminution des traitements et des engrais de synthèse - par la jeune génération ne cesse par ailleurs de se confirmer. Ce n'est pas un hasard si le vignoble neuchâtelois, grâce aux initiatives courageuses de quelques pionniers, est devenu l'un des champions de Suisse en matière de culture biologique ou biodynamique.

Autrement dit, quelle que soit l'évolution climatique, concurrentielle, sanitaire ou économique, le vignoble neuchâtelois s'est doté des meilleures armes pour affronter les défis du futur, qui ne sont certes pas mineurs!

Nouveau comité pour l'AECB

Lors de son assemblée générale en novembre dernier, l'association d'exploitation du Château de Boudry (AECB) a élu un nouveau comité. Au 1^{er} janvier 2022, Mathieu Erb, représentant de l'État de Neuchâtel, a repris la présidence de l'association à Marie-France Matter, démissionnaire. Cette dernière a été vivement remerciée pour son travail bénévole durant près de deux ans, qui a notamment permis de mettre sur les rails l'exploitation du Château en lien avec l'arrivée des nouveaux gestionnaires. Pour le Musée de la vigne et du vin, Francis Ballet, président de la société, remplace Patrice Allanfranchini.

Le nouveau comité souhaite pouvoir s'appuyer sur le dynamisme du couple Rohrer pour continuer à développer une attractivité touristique-œnologique autour de cette belle Ambassade des vins du Pays de Neuchâtel qu'est le Château. Ainsi, de nouvelles collaborations entre les différents acteurs gravitant autour de ce bel édifice seront recherchées, de même qu'une pro-



motion plus active via les canaux de communication digitaux sera poursuivie. L'objectif est bien de continuer à faire rayonner ce lieu, tout en faisant venir une nouvelle clientèle, plus jeune, à travers différents événements.

A l'heure de la sortie de cette pandémie et des contraintes qui en découlent, le nouveau comité se réjouit particulièrement que le Château puisse pleinement exploiter son potentiel et sa notoriété. Plus que jamais, le mariage entre l'histoire de la vigne en Pays de Neuchâtel et les produits gastronomiques et viticoles du cru dans un lieu aussi symbolique représente un concentré de bonheur pour tout épicurien qui se respecte. Le comité espère que l'ensemble des amoureux du vignoble répondront présents et partageront davantage de moments conviviaux au Château!

Plus d'informations : <https://chateaudeboudry.ch/>

LE NOUVEAU COMITÉ

Président : Mathieu Erb, État de Neuchâtel – **Vice-président :** Michel Fortin, Vignolants – **Secrétaire :** Francis Ballet, Société du Musée de la vigne et du vin – **Membre :** Daniel Schürch, Ville de Boudry – **Membre :** Mireille Bühler, Neuchâtel Vins et Terroir

■ Mathieu Erb

**OENO
PÔLE**

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

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

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

Thomas et Odile Perret

une belle complicité entre frère et sœur

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 créatifs, bien formés, porteurs d'initiatives originales. 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 également les N^{os} 133 et 134) formé cette fois d'un frère et d'une sœur, Thomas et Odile Perret, sur le domaine familial des Lerins, à Cormondrèche.

Thomas, 47 ans, et Odile, 45, sont un peu les aînés de la génération montante neuchâteloise. Mais leur parcours respectif ne manque pas d'originalité puisque ni l'un ni l'autre n'ont pour formation première l'œnologie ou la viticulture et qu'ils n'ont réalisé leur vocation qu'après avoir acquis un riche bagage professionnel dans des disciplines différentes. Pourtant, leur enfance passée au domaine familial entre vigne, cave et pressoir, leur a laissé une telle empreinte qu'ils sont tous deux revenus, plus tard et en décalé, sur les traces de leurs parents.

Le lieu-dit Les Lerins a une longue histoire viticole. En 1280 en effet, l'évêque de Lausanne y possède déjà une vigne, selon les sources écrites dont on dispose, ce qui laisse supposer que la vigne y était cultivée depuis belle lurette.



Une joyeuse et efficace complicité entre frère et sœur.

La constitution proprement dite du domaine des Lerins remonte au milieu du 19^e siècle avec le rachat de la belle maison qui surplombe le lac de Neuchâtel par un aïeul horloger, d'origine sagnarde. Arthur, l'arrière-grand-père, était devenu lui pépiniériste. A l'aube du 20^e siècle, il a ainsi travaillé à la reconstitution du vignoble neuchâtelois après la crise du phylloxéra. Ses succès professionnels lui ont ensuite permis d'acquérir progressivement, dès 1910, des par-

celles de vignes tout près de la demeure familiale. Arthur a ainsi constitué le cœur du domaine actuel, sur un sol argilo-calcaire peu profond, favorable à la culture des pinots.

Les deux fils d'Arthur reprennent ensuite l'exploitation, qu'ils transmettront aux parents de Thomas et d'Odile, dans le milieu des années 1980. Comme les parents de Thomas et d'Odile - Pierrine et Blaise - collaborent toujours aux activités du domaine, ce sont ainsi les troisième et quatrième générations



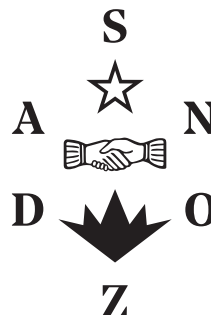
Mauler
MAISON FONDÉE EN 1829

**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

qui cultivent cette terre d'un seul tenant, d'une superficie de 2,5 hectares. Les vignes étant situées sur le territoire de la commune d'Auvermier, les vins du domaine portent donc l'appellation «Auvermier AOC Neuchâtel».

DES PARCOURS ATYPIQUES, DE GÉNÉRATION EN GÉNÉRATION

A propos de parcours de vie atypiques, les Perret se posent un peu là. Sans compter l'aïeul horloger, les parents de Thomas et d'Odile ont, il est vrai, ouvert la voie: Blaise est pasteur et Pierrine enseignante. Tous deux ont repris le domaine sans suivre la filière habituelle des formations vitivinicoles, mais en bénéficiant des conseils et du soutien des fils d'Arthur.

Il en va de même pour Thomas et Odile. Thomas est historien de formation, il a occupé les fonctions d'assistant à l'Université, et s'est spécialisé dans l'histoire industrielle de la région avant d'être engagé à mi-temps au Centre d'archives économiques de Saint-Imier. L'autre mi-temps, c'était bien sûr son travail au domaine, qu'il assume dès 2006. Lui non plus n'a pas suivi le cursus habituel des écoles de viticulture et d'œnologie.

Thomas est élu au Conseil communal de Corcelles-Cormondrèche en 2012. Deux législatures durant, il partage son temps entre la vie politique et le domaine familial. Après la fusion intercommunale (Neuchâtel, Corcelles-Cormondrèche, Peseux et Valangin) intervenue en 2020, Thomas devient, toujours à mi-temps, co-chef de l'Office de la politique familiale et de l'égalité, la direction de l'Office étant partagée. Thomas est marié, il a deux fils de 12 et 15 ans.

Quand l'esprit du vin des Lerins se fait poésie, ici sous la plume de Jules Baillods.

«*Mon apprentissage en viticulture et œnologie, je l'ai fait sur le terrain, en bénéficiant d'abord de toute l'expérience pratique de mes parents, puis des miennes, mais en m'appuyant aussi sur les ressources techniques et scientifiques disponibles, notamment de la part de la Station viticole cantonale.*»

EN PASSANT DU SOCIAL À LA VIGNE

Odile, quant à elle, n'est pas en reste en matière d'originalité. Avec sa formation dans le travail social, Odile pratique son métier 12 ans durant à Genève, en tant qu'animatrice socio-culturelle. Elle part ensuite pour La Chaux-de-Fonds où elle collabore au Service de la jeunesse en 2013 et 2014.

Odile a une petite fille de 3 ans. Elle arrive au domaine en 2015, elle y travaille à la cave comme à la vigne. Les Lerins, depuis 2012, sont exclu-

sivement cultivés en biodynamie. C'est Odile qui prend la responsabilité de la mise en œuvre de ce mode de culture exigeant auquel elle s'identifie fortement. «*J'ai découvert la biodynamie lors d'une formation de trois jours à l'Aubier auprès de Pierre Masson, l'une des références dans ce domaine. J'y ai côtoyé nombre de vigneron(ne)s neuchâtelois. Cette rencontre a été pour moi un véritable déclencheur et je n'ai cessé par la suite d'apprendre soit par mes lectures, soit par mes contacts. Ces premiers cours expliquent en bonne partie pourquoi la biodynamie a été un tel succès dans le vignoble neuchâtelois. C'est une discipline exigeante. Il faut constamment tester, évaluer, observer... Ce n'est pas une sinécure!*»

EN BIODYNAMIE DEPUIS 2012

En biodynamie, les objectifs sont multiples. Entre le maintien de la vie du sol, de la diversité



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



ALAIN GERBER · VIGNERON-ENCAVEUR · HAUTERIVE

A la cave, les foudres règnent en maîtres.

végétale, le fauchage mécanique, la suppression des herbicides et des pesticides et autres engrais de synthèse, les diverses pulvérisations de préparations biodynamiques et de tisanes, la diminution des doses de cuivre et de soufre, l'application requiert une attention de tous les instants. «*Nous pouvons préparer nous-mêmes les tisanes (prêle, osier, bourdaine, achillée mille-feuille etc.) mais pas les préparations à base de corne spécifiques à la biodynamie. Nous devons les acheter. Mais ces pratiques nous permettent de travailler la vigne en préservant l'équilibre des terres et la santé humaine. C'est davantage de travail, mais c'est stimulant*», s'exclame Odile.



UN RÉSEAU FAMILIAL EFFICACE

Mais Odile n'a rien renié de sa formation initiale. «*Nous faisons souvent des animations au pressoir pendant ou en dehors des vendanges, du moins avant le covid. Notre sœur était engagée dans la programmation de Festi'Neuch, ce qui nous a encore plus incité à organiser des concerts, des spectacles d'impro ou autres manifestations de ce genre sur le domaine. Nous avons aussi la chance d'avoir un grand réseau familial, ce qui nous permet de faire les vendanges en famille, nous avons parfois 50 personnes qui viennent nous aider. La maison est le siège du réseau familial en même temps que celui de l'entreprise*».

UN ENCÉPAGEMENT PARTICULIER

Sur les 2,5 hectares du domaine, la moitié est plantée en pinot noir, le cépage vedette des Lerins. Le reste est réparti entre pinot gris, char-

donnay, gewurztraminer, pinot blanc et sauvignon. Le chasselas n'y représente que 1400 m² environ et dans les cas de récoltes réduites, il participe surtout à des assemblages, l'une des spécialités de la maison. «*De ce fait, nous ne faisons pas de non filtré*», explique Thomas, «*nous n'aurions pas suffisamment de récolte pour le faire. Nous projetons de faire du chardonnay notre cépage blanc de base, mais cela reste à développer*».

SÉRÉNITÉ FACE AU CHANGEMENT

A propos de l'avenir de la viticulture neuchâteloise et suisse, frère et sœur estiment qu'à leur échelle, il leur est difficile de se prononcer. «*Le réchauffement climatique, on le constate*», lance Thomas, qui s'amuse à imaginer un repli en altitude. Cependant, la multiplication des événements climatiques, sécheresses, pluies intenses... préoccupent frère et sœur. «*Mais il faut aussi se méfier des clichés du type «bon*

vieux temps», qui sont trompeurs», ajoute philosophiquement Thomas, estimant que de tels phénomènes existaient aussi dans le passé. Odile, elle, a de grands projets, mais elle en mesure aussi toute la difficulté. «*Je rêve de transformer le domaine en micro-ferme cultivée en agroforesterie viticole. On pourrait y faire pousser des fruits, des légumes et bien sûr de la vigne, ce qui permettrait d'avoir une diversification maximale, mais il faut aussi faire face aux réalités économiques, surtout à notre échelle*».

Une telle diversité de chemins de vie n'est donc pas sans influence sur l'esprit qui anime le domaine. «*Cela nous donne envie de partager une certaine manière de penser, de travailler, de faire du vin et d'en vivre*», selon la jolie formule adoptée par Thomas et Odile.

■ Texte et photos :
Jacques Girard



Pourquoi pas la Suisse orientale?

Pour la sortie 2022, ils ont hésité entre le Piémont et la Suisse orientale. Finalement, Christiane & Bernard Chevalley et Thérèse & Antonio Peluso ont choisi de nous emmener dans les cantons de Schaffhouse, de Thurgovie et de Saint-Gall, du 26 au 28 août prochains. Les participants seront confortablement transportés dans un car de l'entreprise Hertzseisen-Giger, si possible conduit par un chauffeur connu et très apprécié : Jean-Rémy (JR)...

Reconnaissons-le humblement. En tant que Romands, cette région de notre pays ne figure, probablement pas, parmi nos destinations favorites. C'est dommage car elle possède un charme et une richesse culturelle, artistique, paysagère et touristique indéniable. Certes, nous pouvons invoquer la barrière de

la langue - même pour ceux qui maîtrisent le «Hochdeutsch» - pour tenter de justifier notre manque d'intérêt. Nous sommes peut-être aussi victimes des a priori des minoritaires... Notre sortie 2022 nous fournit une occasion rêvée de découvrir ce magnifique coin de pays avec ses maisons à colombages, ses bâtiments

décorés de fresques et d'encorbellements richement sculptés, ses édifices remarquables : châteaux, abbayes, églises, bibliothèques (le style baroque y est souvent bien présent), ses vergers - ceux du canton de Thurgovie fournissent la moitié des pommes produites dans le pays - ses lacs, son fleuve.

Les «gentils» organisateurs nous proposent le programme suivant :

- le vendredi 26 août: comme d'habitude, départ de Colombier. En fin de matinée, visite, dégustation et repas, à Weinfeld. Dans l'après-midi, visite et dégustation de cidre, à



BOUVET-JABLOIR

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

AUVERNIER
BOUVET-JABLOIR
MAISON FONDÉE EN 1923

Découvrez-en plus sur BOUVET-JABLOIR.CH

LES VINS DE

Boris Keller

Caveau de dégustations

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



Arbon. Installation à Constance, à l'Hôtel Halm, pour deux nuits. Repas à l'hôtel.

- le samedi 27 août : le matin : déplacement, en bateau, à Stein-am-Rhein : visite libre et repas. L'après-midi : visite guidée du Château d'Arenenberg (musée Napoléon), puis temps libre à Constance et repas.
- le dimanche 28 août : le matin : visite guidée de la Bibliothèque de l'Abbaye de Saint-Gall, puis repas. L'après-midi : retour à Colombier avec arrêt dans l'Entre-deux-Lacs pour le « coup de l'étrier ».

Les informations définitives nous seront envoyées à la fin du mois d'avril mais réservons déjà les dates. Il est évident que nous devons nous conformer aux prescriptions sanitaires alors en vigueur.

■ Texte : JFK / Photo : Bernard Chevalley

RENSEIGNEMENTS COMPLÉMENTAIRES



Canton de Thurgovie : 990 km² / 282'900 habitants – **Chef lieu** : Frauenfeld
Canton suisse depuis 1798 ; auparavant, baillage commun : proclamation faite à Weinfelden – **Point le plus bas / le plus haut** : 370 m / 990 m
Verger de la Suisse



Canton de Schaffhouse : 298 km² / 83'000 habitants – **Chef lieu** : Schaffhouse
Canton suisse depuis 1501 – **Point le plus bas / le plus haut** : 344 m / 912 m –
Diverses industries



Canton de Saint-Gall : 2'025 km² / 514'500 habitants – **Chef lieu** : Saint-Gall
Canton suisse depuis 1803 (Acte de médiation), constitué par la ville et des territoires divers : comtés, seigneuries, baillages – **Point le plus bas / le plus haut** : 396 m / 3'224 m – Industrie textile (broderie)

Constance : ville allemande enclavée. 85'000 habitants. Vieille ville pittoresque.

Bodensee : troisième plus grand lac d'Europe après le lac Balaton (Hongrie) et le Léman. En réalité composé de deux lacs reliés par le Rhin. Superficie totale : 536 km² (dont 473 km² pour l'Obersee). Comprend de nombreuses îles dont la plus grande est l'île de Reichenau. Une piste cyclable agréable permet d'en faire le tour (273 km).





SAINT-SÉBASTE

Nos horaires

lu – ve 9h à 12h et 13h30 à 18h
samedi 10h à 12h (dégustation)

La Biodynamie, un chemin prometteur vers la viticulture durable

Rue Daniel-Dardel 11, 2072 Saint-Blaise – 032 / 753.14.23 – info@kuntzer.ch



Domaine Brunner

VIGNERON ENCAVEUR

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




Concours



QUESTION DU CONCOURS DU N° 135

Comment se nomme
familièrement l'objet
photographié ?

Envoyez votre réponse
à la rédaction
jusqu'au 30 avril 2022.

Le/la gagnant-e recevra
le prix décrit à droite.

RÉSULTAT DU CONCOURS DU N° 134

Nous avons reçu six réponses dans les temps. Parmi les quatre justes, le tirage au sort a désigné **Régine & Jean-Claude Perrenoud** que nous félicitons vivement. Ils recevront trois bouteilles de vin provenant du Domaine Grisoni (Prix Ambassadeur 2021).

Réponse: Les dames qui précèdent les Vignolants portent une casquette symbolisant la tête et le bec d'un oiseau. Elles représentent la *Confrérie du Canard du Pays de Challans*.



AGENDA 2022

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
- Je 31** « Train du Terroir » avec Christian Rossel *

MAI

- Sa-Di 7 et 8** Opération « Caves ouvertes »
- 26** « Train du Terroir » avec le Domaine Christalain *

JUIN

- Me 15** Présentation de l'Œil-de-Perdrix *
- Ve 17** Béroche / Frairie de la Floraison

AOÛT

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

* Se référer aux informations de « Neuchâtel Vins et Terroir »

COMMENCEZ VOTRE CAGNOTTE !

Du 18 septembre au 8 octobre 2024 :
voyage au Québec (visite de notre Ambassade)



BOUCHONS

MASILVA
WEARECORK

Les experts
du liège

Bouchons naturels NEO Plus® NEO Prestige® VIVA NEO®



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



Le développement de l'œnotourisme en Suisse et l'engagement de NVT



Neuchâtel Vins et Terroir soutient et encourage le développement de l'œnotourisme dans la région. C'est pourquoi, nous rejoignons l'aventure du Swiss Wine Tour et encourageons toutes les personnes intéressées à participer à la journée d'introduction au Swiss Wine Tour.

LE SWISS WINE TOUR, L'AVENTURE EXTRAORDINAIRE DE L'ŒNOTOURISME EN SUISSE

Aujourd'hui c'est un fait, l'œnotourisme a le vent en poupe. Cette thématique répond à une demande croissante, renforcée par la crise sanitaire actuelle. Le touriste, suisse ou étranger, veut (re)découvrir les coulisses de l'artisanat. Il veut vivre une expérience autour du produit local qu'il va déguster. Il veut être acteur de son séjour.

MAIS LE SWISS WINE TOUR QU'EST-CE QUE C'EST ?

Swiss Wine Tour est un produit qui sélectionne les offres œnotouristiques suisses sur la base d'un concept de qualité nationale, provenant des différentes régions viticoles suisses, regroupées sur une interface commune permettant la promotion et l'achat de ces offres.

ET QUELLE EST LA VISION DU SWISS WINE TOUR ?

Faire de la Suisse une destination œnotouristique reconnue sur le marché national et international. Pour y parvenir, le Swiss Wine Tour a défini 4 objectifs :

1. Fédérer les régions viticoles suisses autour d'une thématique d'intérêt commun : l'œnotourisme
2. Mettre sous le même toit les offres œnotouristiques qualitatives, qui, une fois réunies, liées, offriront un produit unique et une visibilité privilégiée à la Suisse œnotouristique sur le plan national et international
3. Explorer et exploiter la valeur ajoutée de la fédération intersectorielle et interrégionale à l'échelle nationale
4. Être un projet pérenne, permettant une progression et une optimisation de l'offre sur le long terme

Notre pays a tous les atouts nécessaires pour devenir une destination œnotouristique reconnue sur le plan national et international. Pour parvenir à cet objectif, la Suisse doit se doter de produits globaux et d'envergure nationale. Aussi, nous devons nous montrer unis au sein d'un réseau coordonné qui propose des offres de qualité.

Voilà pourquoi le projet Swiss Wine Tour a été créé : il doit offrir une vision d'ensemble des offres et des activités œnotouristiques suisses de qualité et



faciliter l'acte d'achat pour nos visiteurs. Ce projet doit également devenir une plateforme de promotion et de visibilité importante pour les prestataires œnotouristiques qui souhaitent entrer dans la démarche. Un projet ambitieux qui doit répondre aux attentes du client et aux besoins du prestataire œnotouristique.

VOUS SOUHAITEZ FAIRE PARTIE DE L'EXTRAORDINAIRE AVENTURE DU DÉVELOPPEMENT DE L'ŒNOTOURISME EN SUISSE ?

Participez à une journée d'introduction à l'œnotourisme et obtenez le titre de «Swiss Wine Tour Partner». Cette journée est ouverte à tous les établissements/personnes intéressées par la thématique de l'œnotourisme.

La prochaine journée d'introduction à Neuchâtel aura lieu le 7 novembre 2022. Consacrez ce laps de temps à élaborer votre projet œnotouristique selon le canevas en 8 étapes proposé par le Swiss Wine Tour.

Source : <https://swisswinetour.com/>



Année viticole 2021

neuchâteloise

MÉTÉOROLOGIE

Après un début d'année hivernal, le mois de février et le début mars furent plutôt doux et secs par rapport à la norme, permettant un travail de la taille dans de bonnes conditions, avant un retour du froid en deuxième quinzaine de mars. Le mois d'avril particulièrement sec a vu deux épisodes de gel dont le premier (6 au 9 avril) fut dévastateur pour la vigne dans plusieurs régions d'Europe, mais causa seulement des dégâts modestes à Neuchâtel. Le temps resta particulièrement froid en mai avec des pluies continues et de la grisaille. Le mois de la floraison, plutôt doux, fut régulièrement et fortement arrosé, et accompagné d'un premier épisode de grêle, le 28 juin, avec quelques dégâts à l'ouest et à l'est du vignoble neuchâtelois. Ce temps pluvio-orageux se prolongea quasiment tout le mois de juillet, avec un deuxième épisode de grêle dévas-

tateur, le 24 juillet, autour de Concise, qui s'est prolongé jusqu'à Cortaillod. Ce furent enfin les mois d'août et de septembre plutôt doux et secs qui permirent au raisin de murir dans de bonnes conditions. Ce temps clément s'est prolongé en octobre permettant des vendanges sereines.

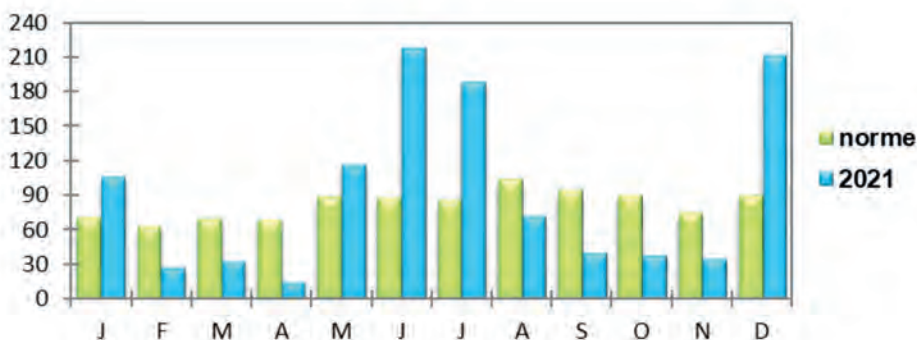
DÉVELOPPEMENT DE LA VIGNE

Cette année, suite aux conditions douces et sèches du mois de mars, la vigne a débourré durant la 2^e semaine du mois d'avril, ce qui correspond aux normes saisonnières. De légers dégâts de gel ont pu être observés suite aux épisodes glacials entre le 6 et le 9 avril, notamment sur des treilles plus avancées que le reste du vignoble. L'avancement phénologique durant le mois d'avril s'est poursuivi pour atteindre les stades « 1 à 3 feuilles étalées » après la première semaine de mai, ce qui correspond à la moyenne

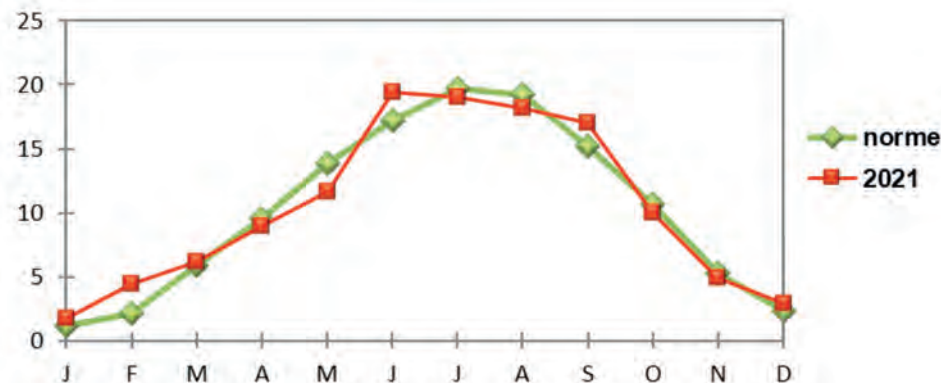
des dix dernières années. Ce sont les températures plus fraîches du mois de mai qui ont fortement ralenti le développement de la vigne. Celle-ci a alors atteint un stade de forte sensibilité aux maladies, à la fin du mois de mai.

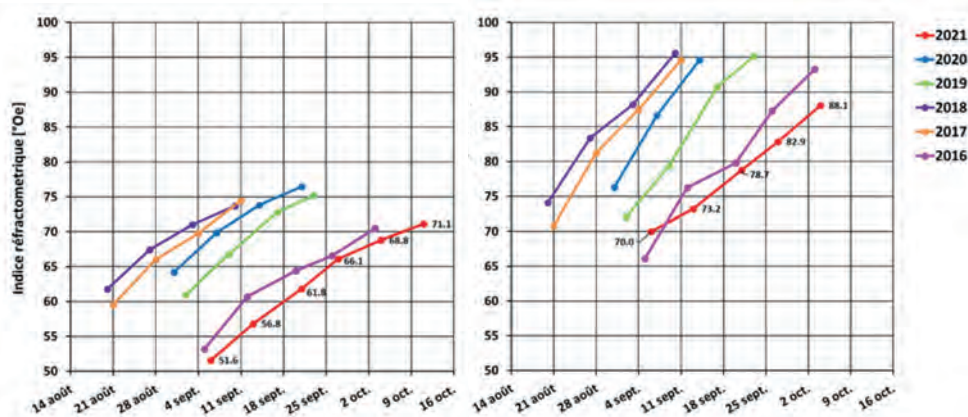
Le développement rapide de la vigne au début du mois de juin a généré un certain désordre physiologique qui a exigé un soin aux ceps, rapide et efficace, afin d'améliorer l'aération du vignoble. La floraison a débuté à la mi-juin et s'est terminée à la fin du même mois avec une hétérogénéité marquée, parfois sur une même grappe, due aux fortes pluies ainsi qu'aux maladies. Le développement de la haie foliaire a été ralenti par la météo pluvieuse et la pression des maladies du mois de juillet. La véraison a débuté à la mi-août et a été accompagnée d'un temps relativement sec et doux jusqu'à la maturité du raisin. L'évolution de la maturité du raisin a suivi celle de l'année 2016.

■ Pluviométrie mensuelle (en mm) à Gorgier en 2021 comparé à la norme des dix ans



■ Température moyenne mensuelle (en °C) à Gorgier en 2021 comparé à la norme des dix ans





Maturation du Chasselas (gauche) et du Pinot noir (droite) en 2021 comparé aux cinq dernières années.

Les vendanges ont, pour la majorité de la région, débuté après le 10 octobre.

MALADIES ET RAVAGEURS

L'année fongique a commencé relativement tard, avec une infection primaire qui s'est installée à la fin du mois de mai. En conséquence, les premiers traitements ont dû être retardés jusqu'à la fin mai - début juin. Les pluies incessantes des mois de juin et de juillet ont rendu la tâche du vigneron très difficile. Les sols étaient en général détrempés, les fenêtres de traitement parfois très courtes. A cela s'ajoute de nombreuses pluies délavant la protection fongique en continu. Les conséquences de ces conditions épouvantables ne se sont pas fait attendre. De nombreuses parcelles ont subi des attaques de mildiou plus ou moins fortes. Les dégâts dus au mildiou ont oscillé entre 5 et 100%. Fait plutôt rare, parallè-

lement à des attaques de mildiou, de nombreux exploitants ont également dû lutter intensément contre l'oïdium. En général, lorsque les conditions sont favorables à l'une de ces maladies, l'autre est moins présente. En 2021, les deux maladies ont réussi à se développer avec passablement d'intensité sur certaines parcelles.

La saison très humide de 2021 fit craindre un développement important de la drosophile *suzukii*. Les conditions météorologiques à partir de la mi-août, ont semblé avoir limité l'activité de ce ravageur. Finalement, les dégâts provoqués par cet insecte sont restés très similaires aux années précédentes. La déprédation par les guêpes a été moindre qu'en 2020.

La cicadelle, vectrice de la flavescence dorée de la vigne a fait l'objet d'un suivi régulier dans le vignoble des Trois-Lacs. Aucune cicadelle n'a été capturée dans les réseaux de pièges et la flavescence dorée n'a été trouvée nulle part. Par contre, le bois noir, une maladie semblable à la flavescence dorée, a été systématiquement détecté. Le bois noir est très présent dans le vignoble. Cette maladie nécessite une réelle prise de conscience de la part de la profession en vue d'un assainissement progressif des parcelles.

SURFACES, QUANTITÉ ET QUALITÉ

Concernant le cadastre viticole et le contrôle de la vendange, l'année 2021 a été marquée par l'introduction d'un nouveau système informatique pour la gestion des surfaces et la déclaration de la vendange ainsi que des stocks. Les deux grandes nouveautés sont l'autodéclaration des surfaces par les exploitants et leur géo-référencement. Ce changement a nécessité un recensement de l'entier des parcelles viticoles du canton. Grâce au travail excellent des quelque 246 exploitants du canton, 603 ha de vignes plantées ont été renseignés dans le nouveau système, soit 4 ha de moins que dans l'ancien système. Cette différence s'explique principalement par des ajustements administratifs des surfaces. Les cépages gagnants de cette opération sont principalement les spécialités telles que le chardonnay, le gamaret et le pinot gris qui ont vu leurs surfaces augmenter de quelque 5000 à 8000 m². Les perdants sont les deux cépages principaux, le pinot noir et le chasselas qui ont perdu respectivement 1.8 ha et 4.7 ha par rapport à 2020.

D'un point de vue quantitatif, 2021 restera dans les mémoires comme une des pires années depuis le début des années 1980. Avec un rendement moyen de seulement 405 g/m², il n'y a que l'année de la grêle dévastatrice de 2013 qui affiche des rendements moyens plus bas. On compte 2291 tonnes de raisin en AOC et 136 tonnes en vin de pays. Ce sont environ 40% de moins que la moyenne des 20 dernières années.

Au niveau du sondage, la moyenne cantonale affiche 92.60°echsle pour le pinot noir et 72.4 pour le chasselas. Ces valeurs sont très proches de la moyenne des 20 dernières années et semblables au millésime 2016. On peut donc s'attendre à des vins plus dans la tradition neuchâteloise que les quatre dernières années très solaires.

Les cépages résistants ont souvent tiré leur épingle du jeu cette année. Ici le Souvignier gris à la station viticole d'Auvernier vendangé le 23 septembre (photo J. Rösti).



Charlène Comtesse,
Aurèle Jobin et Johannes Rösti



Vigne oui, mais sans vin!



Deux jeunes entrepreneurs sortent des chemins battus de l'agriculture québécoise avec pour l'un, des produits pourtant très communs dans les paniers d'épicerie et pour l'autre, un petit défi pour les jardiniers assidus.

Les épicereries du Québec sont approvisionnées en raisins de table toute l'année. Les récoltes du Chili suivent celle du Pérou, du Mexique et de la Californie et, lorsqu'il y a une baisse de la qualité, c'est l'Afrique du Sud qui prend le relais. Il ne porte pas le nom de raisin « de table » car les consommateurs sont plus habitués à voir du raisin dans leur corbeille de fruits que dans

■ 1^{re} année de plantation



■ Grappe de Somersset mûre fin août 2021

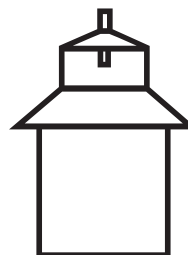
une gerle. La belle capacité de conservation des grappes offre donc un produit varié et sain pour les lunchs ou les salades de fruits. Il n'empêche que le produit a voyagé, dans le plus proche des cas, au moins 4000 km avant d'arriver à Montréal. Cela peut aller jusqu'au double pour ceux provenant de l'autre hémisphère.

En saison, le fameux raisin Concord ou Framboisier (*Vitis labrusca*) avec son goût si particulier fait partie des gâteries que s'offrent les Canadiens au temps des vendanges. Il est, lui, cultivé en Ontario, dans la vallée du Niagara, à 700 km tout de même.



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



Sarment de Somerset dépassant de la neige

Il est encore un des seuls au Québec à avoir une belle variété de « raisin de table » dont, entre autres, Canadice et Somerset en rouge, Brianna et Louise Swenson en blanc et, pour répondre à la demande en raisin bleu : Trolhaugen et Radisson. Il faut savoir aussi qu'il existe une habitude bien implantée au sud du Québec en début d'automne : celle « d'aller aux pommes » qui veut dire : se déplacer en famille et/ou avec des amis pour faire l'auto-cueillette dans les vergers de pommes. Jean-François s'est donné comme mission de mettre la vendange à la disposition de sa clientèle en offrant l'auto-cueillette de ses grappes, avec sécateur et explications à l'avenant. Et là aussi, les amoureux des produits du terroir répondent présents. C'est donc un succès sur

L'habitude de « manger local » s'implantait déjà avant la pandémie, mais l'encouragement aux producteurs de proximité et la consommation de produits meilleurs pour l'environnement, viennent garantir le succès des deux entreprises citées ci-après.

1. Le Vignoble du Vent maudit de Sainte-Geneviève-de-Berthierville était, il y a encore dix ans, une ferme céréalière. La nouvelle génération, représentée par Jean-François Chaussé, voulait innover avec un produit exclusif au Québec, le raisin de table biologique. Une décennie plus tard, son pari est gagné, le vignoble s'est agrandi et les paniers de grappes sont distribués dans les comptoirs des fruiteries et des marchés de sa région, Lanaudière, au moment de la récolte.



Fleur de vigne Somerset de Vigne chez soi 3^e été au Lac Blanc

toute la ligne pour ce jeune lanaudois installé à 40 minutes d'autoroute à l'Est de Montréal.

2. Vignes chez soi a aussi été fondée il y a une dizaine d'année par Caroline Fontaine alors jeune maman de 24 ans. Caroline a fait le même constat que ma présentation d'ouverture et elle a vu cela comme un plan de marketing. Elle proposera des plants de vignes aux particuliers. Il faut savoir qu'après 6 mois de neige, les Québécois adorent s'occuper de leurs plates-bandes et enjoliver leur arrière-cour. Ses premières 11'000 poudrettes ont trouvé preneurs car, pour apprivoiser le jardinier amateur, elle lui garantissait, pour chaque petit trio de cépages au choix vendu, un suivi à distance grâce à des « capsules » vidéo sur internet. Comment planter, comment tailler la première année, comment tailler la deuxième année...

Pour elle aussi, l'idée a eu du succès et après dix ans, elle vend ses plants de vigne sur toute l'étendue du Canada. J'ai personnellement fait l'achat d'une de ses petites barquettes, bien identifiée, avec le nom du cépage, le type de fruits, la résistance, l'enselement, etc. Les plants sont situés plein sud dans un terrain rocaillieux face au Lac Blanc. Ils passent l'hiver sous la neige et tout a bien grandi avec, après 3 ans, une première vendange en août passé, le Somerset étant hâtif malgré sa résistance au froid de -35°C.

Sur cette réussite, je vais replanter quelques poudrettes pour garantir à l'avenir un approvisionnement local en raisin au moins pour les mois de septembre de ma retraite!

Texte : François Matthey-Jonais
Amphitryon du Lac Blanc

Sources : <https://vigneschezsoi.ca/>
<https://www.ventmaudit.com/>

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

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

Visite
Apéritif
Dégustation
Vente directe

www.75scl.ch

Cave ouverte
Samedi de
10 à 12h00

JOCELYN & CINZIA
VOUGA
VIN S
DE CORTAILLOD
www.vougavins.ch

Abécédaire œnologique

Lettre E, la suite

Pour cette édition, l'abécédaire retrouve la forme plus classique d'un lexique, allant des effluves jusqu'aux senteurs empyreumatiques.

EFFLUVES

De prime abord un terme générique, pas trop en rapport avec le vin, à l'exception de la période de décuvage et de pressurage des rouges lors de laquelle on a effectivement des senteurs importantes remplissant l'atmosphère de la cave. Dans les synonymes nous aurions : émanations, arômes, fumets, senteurs ou, pire, exhalaisons. Ce dernier terme fait plutôt penser à un cadavre ou à des odeurs de croupi, digne du roman de Patrick Süskind «Le Parfum». Je recommande d'ailleurs cet ouvrage pour un éveil au monde des odeurs. On parle aussi de senteurs délicates et subtiles, très intermittentes.

ÉGALISATION

Se dit de l'homogénéisation des eaux-de-vie ou du coupage des vins.

ÉGOUTTAGE

Avant la fermentation alcoolique, en vendange blanche, on sépare le solide du liquide. La Maison Carrée, à Auvornier, est équipée de ce dispositif pour éviter de tout passer sur le pressoir traditionnel «à palanches». Le «Tracoulon», jus clair, va directement en tonneau, tandis que la vendange égouttée est pressée.



On utilisait autrefois des égouttoirs à bouteilles pour les sécher après lavage. Leur nom évocateur était «le hérissou».

ÉGRAPPAGE, ÉRAFLAGE

Il s'agit de séparer la rafle (la partie verte de la grappe) des baies. L'introduction de cette opération a beaucoup augmenté la qualité des vins rouges, évitant de communiquer de la verdeur et de l'amertume au futur vin. Elle se pratiquait à l'origine en frottant les grappes sur des treillis. La rafle représente, en moyenne 4% du poids de la grappe. Certaines caves élaborent, les belles années, un Pinot Noir *non-égrappé*. Lorsque la rafle est lignifiée, elle apporte un complément de structure. Le Chasselas ne doit pas être égrappé car il possède des peaux épaisses et grasses qui bouchent toutes les sorties du pressoir. A l'arrivée de la machine à vendanger, on dut acquérir de nouveaux pressoirs munis de nombreux drains, car avec la vendange mécanique, seules les baies arrivent en cave.

■
Egouttoir à bouteilles



Caves de la Beroche
TERRE DE VIGNE

Votre partenaire
de confiance pour
des vins de qualité



Crêt-de-la-Fin 1 • 2024 St-Aubin-Sauges
032 835 11 89 • www.caves-beroches.ch



DOMAINE DE
CHAMBLEAU
Louis-Philippe Burgat

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



La rafle, partie verte de la grappe
(voir: Egouttage)

Pour les spécialités blanches, à la pellicule plus fine, on pratique l'éraflage qui précède la macération pelliculaire, celle-ci permettant l'extraction des précurseurs d'arômes.

En distillerie, il est indispensable d'éviter les parties ligneuses qui produisent du méthanol. Le remplacement du Chasselas par du Pinot Noir dans le vignoble a permis de régler ce problème lors de l'élaboration d'eau-de-vie de Marc.

ÉLABORATION

Comme écrit ci-dessus à propos du Marc, on préfère *élaborer* du vin. Fabriquer fait référence à usage plus industriel, dépourvu de la noblesse de l'art!

ÉLEVAGE, ÉLEVEUR (négociant)

À l'instar du monde du fromage qui connaît le passage chez l'affineur, certains négociants achètent des vins en vrac qu'ils élèvent, assemblent puis mettent en bouteille, parfois assez loin de la région d'origine. C'était une tradition bordelaise. Les vins étaient enlevés au château puis acheminés à Bordeaux où se trouvaient les chais de négoce situés près des quais. Cela permettait de charger les précieux nectars vers l'Angleterre, par exemple. Bordeaux était le siège de la bourse aux vins qui évaluait leur qualité marchande. Ce monde du négoce bordelais a, dans un premier temps, puni Château Mouton Rothschild qui, le premier, institua la mise en bouteilles au château. De cette manière on était sûr que le Mouton

bu à Londres était bien le vin issu du château. Longtemps après, cette pratique est devenue la norme et les Bordeaux ne sont plus mis sous verre à Londres. En revanche cette pratique reste de mise en Suisse où de nombreux négociants mettent sous verre des vins espagnols, français ou italiens. Cette activité est conditionnée au contrôle de la comptabilité de cave sans lequel l'Italie, par exemple, n'aurait pas autorisé la mise en bouteille à Zürich, avec le label de garantie de l'Etat italien pour les DOCG.

A l'origine, l'activité de négoce s'est développée en Suisse pour éviter de payer la taxe douanière (au poids) sur les emballages et le verre.

Au niveau des vins suisses, ils doivent, sauf exception historique (le Champréveyres de Buess von Sissach), être vinifiés, mais pas forcément mis en bouteilles dans la région d'origine.

ELLIPSOÏDUS

Ancien nom de la levures *Saccharomyces Cerevisiae* qui est la levure principale de la fermentation alcoolique. C'est elle que l'on recherche dans les pieds de cuve permettant de lancer les fermentations en biodynamie. Les autres levures présentes sur le raisin et en cave ont un faible pouvoir alcoogène et peuvent produire des faux-goûts.

ÉMAILLÉ (acier)

Le fer étant un ennemi connu du vin, les cuves en acier sont revêtues d'une couche de peinture idoine à deux composants (époxy). Elles ont été remplacées dans certaines caves par des cuves en acier inoxydable plus facile d'entretien. Cependant ce type d'acier peut engendrer des phénomènes de réduction (fermeture, amertume) dans les vins qui y sont logés. Il est parfois utile de les munir d'une mise à terre.

EMBALLAGE

Ezio Rivella, ancien président de l'Union internationale des œnologues, a déclaré que le métier d'œnologue consistait à se préoccuper de toutes les étapes, de la plantation de la vigne jusqu'à l'emballage destiné au vin produit. Vaste programme! Dans notre région, à Couvet, se trouve le siège de la maison Bourquin. Les personnes âgées disaient: «Tu veux parler de Bourquin-Paillon ou de Bourquin-Carton?». Il y avait en effet deux branches. L'une produisait des paillons de blé qui servaient à emballer les bouteilles qui étaient envoyées, par chemin de fer, dans des caisses clouées de 50. Je me souviens encore d'être allé avec mon père, à la gare de Corcelles, rechercher les caisses retournées par les clients



Cuves en acier émaillé



Pressoir traditionnel du Domaine Perret à Cormondrèche

de la Suisse alémanique qui contenaient les bouteilles vides et les fameux paillons! L'autre branche des Bourquin a innové en développant les emballages en carton que l'on connaît encore actuellement.

EMBOUEILLAGE

C'est la dernière étape, le moment de déposer précautionneusement et délicatement le nectar du millésime dans un flacon. Cette activité requiert une certaine technicité et même l'usage de gaz inertes pour protéger le précieux liquide de l'air avant de boucher la bouteille.

Café, chène grillé, vanille, chocolat et toast



La mise sous verre au domaine se pratique par le propriétaire lui-même sur des machines tournant aux environs de 1'000 pièces à l'heure. Certains ont recours à un embouteilleur à façon qui se déplace avec une installation complète (filtration et mise en bouteilles) allant même jusqu'à l'étiquetage. Historiquement, on parle de tonneliers, lesquels, dans le canton de Vaud, suivent même la vinification de bout en bout dans certains gros domaines. A Neuchâtel et dans la région Trois-Lacs, la maison Beyeler est active dans la mise sous verre à façon. Les entreprises moyennes de Neuchâtel embouteillent jusqu'à 2'000 bouteilles à l'heure. C'est une autre dimension chez Schenk, à Rolle, qui possède plusieurs chaînes d'embouteillage, allant jusqu'à 12'000 bouteilles à l'heure!

ÉMIETTAGE

Action de défaire le pain de marc après chaque pressée pour le remettre dans le pressoir. Dans notre région, on parlait de *charponner* lorsque que l'on défaisait entre ses main le marc coupé à la hache ou au tranchoir.

EMPREUMATIQUE

Terme de dégustation correspondant aux arômes tertiaires du vin - grillé, fumé, torréfié, toasté, goudron, chocolat, amandes/noisettes grillées, cigare dans les cabernets, tabac dans certains vins botrytisés, réglisse dans les Syrah, silex, minéralité, pierre-à-fusil - parfois causés par des problèmes de réduction du vin, non issu du terroir de production.

Ces notes empyreumatiques peuvent être transmises au vin par le biais des barriques qui ont été cintrées au feu, puis bousinées.

Texte et photos:
Yves Dothaux



le landerson

Neuchâtel

Chantal Ritter Cochand
Vigneronne encaveuse

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

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



CAVES DU PRIEURÉ

DE CORMONDRÈCHE

2036 Cormondrèche
info@prieure.ch

032 731 53 63
www.prieure.ch

Le changement climatique: pas une vue de l'esprit!

Le 11 novembre dernier, Martine Rebetez, Valentin Comte et Johannes Rösti présentaient les premiers résultats de l'étude «Adaptation de la viticulture neuchâteloise aux changements climatiques» en l'Aula des Jeunes-Rives de l'Université de Neuchâtel. Les premiers résultats scientifiques impliquent une réelle prise de conscience et des décisions majeures. Alors...

Nous avons déjà publié, en décembre 2018 (N° 122), un article de Martine Rebetez et Valentin Comte - ils nous en ont promis un autre pour l'an prochain - sur le sujet. La recherche de l'Université de Neuchâtel qu'ils conduisent, menée en collaboration avec l'Office fédéral de l'Environnement, Agroscope, la Station viticole cantonale et «la profession» devrait s'achever en 2022.

Les premiers résultats scientifiques montrent clairement qu'on se dirige, même sur le littoral où le lac peut jouer un rôle modérateur, vers un climat chaud, voire très chaud à la fin de ce siècle. Les mois qui se réchauffent le plus sont ceux du printemps et du plein été. Les températures diurnes ne deviendront pas forcément caniculaires. C'est le nombre de nuits fraîches ou tempérées qui diminuera drastiquement provoquant une augmentation des moyennes journalières et un assèchement progressif des sols. Globalement, les précipitations annuelles ne seront pas moins

abondantes mais les quantités tombées en une seule fois seront, elles, plus importantes.

La nature a besoin de beaucoup de temps pour évoluer et pour tenter de s'adapter avec des conséquences heureuses ou fâcheuses. Certaines espèces végétales et animales disparaîtront en même temps que leur milieu. D'autres viendront coloniser des endroits devenus plus favorables...

Pour la vigne, à quelle altitude la culture s'avèrera-t-elle la plus appropriée, par exemple pour le Pinot Noir? Quels cépages supporteront le mieux le changement climatique? Quels ravageurs risquent de constituer des menaces nouvelles?

Compte tenu de tous ces éléments, le temps de prendre de (bonnes) décisions se précise irrémédiablement.



Photo: JMB

Martine Rebetez

Texte et photo: JFK
Valentin Comte

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 CNAV assurances
 2053 Cernier
 032 889 36 50
 Chambre neuchâteloise d'agriculture et de viticulture www.cnav.ch

Salade Lollo rouge | © Agrisano

messeiller
Lakeside Printhouse
www.messeiller.ch

Imprimer-Editer
c'est chez Messeiller!

Impression offset et numérique
Rapide • Efficace • Attrayant

Boostez votre communication!

032 725 12 96
Route des Falaises 94
2000 Neuchâtel

Editeur du **BULOM**

TRAITS DE CARACTÈRE

A DÉGUSTER AVEC MODÉRATION

Neuchâtel NON FILTRÉ

Dégustez le en cave et
prenez rendez-vous sur
www.vignobles-trois-lacs.ch

Suisse. Naturellement.



SWISS WINE | SANS HÉSITER
NEUCHÂTEL

