

Le Vignolant

N°136 | juin 2022



**Charlotte Burgat,
une jeune vigneronne
pétillante**

**Découvrez
aussi...**

**Editorial
Et le goût
dans tout ça ?**

**Cave des Lauriers
Frairie de
la floraison**

**Boudry
Château de Boudry:
la Renaissance**

Sommaire

- 3 **Editorial**
Et le goût dans tout ça ?
- 4 **Cave des Lauriers**
Frairie de la floraison
- 5 **Portrait**
Charlotte Burgat : une jeune vigneronne pétillante
- 8 **Que font les Vignolants?**
A l'œuvre
- 11 **Neuchâtel Vins et Terroir**
Parlons de l'Œil-de-Perdrix
- 12 **Boudry**
Château de Boudry : la Renaissance
- 14 **Québec**
Le Québec s'approprie la fondue !
- 16 **Abécédaire œnologique**
Lettre E, la suite
- 19 **Agenda 2022**
Concours N° 136
Résultat du Concours du N° 135

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

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 vignerons (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 Montmolin/JMM (mjim.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

Charlotte Burgat (JG).



Photo: AZ

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

Même avant l'arrivée officielle du printemps, des fruits, cultivés sous serres et provenant de pays européens bénéficiant du climat méditerranéen, nous sont proposés. Ils sont souvent d'une taille respectable et leur couleur s'avère alléchante. Mais comment qualifier leur saveur? Est-ce vraiment cela qui attend désormais les consommateurs que nous sommes? Ou pouvons-nous espérer que la recherche mettra tout en œuvre pour retrouver des goûts plus authentiques?

Ce vendredi 19 mai, je parcours le vignoble de Milvignes. Sous un soleil estival, j'observe tous les cepes bien alignés et les rameaux qui portent déjà les feuilles et les fleurs de la prochaine récolte. Chaque année, ce spectacle riche de promesses m'émerveille. J'espère que les forces de la nature, toujours



imprévisibles, permettront que tout se passe bien jusqu'à la récolte dans pratiquement quatre mois.

Dans cet environnement apaisant, je songe à ce que j'ai mangé et bu il y a moins d'une semaine. A midi, la Commune fribourgeoise dans laquelle siègeait l'association dont je suis membre a aimablement offert l'apéritif, un Johannisberg : le nom suffit à trouver le canton qui le produit. Certes, ce vin est généralement assez tendre mais, celui-ci, très sucré, manquait sérieusement d'acidité. Le Garanoir servi pendant le repas se révélait sans caractère. J'admets qu'il s'agit ici, évidemment, d'un problème de vinification. Mais que dire des asperges blanches crues et surtout des fraises qui constituaient le dessert?

La recherche ne s'est-elle pas ingénérée - et cela peut se comprendre économiquement - à trouver, de différentes manières, des sortes de fruits qui résistent aux maladies, à la pourriture, à certains ravageurs, au transport, à la sécheresse et qui, en plus, sont plutôt hâtives, ont une croissance rapide et sont très productives... Mais s'est-elle vraiment soucieuse de conserver la saveur? Le plein air suffirait-il à expliquer les différences notables en sa faveur?

Peut-être que l'exemple des pommes n'est pas le meilleur car certaines variétés, fragiles, exigent encore de nombreux traitements. Heureusement, le raisin échappe à ce triste constat. Les nouveaux cépages obtenus par hybridation, par croisement ou par d'autres techniques conservent des qualités gustatives propres. Après, il faut compter sur le savoir-faire du vigneron œnologue afin qu'il n'abuse pas de la barrique...

Un dessert signé Thibaut Ruggeri - il fut élève au CESCOLE - Bocuse d'or 2013 (Restaurant de l'Abbaye de Fontevraud).

Texte et photos : Jean-François Kunzi

La Frairie de la floraison

La Frairie de la floraison de cette année aura lieu le vendredi 18 juin, à la Cave des Lauriers, à Cressier. Chez les vigneron-encaveurs Jungo et Fellmann, l'accueil n'est pas une formule creuse. En effet, dès la porte de la cave franchie, on sait qu'on va passer un grand moment de convivialité. Et ce n'est pas la première fois que les Vignolants célèbrent la Frairie de la floraison en ce lieu !



Photo: Domaine Jungo-Fellmann

Christian Fellmann (à gauche) et Jean-Marc Jungo (à droite)

BREF RAPPEL HISTORIQUE

C'est « en 1879 que Clément Ruedin, descendant d'une famille bourgeoise de Cressier, acquiert au pied du château, une grande et très belle demeure viticole datant de 1505, avec ses dépendances et des vignes. Depuis lors, cinq générations d'une même famille se sont succédées à la tête de ce domaine. Forte de l'expérience acquise par les générations précédentes, la Cave des Lauriers est restée une entreprise à 100 % familiale au service d'une clientèle essentiellement privée. Dès 1995, la conduite du domaine est assurée par Arsène Jungo, son fils Jean-Marc ainsi que par son neveu Christian Fellmann, tous descendant de la famille Ruedin ». Mais, aujourd'hui, Arsène Jungo est un peu en retrait et appuie la nouvelle génération ; Christian Fellmann (CFC de viticulteur) s'intéresse davantage aux travaux de la vigne et Jean-Marc Jungo (CFC de caviste) à ceux de la cave ; les deux sont diplômés en viticulture et en œnologie de l'Ecole supérieure de Changins.

LE DOMAINE

Il compte sept hectares, répartis sur les communes de Saint-Blaise, de Cornaux, de Cressier et du Landeron. Mais c'est à Cressier que se trouvent les parcelles les plus nombreuses et notamment sur les lieux-dits tels que



Photo: Jean Martenet

Le panneau d'entrée

les Cloux, Derrière le Château ou les Vignes aux Nonnes. Les vignes sont exploitées selon les normes écologiques de la production intégrée, garantissant ainsi le respect de la faune et de la flore.

LES VINS

En matière de vins, la politique de la Cave des Lauriers est très neuchâteloise, avec les deux cépages de base, le Pinot noir (60 %) – deux tiers de vin rouge et un tiers d'Œil-de-Perdrix – et le Chasselas (35 %), complétés par deux spécialités, le Chardonnay et le Pinot gris (5 %). « Il vaut mieux concentrer ses efforts sur quelques cépages, plutôt que se disperser ! », aime à dire Christian Fellmann. Et si on consulte la liste des distinctions obtenues par le domaine, on ne peut que constater la bonne ligne suivie. Ainsi, en 2021, les Jungo-Fellmann ont obtenu une dizaine de médailles, dont une d'or pour l'Œil-de-Perdrix et deux d'argent pour le Pinot Noir et le Pinot Gris, au Mondial du Pinot. Finalement, ce sont environ 90 000 cols qui sont proposés à la clientèle, chaque année.

Enfin, il ne faut pas oublier de mentionner un concept très intéressant nommé « arts et vins », développé depuis 1995. Chaque année, en novembre-décembre, la cave se transforme en galerie d'art où l'amateur, un verre à la main, peut contempler des œuvres d'art d'artistes reconnus. Cette année, il s'agira de la 26^e édition et elle se déroulera sur trois samedis.

Les Vignolants seront très bien reçus à la Cave des Lauriers et pourront goûter d'excellents crus du vignoble neuchâtelois.

■ Jean Martenet

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

Charlotte Burgat

une jeune vigneronne pétillante

La viticulture neuchâteloise se porte plutôt bien, comme en témoigne le nombre de jeunes professionnels qu'elle compte dans ses rangs. Curieux de faire plus ample connaissance avec les représentant-e-s de la génération montante, Le Vignolant a rencontré Charlotte Burgat, 26 ans, dans le splendide domaine familial de Chambleau, sur les hauts de Colombier. Une jeune vigneronne au sourire communicatif, enthousiaste, pétillante, visiblement heureuse de s'intégrer au sein de l'entreprise dirigée par ses parents, Louis-Philippe et Valérie, après une formation poussée et une série de stages en Suisse et à l'étranger.

Le Domaine de Chambleau offre un vrai panorama de rêve. Une grande terrasse domine le lac de Neuchâtel, juste devant le joli bâtiment, niché au cœur des vignes du domaine,

qui abrite caves et logements. Un édifice qui n'est pas sans évoquer un château du Bordelais, auquel on accède en suivant une belle allée bordée de cyprès. La vue est tout bonnement époustouflante et, sous un soleil radieux, elle porte sur tous les villages environnants, avec le château de Colombier en point de mire, et s'étend au loin à toute la chaîne des Alpes. « C'est vrai que nous avons la chance de vivre dans un site exceptionnel », lance Charlotte, tout sourire en contemplant le paysage, « c'est aussi un endroit idéal pour recevoir nos clients ». En témoignent les trois tentes blanches dressées dans le jardin pour accueillir les visiteurs.

UN RICHE PARCOURS PROFESSIONNEL

Charlotte vient de rejoindre le Domaine, c'était le 21 mars. Elle incarne la quatrième génération de la famille Burgat et collabore étroitement, aussi bien à la vigne qu'à la cave, avec ses parents. Sa jeune sœur, Pénélope, a également rejoint le domaine le temps d'un été. Charlotte est née à Colombier où elle a suivi toute sa scolarité obligatoire. Elle se dit très attachée à son village, même après la création de la commune fusionnée de Milvignes, qui regroupe Colombier, Bôle et Auvener. « Je suis fière d'être de Colombier », avoue Charlotte, « j'y suis née, j'y ai passé mon



Charlotte, aussi à l'aise en cave qu'en vigne.



Mauler
MAISON FONDÉE EN 1829

**Caveau
Vente directe**

Le Prieuré St-Pierre - 2112 Môtiers NE

Heures d'ouverture sur

www.mauler.ch



DOMAINE DE
CHAMBLEAU
Louis-Philippe Burgat

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



enfance et une bonne partie de ma jeunesse et il se trouve que toutes nos vignes sont sur le territoire de Colombier. Toutes ces attaches font que je m'identifie fortement à ce lieu».

Une fois cette première scolarité achevée, Charlotte décroche une maturité académique, avec option droit et économie, au Lycée Jean-Piaget, à Neuchâtel. « J'étais partie pour faire des études d'économie », poursuit Charlotte, « mais après quelques mois passés en Angleterre et en Allemagne, je me suis rendu compte que le domaine familial me manquait. Alors je me suis dit : pourquoi ne pas essayer la viticulture ? ».

DE LA NOUVELLE-ZÉLANDE AU VULLY

Sitôt dit, sitôt fait, Charlotte suit un stage d'un an dans un domaine viticole genevois. « Une très belle expérience. Dès lors il n'y avait plus aucun doute, j'avais trouvé ma voie ». Elle suit les cours de la Haute Ecole de Changins, entre 2015 et 2018, et décroche un bachelor en œnologie

Dans la cave, à l'équipement de pointe, une alignée de fûts qui fait rêver.

et viticulture. Suivent divers stages, notamment à Féchy et à Schaffhouse, suivis par cinq mois passés en Bourgogne, à Meursault, où elle s'initie plus particulièrement au travail du pinot noir et du chardonnay, « une expérience très enrichissante et dans une excellente ambiance ». Et Charlotte, qui ne craint pas le dépaysement, s'embarque ensuite pour un stage d'un peu plus de quatre mois en Nouvelle-Zélande, une occasion de découvrir un très grand domaine et des mentalités différentes, même si le pays, par sa géographie « est un peu semblable à la Suisse ». Une expérience professionnelle et personnelle qu'elle estime très profitable.

Enfin, Charlotte revient en Suisse pour travailler avec l'équipe du Château de Praz, dans le Vully où elle passera deux ans, jusqu'à l'automne 2021. « Une belle occasion d'apprendre à vinifier les spécialités blanches et d'élargir la palette de mes compétences, puisque j'avais des responsabilités aussi bien à la vigne qu'à la cave ». La boucle était bouclée et Charlotte rejoint le domaine familial en mars de cette année.

UN BRIN D'HISTOIRE

Le Domaine est la propriété de la famille Burgat depuis 1950, à l'initiative de l'arrière-grand-père de Charlotte. Il comprend actuellement 15 hectares en propre, 4 autres hectares étant cultivés pour le compte de la Ville de Neuchâtel. Les installations de cave sont à la pointe du progrès et le domaine vient de se doter d'un nouveau hangar destiné à stocker le matériel viticole.

Un travail qui porte ses fruits

Lui-même fils et petit-fils de vigneron, le père de Charlotte, Louis-Philippe Burgat reprend le domaine familial en 2001. Au bénéfice d'une formation supérieure en œnologie et d'une maîtrise fédérale de viticulteur, Louis-Philippe, avec son épouse Valérie, n'a depuis jamais cessé d'innover.

Jusqu'en 2005, la récolte du domaine était remise à un autre encaveage. Dès 2006, Chambleau produit ses propres vins, et les diffuse sous son nom. Un changement qui s'avère bien sûr décisif mais qui a exigé un travail acharné. « Mes parents ont fait un job de malades pour développer le domaine », s'exclame Charlotte, admirative, avec son franc-parler habituel.

Mais ce travail, manifestement, a porté ses fruits. Ainsi trois des Pinots noirs 2019 du domaine ont-ils obtenu des distinctions flatteuses. Le fameux critique Robert Parker, par l'intermédiaire d'une dégustation organisée par Stephan Reinhardt, a noté le Pinot noir Pur Sang à 94 points sur 100, le Pinot Noir La Gavotte à 92+ sur 100 et le Pinot Noir Cuvée Charlotte - ça tombe bien - à 93 points sur 100. « Les Pinots Noirs de Valérie et Louis-Philippe Burgat font partie des meilleurs de la scène helvétique. Ils allient souplesse et intensité de fruit avec finesse, charme et élégance. On ne peut que les aimer dans toute leur générosité et leur charme helvétique », commente le guide Parker. Voilà des efforts bien récompensés !

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

Château d'Avenier
ENCAVEAGE FONDÉ EN 1603
Thierry Grosjean & Cie
PROPRIÉTAIRE - ENCAVEUR
WWW.CHATEAU-AVENIER.CH
TEL. +41 31 731 21 15



Des allures de petit château du Bordelais, et des tentes dressées prêtes à accueillir les visiteurs.

UN PROJET : REPENDRE LE DOMAINE

Charlotte aime la vigne presque autant que la cave. Même la gestion et le marketing l'intéressent. La dégustation constitue pourtant l'un de ses moments privilégiés - d'autant qu'elle se fait souvent à plusieurs, avec ses parents - et une occasion de partager expériences et sensations. « *J'ai de la chance, nous discutons régulièrement en famille et ce n'est pas difficile de travailler avec mes parents qui sont à l'écoute. Nous tenons un briefing hebdomadaire qui m'apporte beaucoup. Ceci dit, il faut vraiment être passionné pour faire ce métier qui est exigeant.* ». Et l'accueil des clients, elle qui se montre très à l'aise en société, est un plaisir. « *J'aime expliquer comment nous produisons le vin, comment nous travaillons dans le respect de la nature.* ». Et comme Charlotte, est une fille bien de son temps, elle est beaucoup présente sur les réseaux sociaux. « *Je viens de réaliser une vidéo sur Instagram pour montrer comment ébourgeonner une vigne, l'un des travaux du moment pour nous. J'adore faire cela. C'est l'un de mes buts : m'adresser aux jeunes de mon âge pour leur faire découvrir notre univers.* ».

Quant à l'avenir, Charlotte ne marque aucune hésitation. « *Repandre le Domaine est pour moi une motivation. Mon papa est jeune encore : il a 56 ans. Nous avons donc du temps pour que je puisse acquérir de l'expérience. Mais la reprise est clairement dans mes projets.* ».

■ Texte et photos : Jacques Girard

Les Caves de Chambleau sont entourées de 5 hectares de vignes d'un seul tenant, toutes plantées en Pinot noir, une véritable passion pour toute la famille. De nombreux autres cépages sont pourtant présents, Chasselas, Pinot gris, Riesling-Sylvaner, Chardonnay, Solaris, Gamaret, Garanoir, Divico, Gallotta et Merlot. La palette des vins proposés par le domaine est donc très large. Chose plutôt rare en terre neuchâteloise, le Chasselas ne représente que 10% des surfaces cultivées. Les cépages rouges représentent près de 65% de l'encépagement, en majorité bien sûr du Pinot noir. Les sols calcaires et secs de ces coteaux, parce qu'ils permettent un enracinement profond de la vigne, conviennent particulièrement au Pinot noir et au Chardonnay. Ce qui explique la vocation du domaine.

UNE PASSION POUR LE BIO

Si le domaine de Chambleau est entièrement cultivé de manière biologique depuis 2015, la passion pour des pratiques respectueuses de l'environnement habite les parents de Charlotte

depuis longtemps. En fait depuis 2003 déjà, année qui marque le début d'un long processus destiné à améliorer la santé des sols et des ceps. Le domaine bénéficie d'un label Bio Bourgeon Suisse tant pour la vigne que pour la cave. En pratique, toute la culture est en biodynamie, y compris l'élaboration des préparations complexes d'extraits de plantes et de substances homéopathiques que cette discipline implique. Les vendanges, par ailleurs, se font entièrement à la main, avec un triage à la vigne suivi par un tri supplémentaire à la cave pour assurer une qualité maximale des baies.

« *C'est vrai que la biodynamie exige un travail supplémentaire considérable* », explique Charlotte. « *Il faut multiplier les passages en vigne et se montrer constamment attentif à l'état des cultures. Nous tenons compte aussi des cycles lunaires, auxquels je crois. La biodynamie réduit certes les rendements, mais au profit du vin, des terres et des plantes, notamment par le biais d'un accroissement de la biodiversité.* ».



A l'œuvre !

70^e Chapitre et Frairie de Printemps

A près deux ans de silence et d'absence, l'abolition presque complète des mesures anti-Covid a enfin permis l'organisation du 70^e Chapitre de la CV₂N et l'intronisation de 18 compagnes ou compagnons. C'est dire si cet événement annuel était attendu.

Il est 18 h 15 précises, ce samedi 19 mars 2022, dans le cellier où se pressent de nombreuses personnes. La trompette de Quentin Ruffieux et celle de Christophe Perrenoud (de gauche à droite), membres de l'Harmonie de Colombier, annoncent le début de la fête.

Sandra Berger, Grand Maître des cérémonies, prend la parole : « Gentes Dames, Nobles Seigneurs, Compagnes et Compagnons Vignolants, Hérauts de ce jour, Amis d'ici et d'ailleurs, j'ai l'honneur de vous saluer en notre fief du Château de Boudry... Au nom de Bacchus, je déclare ouverte la cérémonie des intronisations du 70^e Chapitre de la Compagnie des Vignolants du Vignoble neuchâtelais. »

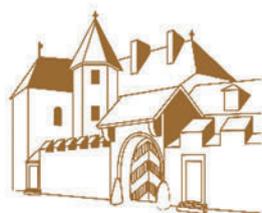


Au son des trompettes s'avancent les membres du Conseil de Gouvernance et de celui des Villes et Villages, en tenue d'apparat. Michel Tardin, le gouverneur en titre, salue l'assemblée et les invités en dressant un rapide bilan de la vie de la Compagnie compliquée par la pandémie. Il

se réjouit de pouvoir accueillir de nouvelles compagnes et de nouveaux compagnons qui sont intronisé-e-s, successivement, par Sandra Berger, Olivier Bovey, vice-gouverneur, Jean-François Kunzi, membre du Conseil de Gouvernance, et Michel Tardin.



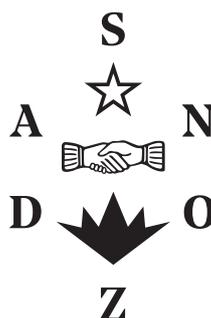
Chaque impétrant est brièvement présenté. On apporte ensuite à chacun-e un verre de vin blanc. L'officiant lit le texte du serment : « Gente dame et nouveaux vignolants, en référence à l'article 10 de la Charte, vous promettez solennellement de tout mettre en oeuvre, en tous lieux et en tout temps, pour travailler au bien du Vignoble neuchâtelais et de ses nobles produits, le Blanc et le Rouge, provenant des terres sises entre Le Landeron en bise et Vaumarcus en vent, la montagne en joran et le lac en uberre ». Il ajoute : « en guise de promesse, je vous invite à lever votre verre et à le déguster ». Il remet ensuite à chacun-e sa médaille et son diplôme...



CAVES DU PRIEURÉ
DE CORMONDRÈCHE

2036 Cormondrèche
info@prieure.ch

032 731 53 63
www.prieure.ch



SANDOZ & CIE VINS - NEUCHÂTEL
VITICULTEURS - ENCAVEURS

RUE DE LA DÎME 98
CH - 2000 NEUCHÂTEL

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

À l'issue de la cérémonie, le gouverneur a invité l'assemblée à partager le verre de l'amitié offert, cette année, par les communes de La Grande Béroche, de Cortaillod, de Milvignes et de Saint-Blaise.

Quelque cent convives ont dégusté ensuite le délicieux menu tout en finesse (nous l'avons décrit dans le numéro 127) concocté par Madame Caroline Paolasini, cheffe de «La Table O'Saveurs», et son équipe. Chaque plat était accompagné d'un vin remarquablement choisi : un Chardonnay de la Cave du Cep (Jacques Félix, à Cortaillod), un Pinot gris de la Cave Keller (à Vaumarcus), un Pinot noir de la Cave Sandoz (à Neuchâtel), un Chasselas, collection légende, de la Cave Bouvet-Jabloir (à Auvernier) et un Neuchâtel flétri de La Maison Carrée (J-D. Perrochet, à Auvernier). Un moment enchanteur de convivialité retrouvée !

Texte : Jean-François Kunzi
Photos : Isabelle Vuilleumier



De gauche à droite : Elodie Kuntzer (Disciple novatrice de Saint-Sébastien), Katja Ventrici (Loyale oréade de nos cépages), Raphaël Geiser (Fin connaisseur des nobles morceaux), Bruno Maillat (Humble célébrant des divins nectars), Patrick Vaudroz (Hérault de la gerbe d'or).



De gauche à droite : Sophie Rohrer (Hôtesse de nos nobles produits neuchâtelois), Federico Ventrici (Maître ès courtoisie de la table altarienne), Hubert Varrin (Chevalier épicurien et vignolant), Maxime Rognon (Noble pinson aux notes fruitées), Stéphane Allemanno (Audacieux caboteur du vignoble).



De gauche à droite : Mireille Bühler (Ambassadrice avisée du terroir neuchâtelois), Chien-Yu Chen (Lady des nectars subtils), Marie-Josée Jean-Mairet (Compagne passionnée de nos coteaux), Marc-Olivier Perrudet (Chancelier des coteaux de Milvignes).



De gauche à droite : Marina Botha (Energique compagne vigilante), Mathieu Erb (Ardent défenseur de notre fief, le château de Boudry), Georges-Henri Rais (Conservateur des traditions ranoilles), Laurent Treuthard (Eminent connaisseur des vins d'ici et d'ailleurs).



Saurez-vous reconnaître chaque intronisé-e en vous référant aux photos précédentes ? Il leur reste un geste à accomplir : signer le Livre d'or.

60^e Chapitre de la Confrérie gastronomique du Val de Loire, Grand Ordre du Poëlon

Le dimanche 13 mars dernier, 56 confréries venues de France, de Belgique et de Suisse - à quand une telle participation chez nous? - se sont retrouvées dans le cadre magnifique de l'imposant château d'Artigny, à Montbazon (Indre-et-Loire/France), à l'occasion du 60^e chapitre de la Confrérie gastronomique du Val de Loire, Grand Ordre du Poëlon. Les Vignolants étaient représentés par Danielle et Alfred Zehr qui ont porté les couleurs de notre compagnie - merci à eux - au cœur de la France et par nos amis francs-comtois Dany et Bernard Schwarzenbach.

Mais d'autres Neuchâtelois avaient aussi fait le voyage: Mado et Pierre-André Triponnez de l'Ordre Bien-Faisant des Goûte-Vin.

Notons qu'Alfred Zehr, en reconnaissance de sa participation, a été reçu au sein de la confrérie organisatrice en qualité « d'Ambassadeur gastronome ». Nous le félicitons.

Texte : Jean-François Kunzi
Photos : Alfred Zehr



Les Vignolants en force à Cressier

Notre participation à la Fête du Vin Nouveau et Journée des Confréries à Cressier, le 30 avril dernier, a été remarquable par son ampleur. Comme en témoigne la photo publiée ci-après, nos couleurs ont dominé lors de l'apéritif de bienvenue offert par les conseillers communaux Isabelle Garcia et Michel Froidevaux.

Après avoir fraternisé avec les autres compagnies bachiques lors d'un repas convivial, les 18 Vignolants ont défilé en donnant fière allure au cortège qui a ravi un public nombreux. Tous se réjouissent de la prochaine édition.

Texte et photo : Jean Panès





Parlons de l'Œil-de-Perdrix

Cet emblématique vin rosé provient historiquement de la région, raison pour laquelle le Neuchâtel Œil-de-Perdrix est considéré, par les connaisseurs, comme « l'original ». Issu de Pinot Noir peu cuvé, l'Œil-de-Perdrix évolue, chez nous, dans son pays d'origine. Les vigneron·nes sont fiers de leur « Œil » dont les premières traces d'existence remontent au 19^e siècle.

Le Neuchâtel Œil-de-Perdrix est magnifiquement représenté par les différents vigneron·nes du canton, qui se plaisent à faire déguster ce vin typique et authentique. Pour découvrir ou redécouvrir cette spécialité, rendez-vous directement chez les producteurs neuchâtelois



ou lors de vos escapades gourmandes et bachiques, aux restaurants, bars à vins et œnothèques partenaires Neuchâtel Vins et Terroir.

La présentation publique de l'Œil-de-Perdrix aura lieu le 15 juin, au Péristyle de l'Hôtel de Ville, à Neuchâtel. C'est l'occasion d'y déguster jusqu'à 25 Œil-de-Perdrix différents. De plus, cette année, les participants emporteront une bouteille d'un des vigneron·nes présents.

■ NVT - Emilie Roemer

OENO PÔLE

Machines de cave & Installations vinicoles

www.oeno-pole.ch

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

— LES VINS DE —

Boris Keller

Caveau de dégustations

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

Château de Boudry: la Renaissance

L'Etat possède quatre châteaux. Si celui de la Ville de Neuchâtel est dévolu à l'Administration cantonale, il ne semble guère savoir que faire des trois autres qui recèlent chacun un musée. Ses attermolements sont révélateurs...

Celui de Colombier est fermé depuis 2014 et sa collection d'Indiennes a été transférée au Musée d'Art et d'Histoire du chef-lieu. Celui de Valangin, sans doute grâce à la Société d'Histoire, a pu garder une conservatrice. En décembre 2018, Patrice Février, intendant du Château de Boudry pendant dix-huit ans, a pris une retraite bien méritée. L'Etat ne lui a pas dési-

gné un successeur. Il se contente d'entretenir le bâtiment, d'assurer la conciergerie et d'assumer sa participation dans la Société d'Exploitation du Château de Boudry (AECB).

Les deux ans qui suivront seront difficiles, marqués par des divergences de vues, des tergiversations, des mésententes et par l'arrivée impromptue du Covid-19...

Mais, au début de 2021, un petit miracle se produit. En pleine gloire, Marianne et Pierre-Alain Rohrer viennent de cesser l'exploitation du Restaurant des Six-Communes, à Môtiers. Contactés par NVT et s'estimant trop jeunes pour la retraite, ils acceptent le défi de reprendre la gestion du Château de Boudry, dès le 1^{er} mars 2021. Quelle chance! Ils fourmillent d'idées même si, au début, les restrictions liées à la pandémie ne leur facilitent pas la tâche. Ils mettront à profit cette période sans visiteur et sans hôte, notamment pour « revisiter » le Cellier qui a maintenant fière



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



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



Marianne et Pierre-Alain Rohrer



Le cellier tel qu'il se présente aujourd'hui

allure et est digne d'une véritable Oenothèque cantonale.

Ils enlèvent les portes à claire-voie, parfois fermées à clé, qui masquaient les différents casiers. Ils rendent ainsi les vins visibles.

Les amateurs sont confrontés à un choix immense et surtout accessible. Ils peuvent choisir, déguster sur place s'ils emportent la bouteille sinon sur réservation ou acheter en toute connaissance de cause.

Présents du mercredi au dimanche, les Rohrer tiennent l'agenda, font visiter, certains jours, le Musée de la Vigne et du Vin, organisent des

événements et des mariages, contactent les traiteurs... Ils donnent vie et rayonnement au caveau en proposant des « afterworks » (17 juin, 8 juillet, 5 août, 1^{er} septembre avec un repas et un humoriste) et diverses suggestions durant la Semaine du Goût (22 septembre). Ils ont une qualité d'accueil magnifique.

Leur plus grande satisfaction jusqu'à ce jour : la préparation du Festin neuchâtelois servi sur une « tavolata », table d'un seul tenant - 22 mètres de longueur - à quelque 60 convives.

Face au succès indéniable obtenu grâce au formidable engagement des Rohrer, l'AECB serait

bien inspirée de ne pas se contenter de boucler un exercice comptable par un équilibre mais au contraire de profiter de la dynamique actuelle extraordinaire pour augmenter la manne financière afin d'offrir davantage de prestations et d'heures d'ouverture et des équipements de restauration plus modernes et plus adaptés.

Texte et photos : Jean-François Kunzi
(Voir aussi N° 131 de mars 2021)

Consulter le site : <https://chateauboudry.ch>
Réserver : chateauboudry@ne.ch



Le contenu d'un casier



Autrefois : les casiers fermés



Le Québec s'approprié la fondue!

Mon grand-père, Eugène Ribaux, n'en était pas revenu! Il avait mangé une excellente fondue lors de son voyage de 1967, à Montréal. 67, au Québec, c'était « L'année de l'Expo ». Le climat, les journées de sports d'hiver, l'ambiance du chalet, la longueur de l'hiver et la qualité des fromages ont permis à cette spécialité suisse de s'implanter comme l'un des produits modernes se trouvant dans le panier bleu québécois.

Durant les années soixante, la Belle Province s'est sortie, politiquement et socialement, de la « Grande Noirceur », cette période de l'Après-guerre pendant laquelle le premier ministre Maurice Duplessis et le clergé ont mis un couvercle sur les revendications libérales et sur les idées nouvelles. Elles ont finalement

été le berceau de la « Révolution tranquille » qui a permis au Québec de s'émanciper de ses origines coloniales et de l'église catholique.

« L'année de l'Expo » est un repère fondamental dans l'histoire contemporaine du pays de René Lévesque. 67, c'est l'ouverture sur le monde, une Exposition internationale sur un chapelet d'îles en plein centre du fleuve Saint-Laurent, à deux pas du centre-ville de Montréal, près d'une centaine de pavillons - dont le suisse qui sert de la fondue avec du vin blanc - 50 millions de visiteurs...

Le restaurant « Les Quatre Régions » du pavillon helvétique est l'un des mieux coté de l'Exposition. Proposant ses 246 places, il permet la dégustation, avec les vins qui les accompagnent, de l'émincé zurichois, de la viande des Grisons, du risotto tessinois et... de la fondue. C'est là

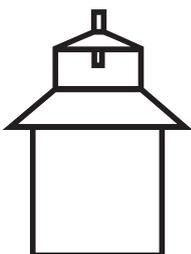


Fondue au chalet, Gin et Violette

que mon grand-père l'avait dégustée. Et depuis, la table québécoise s'enorgueillit d'une fondue entre amis pour les bonnes soirées d'hiver. Le « Quatre Régions » bénéficie d'un très bon approvisionnement. A contrario, pour le cuisinier amateur montréalais, les fromages et les vins pour une vraie fondue suisse ne sont pas faciles à dénicher. Ce qui s'est consommé durant la fin du 20^e siècle tenait plus de l'ersatz que de notre plat national.

Pour sauver l'honneur, le chevalier suisse est apparu. Swiss Knight, est la marque sous laquelle est vendu un mélange pour fondue (Fromalp) composé d'ingrédients importés de Suisse. Pour les vaillants qui souhaitaient offrir une fondue traditionnelle à leurs amis restait à courir les fromageries reconnues afin de trouver aussi les bons vins.

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



Caves de la Beroche
TERRE DE VIGNE

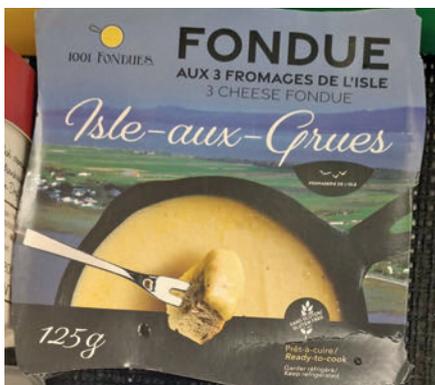
Votre partenaire
de confiance pour
des vins de qualité



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

Après cette présentation, on comprend que la fondue fait partie des habitudes de la table québécoise sans être courante. Pour certains, la Suisse n'est même plus le lien. C'est devenu un plat parmi les autres, tenant du défi, en dehors du sachet, lui pas toujours à son meilleur niveau.

Et voilà qu'en 2015, le Festival « Montréal en lumière » reçoit la Suisse comme invitée d'honneur. Le volet gastronomique permettra à plusieurs chefs helvétiques de venir mettre leurs mains sur les « pianos » des bonnes cuisines de Montréal. Raoul Colliard de la Buvette de Saletta, sera reçu à l'Auberge Saint-Gabriel par Marc Biolay, vignolant de longue date. Le « Pape de la fondue » aura tant de succès pour ses soirées « fondue de l'alpage » qu'il faudra ajouter des supplémentaires à ce qui est devenu l'évènement gastronomique du Festival 2015 : la fondue entre amis dans le Grenier de l'Auberge. Le Tout Montréal recouvre ce mets hors du commun et, ce faisant, permet de lui redonner ses lettres de noblesse. Dans une chronique précédente, j'ai souligné que les fromagers du Québec se sont hissés au plus haut niveau avec leurs productions variées. La possibilité de présenter leurs produits, en compétition avec les classiques Gruyère et Vacherin suisses sur le marché de la fondue, ne



Directoire fondue - de gauche à droite : Jean-Jacques Humbert-Droz, Bruno Setz, Andrée Martel, Maria Ayala, nouvelle membre du Directoire, Jean-Michel Dancet dégustent les fondues québécoises

leur a pas échappé. De nombreuses fromageries offrent donc un mélange de fromages râpés de leur production ou panaché avec la production d'un autre collègue afin d'améliorer le résultat final. Rien d'extraordinaire pour le lecteur vignolant habitué à ce service bien helvétique. Mais ici, c'est une belle nouveauté et, pour avoir goûté au mélange préparé par la Fromagerie Suisse-Normande de Saint-Roch-de-L'Achigan, je me suis retrouvé les yeux fermés à la Fruitière de Bevaix. Le but n'étant pas de vouloir faire la même chose mais de la faire bien.

Pour convaincre une plus vaste proportion des mangeurs de pain trempé, certains fromagers ont repris le concept du mélange tout prêt, emballé sous-vide. Et ce produit devient artisanal, local et typique. Il est donc possible maintenant de trouver des fondues toutes prêtes en sachet de l'Isle-aux-Grues (fromagerie de l'Isle), ou à base d'autres fromages québécois d'origine. Plus d'une douzaine de mélanges différents sont proposés avec des liquides qui ne sont pas toujours du vin, mais plutôt des bières et des cidres locaux permettant des accords parfaits.

Isle aux grues, Fromagerie située au Nord de la ville de Québec



Pour convaincre le lecteur, le Directoire de l'Ambassade de la Compagnie des Vignolants de Montréal s'est érigé en comité de dégustation et a été « emballé » par les différentes fondues proposées lors de ce test de qualité. Il faut savoir que la fondue suisse « pure origine » est habituellement le repas de nos rencontres. Nous avons affaire à des spécialistes du sujet. Succès pour les sachets tout faits du Québec.

*Texte et photos : François Matthey-Jonais
Amphitryon du Lac Blanc*

P.S. Nous profitons de l'occasion pour vous présenter M^{me} Maria Ayala, Intronisée en 2015, et maintenant membre du Directoire (4^e depuis la gauche)

<https://ville.montreal.qc.ca/memoiresdesmontrealais/expo-67-manger-de-tout-et-beaucoup>



**Domaine
Brunner**

VIGNERON ENCAVEUR



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



Abécédaire œnologique

Lettre E, la suite

La lettre E amène momentanément à une certaine concision de notre abécédaire. Il ressemblera, pour deux éditions, à un dictionnaire fait de courtes définitions.

ENCAVAGE - ENCAVER - ENCAVEUR

Voilà bien un terme de la Suisse Romande qui suscite l'incompréhension de nos voisins français. C'est une question d'usage. Même s'ils *entonnent*, ils n'encavent pas! C'est la même incompréhension concernant le *viticulteur* qui, chez nous, désigne le patron du domaine. En France, c'est l'ouvrier. Le *vigneron* dans l'Hexagone est celui qui cultive la vigne et fait son propre vin. On dit aussi *vigneron-récoltant*, *vigneron-récoltant-manipulant*, en Champagne, pour ceux qui font le travail de la vigne jusqu'à la commercialisation. Le code sur la capsule-congé (Marianne) est alors RM (récoltant-manipulant).

La Suisse connaît l'Encavage, un bien joli mot pour simplement dire Cave. Pas n'importe laquelle! Celle où l'on met la récolte pour en faire du vin, donc l'action d'encaver effectuée par un viticulteur-encaveur. Voilà, c'est maintenant clair comme dans un abécédaire du parler romand.



La cour des Hospices de Beaune

ENCÉPAGEMENT

Si on possède un encavage, il y a de fortes chances qu'un domaine y soit attaché. Celui-ci

pourrait avoir un *encépagement* simple: en Lavaux, du Chasselas! En revanche, en Valais, le nombre de sortes de raisins (cépages) cultivés sur un domaine peut atteindre une quinzaine ou plus. Ils constituent son encépagement. L'ampélographie permet de reconnaître les différentes variétés de raisin (cépages). L'encépagement du vignoble neuchâtelois ne se limite pas aux 12 cépages AOC. Les autres sont classés en Vin de Pays "Trois-Lacs".

ENCHÈRES

Certains domaines vendent traditionnellement leurs vins par le biais d'enchères publiques. C'est le cas des Hospices de Beaune (61 ha), en Bourgogne, depuis 1794, de la Ville de Lausanne ou, plus près de chez nous, du Domaine de l'Hôpital Pourtalès, à Cressier, pour la 198^e fois consécutive. Le produit de ces ventes servait à financer l'hôpital. A l'heure actuelle, il permet d'apporter un appoint et d'acheter du matériel spécifique ou de financer des formations.





Hospices de Beaune
et leur pharmacopée particulière,
notamment les yeux d'écrevisses



ENIVRANT

Le profane imagine souvent qu'on peut être ivre rien qu'en respirant l'air d'une cave à vin... La fois où cela se rapproche de la réalité, c'est lorsqu'on décuve les rouges pour les presser. En effet, la fermentation alcoolique étant achevée et la masse étant encore chaude, il se dégage des vapeurs d'alcool et des senteurs de Pinot réellement enivrantes! Cette période bachique ne dure que quelques jours et on est bien avisé d'aérer si on ne veut pas se mettre à chanter!

ENCUVER - ENTONNER

Action de mettre en cuve, par exemple la récolte de Pinot noir, qui va macérer et fermenter avant d'être pressée. Entonner se rapporte à l'action de remplir une tonne (vieux mot pour tonneau), avec du liquide cette fois.



Décuvage du Pinot Noir à la Station viticole

ENRICHISSEMENT

Voir la partie *chaptalisation* de l'Abécédaire. A l'heure actuelle, vu le réchauffement climatique, cette pratique paraît d'un autre âge. Le processus d'enrichissement est limité à une augmentation maximale de 2.5% vol. d'alcool et peut se faire par sucrage, concentration ou par adjonction de moûts concentrés rectifiés (MCR). Le passerillage et la cryoextraction permettent également d'augmenter la richesse en sucre du moût.

ENROBÉ

Se dit des tannins lorsqu'ils se trouvent dans un vin bien structuré, en rapport avec sa corpulence et qu'ils sont atténués par l'évolution. On dit aussi qu'ils sont soyeux.

Chais muni de cuviers pour la macération des Pinots Noirs à Nuit-St. Georges



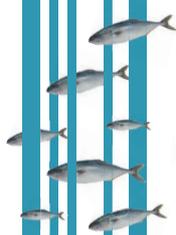
le landeron

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



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

ENSEMENCEMENT

Comme cela tombe sous le sens, se dit de l'action d'apporter de la semence. Dans le cas du vin, on peut aider au départ de la fermentation alcoolique en ajoutant des levures sélectionnées ou un « pied de cuve » réalisé avec du raisin récolté une dizaine de jours avant les vendanges. C'est souvent le cas en vinification bio ou en biodynamique.

L'ensemencement peut également s'envisager avec des bactéries sélectionnées pour faire démarrer la fermentation malo-lactique. Généralement, quand une cuve est en fermentation, on peut l'utiliser pour *ensemencer* les autres.

ENTRÉE DE BOUCHE

En dégustation, se dit des premières sensations ressenties lorsqu'on met le vin en bouche (voir l'Abécédaire : *dégustation*). On dit aussi l'attaque qui est suivie de l'évolution et de la note finale.

ENTREILLAGE (MISE SUR LATTES)

En Champagne ou lorsqu'on pratique la méthode traditionnelle, le tirage est la mise en bouteilles du vin de base, additionné de sucre, de levures et d'argile. Il est suivi de l'entreillage ou mise sur lattes. C'est une opération impressionnante qui consiste à empiler les bouteilles tête-bêche. Pour faire une pile bien droite et pour compenser la différence de niveaux, on place une latte de bois. Cette technique permet d'utiliser au mieux la place dans les caves traditionnelles : les piles peuvent compter quelques milliers de bouteilles. Les bouteilles restent « sur lattes » le temps que la seconde fermentation alcoolique se produise et forme la pression du vin effervescent. Après 9 mois, commence l'autolyse qui consiste en une complexification du vin par un échange avec les levures. Les piles sont démontées pour mettre le vin en remuage afin de séparer le dépôt, avant

que n'intervienne le dégorgement. Dans les caves modernes, les bouteilles sont empilées dans des treillis ou cadres grillagés.

ENZYME (DIASTASE)

Les enzymes sont des protéines naturelles qui catalysent les phénomènes biologiques dans le moût et le vin. Par exemple, les enzymes pectolytiques sont utiles pour casser les chaînes de pectine dans le moût et favoriser le débouillage et les opérations de clarification. Certaines enzymes servent à extraire la couleur et les arômes variétaux. Elles sont présentes naturellement dans le raisin mais un pressurage rapide ne permet pas de les extraire suffisamment. On utilise alors des enzymes produites par des professionnels de la biotechnologie, les mêmes qui multiplient les levures sélectionnées. A noter que les OGM sont interdits !

ÉPICÉ

Certains cépages donnent des vins à notes épicées. C'est le cas de la Syrah qui est reconnaissable à sa note de poivre blanc. Le Gamaret est également un cépage épicé. Après un passage en barrique, suivant le bois et la chauffe choisie, on trouvera des notes d'épices douces, de



Barriques munies d'esquives

vanille. D'autres vins pas à proprement épicés tel que le Savagnin blanc peuvent, en fonction de la vinification pratiquée, présenter des notes épicées : curcuma, safran, curry dans le cas du Vin Jaune.

ÉPINETTE

Sécateur champenois.

ÉQUILIBRE

Une notion importante dans les vins. Un vin équilibré est dit harmonieux lorsque ses différents composants (acidité, sucre, alcool, tannins) s'épaulent sans dominer les autres.

ESPALIER

Façon de tailler et mener la vigne contre un mur au moyen d'un treillage de bois.

ESPRIT

Vieux mot en usage pour désigner les eaux-de-vie de fruits ou de grain. Si on ne parle plus guère d'Esprit de Prune, il reste l'Esprit de Vin qui désigne l'alcool pur ou éthanol. Il n'en demeure pas moins que certains vins ont de l'esprit !

ESQUIVE

Que voilà un bien joli mot qui ne rechigne pas à la tâche ! Il s'agit d'un bouchon en bois dont sont munies les barriques. En maintenant la bonde enfoncée sur le dessus de celles-ci, on peut enlever l'esquive et la remplacer par un robinet de soutirage.

Encore une vingtaine de mots en E et l'Abécédaire abordera la lettre F qui promet de parler en détail de Fermentation !

■ Texte et photos : Yves Dothaux

QUESTION DU CONCOURS DU N° 136

Comment s'appelle Le moment de l'année où les grains de raisin commence à prendre la couleur qu'ils auront à maturité ? Jusqu'alors durs, ils se ramollissent.

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

Le/la gagnant-e recevra le prix décrit ci-contre.



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

AUVERNIER
BOUVET-JABLOIR
MAISON FONDÉE EN 1923

Concours

RÉSULTAT DU CONCOURS DU N° 135

Nous avons reçu douze réponses dans les temps. Parmi les onze justes, le tirage au sort a désigné **M. Vincent L'Eplattenier** que nous félicitons vivement. Il recevra trois bouteilles de vin provenant du Domaine Grisoni (Prix Ambassadeur 2021).

Réponse: La photo représente un « rat-de-cave ». Un lecteur genevois que nous remercions nous a transmis un document sur l'origine la plus plausible de cette appellation qui serait liée à la fiscalité. Elle désignerait un « employé des contributions indirectes qui visitait les caves qui contenaient du vin et des boissons spiritueuses ». On peut supposer que cet agent du fisc utilisait un tel bougeoir qu'il conservait dans sa trousse. La fonction aurait donné son nom à l'objet...

AGENDA 2022

JUIN

- Me 15** Présentation de l'Œil-de-Perdrix*
Ve 17 Cressier: Frairie de la Floraison
 (Cave des Lauriers: Jungo & Fellmann)
Je 30 Train du Terroir (dégustation des vins
 des Caves du Prieuré + repas) *

JUILLET

- Je 28** Train du Terroir (dégustation de différents
 Œil-de-Perdrix + apéritif riche) *

AOÛT

- Je 25** Train du Terroir (dégustation de différents
 crus neuchâtelois + repas) *
Ve-Sa-Di 26-27-28 Thurgovie + Constance + Bodensee /
 Sortie annuelle

SEPTEMBRE

- Ve-Sa-Di 23-24-25** Neuchâtel: Fête des Vendanges
Je 29 Train du Terroir (dégustation des crus
 de l'Ambassadeur + apéritif riche) *

NOVEMBRE

- Sa-Di 5-6** Cernier (Mycorama): Produits du Terroir*
Me 16 Neuchâtel: présentation publique
 du Pinot Noir*
Je 17 La Chx-de-Fds: présentation publique
 du Pinot Noir*
Ve 18 Cressier: Frairie d'automne

* se référer aux informations de « Neuchâtel Vins et Terroir »:
www.neuchatel-vins-terroir.ch

COMMENCEZ VOTRE CAGNOTTE !

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

TRAITS DE CARACTÈRE

A DÉGUSTER AVEC MODÉRATION



Neuchâtel OËIL DE PERDRIX

Suisse. Naturellement.



SWISS WINE | SANS HÉSITER
NEUCHÂTEL

WWW.NEUCHATELOEILDEPERDRIX.CH

