

Le Vignolant

N°137 | septembre 2022



**Henry Aloys Grosjean,
un Château
en toute simplicité**

**Découvrez
aussi...**

Editorial
« Un bel
anniversaire »

Parole à
Boris Keller

Sortie 2022
Un beau voyage

Sommaire

- 3 **Editorial**
Un bel anniversaire
- 4 **Parole à**
Boris Keller
- 5 **Portrait**
Henry Aloys Grosjean, un Château en toute simplicité
- 8 **Que font les Vignolants ?**
Frairie de printemps de la CV²N de Montréal
- 9 **Neuchâtel Vins et Terroir**
La chronique
- 10 **Frairie d'automne**
Menu du restaurant « Le Silex », les accords mets - vins
- 11 **Que font les Vignolants ?**
Reflets de la Frairie de la floraison
- 12 **Québec**
Saint-Thomas
- 14 **Que font les Vignolants ?**
A l'œuvre!
- 17 **Que font les Vignolants ?**
Sortie 2022 : Les vignolants ont fait un beau voyage
- 20 **Abécédaire œnologique**
Lettre E, la fin
- 23 **Agenda 2022**
Concours N° 137
Résultat du Concours du N° 136

Quatre Ministraux

Michel Tardin, gouverneur ; Olivier Bovey, vice-gouverneur et délégué à la commission VWTG ; 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, chargé de missions et délégué remplaçant au Conseil de la FSCBG ; Didier Boillat, délégué de la Ville de Neuchâtel ; Fabio Bongiovanni, chargé de missions ; 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 proposé 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'Eplattenier, délégué à l'assemblée du Caveau de l'Entre-deux-Lacs ; Marie-France Matter, secrétaire rédaction Le Vignolant ; Jacques Murry, chargé de missions ; Antonio Peluso, Chargé des relations inter-confréries, délégué au Conseil de la FSCBG et Maître-adjoint des plaisirs du voyage ; Jean-Paul Vuitel, délégué au comité de la société du Musée de la vigne et du vin ; Walter W. Zwahlen, garant des édits et des traditions

Comité de rédaction

Jean-Michel de 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 – Alfred Zehr, Verger 6, 2013 Colombier, alfred.zehr@bluewin.ch ; 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, abonnés privés, etc.

Composition et Graphisme

Moser Graphic sàrl, Rue Oscar Huguenin 31, 2017 Boudry, 032 724 40 40 - am@mosergraphic.ch - www.mosergraphic.ch

Impression

Imprimerie Messeiller SA Lakeside Printhouse, Place de la Fontaine 1, 2034 Peseux, 032 725 12 96 - administration@messeiller.ch - www.messeiller.ch

Couverture

Henry Aloys Grosjean (JG).



Photo : AZ

« Un bel anniversaire »

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

Nous aurons assurément l'occasion de revenir plus longuement sur cette année 2022, certes singulière mais qui en annonce peut-être d'autres, semblables voire pires. Ces pics de chaleur à répétition, cette longue période de sécheresse désastreuse, à certains endroits, surtout pour le monde agricole - la vigne, les jeunes plantations mises à part, a souvent mieux supporté le manque d'eau - s'inscrivent, inexorablement dans un processus de réchauffement climatique. La mauvaise nouvelle, c'est que le phénomène est nettement plus marqué en Suisse, pays continental, que dans les pays possédant des frontières maritimes. Là où la chaleur s'élèvera, en moyenne de 2°, elle augmentera du double chez nous.

Alors, se contenter de se montrer inquiet s'avère stérile. Il faut, dès maintenant, prendre des mesures concrètes pour tenter de diminuer l'impact du réchauffement...

Pour l'heure, évoquons un événement nettement moins dramatique: l'anniversaire fêté par notre revue. Les Vignolants venaient à peine de célébrer les trente ans de



leur existence, en octobre 1981 (c.f. n° 133), que les Quatre Ministraux et le Conseil des Sept (Gouvernance actuelle) décident, pour remplacer le bulletin de la Compagnie, de créer une revue qui concrétiserait les principes contenus dans la Charte et, notamment, une meilleure connaissance des communes viticoles (elles étaient dix-neuf, à l'époque) et la promotion du vignoble et de ses nobles produits.

La première parution du Vignolant, en noir et blanc, avec la photo de notre fief, le Château de Boudry, a eu lieu, il y a juste quarante ans, en septembre 1982. Le Comité de rédaction d'alors comprenait: Philippe Aubert, président, Jean-Marie Cottier et Valentin Borghini. Le graphisme était assuré par l'Atelier Durieu et l'impression par l'Imprimerie H. Messeiller SA.

Ceux qui en possèdent la collection complète pourront mesurer l'évolution progressive suivie par notre revue, semblable à celle de tous les médias. Aujourd'hui, le Vignolant paraît en couleur, tous les trois mois pour tenter d'être plus proche de l'année viticole. Ses articles sont plus courts. Suite aux échos favorables, il essaie d'élargir son contenu aux produits du terroir et son lectorat aux hôtels et aux restaurants

Le Comité de rédaction actuel fonctionne bénévolement depuis le numéro 121 de septembre 2018 (septembre doit être un mois particulièrement favorable). Il peut compter sur des collaborateurs fidèles: Yves Dothaux pour l'Abécédaire et François Matthey-Jonais pour la chronique de notre ambassade québécoise.

Le graphisme - la mise en page - constitue un énorme travail. Un changement vient d'intervenir à ce niveau. Il mérite que nous en parlions plus longuement dans notre prochain numéro.



■ Texte et photos :
Jean-François Kunzi

Parole à

La rédaction a décidé de donner la parole aux professionnels de la vigne en leur demandant de s'exprimer librement sur un sujet qui les touche. Boris Keller, « les vins de Boris Keller », à Vaumarcus, (à droite sur la photo JFK) a accepté d'inaugurer cette nouvelle rubrique.

Nous sortons de 2 ans de pandémie de Covid 19. De plus, la reprise économique est fragilisée par l'inflation qui se rappelle à nos souvenirs avec l'augmentation du prix des intrants et du pétrole et avec la guerre en Ukraine qui est une tragédie.

J'ai pu constater que le monde agricole était plus soudé que le monde viticole. Comme je l'ai toujours dit, même en ayant des modes de production différents, nous sommes d'abord des producteurs de raisins et de vins suisses.



Beaucoup oublient que notre branche est sous pression et doit faire face à de nombreux défis. L'année 2021 a surtout été marquée par le gel, la grêle, les maladies et une pléthore de vin dans les caves, jusqu'au mois de juin. Mais la nature a fait son travail et le marché présente actuellement un recul des volumes et des prix ayant repris une certaine cohérence. Le sentiment d'avoir une viticulture à deux vitesses domine toujours. Par contre 2022 semble prometteuse. Malgré une année de sécheresse, les vendanges vont démarrer tout soudain, en espérant que ce sera un millésime splendide ! Les conditions météorologiques de l'an passé ont démontré que la reconversion en « Bio » ou en « Demeter » n'est pas si simple : la situation rencontrée au Sri Lanka en est également la preuve. En effet, les produits de synthèse et le glyphosate y ont été interdits début 2021 et réintroduits en août 2021 en raison de la diminution de la production, de la nécessité d'exporter, de la garantie de l'approvisionnement et du manque à gagner. Même si les produits BIO augmentent chaque année, un tassement s'est profilé sur le marché de la viande et du poisson. De plus, ces produits sont davantage consommés par les gens ayant un pouvoir d'achat plus élevé, ce qui ne représente de loin pas la majorité de la population.

Nous avons tous des parts de marché différentes, d'où l'importance de ne pas opposer nos systèmes de productions mais, au contraire, d'en faire un atout. Il est très important que nous suivions plusieurs stratégies de durabilité qui se côtoient à travers une saine concurrence. Ainsi il faut veiller à travailler main dans la main pour trouver une complémentarité qui permette de maintenir une production suffisante et de qualité, tout en réduisant au minimum l'impact sur l'environnement.

Fin 2021, une grande plateforme a vu le jour avec beaucoup d'intervenants. L'OFA, l'initiatrice, aimerait mettre en place une durabilité de nos raisins et de nos vins suisses sur le plan national. VITISWISS en fait partie.

Je suis persuadé que nous pouvons faire face aux défis si nous allons dans le sens de la collaboration avec l'ensemble des acteurs de la branche. Il s'agit de partager les expériences menées dans les styles de production afin de trouver ensemble des solutions. Cependant nous avons également besoin du soutien de la population.

■ *Texte : Boris Keller, président de Vitisuisse et viticulteur neuchâtelais qui gère une entreprise basée sur la durabilité.*

Et c'est avec plaisir que je vous présenterai lors d'un éventuel prochain article notre association.

— LES VINS DE —
Boris Keller

Caveau de dégustations

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

Henry Aloys Grosjean

un Château en toute simplicité

La viticulture neuchâteloise se porte bien comme en témoigne le nombre de jeunes professionnels qu'elle compte dans ses rangs. Curieux de faire plus ample connaissance avec les représentants de la génération montante, Le Vignolant a rencontré Henry Aloys Grosjean sur le site prestigieux du Château d'Auvernier, fort de plus de quatre siècles d'histoire. Incarnant la quinzième génération des propriétaires du domaine, Henry Aloys Grosjean n'a cependant rien du châtelain compassé. Chaleureux, accueillant, direct, fier du passé de la maison qu'il dirige depuis le premier janvier de cette année, Henry Aloys a bien les yeux tournés vers l'avenir.

L'endroit, en plein cœur d'Auvernier, a de quoi faire rêver. Niché dans un vaste parc arboré, entouré de vignes, l'imposant château révèle immédiatement l'étendue de son histoire. Sur le linteau de la porte d'entrée, deux dates : 1559 et, plus haut, 1603. Un premier édi-

fice, dû à Blaise Junod, est en effet construit en 1559 sur un pré alors désert. La seconde date correspond à l'acquisition du Château et de ses dépendances, y compris 7 hectares de vignes, par Pierre II Chambrier, qui le transmet à ses descendants qui auront pour nom Sandoz-Rollin,

Pourtalès et Montmollin par la grâce de lignées féminines. C'est la date de baptême du domaine, celle qui figure sur les étiquettes des bouteilles issues de ses chais.

DE LA BASE AU SOMMET

La ferme poignée de main d'Henry Aloys révèle, sans détour, qu'il n'est pas seulement un administratif mais aussi un homme de terrain, habitué au rude travail de la vigne et de la cave. Et tel est bien le cas.

Car le parcours de vie d'Henry Aloys est tout entier marqué par sa passion pour la viticulture. « J'ai toujours voulu faire ce métier ; je n'ai jamais envisagé autre chose », affirme-t-il avec conviction.

Né en 1990, il s'épanouit au domaine, jouant enfant dans les chais et dans les vignes. « J'ai grandi avec l'équipe du Château », sourit Henry Aloys. Il suit ses classes primaires à Auvernier. « Je n'ai jamais vraiment aimé l'école », avoue-t-il. Pourtant, il a bien dû s'y faire. Il continue donc ses études au Cescole, à Colombier, puis à l'Ecole de Commerce (Lycée Jean Piaget), à Neuchâtel.

L'ALLEMAND EN IMMERSION

Henry Aloys entreprend alors un apprentissage de vigneron à Wädenswil tout en travaillant dans un domaine d'Obermeilen, ceci bien sûr en suisse-allemand. « Cela n'a pas été facile, mais j'ai réussi. Le grand avantage de l'immersion



L'imposante bâtisse du Château d'Auvernier flanqué de sa tourelle, vue du parc arboré qui l'entoure.



Le beau linteau de la porte d'entrée du Château porte fièrement la date de sa construction, en 1559, et celle de son acquisition par Pierre II Chambrier, en 1603, date de la fondation du domaine, celle qui figure sur les étiquettes des bouteilles issues de ses chais.

linguistique, c'est de pouvoir oublier les subtilités de la grammaire allemande pour se plonger dans la pratique quotidienne de cette langue, à la vigne, à la cave comme à l'apéritif. En fait, j'ai suivi à la lettre les lignes directrices dessinées par mon père, Thierry, qui voulait que je maîtrise cette langue, puisque près des trois-quarts de nos ventes se font en Suisse alémanique».

Henry Aloys n'a pas non plus dérogé à la vocation militaire de la famille en suivant l'école de recrues de grenadiers de char durant l'été 2011. Puis il se rend, quelques mois durant, au Piémont, dans un domaine où il travaille à la cave comme à la vigne. «Une belle expérience, même à 400 euros par mois, ce que j'ai pu faire grâce au soutien de mes parents», explique Henry Aloys. «L'occasion aussi de remettre les pieds sur terre, de me confronter à d'autres réalités, d'autres mentalités et d'autres conditions de production, dans une très belle ambiance».

UNE PRÉFÉRENCE POUR LE CONCRET

Le temps de passer une maturité professionnelle au Centre professionnel du Littoral neuchâtelois, le voici prêt à entrer à l'Ecole supérieure de Changins. Entre-temps, Henry Aloys a suivi son cursus militaire, le voici lieutenant à l'été 2012. Et dans ses périodes libres, il se fait machiniste au Château.

Puis il suit les cours de l'Ecole supérieure de Changins entre 2013 et 2016. «Intéressant, bien sûr, mais pour moi cette filière était trop axée sur la recherche. Je préfère le concret». Henry Aloys intègre alors une formation de technicien viti-vinicole, destinée spécialement à ceux qui reprennent un domaine familial. Un cursus très complet, qui intègre tous les aspects de la gestion de la vigne et de la cave. «Mais le titre m'importe peu, je lui préfère celui de vigneron».

«TRAVAILLER AVEC MON PÈRE, ÇA A ÉTÉ GÉNIAL !»

En octobre 2016, à peine revenu d'un cours de répétition, Henry Aloys se voit proposer de devenir le bras droit de son père, Thierry, après le départ du directeur du domaine, Yann Künzi. Le 6 février 2017, Henry Aloys devient sous-directeur. Il découvre alors les multiples aspects commerciaux de sa fonction, assortie de nombreux voyages à l'étranger.

«Travailler avec mon père, ça a été génial», s'ex-

clame Henry Aloys. «J'ai toujours rêvé d'œuvrer à ses côtés et cela s'est révélé extrêmement positif. Mon père était le chef, et cela me convenait parfaitement. C'était une très heureuse époque durant laquelle j'ai beaucoup appris». Mais, par la suite, il a bien fallu planifier la succession. Le père d'Henry Aloys avait en effet repris le domaine familial en 1988; il en était le directeur depuis 1980 et il y travaillait depuis 1977. Thierry Grosjean envisageait donc, depuis un certain temps déjà, de passer le relais à la génération suivante.

L'Œil-de-Perdrix en vedette

Le domaine du Château d'Auvernier encave la récolte de près de 60 hectares de vignes, offrant à sa clientèle 16 sortes de crus. Cette surface se compose de 43 hectares de culture assurée par l'équipe du Château et ses tâcherons, auxquels s'ajoutent des achats de raisins à des fournisseurs fidèles représentant 17 hectares supplémentaires.

Globalement, l'encépagement est composé à près de 60% de pinot noir, le reste de chasselas et de diverses spécialités. Le Château met un accent tout particulier sur l'Œil-de-Perdrix, une véritable vedette pour le domaine, tout comme le Non Filtré. «Nous réalisons de belles ventes en Suisse alémanique, mais aussi en pays vaudois», commente Henry Aloys, «ce qui est peut-être plus étonnant. Ces vins rencontrent de plus un beau succès à l'exportation».

Côté spécialités, des vins dotés d'un excellent potentiel de garde, comme le Pinot Gris Vendanges Tardives ou la Cuvée Carlos Grosjean, un Pinot Noir très fin, un peu considéré comme une «réserve de famille», sont à mettre en exergue. Quant au Chardonnay, il est souvent cité comme une référence parmi la production helvétique.

Et Henry Aloys déborde d'idées. Il s'agira d'abord de développer encore l'Œil-de-Perdrix. «// y a beaucoup à faire avec le Pinot Noir», explique-t-il sans en dire davantage, avec un petit air mystérieux. Mais l'encépagement du domaine est déjà très diversifié, avec du Chardonnay, du Pinot Gris, du Sauvignon Blanc, du Gamaret et du Garanoir, cépages destinés à la production de spécialités. Enfin, le domaine propose deux sélections parcellaires d'exception, les Grand Vignes et Les Argiles, des Pinots Noirs aussi fins que complexes. De nombreuses distinctions, sur le plan cantonal, national, mais aussi international, couronnent d'ailleurs les crus du Château.

A noter: le Château dispose, depuis 2016, d'un vaste et lumineux espace de dégustation particulièrement destiné à l'accueil des groupes.

JOCELYN & CINZIA
VOUGA
VINS
DE CORTAILLOD
www.vougavins.ch

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

agrisano

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

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

Salade Lollo rouge | © Agrisano

UNE GRANDE SOLIDARITÉ FAMILIALE

« J'ai pu compter sur la confiance de mon père et sur la grande bienveillance et la générosité de mes frères et de ma sœur. Je ne le soulignerai jamais assez. Je reprends l'entreprise seul, exception faite des bâtiments. Je suis donc mouillé jusqu'au cou », rigole Henry Aloys. « J'ai reçu la mission de perpétuer cette longue histoire, de faire prospérer l'entreprise et de la transmettre aux générations futures ». Message transmis au fils d'Henry Aloys, Alexy... 11 mois.

L'IMPORTANCE DU TRAVAIL EN ÉQUIPE

« Je suis conscient de représenter la quinzième génération. Cette responsabilité peut peser, mais c'est surtout stimulant. J'avais vraiment envie de faire cela. Et j'ai aussi la chance d'avoir l'aide de ma femme, Roxane, qui met

souvent la main à la pâte au domaine, tout en poursuivant son métier d'infirmière ».

Henry Aloys insiste beaucoup sur l'importance du travail en équipe. Son beau-frère, Yann Vanvlaenderen, est chef de culture, et plusieurs

collaborateurs, dont le caviste Frédéric Droz, sont dans l'entreprise depuis belle lurette. Le domaine compte par ailleurs trois apprentis. « J'ai la chance de pouvoir compter sur une équipe fidèle et compétente, d'autant que les vendanges 2022, dont je me réjouis, seront les premières que j'assumerai sans mes parents ».



Au cœur des vignes, l'activité préférée d'Henry Aloys Grosjean.

Un respect de la nature

Le respect de la terre et la durabilité sont les mots d'ordre du Château. L'ensemble du domaine est labellisé « production intégrée » et « développement durable » selon le cahier des charges de VitiSuisse Pronatura ; il est en cours de conversion Bio. Un bon tiers de l'électricité est produite sur le site par l'intermédiaire de panneaux photovoltaïques et 80 % du chauffage fonctionne par valorisation de ceps de vignes. Le domaine produit son propre azote et les canalisations sont désinfectées à la vapeur d'eau. Le domaine produit par ailleurs ses propres engrais naturels et valorise les lies de fermentation en les livrant à la station d'épuration de la commune de Milvignes qui les transforme en gaz naturel.

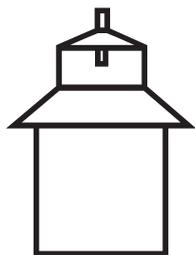
« JE SAIS FAIRE »

Une préférence dans le métier? « La vigne, incontestablement. Et le bureau le moins possible, même si c'est indispensable. L'avantage d'avoir eu un parcours comme le mien, c'est que j'ai touché à la plupart des facettes du métier, de la cave à la vigne, je sais faire et c'est bien utile dans la gestion du domaine ».

Sur le plan militaire, Henry Aloys est maintenant capitaine, comme son père Thierry, alors que son frère Louis est major. Ici aussi la tradition familiale a prévalu!

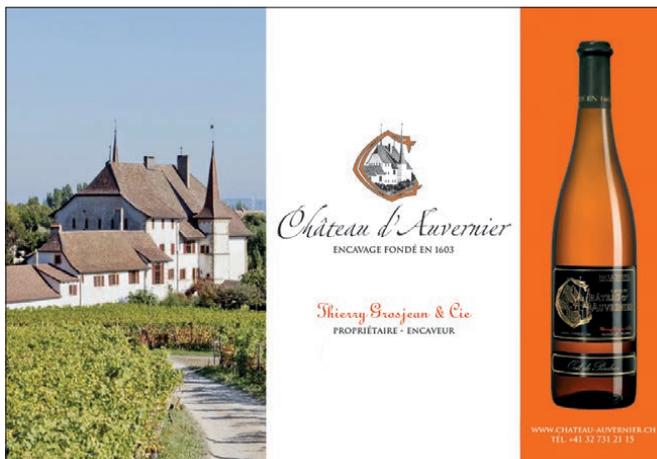
Texte et photos : Jacques Girard

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



Frairie de printemps de la CV²N de Montréal

La Frairie de printemps des Vignolants de Montréal s'est déroulée le dimanche 5 juin 2022, en présence d'une cinquantaine de personnes, compagnes et compagnons vignolants et leurs invités. Elle avait pour cadre les locaux du Musée ferroviaire de Saint-Constant situé dans la banlieue de la ville, sur la rive sud du fleuve Saint-Laurent.



■ Danielle Zehr, Bruno Setz, Jean-Michel Dancet, Madeleine Pellegrini, Maria Ayala, Alfred Zehr, Andrée Martel, Jean-Jacques Humbert-Droz, François Mathhey-Jonais (de gauche à droite)

La partie administrative consistait, essentiellement, en l'adoption du Règlement d'administration et de gestion de la CV²N afin de satisfaire aux exigences légales en vigueur dans la Belle Province. Ce qui a été fait sans discussion. Après l'acceptation des comptes de l'exercice écoulé, l'assemblée a, par applaudissements, procédé à l'élection du Directoire (gouvernance pour nous). Sous la présidence de François Matthey-Jonais, y siègent, par ordre alphabétique, Maria Ayala, Jean-Michel Dancet, Paul Dumesnil, Andrée Martel, Madeleine Pellegrini et Bruno Setz. Jean-Jacques Humbert-Droz qui, durant de nombreuses années, a été à la tête de la CV²N de Montréal, a exprimé le souhait de ne plus exercer de fonction. Il a été chaleureusement remercié et s'est vu décerné le titre d'Ambassadeur honoraire.

Présents à Montréal pour préparer le voyage des Vignolants neuchâtelois, en 2024, au Canada, Alfred et Danielle Zehr ont apporté le salut des Neuchâtelois et remercié les compagnes et compagnons de la Belle Province pour leur engagement à défendre et à soutenir le joli vin de Neuchâtel. Les organisateurs du voyage, Harry Goetschi et Alfred Zehr, ont ensuite présenté l'itinéraire retenu et invité chacune et chacun à s'intéresser aux informations qui seront régulièrement diffusées. Ils espèrent que non seulement le nombre minimal de 20 participants soit rapidement atteint mais aussi que le nombre maximal de 40 devienne réalité.

■ Texte & photo : A. Zehr



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



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

La chronique de



MAGNIFIQUES RÉSULTATS DES NEUCHÂTELOIS AU GRAND PRIX DU VIN SUISSE 2022

Pour cette 16^e édition, le Grand Prix du Vin Suisse a accueilli, à Sierre, 2'325 vins issus de toutes les régions viticoles. 300 crus ont obtenu l'or et 418 ont décroché une médaille d'argent. Cette année 80 caves dont 4 caves neuchâteloises seront en lice pour remporter les 39 trophées du Grand Prix du Vin Suisse et l'un des 5 prix spéciaux. Verdict final le 22 octobre 2022 à Berne.

Quelle fierté! Cinq vins neuchâtelois médaillés d'or sont nominés pour tenter d'accéder à la plus haute marche du podium du Grand Prix du Vin Suisse.

AUTRES CÉPAGES BLANCS PURS

- Les Vins de Boris Keller / Vaumarcus – Sauvignon Blanc 2021 - AOC
- Les Caves du Prieuré de Comondrèche – Chardonnay 2021 - AOC

VINS ROSÉS ET BLANCS DE NOIRS

- Cave du Cep / Cortaillod – Œil de Perdrix 2021 – AOC

PINOT NOIR

- Les Vins de Boris Keller / Vaumarcus – Pinot Noir 2021 - AOC
- Domaine Grisoni / Cressier – Cuvée des Devins 2020 - AOC

De plus, 14 médailles d'or ainsi que 23 médailles d'argent viennent compléter ce magnifique palmarès du vignoble neuchâtelois.

Découvrez toutes les médailles neuchâteloises sur notre site internet: <https://neuchatel-vins-terroir.ch/media/>

LE SAUVIGNON BLANC DU DOMAINE SAINT-SÉBASTE A ÉTÉ NOMMÉ MEILLEUR SAUVIGNON DU MONDE PAR LE SONNTAGS BLICK

Le Sonntags Blick s'est demandé si les vins suisses pouvaient rivaliser avec les meilleurs du monde? Pour sa grande dégustation de Sauvignon, le journal a sélectionné 20 vins suisses et 25 vins internationaux. La dégustation s'est faite à l'aveugle. Les différents dégustateurs ont désigné le vainqueur qui vient du Pays de Neuchâtel: le Domaine Saint-Sébastien de la famille Kuntzer, à Saint-Blaise, avec un vin élevé pendant un an en fûts de chêne. La victoire d'un vin neuchâtelois est une nouvelle preuve que les crus helvétiques ont atteint la classe mondiale absolue. Manifestement, ils sont capables de s'imposer dans une dégustation à l'aveugle d'un des cépages les plus internationaux.

Textes : Emilie Roemer



Élever
la tradition.

- Barriques
- Cuves et foudres

Représentation pour la Suisse romande

Vincent Burgat | +41 79 554 97 64 | vincent.burgat@n-schneider.ch
Bastien Albiez | +41 79 468 33 20 | bastien.albiez@n-schneider.ch

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



BIO SUISSE demeter

SAINT-SÉBASTE

Nos horaires

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

La Biodynamie, un chemin prometteur vers la viticulture durable

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

Frairie d'automne

Menu du restaurant

« Le Silex »

LES ACCORDS METS - VINS

Cette année, pour notre plus grand plaisir, l'équipe du restaurant « Le Silex », à Hauterive, officiera pour concocter le menu de notre frairie d'automne qui aura lieu le 18 novembre. La réputation de l'établissement, magnifiquement situé au bord du lac, dépasse, à juste titre, les frontières cantonales. Tenu depuis plus de vingt ans par Florence (accueil et service) et par Françoise (en cuisine avec un autre chef), le Silex recherche toujours de nouvelles associations goûteuses, prépare des mets avec des produits de saison et, le plus possible, de proximité. Vous laisserez-vous tenter ?

■ Photos: Sandra Berger



Fraîcheur de palée aux petits légumes
et filets de perche fumés
*Sauvignon blanc, Neuchâtel AOC 2021
du Domaine de l'Hôpital de Soleure, au Landeron*

Œuf parfait aux truffes et son émulsion de topinambour
*Chardonnay élevé en barriques, Neuchâtel AOC 2021
de l'Encavage des Trois Rods, Laura Udriet, à Boudry*

Filet de bœuf Black Angus, sauce au Pinot Noir
Tatin d'échalotes confites
*Pinot Noir élevé en barriques, Neuchâtel AOC 2020
de chez Dimitri Engel, à Saint-Blaise*

Fromages de la région et pain aux noix
Pinot Noir « barriques » ou Chardonnay « barriques »

Mousse de marron, crémeux chocolat, kaki et poire
*Mousseux rosé demi-sec, Bouvier Frères, Neuchâtel AOC
de la Cave des Coteaux, à Boudry*

Café/Thé et mignardises

Reflets de la Frairie de la floraison

La Frairie de la floraison a eu lieu le vendredi 18 juin, à la Cave des Lauriers, à Cressier. Nous vous le disons dans le numéro 136 de notre revue, chez les vigneron-encaveurs Jungo et Fellmann, l'accueil n'est pas une formule creuse : on sait qu'on va passer un grand moment de convivialité... Un merci chaleureux pour cette magnifique soirée.

■ Texte et photos : JFK



■ La visite des vignes



■ Une partie des convives et le chef, José Ferreira



■ Le gouverneur, Michel Tardin, remercie les organisateurs et... les participants.



Saint-Thomas : notes de dégustation



Le vignoble du Domaine Saint-Thomas (16'000 ceps)

Pour l'amateur de vin désirant déguster les produits du domaine, l'expérience débute devant une machine à la fine pointe de la technologie, toute d'acier inoxydable et de verre, appelée *Enomatic*, qui trône dans la salle de réception. Les différents crus y sont présentés et conservés à la bonne température. À l'aide d'un système de carte rechargeable qu'il insère



Une partie de la gamme des vins

directement dans la machine, le «curieux de la papille» n'a qu'à sélectionner, sur un écran tactile, le vin qu'il veut goûter ainsi que la quantité souhaitée.

Le domaine Saint-Thomas se targue d'être le seul vignoble du Québec possédant ce système qui facilite et régularise le processus de dégustation qui s'est avéré particulièrement pratique durant la pandémie de COVID-19.

Le domaine met sur le marché onze vins différents, dont huit qu'il est possible de déguster sur place. La variété est telle que chaque œnophile peut y trouver son compte. Du mousseux confectionné selon la méthode champenoise aux vins fortifiés, en passant par le blanc, le rosé sous toutes ses formes et quatre types de rouge, ce n'est effectivement pas le choix qui manque.

Le «Brise-Vent», vin blanc de réserve composé de Frontenac gris et de Chardonnay et vieilli en fût de chêne durant 18 mois, retient l'attention. Plus riche et complexe que son voisin d'entrée de gamme, le «Côte d'Alban», il surprend par ses notes de poire, de fruits exotiques et de vanille. Il s'accordera à merveille avec les fromages frais ou

à pâte dure, les saucissons et les poissons fumés. Le vin rouge qui se démarque particulièrement est le «Terratabac» vieilli un an en fût de chêne. Ici, Marquette (65%) et Frontenac noir (35%) s'accordent pour donner un vin épicé, aux arômes de noix grillées et bien sûr...de tabac! Ce vin rouge de réserve est un exemple probant de l'influence du terroir sur le goût du produit final. Eric Gagnon (voir page 13) affirme même, qu'après quelques gorgées, la lèvre supérieure picote comme si on venait de rouler un cigare. Ce vin se dégustera le mieux avec un plat piquant, une pièce de viande rouge ou du gibier.

Tout en présentant des vins différents aux distinctions intéressantes, la gamme du domaine Saint-Thomas reste conséquente, gardant le pep minéral des terres sablonneuses des anciennes cultures de tabac et le tonus sec du «sans sucre ajouté».

■ Texte et photos Clara Matthey-Jonais



Enomatic pour déguster selon ses goûts

Vignoble Saint-Thomas : il faut le boire pour le croire !

Dans Lanaudière, à moins d'une heure à l'est de Montréal, un domaine viti-vinicole de seconde génération (= deuxième propriétaire) poursuit son développement dans le grand respect des techniques œnologiques européennes.

Retrouvons-nous dans la grande vallée de Saint-Laurent, avec ses vastes plaines sans relief. Ici, il y a 10 500 ans, la mer de Champlain a laissé ses plages de sable et quelques coquillages. Plus tard, les autochtones, appelés Iroquois, ont profité de cette terre sablonneuse pour y planter les trois sœurs : courge, haricot et maïs ainsi que, déjà, le tabac. La colonisation a fait passer l'agriculture de subsistance à celle de production jusqu'en 1940.

Le besoin en tabac arrive au moment où le terrain sablonneux n'est plus un atout pour les autres cultures. Lanaudière devient la région qui produira les meilleurs tabacs blonds du Canada. Pendant six décennies, elle fera le bonheur des « tabaculteurs ». La mondialisation des années 2000 verra les fabricants de cigarettes se tourner vers des produits moins chers venus du Brésil ou de Corée. En 2004, c'est la crise pour la famille Harnois, à Saint-Thomas. Avec son épouse, Lucie Mercier, Jean-Marc Harnois se réinvente une carrière en fondant le vignoble « Le Mernois », en assemblant leur nom de famille. Après dix ans d'expérience et d'exercice, la retraite arrive pour eux.

C'est un couple enthousiaste qui reprend le sédateur alors que le monde du vin est en plein essor au Québec. Eric Gagnon et son épouse Annie Pronovost se sont découvert une passion pour le vin lors de leur long séjour en Suisse. Eric avait fait un échange de poste d'enseignant en plus de jouer en qualité de semi-professionnel dans l'équipe de hockey valaisanne de Sierre. Ses amitiés locales l'emmènent, comme on l'imagine sans peine, dans les caves puis dans les vignes pour y apprendre, y travailler et pour comprendre aussi que pour faire du bon vin il faut du bon raisin. Sa curiosité et son intérêt sont appréciés. Il

est toujours en contact avec les Caves Goubing, à Sierre pour parfaire ses méthodes au Québec et partager les expériences.

De retour dans sa région de Saint-Thomas, près de Joliette, le couple sait qu'une partie de son cœur est dans les vignes. La reprise du vignoble « Le Mernois » s'impose pour eux. Aidés financièrement par un couple d'amis, Myriam Pelletier et Alain Vallière, ils font ensemble l'acquisition du vignoble et des terres sises le long de la route 345. Le hockeyeur-vigneron veut appliquer ce qu'il a appris : faire du bon vin. Sur dix ans, il programme la plantation de cépages hybrides, fournis par l'Université du Minnesota, qui supportent bien le froid et donnent des moûts meilleurs que ceux des cépages rustiques déjà plantés. Les Swenson white, Marquette, Aldamina, ou autres Saint-Croix permettront de varier les mélanges en cuves et surtout d'augmenter les quantités. Eric sait aussi que les rouges québécois sont souvent « verts ». Il se permet d'acheter du raisin en Ontario,



Grappe de Marquette bien protégée



François Mathey-Jonais (à gauche)
en compagnie d'Eric Gagnon

beaucoup plus au sud, pour arrondir ses vins. Il commande du Cabernet et du Merlot, autorisés, à hauteur des 15 % de sa propre production.

Les cuvées haut-de-gamme du Vignoble Saint-Thomas passent 18 mois en barriques de chêne français provenant de Mercurey. La méthode champenoise respecte, à la lettre, la tradition pour devenir « le Champagne » du Québec. J'ai vraiment eu une belle rencontre avec Eric Gagnon qui tient à la qualité éthique et gustative du produit de ses efforts. Il peut en être fier. Ses amis suisses aussi peuvent voir en lui un fidèle représentant de la qualité du travail helvétique. De plus, parler avec lui des vins de Sierre autant que de randonnées à la cabane Tracuit, au-dessus de Zinal, en plein vignoble de Saint-Thomas, il fallait le voir pour le croire !

Texte et photos : François Mathey-Jonais
Amphitryon du Lac Blanc

Si vous souhaitez faire plus ample connaissance avec Eric Gagnon :
<https://www.vignoblesaintthomas.com/>

A l'œuvre !

Confrérie du Véritable Flammekueche

Le lundi 13 juin dernier, les Vignolants, représentés par Christine - accueillie en qualité de « consœur d'honneur » - et Daniel Principi, se sont rendus à Neugartheim (Alsace) pour participer au chapitre de la Confrérie du Véritable Flammekueche. La particularité de cette manifestation est de se dérouler en pleine nature. Chaque année, les organisateurs implorent le Ciel pour que la pluie ne s'invite pas. Ce qui a été le cas, favorisant une superbe ambiance.

■ Texte et photo: Daniel Principi



200 ans d'histoire viticole

DOMAINE
HÔPITAL POURTALES



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

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

**OENO
PÔLE** 



Machines de cave & Installations vinicoles

www.oeno-pole.ch

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

Présentation publique de l'Œil-de-Perdrix

Le 15 juin dernier, a eu lieu au Péristyle de l'Hôtel de Ville, à Neuchâtel, la présentation publique de l'Œil-de-Perdrix, l'original. Les nombreux amateurs ont pu déguster les quelque vingt-cinq nectars et, nouveauté, emporter une bouteille de l'un des vigneronns présents.

■ Texte et photos: JFK



Le vainqueur du prix « Excellence »
Domaine Brunner, à Bevaix



Les Vignolants présents:
Bernard Chevalley, Michel Tardin
et Jean-François Kunzi (de gauche à droite)

Confrérie de l'Ordre des Taste-Framboises

Le dimanche 24 juillet, notre Confrérie, représentée par Thérèse & Antonio Peluso et par Danielle & Alfred Zehr, était présente au chapitre de la Confrérie de l'Ordre des Taste-Framboises qui se déroulait à Saulxures-sur-Moselotte, charmante cité touristique située dans la verdure des Vosges. Plus de 60 confréries, représentées par 180 consœurs et confrères, venant de France, de Belgique, d'Italie, du Portugal et de Suisse avaient fait le déplacement pour l'occasion qui constitue une excellente opportunité pour faire de nouvelles connaissances, pour nouer des contacts ou, tout simplement, pour retrouver des membres de confréries rencontrés en d'autres circonstances.

Une fois de plus, nous voulons vous dire combien ces rencontres sont intéressantes et conviviales. Elles offrent, en prime, la découverte d'endroits souvent inconnus et insolites et, aussi, le plaisir de fraterniser avec des consœurs et des confrères de tous les horizons.

Nous invitons nos compagnes et nos compagnons Vignolants qui voyagent à en profiter pour participer et représenter la CV²N à l'un ou l'autre des chapitres qui se déroulerait sur leur itinéraire. Antonio Peluso, chargé des relations inter-confréries, est à disposition pour vous donner toutes les informations nécessaires.



Daniela & Alberto Sebastiani de la Confrérie de l'Amarena/Nebbiolo
(également compagne et compagnon Vignolant), Antonio & Thérèse
Peluso, Danielle & Alfred Zehr (de gauche à droite)

■ Texte et photo: Alfred Zehr

Sélection des vins de Neuchâtel 2022 Remise des prix aux lauréats, au Château de Vaumarcus

Le 2 juin, dans le cadre magnifique du Château de Vaumarcus, M. Yann Huguelit, directeur de la CNAV (Chambre neuchâteloise d'Agriculture et de Viticulture), et M. Laurent Favre, conseiller d'Etat, ont remis les différents prix aux lauréats. Olivier Bovey, Sylvain Ischer, Jean-François Kunzi et Jean-Paul Vuitel représentaient les Vignolants.

Neuchâtel est certes un petit parmi les cantons viticoles de Suisse mais l'excellence de plus en plus reconnue de sa production fait des envieux dans le milieu. Ce jeudi 2 juin, la pelouse du Château de Vaumarcus a servi d'écrin splendide et prestigieux à la remise des prix aux lauréats de la Sélection 2022 des vins de Neuchâtel. Voir tous ces « professionnels » réunis pour recevoir, solennellement, le prix qui atteste et reconnaît la haute qualité de leur travail s'avère un moment impressionnant et émouvant. Pas moins de vingt-cinq domaines ou caves ont été récompensés (c.f. la liste complète en quatrième de couverture), soit par le prix Excellence pour un vin ou une spécialité, soit par la Sélection Or pour un ou pour plusieurs produits. Alain Gerber, ayant obtenu la meilleure moyenne de tous les vins présentés, s'est vu remettre le prix Ambassadeur (il l'a déjà obtenu en 2020).



Parmi les vigneron·nes invités, ils venaient du Vully, le Domaine Chervet (pour un Chasselas et pour un Pinot Gris), à Praz, et la Cave de la Tour (pour un Traminer, belle découverte) ont aussi reçu une Sélection Or.

■ Texte et photos : Jean-François Kunzi

■ Yann Huguelit, Alain Gerber,
Laurent Favre

Sortie 2022 : Les vignolants ont fait un beau voyage

Organisée de mains de maitre par Christiane & Bernard Chevalley et par Thérèse & Antonio Peluso, la sortie 2022, en Suisse orientale, a séduit les 39 Vignolants chanceux qui ont pu s'y inscrire.

Etonnamment, au départ, c'est plutôt la grisaille qui domine le ciel, ce vendredi 26 août. Mais la température est agréable. Les orages et les averses se produiront plutôt la nuit

et laisseront la place à de belles éclaircies. 39 Vignolants curieux partent, de Cressier, confortablement installés dans le nouveau car conduit par « leur » chauffeur, Jean-Rémy (cravate rouge), toujours aussi aimable et serviable, à la découverte de quelques sites remarquables de Suisse orientale.

Ils font un premier arrêt au Domaine familial Burkhardt, à Weinfeld. Ils y reçoivent un magnifique accueil. Ils admirent le vignoble de 6 ha

dont les ceps sont lourds de grappes presque mûres. Après un passage à la cave, ils prennent l'apéritif et le repas de midi, excellent, sur place. Ils ont l'occasion de déguster tous les vins produits, en self-service, grâce à un distributeur.

L'après-midi, ils visitent, à Ardon, la cidrerie Möhl, l'une des deux plus grandes de Suisse, dotées d'impressionnantes installations en inox : les cuves mesurent 18 m de hauteur pour une capacité d'environ 119'000 litres.



Les Vignolants s'installent, pour deux nuits à l'hôtel Halm, charmant bâtiment historique de 1874, idéalement situé au centre de la ville de Constance, près du port. Ils y dégustent, le premier soir, un repas marocain.

Le samedi 27 août, le matin, ils effectuent une croisière sur le lac Inférieur, entre Constance et Stein-am-Rhein, avec apéritif à bord. Ils prennent le repas de midi, sur une terrasse surplombant le Rhin, dans cette dernière localité aux maisons richement décorées. L'après-midi, ils visitent le Château d'Arenenberg qui abrite un musée consacré au futur Napoléon III, une étonnante découverte pour la plupart des participants.

Ils disposent ensuite d'un temps libre pour parcourir les rues piétonnes de Constance avant de prendre le repas du soir.

La matinée du dimanche 28 août est consacrée à la visite guidée de la Bibliothèque de l'Abbaye de Saint-Gall, une des plus anciennes du monde, située dans un écrin baroque à la décoration somptueuse. Avant le repas, les Vignolants visitent encore brièvement l'abbaye inscrite au patrimoine mondial de l'UNESCO. Et puis, malgré l'ambiance formidable, il faut bien se résoudre à revenir au Pays de Neuchâtel, en passant par Appenzell.

L'ultime étape a lieu à Cornaux où, pour le « coup de l'étrier », les Divernois proposent de déguster leurs deux mousseux 2020...



■ Texte : JFK d'après Bernard Chevalley

Photos : - Alfred Zehr
- Antonio Peluso (cidrerie)

■ Cidrerie Möhl

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



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



Mauler
MAISON FONDÉE EN 1829

Caveau
Vente directe

Le Prieuré St-Pierre - 2112 Môtiers NE

Heures d'ouverture sur
www.mauler.ch



Le Château d'Arenenberg



Neuchâtel
APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE



ALAIN GERBER • VIGNERON-ENCAVEUR • HAUTERIVE



CAVES DU PRIEURÉ
DE CORMONDRECHE

2036 Cormondrèche
info@prieure.ch

032 731 53 63
www.prieure.ch




CAVE DES LAURIERS
DEPUIS 1879

Jungo & Fellmann - Cressier/NE

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



Visite
Apéritif
Dégustation
Vente directe

www.75cl.ch

Cave ouverte
Samedi de
10 à 12h00




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

Abécédaire œnologique

Lettre E, la fin

Fin de la lettre E, enfin, avec un parcours étoffé nous menant de la sérieuse Station d'Essais à l'estaminet du village à travers diverses expressions.

ESSAIS

Jusqu'à il y a peu de temps, la Station viticole cantonale (SVC) s'intitulait Station d'essais viticoles (SEV). Les bâtiments construits en 1894 abritaient une école, un laboratoire ainsi que le Service de la viticulture. Le besoin était urgent de former la nouvelle génération de viticulteurs et de réformer le vignoble attaqué par le phylloxera. Un



■ Essais au vignoble



■ Essais au laboratoire

article spécifique sera consacré à cette institution. Notons qu'à l'heure actuelle les essais en cours comprennent :

- L'acclimatation et l'expérimentation des nouveaux cépages.
- La recherche de nouvelles formes de lutte contre les ravageurs, les maladies cryptogamiques, la gestion de l'herbe et l'adaptation de nouveaux porte-greffes appropriés au climat aride, la gestion de la fertilisation.

Tout cela en lien avec les conséquences œnologiques, observées à la cave expérimentale ou au laboratoire œnologique.

La Station assure la vulgarisation vitivinicole à Neuchâtel, mais aussi dans le Vully fribourgeois ; elle collabore étroitement avec les viticulteurs des bords du lac de Bière.

Le laboratoire œnologique réalise des essais et des suivis de vinifications pour les encavages privés de la région « Trois-Lacs ». Par essais, dans ce cas, on parle d'essais du dosage le plus judicieux d'intrants œnologiques comme, par exemple : l'argile, les tannins, les protéines de clarifications. Le laboratoire effectue le suivi des essais de vinification de la Station.

ESTAMINET

Quel agréable et joli mot ! Il désigne un petit établissement populaire. Cela pourrait être « La Gollée », à Auvernier, haut lieu des sorties du « Non Filtré » où toutes les générations se retrouvent,

sans façon, dans d'amicales et bachiques conversations... même si certaines tournent autour du houblon !



■ Houblon, une petite ressemblance avec la vigne !

ESTAMPAGE, ÉTAMPE

Je ne suis pas prêt à vous faire visiter ma collection d'estampes japonaise. Pas que vous ne soyez pas jolie mais elle n'est pas encore constituée. Nous pourrions prendre un verre de « Bordeaux » mais, là encore, ma collection de caisses estampées ou étampées à la marque à feu des châteaux les plus prestigieux n'est pas encore constituée. Idem pour les caisses de « Pur-Sang »



■ Marques à feu pour étamper

du Domaine de Chambleau. Il ne nous reste que le rêve estampillé d'une bachique marque virtuelle. Ou alors, passez à la cave, car les barriques portent l'estampille du domaine, pas au feu mais presque: aujourd'hui c'est le laser qui grave les marques dans le chêne.

ESTER, ACÉTATE D'ÉTHYLE (CARACTÈRE PIQUÉ).

Pourquoi parler de ce qui fâche? On dit d'un vin qui a mal tourné: «il est piqué!», en voulant parler de la piqure acétique ou de l'acescence (voir la lettre A de l'Abécédaire). Ce que beaucoup ignorent, c'est que l'acide acétique n'est pas responsable du caractère rédhitoirement négatif d'un vin en déchéance. Il permet d'en mesurer la gravité, cependant c'est bien l'acétate d'éthyle qui est responsable de ce désagrément odorant. Concédonsons néanmoins que certains esters positifs déclenchent les sécrétions gastriques!

ETAT SANITAIRE

L'état sanitaire de la récolte 2022, au moment où cette chronique est écrite, est parfait! Pas trace de pourriture grise (Botrytis). Pas de dégâts cicatrises de la grêle ou de la mouche Suzukii. L'élaboration de ce millésime d'exception s'annonce sous les meilleurs auspices.

ÉTHYLE, ÉTHANAL, ÉTHANOL

Ces quelques mots ont déjà trouvé une explication au début de l'Abécédaire à la lettre A. Pour rappel l'Éthanal est l'un des constituants odorants de l'odeur particulière des *Vins jaunes*.

ÉTIQUETTE

C'est une «Belle» qui aime apparaître sur nos flacons. Tantôt loquace, tantôt discrète ou secrète, elle est censée renseigner. Mais il faut le lui demander gentiment! Pourtant, malgré beaucoup

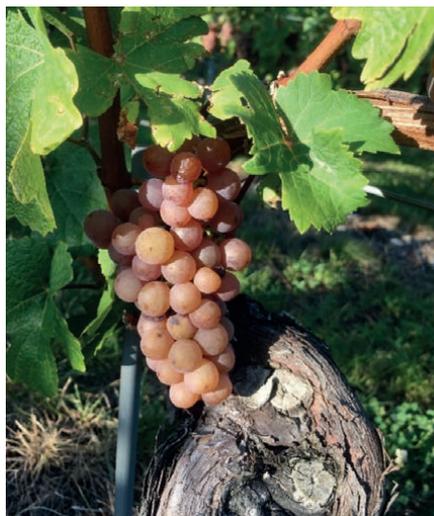
de simagrées destinées à la vente, son existence réglementée évolue au fil des amendement légaux. Le Musée de la Vigne et du Vin du Château de Boudry en possède une belle et historique collection. Nous lui consacrerons également une mention spéciale.

ÉTOFFE

Se dit d'un vin qui a de la cuisse, un jambage puissant, du caractère, une trame solide et la puissance et la persistance qui vont avec.

ÉTOILE

«Ma bonne étoile m'a quitté» aurait pu dire le Petit Prince. «L'essentiel est invisible pour les yeux» aurait pu répliquer le merveilleux auteur qu'était Saint-Exupéry. La réalité est que les Blancs de Neuchâtel ne font plus l'étoile... ce qui ne veut pas dire qu'ils ne font pas des étincelles dans les concours et dans vos cœurs d'amateurs avertis. En réalité, c'est une simple question phy-



Etat sanitaire excellent pour ce Gewürztraminer

sico-chimique. Cela est lié au pH, plus prosaïquement à l'acidité. Personne ne regrette les vins acides issus de raisins mal mûrs et nos Chasse-las actuels restent pétillants.

ÉTRANGER

Les vins étrangers représentent toujours plus des ¼ des vins consommés en Suisse. Depuis fort longtemps, ils ne colorent ni «n'améliorent» plus les vins de nos contrées. Le coupage est interdit et le soleil est pour tout le monde. On trouve encore la notion d'*étranger* dans le Païen ou l'Heida, noms donnés au Savagnin, en Valais. Neuchâtel cultive avec bonheur ce cépage sans qu'il puisse bénéficier de l'AOC. Moralité: on est toujours l'étranger de quelqu'un!

ÉTRIQUÉ

Ne se dit plus d'un vin à l'époque du réchauffement climatique. Se disait d'un breuvage maigre, acide, en manque de structure.

ÉTUVAGE

Officiellement plus personne ne fréquente la rue des Etuves... Mais on utilise encore ce procédé pour faire gonfler la futaille ou pour la désinfecter.

EUDÉMIS (VER DE LA GRAPPE)

Ce serait un charmant papillon, joliment mouche-té, s'il ne pondait pas ses œufs dans les grappes. Il est apparu dans notre région après le Cochylis. Tous deux produisent les mêmes dégâts que l'on anticipe actuellement en luttant au moyen de la méthode biologique, dite de «confusion sexuelle».

EUTYPIOSE

Champignon du vieux bois de la vigne provoquant l'apoplexie.



S

★

A N

✋

D O

♣

Z

SANDOZ & CIE VINS - NEUCHÂTEL
VITICULTEURS - ENCAVEURS

RUE DE LA DÎME 98
CH - 2000 NEUCHÂTEL

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

ÉVAPORATION

Dans les vins, on parle de la « Part des Anges ». On compense cette évaporation en complétant, de manière hebdomadaire, les barriques avec un vin dit de « ouillage ». Nos amis vaudois parlent de « recapage » et les vieux d'Auvernier de « raccroître ». Quant à l'évapotranspiration de la vigne, nous aurons l'occasion d'en reparler car 2022 n'est certainement pas le dernier millésime caniculaire.

ÉVOLUÉ, ÉVENTÉ

L'évolution concerne un vin qui a fait son temps. Du côté de Morges on dirait, avec l'accent, qu'il « a des cheveux gris ». Le vin éventé a, quant à lui, subi précocement une exposition à l'air qui l'amène à développer un voile, puis de l'acéscence.

EXAMEN ORGANOLEPTIQUE

Une dégustation technique qui se monte le cou ! En fait, il s'agit de la dégustation qui précède les analyses physico-chimiques en laboratoire. Elle est essentielle pour déceler les éventuels problèmes et décider des analyses à effectuer.

EXCORIOSE

Une maladie de la vigne qui produit des marques noires ainsi que des dessèchements. Elle était fréquente quand Neuchâtel avait un climat plus humide.

EXPERT

Je vais me faire des ennemis en disant que c'est un spécialiste autoproclamé ! Le fait est que je suis moi-même expert-juré auprès de certains concours en France... Notre époque en produit beaucoup, en matière de maladies infectieuses, de réchauffement climatique ou de rapport Est-

Ouest. En matière viticole, nous connaissons les experts « Grêle » que nous préférons ne pas voir à l'œuvre !

EXPRESSION

Laisant de côté toutes les expressions locales touchant au vin, n'en gardons qu'une mythique, celle du Chasselas qui est le cépage qui permet de révéler la plus belle expression du terroir.

EXTRA-BRUT, EXTRA-DRY

Se dit d'un vin effervescent de moins de 6 g/l de sucre résiduel pour *extra brut*, tandis qu'*extra-dry* qualifie les vins se situant entre 12 et 20 g/l de sucre résiduel.

EXTRACTEUR

Terme utilisé pour parler d'un alambic de laboratoire, permettant d'extraire l'alcool en le séparant

des autres constituants afin de déterminer le % volume d'alcool par pycnométrie (voir ce terme dans une prochaine édition !).

EXTRACTION DE COULEUR ET DE TANNINS

La macération ou cuvage est l'opération qui met en contact la peau du raisin et son jus libéré par le foulage. Les premiers jours, la couleur est libérée. Plus le temps passe, plus l'extraction des tannins est importante et plus le vin sera « de garde ».

EXTRAIT SEC

C'est une mesure effectuée en laboratoire, essentiellement pour des raisons scientifiques de connaissance des vins des différents cépages, ou servant à la détermination des fraudes. On peut imaginer l'évaporation d'une quantité déterminée de vin, dans des conditions extrêmement précises, opération après laquelle on mesure la fraction solide restante. Elle se situe entre 17 et 30 g/l. Nous avons évoqué le terme *étouffé* précédemment. Et bien l'extrait sec serait proportionnel à cette mesure hédoniste.

Conclusion

Vous l'aurez constaté, cette livraison de l'Abécédaire est plus riante que technique. Cela est peut-être dû au fait qu'elle fut écrite entre la fête des vendanges d'Auvernier et celle de Neuchâtel ou, plus probablement, au fait que le premier « Milène » 2022 est déjà en ébullition, annonçant la lettre F comme fermentation !

■ Texte et photos : Yves Dothaux



■ Extraction de la couleur sur Pinot Noir au décuvage



messeiller
Lakeside Printhouse
www.messeiller.ch

Impression offset et numérique
032 725 12 96
Pl. de la Fontaine 1
2034 Peseux

Editeur du
BULCOM



MOSER
graphic

032 724 40 40
Oscar-Huguenin 31
2017 Boudry
www.mosergraphic.ch



Domaine Brunner
VIGNERON ENCAVEUR

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



QUESTION DU CONCOURS DU N° 137

Comment s'appelle la sonde qui sert à peser le moût ou à mesurer le taux d'alcool ?

Envoyez votre réponse à la rédaction **jusqu'au 31 octobre 2022**.

Le/la gagnant-e recevra 3 bouteilles provenant de la Cave Alain Gerber (Prix Ambassadeur 2022)

Concours

RÉSULTAT DU CONCOURS DU N° 136

Nous avons reçu quatre réponses exactes dans les temps. Le tirage au sort a désigné **Mme Martine Allisson-Meystre** que félicitons vivement. Elle recevra trois bouteilles de vin provenant du Domaine Grisoni (Prix Ambassadeur 2021).

Réponse : ce moment de l'année où les grains de raisin commencent à prendre la couleur qu'ils auront à maturité se nomme la **véraison**.



DOMAINE DE
CHAMBLEAU
Louis-Philippe Burgat

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

AGENDA 2022

SEPTEMBRE

- Ve-Sa-Di 23-24-25** Neuchâtel: *Fête des Vendanges*
- Je 29** Train du Terroir (vins d'Alain Gerber, prix Ambassadeur 2022 + apéritif riche) *
- Ve 30** Cortaillod: *Fête de la Vendange*

OCTOBRE

- Sa 1^{er}** Cortaillod: *Fête de la Vendange*
- Je 27** Train du Terroir (dégustation des vins du Domaine Saint-Sébastien) *

NOVEMBRE

- Sa-Di 5-6** Cernier (Mycorama): *Marché des Produits du Terroir* *
- Me 16** Neuchâtel: *présentation publique du Pinot Noir* (Péristyle de l'Hôtel de Ville) *
- Je 17** La Chaux-de-Fonds: *présentation publique du Pinot Noir* (Hall'titude Market) *
- Ve 18** Cressier: *Assemblée générale et Frairie d'Automne*
- Je 24** Train du Terroir (dégustation des vins du Domaine des Lerins) *

30 novembre - 4 décembre Bulle: *Salon suisse des Goûts et Terroirs*

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

N.B. Le train du Terroir circule entre La Chaux-de-Fonds et Les Ponts-de-Martel



BOUVET-JABLOIR

91 *Ves Beck* M. 2018
91 *RP* *Leschep* M. 2017
Sélection neuchâteloise
Sélection Or 2021 M. 2018
Sélection neuchâteloise
Prix Excellence 2020 M. 2017

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

CONSTITUEZ VOTRE CAGNOTTE !

Du 18 septembre au 8 octobre 2024:
voyage au Québec (visite de notre Ambassade)
Le programme complet est disponible. Contact: Alfred Zehr
(alfred.zehr@bluewin.ch / 079 604 30 53)

SELECTION DES VINS DE NEUCHATEL

LAUREATS NEUCHATELOIS

2022

PRIX AMBASSADEUR

Cave Alain Gerber - Hauterive
Meilleure moyenne de tous
les vins présentés

PRIX EXCELLENCE

CHASSELAS

Cave Alain Gerber - Hauterive
Chasselas 2021

NON FILTRÉ

Cave des Lauriers - Jungo et Fellmann -
Cressier
Chasselas Non Filtré 2021

OEIL DE PERDRIX

Domaine Brunner - Bevaix
Oeil de Perdrix 2021

PINOT NOIR

Domaine de la Maison Carrée - Auvernier
Hauterive, Pinot Noir 2020

PINOT NOIR BARRIQUE

Les Vins de Boris Keller - Vaumarcus
Pinot Noir Fût de Chêne 2020

CHARDONNAY

Les Caves du Prieuré - Cormondrèche
Chardonnay 2021

CHARDONNAY BARRIQUE

Les Vins Porret - Cortaillod
Chardonnay élevé en barrique 2020

PINOT GRIS

Cave des Coteaux - Boudry
Terra Ancestra, Pinot Gris 2021

SPÉCIALITÉS BLANCHES

Les Caves du Prieuré - Cormondrèche
Sauvignon Blanc 2020

SPÉCIALITÉS ROUGES

Les Caves du Prieuré - Cormondrèche
Magie Noire, Assemblage
de cépages rouges 2019

VINS DOUX

Caves de la Ville - Neuchâtel
Douce insouciance 2020

VINS MOUSSEUX

Maison Mauler - Môtiers
Cuvée Louis-Edouard Mauler 2014

SELECTIONS OR

Caves du Château d'Auvernier
Henry Aloys Grosjean - Auvernier
· Chardonnay Tradition 2021
· Chasselas 2021
· Kaïros 3, Chasselas 2020
· Pinot Noir Tradition 2019
· Sélection Sous-Bois, Pinot Noir
Barrique 2020
· Œil de Perdrix 2021

Domaine de Montmollin - Auvernier
· Chardonnay Barrique 2020
· Pinot Gris 2021
· Pinot Noir 2020
· «Le Lerin» Réserve, Pinot Noir
Barrique 2019

Cave des Coteaux - Boudry
· En Tsano, Pinot Noir Barrique 2020
· Diable, Œil de Perdrix 2021
· Petits Crêts, Œil de Perdrix 2021

Cave des Lauriers, Jungo et Fellmann - Cressier
· Pinot Gris 2021
· Pinot Noir 2020
· Les Cloux, Pinot Noir Barrique 2020

Les Caves du Prieuré - Cormondrèche
· Élixir du Prieur, Assemblage de
cépages rouges 2019
· Pinot Noir élevé en barrique 2019
· Perdrix Blanche 2021

Domaine Bouvet-Jabloir - Auvernier
· «Le Loclat», Grands Terroirs,
Chardonnay Barrique 2019
· «Les Tires», Grands Terroirs,
Pinot Noir Barrique 2019
· Légende, Pinot Noir 2021

Domaine Grisoni - Cressier
· «La Feuillée» Chasselas 2021
· Cuvée Les Râbles, Pinot Noir 2020
· Vieilles Vignes, Cuvée des Devins,
Pinot Noir Barrique 2020

Les Vins de Boris Keller - Vaumarcus
· Pinot Noir 2021
· Pinot Noir 2020
· Œil de Perdrix 2021

Cave Alain Gerber - Hauterive
· Champréveyres, Chasselas 2021
· Œil de Perdrix 2021

Caves de Chambleau - Colombier
· La Gavotte, Pinot Noir Barrique 2019
· Métissage, Assemblage de
cépages rouges 2020

Caves de la Ville - Neuchâtel
· Pinot Noir 2020
· Noir DuPeyrou, Pinot Noir Barrique 2020

Domaine Brunner - Bevaix
· Mousseux Brut «Perle du Désert»,
Assemblage de cépages blancs
· Émeraude, Pinot Noir Barrique 2020

Lavanchy Vins - Neuchâtel
· Champréveyres, Chasselas 2021
· Œil de Perdrix 2021

Les Caves de la Béroche -
Saint-Aubin-Sauges
· Pinot Gris 2021
· Domaine des Coccinelles,
Œil de Perdrix 2021

Nicolet Vins, Domaine des Balises -
Bevaix
· Pinot Noir 2020
· Excellence, Pinot Noir Barrique 2020

Cave bio Christian Rossel - Hauterive
· Œil de Perdrix 2021

Cave du Cep - Cortaillod
· Pinot Gris 2021

Cave et Distillerie de la Ruelle - Auvernier
· Pinot Noir 2020

Caves Châtenay-Bouvier SA - Boudry
· Pinot Gris 2021

Domaine Saint-Sébastien, Saint-Blaise
Elodie et Ludovic Kuntzer
· Pinot Gris 2021

Encavage de l'État - Auvernier
· Chasselas Non-Filtré 2021

Engel Vins - Saint-Blaise
· Pinot Noir 2021

Les Vins Porret - Cortaillod
Œil de Perdrix 2021

VIGNERONS INVITÉS - SÉLECTION OR

Domaine Chervet - Praz
· Vully, Chasselas 2021
· Vully, Pinot Gris 2021

Cave de la Tour - Môtier
· Vully, Traminer 2021

* Tous les vins mentionnés ci-dessus - mis à part les invités - sont Neuchâtel AOC



SWISS WINE | SANS HÉSITER
NEUCHÂTEL

www.neuchatel-vins-terroir.ch

Suisse. Naturellement.