

Le Vignolant

N°138 | décembre 2022

**Alexandre Perrochet,
une recherche constante
de qualité**



**Découvrez
aussi...**

Editorial
« Une mise en
garde grandeur
nature ? »

Québec
Un Directoire
qui a de la
bouteille !

Grand Prix
du Vin Suisse
Trois Neuchâtelois
sur le podium

Sommaire

- 3 **Editorial**
Une mise en garde grandeur nature ?
- 4 **Portrait**
Alexandre Perrochet, une recherche constante de qualité
- 7 **Neuchâtel Vins et Terroir**
Le Non Filtré
- 8 **Québec**
Un Directoire qui a de la bouteille !
- 10 **Que font les Vignolants ?**
A l'œuvre !
- 15 **Grand Prix du Vin Suisse :**
Trois Neuchâtelois sur le podium
- 16 **Abécédaire œnologique**
Lettre F
- 19 **Agenda 2023**
Concours N° 138
Résultat du Concours du N° 137

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

Quatre Ministraux

Olivier Bovey, gouverneur ; Michel Tardin, vice-gouverneur ; Sandra Berger, grand maître des cérémonies ; Thierry Lardon, grand maître des clefs ; Alfred Zehr, surintendant

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 ; Mireille Bühler, directrice de Neuchâtel Vins et Terroir ; Chien-Yu Chen, photographe ; 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, chef de la 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 Mury, chargé de missions ; Jean Panes, chargé des relations avec la presse ; 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. Zahlen, 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) ; Jean Panes/JP (wyser.panes@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
Alfred Zehr, surintendant, Tél. 079 604 30 53

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 Pesieux, 032 725 12 96 - administration@messeiller.ch - www.messeiller.ch

Couverture

Alexandre Perrochet (JG).



Photo : AZ

« Une mise en garde grandeur nature ? »

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

Nous venons de vivre deux années très contrastées qui devraient nous inciter à réfléchir plus intensément sur le réchauffement climatique et, surtout, à prendre rapidement des mesures pour en diminuer les effets parfois dramatiques. Nous ne pouvons plus nous contenter de considérer le monde en fonction de notre environnement proche alors que nous savons pertinemment qu'au Kenya et dans la Corne de l'Afrique – mais la situation est tout aussi préoccupante dans d'autres pays – règne une famine qui sème la mort et la désolation parmi les êtres humains et les animaux. Privés d'une nourriture suffisante, des enfants n'ont plus la force d'aller à l'école...

Je me demande toujours à quoi servent réellement, ces réunions mondiales – la COP 27, à Sharm-el-Sheikh – au cours desquelles, les principaux dirigeants se gargarisent de belles paroles, donnent l'impression de ne pas mesurer toute l'importance du drame qui est en train de se jouer et, forcément, ne parviennent à aucun accord sérieux. Pourtant, même à notre modeste échelle, nous pouvons nous rendre compte, objectivement, que les conditions climatiques se modifient irrémédiablement avec une augmentation de la température lourde de menaces pour certaines espèces animales et végétales que d'autres, au contraire, apprécieront.

Nous venons de vivre deux années, diamétralement opposées, qui devraient contribuer à nous alerter davantage parce que les événements climatiques prennent le chemin des extrêmes. L'année 2021 s'est caractérisée par des pluies fréquentes et abondantes, une relative fraîcheur dans les moments cruciaux de fécondation, des orages de grêle destructeurs... Tous ces élé-

ments ont favorisé le développement des maladies, surtout fongiques, qui ont causé d'énormes soucis aux adeptes de la culture biologique ou biodynamique avec, à la clé, une très petite récolte déjà épuisée chez certains producteurs. L'année 2022, elle, battra-t-elle tous les records de chaleur associés à de longues périodes de sécheresse ? Là aussi, les dégâts ont été importants. Certains agriculteurs ont vu leurs semis complètement anéantis. Des éleveurs ont dû entamer leurs réserves. Heureusement, les vignes, les plus jeunes mises à part, ont mieux résisté même si la quantité récoltée s'est révélée plutôt moyenne. Mais la qualité, elle, est au rendez-vous permettant d'augurer d'un millésime exceptionnel.

Compte tenu des circonstances, nous nous attendions à une chute des feuilles précoce. Bizarrement, les rares précipitations tombées au moment opportun ont redonné de la vigueur à la

végétation pourtant déjà jaunie et favorisé une poussée de champignons incroyable et diversifiée...

Restons optimistes. Nous pouvons compter sur le savoir faire et le talent de nos vignerons qui élaborent des crus magnifiques, les médailles obtenues l'attestent. La recherche permettra de trouver des cépages mieux adaptés à la sécheresse et à la chaleur et résistants aux maladies, de lutter contre certains insectes ravageurs qui trouveront, chez nous, un milieu devenu soudain favorable.

Notre environnement naturel constitue patrimoine fragile et vital. Il nous appartient de le protéger à tous prix, conscients que nos efforts contribueront aussi au bien-être de toute l'humanité.

■ *Texte et photos :
Jean-François Kunzi*



Alexandre Perrochet

une recherche constante de qualité

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 Alexandre Perrochet, dans le cadre ô combien typique de La Maison Carrée, au cœur du village d'Auvernier, dans laquelle la famille est installée depuis 1827. Une riche histoire de passion pour le vin et la vigne qui, par bonheur, n'est pas près de s'interrompre. Alexandre Perrochet, 34 ans, s'apprête en effet à prendre l'an prochain le relais de son papa, Jean-Denis, à la tête du domaine familial dont la réputation n'est plus à faire.

Alexandre Perrochet est né, à Auvernier, en 1988. Il a une sœur jumelle et une autre sœur, plus jeune. Alexandre suit ses écoles primaires à Auvernier, avant de passer au niveau secondaire au Cescole, à Colombier. Alexandre obtient ensuite sa maturité gymnasiale bilingue français-allemand au Lycée Jean Piaget, à Neuchâtel. Le temps venu, il effectue son école de recrues dans l'infanterie. «*Comme je parlais l'allemand, acquis grâce à ma maman, fille d'un vigneron zurichois, on m'a rapidement affecté au bureau*», rigole Alexandre. Mais ses compétences linguistiques, reconnaît-il, sont un sérieux atout dans la vie, particulièrement lorsqu'on part à la rencontre d'une clientèle, mais aussi dans le cadre de sa formation professionnelle.

«J'ai toujours été attiré par les métiers de l'agriculture, au sens le plus large du terme. Cela ne se limitait donc pas à la viticulture, mais à tout ce qui touchait à la terre et à la nature». Dans cette perspective, Alexandre choisit de suivre les cours de la Haute Ecole bernoise des sciences agronomiques, forestières et alimentaires de Zollikofen, entre 2008 et 2009. La filière suivie exigeait une année de pratique. Une chance pour Alexandre, qui aime bouger. Le voici parti pour six mois en Nouvelle-Zélande, dans une vaste ferme où les activités vont de l'élevage des moutons à la production céréalière. «*Une belle expérience, que je garde toujours en tête, dans un cadre totalement nouveau, imprégné de mentalités différentes. Je m'y suis senti bien et j'ai en particulier été*

très intéressé par l'élevage des moutons». Un premier épisode suivi d'un second, de six mois à nouveau, dans une ferme de la vallée du Rhin, spécialisée dans l'élevage et la production arboricole. Entre 2009 et 2010, retour à Zollikofen où Alexandre, un peu saturé de théorie, décide de bifurquer vers un apprentissage de viticulteur.

DU VALAIS À GENÈVE

En 2010, le parcours continue de s'enrichir. Alexandre suit les cours de l'Ecole de Wädenswil, parallèlement à des périodes de travail en entreprise. Le voici œuvrant un an durant dans la Cave Saint-Philippe, à Salquenen, dans le Haut-Valais. «*Encore une belle expérience. Les propriétaires m'ont fait confiance d'emblée. J'ai pu travailler aussi bien dans les vignes qu'en cave, avec une certaine autonomie. Ce domaine cultive une douzaine de cépages, ce qui m'a permis de découvrir une large palette de goûts et de modes de vinification*».

Non content de cela, Alexandre met ensuite le cap sur Genève, où il travaille au domaine Les Hutins, dans le Mandement, pour une année encore. «*Cette cave cultive plus d'une douzaine de cépages et produit un très large assortiment de vins, une diversité très intéressante dans le cadre de ma formation*». Alexandre obtient son diplôme – le Certificat Fédéral de Capacité de viticulteur – en 2012, au terme de ce tour de Suisse inédit. Cinq mois de service civil plus tard, Alexandre est de retour au domaine familial, aux côtés de ses parents, au printemps 2013.

DE LA BOURGOGNE AU BERCAIL

Mais ce n'est pas la fin de ses aventures viti-vinicoles, loin de là. Le voici en Bourgogne, entre 2013 et 2015, pour suivre une formation supplémentaire qui lui permettra de décrocher un BTS (Brevet de technicien supérieur agricole,



■ La belle demeure vigneronne à la silhouette si typique a été acquise en 1827 par Jean-Jaques Perrochet.

Le domaine utilise toujours ses anciens pressoirs en bois de chêne.

viticulture et œnologie) au Centre de formation de Beaune. Deux années au cours desquelles il aura l'occasion de travailler au sein de deux domaines, à Vosne-Romanée et à Savigny-les-Beaune. « Ces stages ont été passionnants. Ils m'ont permis de découvrir quantité de pratiques en matière de vinification, particulièrement dans celle du Pinot Noir et du Chardonnay, des cépages importants dans notre canton, et ceci dans une région prestigieuse par ses grands crus ». Comme le fruit ne tombe jamais bien loin de l'arbre, c'est le chemin de la Bourgogne que Jean-Denis, le père d'Alexandre, avait déjà pris 30 ans auparavant !

Enfin, en 2015, Alexandre, au terme d'un périple bien fourni, rejoint de domaine familial, cette fois à titre permanent. C'est aussi à ce moment qu'il fait la connaissance de sa compagne, qui suivait alors des études de médecine. Dans quelques



mois, Alexandre et sa compagne, qui est actuellement médecin à Neuchâtel, se préparent à aménager dans la maison de famille d'Auvernier. Le jeune couple a deux enfants, Héloïse, 2 ans et Aurélien, huit semaines.

ECHANGES ENTRE GÉNÉRATIONS

« Les premières années, j'étais employé sur le domaine familial. Depuis trois à quatre ans, je travaille en commun avec mon père. L'an prochain, j'aurai la chance de prendre le relais. C'est une sacrée opportunité de pouvoir travailler avec son papa. C'est un authentique passionné, exigeant, qui veut toujours aller vers ce qu'il y a de meilleur. C'est une énorme chance de profiter d'un tel capital de compétences. Mais je crois que je peux aussi apporter mes idées et un regard différent sur l'entreprise », ajoute Alexandre.

PERSPECTIVES ET PROJETS D'AVENIR

Alexandre ne manque pas de projets. S'il espère pouvoir étendre quelque peu la surface viticole du domaine, il ne veut pas d'agrandissement massif. « Il faut pouvoir rester maître de ce qu'on fait. Et comme j'aime autant la vigne que la cave, un domaine plus grand m'obligerait à

Un domaine diversifié

Sur une surface totale de 10,5 hectares, le domaine comporte 35 % de Chasselas, 50 % de Pinot Noir, 5 % de Chardonnay, 5 % de Pinot Gris et 5 % de Sauvignon Blanc. Ces cépages fournissent 12 vins, dont un vin de dessert, élaboré à partir de Pinot Gris et de Chardonnay passerillés. Pas de cuves en inox, tous les vins sont élevés en foudres traditionnels de grande contenance (80 %) et en barriques (20 %).

Une vraie particularité du domaine, c'est de commercialiser certains vins après une maturation en bouteille. Un principe « sacré » introduit par Jean-Jaques et maintenu par Jean-Denis. C'est ainsi qu'il faut attendre parfois deux à trois ans pour acquérir les millésimes désirés. Mais c'est alors, à la dégustation, une belle occasion de rattraper le temps « perdu » ! « Ce que nous voulons surtout », commente Alexandre, « c'est mettre en valeur les terroirs, c'est rechercher des vins authentiques, sans fard, qui portent aussi l'identité de leur cépage et de leur millésime ».

La Maison Carrée

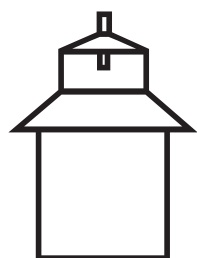
Vins d'Auvernier et d'Hauterive

Jean-Denis, Christine
& Alexandre Perrochet

2012 Auvernier / NE

Tél. 032 731 21 06

www.lamaisoncarree.ch



**Domaine
Brunner**

VIGNERON ENCAVEUR

2022 Bevaix

+41 (0)32 846 11 59

domainebrunner.ch



une spécialisation. Je m'intéresse à toutes les facettes du métier, y compris l'administration, assurée principalement, aujourd'hui, par mes parents, mais que je me devrai d'assumer. Et j'ai le projet de moderniser notre cave, certes pleine de charme et de cachet, mais peu commode en pratique ».

« Je suis confiant dans l'avenir de la viticulture neuchâteloise qui s'est mise en évidence, comme pionnière, en matière de culture bio. C'est d'ailleurs là pour nous une belle carte à jouer. Le vignoble est petit et doit miser d'abord sur la qualité. Les résultats des vins neuchâtelois dans les concours régionaux, nationaux et internationaux sont là pour démontrer le potentiel de nos vins. Quant à la viticulture suisse, elle possède les mêmes atouts, dont l'un des principaux est son extraordinaire diversité de cépages, de terroirs et de climats ».

Une appréhension ? « Le réchauffement climatique qui nous a touché fortement au cours des dernières années. Changer de porte-greffe, ou planter de nouveaux cépages, cela ne résout pas tout. Le manque d'eau menaçant, les chaleurs excessives, la violence des orages ou encore des saisons « qui ne se font plus » sont des préoccupations qui s'invitent de plus en plus dans notre quotidien. Il en va de même dans la lutte biologique contre les maladies. Il y en a encore beaucoup à creuser dans bien des domaines si on cherche à atteindre une viticulture vraiment durable ».

■ Texte et photos : Jacques Girard

Une longue lignée de vignerons

Le bâtiment de La Maison Carrée, reconstruisable entre tous à Auvernier, date de 1805. Jean-Jaques Perrochet (1769-1833) en fait l'acquisition en 1827. Auparavant, la famille encavait ses récoltes dans divers et plus modestes bâtiments. Puis vont se succéder : Alphonse (1797-1853), James-Alphonse (1844-1918), Alphonse-James (1886-1973), Jean-Jaques (né en 1927, et tout récemment décédé), associé à son fils Jean-Denis (né en 1961). Depuis 2008, Jean-Denis et son épouse Christine (née Zahner) ont repris l'exploitation du domaine. Alexandre est venu les seconder dès 2015.

Les grands foudres en chêne, armoriés, dans lesquels 80% des vins du domaine s'épanouissent dans le respect de la tradition.



Un respect inconditionnel de la nature

Le domaine de La Maison Carrée a été l'un des premiers dans le canton de Neuchâtel à pratiquer la production intégrée dans les années 1980 déjà. Ce respect de longue date de la nature l'a conduit progressivement à la biodynamie, sur l'ensemble des parcelles, dès 2012, cela après une prudente approche depuis 2000 déjà. Une discipline exigeante respectant les rythmes lunaires, avec l'utilisation de préparations à base de plantes ! Tout le domaine et ses vins sont labellisés Bourgeon Bio Suisse et Demeter.

Adapter le cépage à son environnement, garder des sols vivants, assurer un ensoleillement idéal des feuilles et du raisin, protéger la vigne et ses fruits de la façon la plus douce possible, élever des vins patiemment, telle est la philosophie revendiquée par le domaine. C'est dans cet esprit également que La Maison Carrée utilise toujours ses anciens pressoirs verticaux et ses fûts de chêne.





Le Non Filtré

Il serait loufoque de commencer un repas par le dessert comme l'a tenté un restaurant de Bonvillars, voici bien des années. Mais retourner une bouteille ne l'est pas !

Neuchâtel Vins et Terroir et les vignerons neuchâtois ont lancé une opération afin d'accentuer l'importance de cette opération avant d'ouvrir une bouteille de Non Filtré. Cette étape, à l'envers du bon sens pour les purs épicuriens, est indispensable pour remettre en suspension les levures qui se sont déposées et donner au vin son aspect trouble.

Pour la sortie officielle du **Non Filtré** et son lot de surprises renversantes, consultez l'agenda en page 19.

Découvrez des informations sur ce nectar typiquement neuchâtois sur « www.neuchatelnonfiltré.ch »

Texte : Emilie Roemer

Photo : JFK



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

cnav
Chambre neuchâteloise
d'agriculture et de viticulture

Salade Lollo rouge | © Agrisano

BARRIQUES

Produits.
Services.
Solutions.

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

VICARD
TONNELLERIES

NIEDERER SCHNEIDER AG
SEIT 1993

BOUVET-JABLOIR

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

91
Wes Beek
M. 2018

91
RP
Ruehlmann
M. 2017

Collection neuchâteloise
Sélection Or
2021
M. 2018

Collection neuchâteloise
Prix Excellence
2020
M. 2017



Un Directoire qui a de la **bouteille** !

En septembre 2024, se déroulera le voyage canadien pour le côté helvétique de la CV²N. Cela approche vite. Mieux connaître l'équipe enthousiaste qui vous versera un verre à la sortie de l'avion vous motivera peut-être pour faire le grand saut.

L'Ambassade montréalaise de la CV²N fêtera, en 2023, ses 40 ans d'organisation de frairies avec plus de 57 à son actif. Il est temps de reconnaître les efforts, le travail bénévole et la pugnacité de la Belle Equipe qui s'y consacre.

Les premiers à s'atteler à la mise sur pied d'une frairie appartiennent à l'entourage de Me Mario Dumesnil, intronisé Vignolant par Auguste Richter, en 1982. Ils sont à l'origine de la constitution de l'Ambassade, avec encore parmi nous, le volubile et ancien Consul Honoraire de Suisse à Québec, Gardien de la Tradition, Jean-Pierre Beltrami.

À la suite de cette période d'installation, Jean-Jacques Humbert-Droz, déjà impliqué et reconnu dans les sociétés suisses du Québec, reprendra le flambeau avec succès, soutenu, en ne parlant que de ceux qui sont encore actifs, par Harry Goetschi et par Paul Dumesnil, jusqu'en 2005.

Le Directoire actuel fonctionne, dès cette date, grâce à l'expérience de Bruno Stetz. Il a permis le passage du témoin à l'arrivée de François Matthey comme Ambassadeur et votre serviteur.

Bruno est ingénieur et spécialiste dans le courtage en transport international et, à sa retraite, il met ses talents de planificateur au service et à la bonne tenue des sociétés suisses du Québec. Son réseau de connaissances est très efficace et Bruno est un rassembleur. Il fut aussi



■ Bruno Stetz

délégué des Suisses de l'étranger et ses retours dans la campagne bâloise qui l'a vu naître sont fréquents. Les Vignolants de Montréal avec le titre de « Chevalier soucieux des sous et du Moût » lui confient le livre des comptes et le livre de cave car c'est sous les voûtes du cellier de l'Île des Sœurs que le « Deux Sauvages » (Domaine de Montmollin) prend de l'âge. La sélection des vins à déguster avec le menu de la Frairie est sous sa gouverne, en accord avec ses collègues.



■ Jean-Jacques
Humbert-Droz

Madeleine Pellegrino, Chevalière du Grand-Lancy, vous donne déjà une idée de ses origines. Mais Madeleine est aussi citoyenne du monde car,



■ Madeleine
Pellegrino

très jeune, elle voyage et s'établit au Brésil, avec son compagnon de vie piémontais Giancarlo, ingénieur et responsable, là-bas, d'une entreprise de moteurs électriques. Madeleine le seconde dans l'entreprise qui migrera près de Québec, à Montmagny, avec les deux fils de la famille. Le cercle des sociétés suisses l'amène à la CV²N où elle accède au Directoire. Elle est la première dame à y siéger.

Les menus imprimés de son fils Fabio, au graphisme soigné, sont sous sa responsabilité. La corresponsabilité pour les heureux et les moins heureux

moments de la vie des compagnons Vignolants permettent à la Chevalière de démontrer ses qualités d'empathie et son bon réseau d'amitiés. Elle exerce son œil de reporter sur l'activité puis tient les archives photographiques. Avec Paul Dumesnil et Jean-Michel Dancet, elle forme le trio des dénicheurs de belles places où se réunir en frairie.

Paul, c'est le fils de... Et il en assume le rôle car il est un grand soutien au « Gardien de la tradition ». Il a tout vécu dans l'Ambassade. Sa jeunesse lors de son intronisation lui a valu le titre de « Banneret ». Avec l'âge et la prononciation anglophone, il aspire à être « Le Baronnet ».

Maître-Queux d'exception, c'est dans la cabine des avions qu'il officie. Ses talents l'ont amené à élaborer la carte pour les meilleures compagnies aériennes.

Malheureusement pour les Vignolants, ses fourneaux sont maintenant à Toronto où il a été réclaté pour un



■ Paul Dumesnil

poste à la hauteur de sa cuisine. De là, il influence, avec goût, le choix des menus des frairies.

Andrée Martel a travaillé, elle aussi, dans le domaine de l'alimentation en tant que diététicienne. Bruno, son époux, lui doit sa svelte silhouette. Rigueur et anticipation sont les principes d'Andrée. C'est tout ce dont a besoin une bonne équipe de décision. Eminence grise du Directoire, elle participe avec tact et beaucoup de sociabilité aux différentes activités du



■ Andrée Martel

calendrier des associations helvétiques qui ont toutes su reconnaître ses qualités premières. La CV²N lui a aussi rendu hommage en la nommant «Fine plume de la Compagnie». Elle est avec Paul le côté fleurdelisé du Directoire. Le secrétariat, avec le respect de l'agenda, est son domaine. L'Ambassade doit à Andrée les derniers gros dossiers de l'officialisation de la CV²N devenue association sans but lucratif ainsi que «la couverture responsabilité civile de la compagnie».



Jean-Michel
Dancet

Jean-Michel Dancet fait partie du trio responsable des agapes. Originaire de La Côte, agriculteur, il a défriché le terrain de la machinerie agricole en représentant les bonnes compagnies européennes dans la Belle Province. Il connaît la campagne québécoise comme sa poche et plusieurs de ses amis clients sont devenus Vignolants. Son penchant convivial et sa connaissance des vins l'ont naturellement mené vers la Compagnie comme «Sauveur de nos papilles». Il communique avec les restaurateurs et s'enquiert du nombre de places, de l'insonorisation,

de l'espace pour les intronisations, des possibilités de stationnement, des horaires et de l'ébauche du menu. Jean-Michel connaît bien le monde des confréries et fait profiter le Directoire de son expérience et de ses vins.

La dernière arrivée et non la moindre, Maria Ayala, «Noble Dame, fine d'esprit et clairvoyante», a su voir que sans Paul Dumesnil, notre Directoire manquait d'un peu d'extravagance. Connaissant mieux le Québec que plusieurs



Maria Ayala

Québécois nés ici, Maria n'a pas laissé les grands hivers tempérer sa fougue mexicaine. Sa fidélité à nos frairies lui a permis de s'impliquer rapidement dans le trio des agapes en cherchant, dans l'ambiance post pandémie, le bon toit avec le bon chef de cuisine. Comptable de métier, Maria sera un plus pour l'équipe qui recevra les pèlerins neuchâtelois, au Canada, en 2024. Entourée de sa famille, elle apporte organisation et belle humeur dans nos frairies.

Les Ambassadeurs, Honoraire et Amphitryon, quant à eux, font deux choses bien différentes dans la vie. Jean-Jacques Humbert-Droz, ingénieur campagnard, est encore plein d'énergie pour laisser son lopin et gagner le Grand Nord afin d'y assurer la circulation électrique. Les Vignolants, c'est chez lui. Pour François Matthey-Jonais, c'est la chaleur du fournil qui abrite son engagement auprès des novices. Il continue d'apprendre : comment élaborer du chocolat au sirop d'érable. Mais le gâteau au vin reste sa prédilection. Les Vignolants, c'est son carnotzet.

Voilà la grappe fraternelle qui compte vous accueillir pour la 60^e frairie de septembre 2024 ! Bienvenue !

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

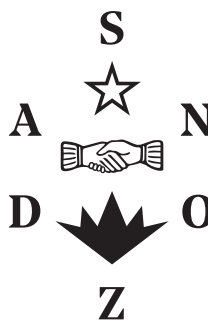


François
Matthey-Jonais

— LES VINS DE —
Boris Keller

Caveau de dégustations

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



SANDOZ & CIE VINS – NEUCHÂTEL
VITICULTEURS – ENCAVEURS

RUE DE LA DÎME 98
CH – 2000 NEUCHÂTEL

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



Neuchâtel
APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

ALAIN GERBER • VIGNERON-ENCAVEUR • HAUTERIVE

A l'œuvre !

Confrérie du « chou »

Le dimanche 20 novembre, Alain & Marie-Paule Geiser, Alfred & Danielle Zehr se sont déplacés jusqu'en Belgique, à Houffalize, pour représenter les Vignolants au chapitre de la Confrérie « d'Il Crâss D'Jotte ». Créée le 22 novembre 1975, cette confrérie veut promouvoir le folklore et la gastronomie à travers le chou (voir Vignolant N° 127, p. 12). Cette journée, fort sympathique, s'est déroulée en présence de près de 180 confrères et consœurs représentant une cinquantaine de confréries venues de Belgique, de France et de Suisse...

N.B. Pour tous renseignements, nous sommes à la disposition de tous les Vignolants intéressés à participer à de telles manifestations conviviales et à découvrir, en plus, des endroits particuliers.

■ Texte & photos : A. Zehr

On reconnaît, de gauche à droite, Alain & Marie-Paule Geiser, Danielle & Alfred Zehr en compagnie du Grand Maître de la Confrérie, Alain Malarme.



Fête des Vendanges de Neuchâtel 2022

Pendant deux ans, le mois de septembre s'est déroulé sans elle en raison de la pandémie de Covid-19. Mais la nouvelle équipe d'organiseurs n'a jamais renoncé et s'est tenue prête à relancer une édition riche en nouveautés. Les 23, 24 et 25 septembre derniers, la population a retrouvé « sa » fête.

Ce vendredi après-midi 23 septembre, le ciel est plutôt gris, parcouru par des nuages sombres. Dans les rues du centre-ville se presse une foule déjà nombreuse. Les participants au cortège inaugural se rassemblent devant l'Hôtel de Ville.

A 18 heures, le cortège s'ébranle avant de marquer un long arrêt devant le Collège latin. Les membres des confréries bachiques distribuent le



Les Vignolants présents avec, tout à droite, en cape verte et chapeau en paille, Johannes Rösti et Yves Dothaux de la Station viticole cantonale (Gerle d'Or 2022)

vin, en général du Chasselas, que le vainqueur de la Gerle d'Or (cette année l'Encavage de l'Etat) met à disposition. La réserve est rapidement épuisée. Quand, enfin, le cortège repart, il ne reste pratiquement que du mousseux: remplir les verres devient une opération quasiment impossible. Dans la rue du Seyon, il faut fendre une foule très dense pour pouvoir atteindre le village des Vignerons situé à proximité du départ du funiculaire Ecluse - Plan. Mais c'est la fête qui va se poursuivre jusqu'au dimanche dont le point d'orgue sera le traditionnel corso fleuri...

■ Texte: JFK

Photos: Chien-Yu Chen
et son fils Dylan Halbeisen



■
Dimanche 25 septembre, juste avant le cortège...

Fête de la Vendange de Cortailod 2022

La Fête de la Vendange de Cortailod n'est pas passée entre les gouttes. La pluie s'est invitée, le samedi 1^{er} octobre alors que la fête battait son plein. Mais cela n'a guère entamé la bonne humeur ambiante et le cortège s'est déroulé comme prévu...

■ Texte: JFK

Photos: Alfred Zehr



■
Les courageux Vignolants: Jean Panès, Sandra Berger,
Patrick Berger, Katia Ventrici, Corinne Schreyer,
Christiane Chevalley, Bernard Chevalley, Marie-Paule Geiser,
Sylvain Ischer, Raphaël Geiser, Alain Geiser, Thérèse Peluso,
Antonio Peluso (de gauche à droite)

La septante-et-unième Frairie d'Automne

Avant la partie gastronomique, les membres du Conseil des Villes et des Villages et du Conseil de Gouvernance, en tenue d'apparat, ont tenu leur assemblée générale annuelle, sous la présidence de Michel Tardin, gouverneur sortant. Ils ont accepté, sans coup férir et à une belle unanimité, le P-V de la précédente AG, le rapport du Gouverneur, celui du Grand Maître des Clefs, celui des vérificateurs de comptes, les comptes et le budget. Matthieu Erb, président de l'Association d'Exploitation du Château de Boudry (AECB), a, avec brio, informé l'Assemblée des changements heureux intervenus dans l'exploitation du château et des perspectives réjouissantes qui se dessinent pour le vénérable édifice. Fabio Bongiovanni a, lui, plaidé avec conviction pour le maintien du soutien financier des Vignolants.



Matthieu Erb

Avant de clore l'AG, Michel Tardin a exprimé sa gratitude à la Commune de Cressier pour la mise à disposition des salles et aux Communes qui ont offert le vin de l'apéritif. Il a remercié chaleureusement Jean Panès qui a officié pendant trois ans en qualité de surintendant et a souhaité mettre un terme à cette activité. Alfred Zehr, son prédécesseur, le remplacera, ad interim.

Après l'apéritif propice aux retrouvailles, les participants ont pu déguster le magnifique menu gastronomique, composé de cinq plats absolument délicieux, concocté par le restaurant Le Silex, à Hauterive. L'entrée « Fraicheur de palée aux petits légumes et filets de perche fumés » accompagnée d'un Sauvignon blanc 2021 du Domaine de l'Hôpital de Soleure, au Landeron, était tout simplement sublime. Bravo et merci d'avoir titillé harmonieusement nos papilles !



Jean Panès

Texte et photos: Jean-François Kunzi



En haut: une partie de l'assemblée.

Trois des IV Ministraux: Michel Tardin, Gouverneur sortant, Olivier Bovey, nouveau Gouverneur, Thierry Lardon, Grand Maître des clefs (de gauche à droite). Manque Sandra Berger, Grand Maître des cérémonies qui s'occupait de l'accueil.



L'équipe du Silex qui a préparé et servi le repas: on reconnaît, tout à gauche, Florence Veloso (accueil et service), tout à droite, Françoise Pressl-Wenger (cuisine), les deux patronnes, et les pouces levés, José (chef). Photo: Chien-yu Chen



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



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

Présentation publique du Pinot Noir

Le mercredi 16 et le jeudi 17 novembre derniers, a eu lieu, respectivement à Neuchâtel (Péristyle de l'Hôtel de Ville) et à La Chaux-de-Fonds (Hall'titude Market) la présentation publique du Pinot Noir. Dans les deux villes, les amateurs se sont pressés, nombreux, pour déguster le nectar emblématique du Pays de Neuchâtel dans les rouges. Les vigneron-ne-s présent-e-s ont proposé, en majorité, des vins excellents du millésime 2021, année difficile en raison des conditions météorologiques défavorables. Quelques-un-e-s ont même présenté de splendides crus de 2020, voire de 2019, tout en finesse et en élégance, qu'on aimerait bien avoir dans sa cave.



A La Chaux-de-Fonds:
Jean-François Kunzi et Sylvain Ischer

Texte: JFK
Photos: Mireille Bühler



A Neuchâtel: Jean-Paul Vuitel, Stéphane Allemano, Isabelle Vuilleumier, Alfred Zehr, Raphaël Geiser, Alain Geiser (de gauche à droite)

Noble Confrérie des Fins Becs du Saucisson



Debout: Sandra Berger, Edgar Weise, Danielle Zehr
Accroupis: Patrick Berger, Alfred Zehr et Ludovic Dubois, à la fois compagnon Vignolant et actif au sein de la confrérie hôte (de gauche à droite)

Depuis sa création, en 2009, la Noble Confrérie des Fins Becs du Saucisson organise, chaque année, aux Ponts-de-Martel, sa traditionnelle « Journée bouchoyade ». Il faut s'annoncer bien à l'avance si on veut avoir une chance d'y être convié. Les Vignolants y sont régulièrement présents depuis plus de dix ans. Le dimanche 13 novembre, ils étaient six à y participer.

Texte et photo: Alfred Zehr





CAVE DES LAURIERS
DEPUIS 1879

Jungo & Fellmann - Cressier/NE



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



Cave ouverte
Samedi de
10 à 12h00

Visite
Apéritif
Dégustation
Vente directe

www.75cl.ch

Vendange de la vigne du Château de Boudry

Le 21 septembre dernier, premier jour de l'automne, nous étions conviés à participer à la vendange de la vigne du Château de Boudry. Patrice Allanfranchini, conservateur du Musée de la Vigne et du Vin, a salué toutes les personnes présentes. Il a aussi profité de l'occa-



Patrice Allanfranchini, en pleine explication...



Marie-Paule Geiser et une grappe de Chasselas

sion pour lancer un appel afin que l'Etat prenne enfin une décision - le dossier traine depuis de nombreuses années - concernant le sort des châteaux de Boudry, de Colombier et de Valangin qui lui appartiennent. Il a aussi présenté l'exposition temporaire actuelle «C'est l'apéro!» dont c'était le vernissage. Ce slogan allait être mis en pratique sitôt la vendange des différents cépages et la visite du musée terminées.

■ Texte et photos: JFK



L'affiche de l'exposition visible jusqu'en juillet 2023

70^e Chapitre et Frairie de Printemps Un dictionnaire automatique facétieux

Si vous n'y prenez pas garde, votre dictionnaire automatique écrira, à votre insu, «Le Laideron» pour Le Landeron, «Hérault» (comme le fleuve languedocien) au lieu de héraut (auj. personne chargée d'annoncer un événement), «Perle d'Or» ou «Gerbe d'Or» à la place de Gerle d'Or (évidemment, il s'agit d'un mot local, inconnu). Merci à plusieurs lecteur-trice-s de leur sagacité.



Photo avec la légende dûment rectifiée (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 (Héraut de la Gerle d'Or).

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

Grand Prix du Vin Suisse : Trois Neuchâtelois sur le podium

La soirée de Gala du Grand Prix du Vin suisse s'est déroulée le vendredi 26 octobre, à Berne. Pour cette 16^e édition, 2'325 vins issus de toutes les régions viticoles avaient été dégustés, préalablement, à Sierre (voir Vignolant N° 137). Les six meilleurs – médaillés d'or – dans les treize catégories étaient en lice pour remporter l'un des trente-neuf trophées et l'un des cinq prix spéciaux.

Trois des cinq vins neuchâtelois AOC nominés dans leur catégorie respective figurent sur le podium :

Catégorie « autres cépages blancs purs »

- Les Caves du Prieuré de Cormondrèche – **Chardonnay 2021 : 2^e rang**

- Les Vins de Boris Keller / Vaumarcus – **Sauvignon Blanc 2021 : 3^e rang**

Catégorie « Pinot Noir »

- Domaine Grisoni / Cressier – **Cuvée des Devins 2020 : 2^e rang**

Deux autres vins se trouvent parmi les finalistes :

- Les Vins de Boris Keller / Vaumarcus – Pinot Noir 2021

- Cave du Cep / Cortailod – Œil de Perdrix 2021

Ce splendide palmarès composé de tous ces trophées et de toutes ces médailles démontre la haute qualité des vins produits dans le vignoble neuchâtelois. Bravo à toutes les vigneronnes et à tous les vignerons qui, par leur formidable travail, font la réputation du Pays de Neuchâtel.

■ Texte : JFK (d'après NVT)

Découvrez toutes les médailles neuchâteloises sur le site internet de NVT :

<https://neuchatel-vins-terroir.ch/media/>



DOMAINE DE
CHAMBLEAU
Louis-Philippe BURGAT

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



CAVES DU PRIEURÉ
DE CORMONDRÈCHE

2036 Cormondrèche 032 731 53 63
info@prieure.ch www.prieure.ch



Mauler
MAISON FONDÉE EN 1829

**Caveau
Vente directe**
Le Prieuré St-Pierre - 2112 Môtiers NE

Heures d'ouverture sur
www.mauler.ch

JOCELYN & CINZIA
VOUGA
VINS
DE CORTAILLOD

www.vougavins.ch

Abécédaire œnologique

Lettre F

Quitte à froisser l'alphabet, parlons d'abord de sarments, des différentes fermentations pour ensuite regrouper les termes de dégustation en F.



Sarments liés à la paille

FAGOT

Quelques considérations sur le premier mot de la lettre :

Au joli temps de la culture en gobelets, on liait les pousses de vigne au moyen de paille autour de l'échalas. Au moment de la taille, il était facile de tenir d'une main toutes ces pousses devenues sarments tandis que, de l'autre, on taillait les cornes. Chacune de ces brassées de sarments était ajoutée à celle des autres ceps taillés pour former un fagot. Les fagots ramenés à la maison étaient rangés pour l'hiver.

Les sarments de vignes séchés constituent toujours un excellent combustible, s'enflammant très rapidement. Les saucissons à la braise de sarment sont souverains ! Attention, les feux de sarments frais sont interdits à cause des particules fines qu'ils génèrent. Il n'y a plus qu'à ressortir ses vieux fagots et les bouteilles qui vont avec !



Torrée vigneronne

Vous connaissez tous l'expression « une bouteille de derrière les fagots ». Une bouteille ancienne, un peu oubliée derrière les provisions de combustible qui était censée, vu son âge, contenir un sublime nectar. Cette expression laisse à penser que de tout temps, on a conservé du vin en bouteille en attendant qu'il se bonifie. Cela est à relativiser car, pour pouvoir coucher une bouteille dans un casier, il faut que le goulot soit régulier et le bouchon parfaitement calibré. Or, autrefois, les bouteilles étaient soufflées à la bouche et le liège taillé au couteau. Il a fallu attendre l'ère industrielle pour maîtriser ces techniques. Et encore : le bouchage à sec des bouteilles date des années 1980 !

Un souvenir personnel : un flacon de Pinot Noir 1942 du Domaine Lozeron, à Auvernier, n'avait pas bougé de la cave reprise par Jean-Louis Isler de l'Hôtel du Poisson. Dégusté en 1995, ce 42 n'avait pas pris une ride. Sa robe était encore d'un beau rubis et les arômes de cerise avec des notes de fumée nous avaient charmés. Nous venions de déguster une exception de derrière les fagots !

FERMENTATIONS

Dans le domaine du vin, on connaît deux fermentations, communément appelées « première fermentation », la fermentation alcoolique, et « deuxième fermentation », la fermentation malo-

lactique. Il arrive que des fermentations non désirées s'ajoutent au processus jusqu'à ce que le vin soit stable.

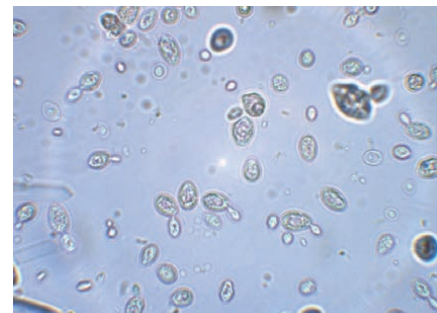
On dit que la vocation du raisin est de se transformer en vin puis en vinaigre (forme stable). L'œnologie consisterait à maîtriser le processus et à l'arrêter au bon moment !

Le premier bilan de la fermentation du moût a été réalisé par Louis Pasteur. Il a également mis en lumière le fait que des organismes vivants étaient à l'origine des transformations du vin alors que l'Académie des Sciences de l'époque considérait qu'il s'agissait du « Fait de Dieu » ou d'une transformation chimique.

C'est à Louis Pasteur qu'on doit la fameuse déclaration « Le vin est la plus saine et la plus hygiénique des boissons ». En effet, le vin ne contient aucun germe pathogène contrairement à l'eau qui peut être le vecteur des pires épidémies.

FA POUR FERMENTATION ALCOOLIQUE

La fermentation alcoolique est produite par des levures. La pruine (cire de la peau du raisin) est le support de nombreuses bactéries et de levures indigènes. Si on se contente de fouler le raisin, ces microorganismes initieront une fermentation dite spontanée.



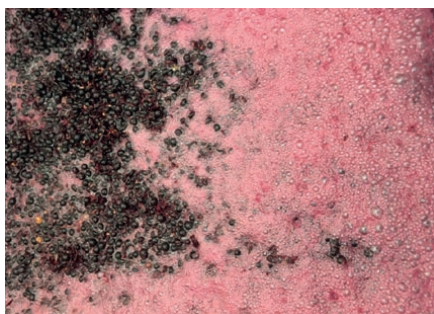
Levures et bactéries

Les levures du raisin ne sont pas capables de dépasser quelques degrés d'alcool et produisent souvent des goûts relativement peu élégants. Le relai est pris par des « Saccharomyces Cerevisiae ». Celles-ci se maintiennent, d'année en année, dans l'atmosphère de la cave, sur les murs, les ustensiles en bois, les pièces de pressoir, etc. Elles permettent une fermentation complète des sucres en alcool, relativement tumultueuse, avec la production d'importantes quantités de gaz carbonique et une élévation considérable de la température pouvant atteindre les 32° centigrades !

Les levures ne se limitent pas à transformer le sucre en alcool. Ce sont de véritables petites usines qui, à partir de quantité de micro-éléments se trouvant dans le moût, forment les arômes variétaux reflétant le cépage d'origine du vin.

Depuis les années 1980, on utilise des levures sélectionnées propres à chaque cépage ou type de vin. Elles se trouvent sous une forme lyophilisée et doivent être réhydratées préalablement. Certaines supportent le froid, d'autres l'alcool. Elles sont sélectionnées dans les caves et non issues d'OGM.

On essaie de maîtriser la température de la fermentation alcoolique. Cela permet de produire des vins plus « sur le fruit », plus aromatiques ou ayant plus de gras.

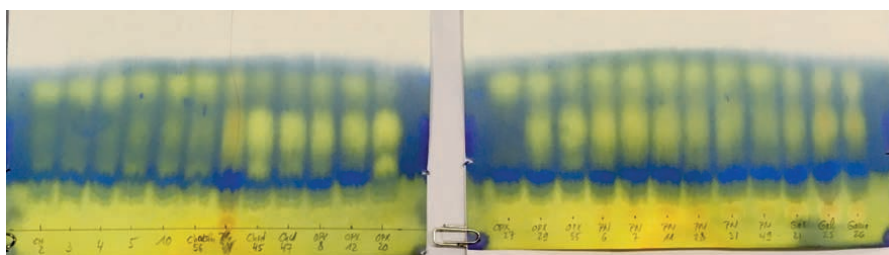


Macération et fermentation de Pinot Noir

Dans les rouges, la fermentation se fait en présence des peaux et de la pulpe (macération). Il arrive qu'on prolonge la macération après la phase fermentaire ce qui conduira à produire des vins plus structurés, aptes à la garde.

FML POUR FERMENTATION MALOLACTIQUE

La «FML» est produite par des bactéries qui transforment l'acide malique (acide de la pomme) en acide lactique. Par ce seul fait, l'acidité totale



Chromatographie sur papier. Elle permet de distinguer tout en bas l'acide tartrique, au milieu l'acide malique et, enfin, l'acide lactique tout en haut.

diminue de la moitié de l'acide malique transformé.

Nos amis alémaniques parlent de désacidification biologique qu'ils abrègent «BSA».

La FML était recherchée dans tous les vins de la région jusqu'à l'avènement de cépages aromatiques comme le Sauvignon Blanc ou le Gewürztraminer qui ne font qu'une seule fermentation. Ils trouvent leur équilibre grâce à un taux d'alcool plus élevé. Le fait de n'effectuer qu'une fermentation préserve leurs arômes.

Les Chasselas sont équilibrés et stables après cette transformation. Elle est recherchée dans les rouges du monde entier.

Contrairement à la première fermentation qui dure une dizaine de jours, la FML se fait attendre et, certaines années, ne se déroule qu'au printemps lorsque la nature se réveille. A l'époque où on n'avait pas le moyen de connaître le stade du vin avant sa mise en bouteilles, on pouvait avoir affaire à «La Pousse»: les vins précocement embouteillés se mettaient à fermenter et poussaient leur bouchon!

FRUCTO-LACTIQUE

C'est une fermentation non désirée. S'il reste un peu de sucre (fructose) après les deux fermentations, les bactéries peuvent s'attaquer au sucre

résiduel et le transformer en acide lactique. Cela rafraîchit juste le vin si la quantité de sucre n'est pas trop grande. Il peut arriver, par malchance, que le sucre soit transformé en acide acétique. On parle alors de piqure. Le vin devient impropre à la consommation.

FERMENTATION DE « PRISE DE MOUSSE »

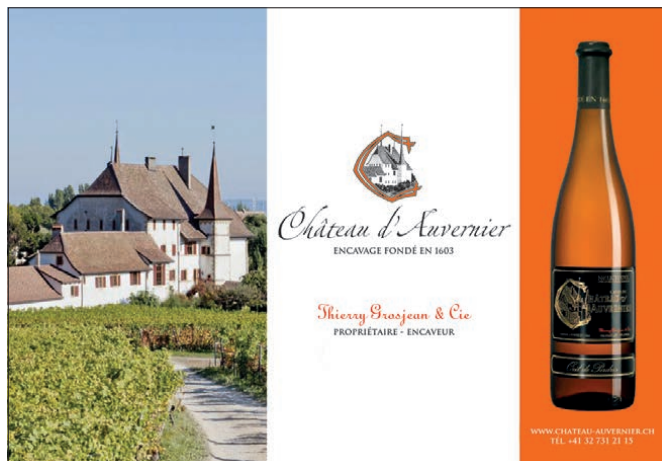
Nous l'avons déjà décrite dans l'article consacré à l'effervescence et aux vins mousseux. Il s'agit de l'ajout de sucre et de levures effectué pour induire une fermentation en bouteille qui apportera la pression et la mousse à ce type de vin.

TERMES DE DÉGUSTATIONS EN F

Le vocabulaire de dégustation est fleuri et imagé. La lettre **F** est particulièrement riche, commençons par les défauts, malheureusement les plus nombreux.

Ceux qui se passent de commentaire: **FACILE, FAIBLE, FADE, FILIFORME, FILANT, FLOU, FLUIDE, FUGACE**, de peu de matière et de caractère.

Les premiers défauts: **FAIT** (usé, vieux), **FAISANDÉ** (évolué, note animale), **FANÉ, FATIGUÉ, FERMÉ** (à carafier), **FIGÉ**.





Les vins Porret

— Famille vigneronne depuis 1858 —

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

Du terrier au ventre de lièvre : **FOIN, FOURRURE**. Le foin coupé est un défaut (végétal, herbacé). En revanche **FENAI** est un terme positif se rapportant au foin fleuri séché. Quant à **FOURRURE**, il qualifie des vins rouges vieillissants.

Une mention spéciale pour **FOXÉ** qui désigne un vin de cépage américain ou en contenant. Cela rappelle peu le renard mais plutôt un fruit parfumé, entêtant, une senteur qu'on retrouve à l'identique dans le raisin, le moût et le vin à tous les stades de son évolution. On peut s'en faire une idée en dégustant les raisins d'Isabella ou d'Americano au Tessin, ou les treilles de « Gros Framboisier » chez nous. Dans les variétés interspécifiques actuelles telles que le Divico (27 géniteurs), on a multiplié par croisement les parents américains, asiatiques et européens, de manière à accroître les résistances mais aussi et surtout à diminuer l'influence gustative américaine et asiatique.

FARDÉ : se dit d'un vin arrangé, maquillé, dans lequel on soupçonne qu'on a cherché à cacher un défaut. On a peut-être ajouté un autre vin contenant naturellement du sucre pour rendre l'ensemble plus **FLATTEUR**.

FÉMININ : se dit d'un vin souple, prêt à boire, aux tannins soyeux, en opposition à viril qui se dit d'un vin charpenté, structuré, aux tannins encore agressifs : un vin de garde. Cette dénomination sexiste se retrouve à Bordeaux dont les Pomerol sont dit féminins et les Médoc virils.

FERMENTAIRES : les arômes dits fermentaires sont ceux formés essentiellement par la fermentation alcoolique à basse température et qui ne sont pas ceux issus du cépage d'origine (banane, agrumes, amylique-bonbons anglais).

FERMES : concerne des tannins qui demandent encore du temps pour s'assouplir et atteindre le stade du « Petit Jésus en culotte de velours ».



Verticale du « Clos de l'Enfant Jésus » en novembre 2022, de 2009 à 1967 qui était la plus aimable !

Cette expression vous sera expliquée dans une prochaine édition. On parle alors de tannins **FONDUS**.

FEUILLE ou **FICHE DE DÉGUSTATION** : on l'utilise pour la notation dans les concours (voir l'article consacré à la dégustation). Un des points importants de cette fiche est la **FRANCHISE**. On l'observe au nez et en bouche. Elle concerne les défauts œnologiques (piqûre, moisi, forte réduction, etc.).

FRANC : se dit d'un vin sans défaut. L'expression « sain, loyal et marchand » est utilisée dans le contrôle AOC. La commission déguste une quantité importante de vins par matinée, sans noter les vins, mais en s'attachant uniquement à déterminer si ceux-ci sont francs et peuvent être commercialisés.

FEUILLE MORTE : fait appel à la notion de sous-bois, généralement avec des notes moisées, pas très élogieuses, contrairement à la **FEUILLE DE CASSIS**, qui avec le bourgeon du même fruit, est typique du Sauvignon blanc.

En **FLAIRANT** on ressent, avec le nez, des senteurs. Une fois le vin pris en bouche, puis avalé ou craché, une partie des arômes remonte par la voie rétro-nasale sous formes de vapeurs, on parle de **FLAVEURS** pour ce que l'on ressent conjointement au nez et au goût. On ressent fréquemment dans les vins des notes **FLORALES**, on distingue le terme de « fleurs blanches » lorsque l'on n'arrive pas à distinguer quelle senteur est prééminente dans un bouquet d'odeurs. On est plus précis lorsque le sureau ou l'acacia sont ressentis. La pivoine et l'iris sont typiques de certains crus du Beaujolais.

En matière de **FRAGRANCES** ou senteurs subtiles, des notes de **FRUITS** peuvent être déterminées telles que la **FRAISE**, la **FRAMBOISE**, « baies des bois » pour les fruits noirs. L'abricot est typique du Viognier, les agrumes : du Chardonnay. On utilise le terme **FRUITÉ** lorsque le vin est plaisant, sans qu'on puisse déterminer quel est le fruit en particulier qui en est responsable. **FRUITS EXOTIQUES** comprend la mangue, le



kiwi, le litchi et les fruits de la passion. La **FIGUE** se ressent dans certains vins du Sud.

Un vin **FIN** peut être **FOUGUEUX, FRINGANT, FRISANT** (carbonique), **FRIAND** comme dans l'expression vaudoise bien connue « Nos Chasse-las sont des vins qui redemandent ! ».

Question température de service, on parle de vin **FRAPPÉS** pour les Champagnes ou les vins liquoreux refroidis dans un seau contenant de la glace pilée. **FRAIS** peut concerner la température mais également la **FRAÎCHEUR** du vin en terme de jeunesse et d'acidité bienvenue.

La robe d'un vin peut être intense, **FONCÉE** tandis que son nez, son **FUMET**, peut se signaler par des notes **FUMÉES**, on parle alors de notes empyreumatiques.

Une dernière note de vocabulaire concerne le Sauvignon qui porte le nom de **FUMÉ BLANC** en Californie, en rapport avec l'appellation Pouilly-Fumé, dans la Loire, plantée du même cépage.

Nombre de vocables en **F** vous attendent dans notre prochain article dans lequel nous touchons exceptionnellement à l'anglais, en évoquant le **FRENCH PARADOX** !

■ Texte et photos : Yves Dothaux

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

QUESTION DU CONCOURS DU N° 138

Pour quelle raison est-il si important de retourner une bouteille de Non Filtré avant de la servir.

Envoyez votre réponse à la rédaction **jusqu'au 31 janvier 2023.**

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

RÉSULTAT DU CONCOURS DU N° 137

Nous avons reçu six réponses exactes dans les temps. Le tirage au sort a désigné **M. Jean-Claude Vuilleumier**, de Cressier, que nous félicitons vivement. Il recevra trois bouteilles de vin provenant de la Cave Alain Gerber, à Hauterive (Prix Ambassadeur 2022).

Réponse : L'instrument qui sert à mesurer le taux de sucre ou d'alcool dans le moût s'appelle un **réfractomètre** (nous avons admis « mus-timètre »).



AGENDA 2023

JANVIER

Me-Je	18-19	Dégustations publiques du Non Filtré (17 h 00 - 20 h 00) * :
Me	18	Neuchâtel, rue des Portes-Rouges : <i>Garage Facchinetti</i>
Je	19	La Chaux-de-Fonds, Anciens Abattoirs
Je	26	<i>Train du Terroir</i> , variante avec repas au restaurant *

FÉVRIER

Je	23	Cressier (Caveau de l'Entre-deux-Lacs) : <i>rencontre des responsables des Confréries NE</i>
Je	23	<i>Train du Terroir</i> , variante avec apéritif riche dans le train *

MARS

Sa	18	Château de Boudry : <i>Chapitre annuel et</i> <i>Fratrie de Printemps</i>
Je	30	<i>Train du Terroir</i> , variante avec repas au restaurant *

NOTEZ DÉJÀ DANS VOTRE AGENDA

Ve	23.06	<i>Fratrie de la Floraison</i>
Ve-Di	25-27.08	<i>Sortie annuelle dans le Piémont</i>

* 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

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)

Concours

messeiller
Lakeside Printhouse
www.messeiller.ch

Imprimer
c'est chez Messeiller!
impression offset et numérique
rapide • efficace • attrayant

Messeiller SA
Place de la Fontaine 1
Case postale 142
2034 Peseux
032 756 12 96
vente@messeiller.ch
www.messeiller.ch

Editeur du Bulcom
BULCOM

moser
graphic

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

OENO PÔLE

Machines de cave & Installations vinicoles

www.oeno-pole.ch

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



SWISS WINE | SANS HÉSITER
NEUCHÂTEL

WWW.NEUCHATELNONFILTRE.CH



DÉGUSTATIONS PUBLIQUES

18 janvier 2023

17h à 20h

Neuchâtel

Chez Facchinetti

Automobiles

Portes Rouges

19 janvier 2023

17h à 20h

La Chaux-de-Fonds

Les Anciens Abattoirs

1^{er} vin suisse de l'année

**NON
FILTRE**
Neuchâtel

**TRAITS DE
CARACTÈRE**

A DÉGUSTER AVEC MODÉRATION

Suisse. Naturellement.