

Le Vignolant

N°139 | mars 2023

**Charlène Contesse,
une jeune vigneronne
pétillante.**



**Découvrez
aussi...**

Editorial
« Souvenirs,
souvenirs... »

Millésime
Année viticole
2022

Château de Boudry
Chapitre & Frairie
de printemps

Sommaire

- 3 **Editorial**
« Souvenirs, souvenirs... »
- 4 **Portrait**
Charlène Contesse, une jeune vigneronne pétillante
- 7 **Millésime**
Année viticole 2022
- 10 **Sortie 2023 :**
Les Vignolants iront dans le Piémont
- 11 **Château de Boudry**
Chapitre & Frairie de printemps
- 12 **Agenda 2023**
Concours N° 139
Résultat du Concours du N° 138
- 13 **Neuchâtel Vins et Terroir**
Caves Ouvertes 2023
- 14 **Abécédaire œnologique**
Lettre F, la suite
- 17 **Historique**
« Cinq Sens » ou la réussite de deux frères
- 18 **Que font les Vignolants ?**
A l'œuvre !

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'Éplattier,

délégué à l'assemblée du Caveau de l'Entre-deux-Lacs; Marie-France Matter, secrétaire rédaction Le Vignolant; 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 Vuittel, délégué au comité de la société du Musée de la vigne et du vin; Walter W. Zwahlen, garant des édits et des traditions

Comité de rédaction

Jean-Michel de Montmolin/JMM (mjm.demontmolin@bluewin.ch); Jacques Girard/JG (jacques.girard@hispeed.ch); Jean-François Kunzi/JFK (jean-francois.kunzi@bluewin.ch); Jean Martenet/JM (jean.martenet@net2000.ch); Marie-France Matter/MFM - secrétariat (mfmgestion@gmail.com) 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 Peseux, 032 725 12 96 - administration@messeiller.ch - www.messeiller.ch

Couverture

Charlène Contesse (JG).



Photo : AZ

« Souvenirs, souvenirs... »

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

Chaque vie humaine est jalonnée de multiples expériences. Certaines, hélas, parfois, se révèlent dures et traumatisantes. Elles peuvent laisser des traces indélébiles, même si on cherche à les enfouir au plus profond de soi pour les oublier, voire à nier leur existence. Mais, heureusement, il y a aussi celles – les plus nombreuses j’espère – qui laissent des souvenirs lumineux et motivants. Toutes, accumulées, nous aident à progresser, à grandir et contribuent à forger notre personnalité.

Nous avons une mémoire très sélective. Nous sommes souvent parfaitement capables de décrire ces expériences vécues en employant des mots, des sons, des musiques, des photographies, d’autres images... Mais ressentir à nouveau, dans sa chair, toutes les sensations éprouvées relève pratiquement de l’impossible.

Nous serions sans doute un peu empruntés si quelqu’un nous demandait, à brûle-pourpoint, ce que nous retiendrons de l’année écoulée, les événements personnels mis à part. L’article sur « L’Année viticole 2022 » proposé par notre compagnon Johannes Rösti, directeur de la Station viticole, à Auvernier, et ses collaborateurs, nous offrent une excellente synthèse et un magnifique rappel. Nous nous doutions bien que les fortes chaleurs, avec des températures largement au-dessus des normales saisonnières, ajoutées aux longues périodes de sécheresse qui ont coloré une partie de la végétation en ocre, marqueraient les esprits. Mais, à y regarder de plus près, ces deux situations météorologiques, même si elles démontrent – est-ce possible qu’on en doute encore ? – la réalité du réchauffement climatique, se sont finalement révélées plutôt positives. Alors, ne renions pas notre plaisir !



Le développement de la vigne, la floraison et la nouaison se sont déroulés dans d’excellentes conditions. Certes, la vendange, précoce, n’a pas atteint une quantité exceptionnelle en raison du manque de précipitations aux moments opportuns. Mais elle était de très bonne qualité et a permis aux vigneronnes de retrouver un peu le sourire après la maigre récolte de 2021 due à l’excès d’humidité et aux ravages provoqués par certaines maladies contre lesquelles il a fallu lutter sans relâche.

Ensuite, contrairement à 2021, l’absence de précipitations n’a pas permis au mildiou et à l’oïdium de se développer véritablement. Heureuse conséquence : les traitements ont été moins nombreux.

Dans le domaine de l’agriculture et dans celui de la viticulture, les acquis n’existent pas. En ce début de 2023, toute proportion gardée bien sûr, on a un peu l’impression que la météo poursuit sur sa lancée de 2022 : quelques courtes périodes « de saison » viennent s’insérer dans des moments anormalement « chauds ». La nature et, en particulier, la végétation suit des cycles qui lui sont propres mais ignore notre calendrier. En janvier, grâce à la douceur régnante, on a déjà perçu des signes de printemps précoce. Dans l’esprit de tous ceux qui cultivent la terre, subsiste toujours une crainte quant à ce que l’avenir peut leur réserver. Dans son petit carnet, mon grand-père avait noté au crayon rouge : mars 1956. J’avais dix ans. Un retour de froid intense avait détruit les récoltes et gelé le port de Neuchâtel.

J’admire ceux qui parviennent à garder leur sérénité et leur espérance quand leur travail est soumis aux caprices du temps...

JOCELYN & CINZIA

VOUGA

VINS

DE CORTAILLOD

www.vougavins.ch

■ Texte et photo :
Jean-François Kunzi

Charlène Contesse

une jeune vigneronne pétillante

La viticulture neuchâteloise se porte bien comme en témoigne le nombre de jeunes professionnelles et professionnels qu'elle compte dans ses rangs. Curieux de faire plus ample connaissance avec les représentants de la génération montante, Le Vignolant a rencontré Charlène Contesse, sur les terres de sa famille, à Saint-Blaise, rue du Clos-aux-Moines. Le parcours de Charlène est original. Ses parents sont en effet à la tête d'une vaste exploitation agricole qui comprend également un beau domaine viticole. La vendange était livrée en totalité, il y a peu de temps encore, à un grand encavage neuchâtelois. Mais la passion de Charlène, c'est la viticulture. Depuis 2019, réalisant son rêve, Charlène produit ses propres vins, sous le joli nom de Clos-aux-Moines, bien sûr. Un parcours original pour cette pétillante jeune femme de 30 ans, pleine d'énergie et de projets.

Sur les hauteurs de Saint-Blaise, au sud du Loclat, le petit lac qui borde la route cantonale, s'étendent les terres de la famille Contesse, un domaine agricole moderne flanqué de la demeure familiale. De là, le regard porte inmanquablement, en direction du village, sur les belles vignes en terrasse de la famille, exposées plein sud. Depuis les vignes, le paysage est d'ailleurs superbe, s'étendant jusqu'aux Alpes.

C'est un face-à-face qui résume bien la double vocation de la famille Contesse et, sûrement, la passion de Charlène pour la vigne. Charlène est née et a grandi à Saint-Blaise, avec ses deux sœurs aînées. Elle suit sa scolarité dans son village, puis à Marin pour les deux dernières années. Charlène entre ensuite au Lycée Denis-de-Rougemont, à Neuchâtel, dans la filière chimie-biologie, mais sa préférence va nettement à la biologie, avoue la jeune femme. Sa maturité en poche, elle envisage de s'inscrire à l'Université, naturellement en biologie. Mais, déjà titillée par sa future formation, elle effectue un stage d'un an au domaine du Château d'Auvernier, «une belle expérience», confie-t-elle. Car ce stage était un préalable nécessaire

à son entrée à la Haute Ecole de Viticulture et d'Œnologie de Changins que Charlène suit dès l'année 2013.

Ayant modifié la thématique de son travail de bachelier pour se focaliser sur les levures, Charlène décale un peu ses études qui auraient dû se terminer en 2016. Elle obtient donc son diplôme d'ingénieure en œnologie l'année suivante.

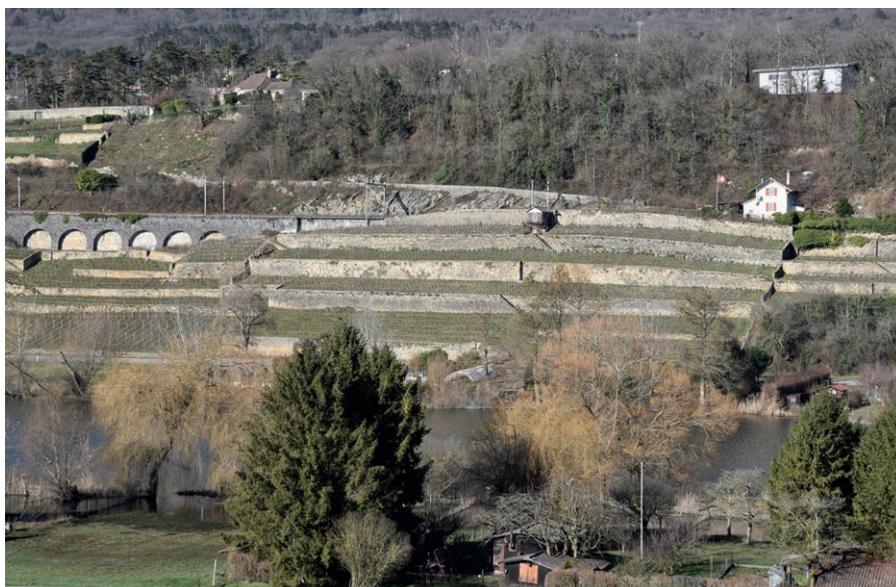
UN STAGE DÉTERMINANT

Au cours de ses études à Changins, Charlène effectue deux courts stages à Môtier (Vully) et en Suisse alémanique, dans un tout petit domaine familial. Or c'est là qu'elle prend sa décision de

se tourner définitivement vers l'œnologie. «Ce stage a été déterminant pour moi. On y faisait par exemple les vendanges le matin et on consacrait l'après-midi aux travaux de cave. Ce côté très familial, où l'on touche à toutes les facettes du métier, m'a beaucoup plu. Un stage très court, mais qui a eu une influence déterminante pour moi et qui m'a conduite à vouloir produire mes propres vins.»

Cette période a été riche en satisfactions pour Charlène. En 2016, elle participe en particulier, avec un autre étudiant de la HES de Changins, au Concours européen des Jeunes Professionnels du Vin qui se tient à Paris. Les concurrents proviennent de 21 pays d'Europe. Il s'agissait de mettre à l'épreuve les aptitudes à la dégustation des jeunes professionnels et d'évaluer leurs connaissances. Or, les étudiants de Changins ont rafilé les deux premières places, Charlène obtenant la médaille d'argent. Une belle reconnaissance pour la qualité de la formation donnée au sein de cette école mais aussi pour les capacités de Charlène. «Une expérience incroyable», commente Charlène, «au cours de laquelle nous avons eu des échanges précieux avec des étudiants de différents pays».

Les vignes en terrasses, vues depuis le domaine agricole familial situé juste en face, de l'autre côté de la route cantonale.





Charlène, sous la pergola surplombant ses vignes, s'appuie sur un cep centenaire.



Le domaine agricole familial, vu des vignes.

A L'AUTRE BOUT DU MONDE

Poursuivant sur sa lancée, Charlène est engagée ensuite, une année durant, au domaine du Château de Praz, dans le Vully. Sa collaboration est limitée provisoirement à 80%, afin de lui permettre de mener à chef son travail de bachelior. «*Encore une belle expérience au cours de laquelle j'ai pu travailler aussi bien à la vigne qu'à la cave, dans une excellente ambiance*».

Charlène s'envole ensuite pour trois mois en Nouvelle-Zélande. Six semaines durant, elle part à la découverte du pays en voiture, avant d'être engagée par un domaine viticole de 30 hectares, cultivé en biodynamie. «*J'étais au sein d'une petite équipe composée d'une Française et d'un Américain. Une heureuse expérience sur le plan des relations humaines et de la dégustation, mais aussi une découverte de pratiques*

inédites pour moi. Les vendanges, notamment, entièrement mécanisées, avaient lieu la nuit pour éviter les grosses chaleurs. Autant dire que l'ambiance était particulière». A son retour, Charlène est engagée pour deux ans supplémentaires au Château de Praz.

UNE PÉRIODE-CLÉ POUR LA FAMILLE

L'histoire du domaine agricole et viticole des Contesse ne date pas d'hier. L'arrière-grand-père de Charlène était fermier, chargé des terres de la famille Du Pasquier. «*Les parcelles de vignes existent probablement depuis le 18^e siècle*», explique Charlène. C'est un tâcheron qui les cultivait. La vendange était livrée en totalité au Château d'Auvernier. En 1970, le vigneron-tâcheron part à la retraite et c'est le grand-père de Charlène, René, qui reprend cette activité.

La date-clé pour la famille Contesse, c'est 1979. Les Du Pasquier vendent alors leur domaine. Le père de Charlène, Pierre, et son épouse Mirjam décident de faire le grand saut en rachetant terres agricoles et vignes. En 1985, une nouvelle ferme est construite tout comme la maison familiale adjacente. Le domaine élevait alors des vaches laitières, une filière abandonnée en 2000 au profit de l'engraissement de taureaux. Les terres agricoles sont dévolues quant à elles aux céréales (blé et orge), au maïs, au soja et aux herbages. Les vignes s'étendent sur 1,8 hectares d'un seul tenant, sur des terrasses en forte déclivité. L'encépagement est pour moitié en chasselas et pour l'autre en pinot noir. L'ensemble des vignes est en reconversion bio.



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



Mauler
MAISON FONDÉE EN 1829

**Caveau
Vente directe**

Le Prieuré St-Pierre - 2112 Môtiers NE

Heures d'ouverture sur

www.mauler.ch

Priorité à l'élégance

« J'aime les élevages plutôt longs pour que le vin puisse trouver sa stabilité. Pour les pinots, je recherche avant tout le fruit, l'élégance et la finesse davantage que la puissance. Les pinots passent pour un tiers d'entre eux en barriques de 2 ou 3 ans, le reste en cuves, avant que les deux soient assemblés pour la mise en bouteilles. J'aime privilégier l'authenticité, le millésime et le terroir. Si nous avons en fait une récolte parcellaire, avec notre domaine d'un seul tenant, cela permet tout de même de bien équilibrer les différents composants de nos parchets. Actuellement, je vinifie 25 % des vins du domaine. Le reste est toujours livré au Château d'Auvernier. Je compte bien sûr augmenter mes volumes de vinification, mais progressivement. Je rêve d'avoir une cave bien à moi, mais je ne veux pas précipiter le mouvement ».

Aujourd'hui, le « Clos-aux-Moines » produit, sous l'appellation Neuchâtel AOC, un Chasselas non filtré, un Chasselas classique, un Chasselas barrique et un Pinot noir. Charlène se plaît à relever le succès du Non Filtré : « une vraie réussite qui est appelée à durer. Seul inconvénient, les vins partent à toute allure... »

L'avenir des vins de Neuchâtel ? « Ils ont le vent en poupe », s'exclame Charlène en référence aux nombreux succès obtenus lors des concours nationaux et internationaux. « Aujourd'hui, Neuchâtel n'a pas peur des comparaisons. Je crois que chasselas et pinot noir ont un bel avenir. Et la concurrence internationale n'affectera pas beaucoup les petits domaines, auxquels la clientèle est attachée par la proximité, le goût et la tradition. Mais les nouveaux clients, les jeunes surtout, font preuve de davantage de curiosité. Ils veulent savoir comment nous procédons et ils sont curieux de découvertes. A nous de les satisfaire ».

Pour Charlène, l'aventure ne fait donc que commencer. Et elle se poursuivra cet été... par son mariage.

UN PARTAGE FAMILIAL DES TÂCHES

« Etant donné la topographie de nos vignes, la quasi-totalité des travaux sont conduits manuellement », explique Charlène. « Mais j'ai la chance d'être solidement épaulée. Mon papa se consacre bien sûr essentiellement au bétail et aux cultures, ceci depuis plus de 40 ans. C'est ma maman, Mirjam, qui s'occupe principalement des vignes. Elle y consacre beaucoup de temps et d'énergie. Et comme elle adore aussi les contacts avec les clients, j'ai de la chance ».

Ne pouvant pour l'heure vivre de sa production, Charlène travaille à 60 % à la Station viticole et Encavage de l'Etat, à Auvernier, « une activité dans laquelle je me plais beaucoup ».

PARCOURS D'UNE BATTANTE

Non contente de cela, Charlène s'est engagée, avec d'autres jeunes viticulteurs, dans l'organisation de la Balade gourmande du Vignoble neuchâtelois. Elle en est la secrétaire et s'occupe du sponsoring et de l'organisation. « En 2022, c'était une balade nocturne, un beau défi à relever. Cela a été parfois compliqué mais tout s'est parfaitement déroulé. Cette année, nous mettons sur pied une nouvelle Balade gourmande, de jour cette fois, le samedi 1^{er} avril, entre Cressier et Cornaux. Nous alternons les balades entre l'Est et l'Ouest du canton, mais le but est toujours de faire découvrir les vins de Neuchâtel et les meilleurs accords mets-vins sur la base des produits régionaux ». Pour compléter le portrait, Charlène est une sportive accomplie : elle pratique le trail ou course à pied en milieu naturel.

■ Texte et photos : Jacques Girard

CHARLÈNE SE LANCE

Pour Charlène, alors toujours engagée au Château de Praz, la date déterminante, c'est 2019. C'est lors de ce millésime qu'elle élève sa première barrique de pinot noir. « J'ai acheté le raisin à mes parents. C'est comme cela que tout a démarré », ceci sous l'appellation Trois-Lacs puisque Charlène a vinifié ce premier vin à Praz. La cuvée sera baptisée Sérénade. En 2020, Charlène augmente ses quantités et élève chasselas et pinot noir à Praz, toujours sous l'appellation Trois-Lacs. Dès 2021, Charlène peut bichonner

ses crus dans les caves d'Alain Gerber, à Haute-rive. Elle bénéficie dès lors de l'appellation Neuchâtel AOC. « Alain Gerber a tout de suite accepté de mettre son infrastructure à ma disposition », poursuit Charlène. « Mais je conduis seule la totalité des travaux de vinification. Pour moi, cela a été un privilège de pouvoir compter sur ce vigneron réputé. Les échanges d'expériences que j'ai avec lui sont fructueux ». De façon plus générale, Charlène relève d'ailleurs que les échanges entre les vigneron(ne)s neuchâtelois, jeunes ou plus âgés, se révèlent particulièrement enrichissants.



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 de MONTMOLLIN
Auvernier - Neuchâtel

Grand-Rue 3
2012 Auvernier
www.domainedemontmollin.ch

BIO SUISSE

Année viticole

2022

MÉTÉOROLOGIE

Après une année 2021 très humide, 2022 aura été marquée par une longue période de sécheresse. Sur l'année, la quantité des pluies est excédentaire. Par contre la répartition n'est pas homogène. Mars, mai, juillet et août se sont avérés très secs. Des températures sensiblement plus hautes que les normales saisonnières ont été mesurées sur quasiment tous les mois de l'année. Le couple températures élevées et faibles précipitations sur les mois de juillet et août a fortement impacté l'environnement. Le manque de précipitations a asséché les sols en profondeur. Heureusement, les pluies très excédentaires de l'automne ont permis aux sols de retrouver un état hydrique normal. Ces variations brusques et saccadées de la météo semblent se multiplier avec le changement climatique.

DÉVELOPPEMENT DE LA VIGNE

Cette année, la vigne a débourré dans la deuxième quinzaine du mois d'avril ce qui correspond aux normes saisonnières. L'avancement phénologique s'est accéléré durant le mois de mai. Il en est résulté une floraison début juin, sans précipitation et avec des températures chaudes, conditions optimales pour une bonne nouaison. La suite de la saison a mis les jeunes vignes à rude épreuve tandis que les parcelles moins sensibles à la sécheresse se sont bien développées. Les pluies insuffisantes de mai à juillet ont poussé les vigneron·nes à recourir à l'irrigation pour limiter le stress hydrique et ainsi éviter le blocage du développement de la vigne. Fin juillet, le vignoble neuchâtelois débutait déjà la véraison.

Les cépages précoces comme le Divona et le Solaris ont, par endroit, déjà été récoltés durant la première moitié du mois d'août. Les analyses de mi-août prédisaient une maturité des baies similaire aux millésimes 2003 et 2018 et un poids des baies similaire à 2015. Les précipitations de la fin

du mois d'août ont permis de gonfler les baies. Les vendanges ont, pour la majorité du vignoble, débuté durant la première dizaine du mois de septembre avec des raisins sains et en quantités suffisantes.



Vendange particulière : sur fond de gazon grillé, une jeune vigne de Divona assoiffée a dû être vendangée, le 8 août, à 89°Oe, à la Station viticole, afin d'arrêter les dégâts dus aux guêpes et de préserver un peu d'acidité (photo J. Rösti).



CAVES DU PRIEURÉ
DE CORMONDRÈCHE

2036 Cormondrèche
info@prieure.ch

032 731 53 63
www.prieure.ch



BIOSUISSE



demeter

Certifié depuis 2012

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

MALADIES ET RAVAGEURS

Le mois d'avril 2022, très humide, laissait augurer des conditions favorables aux attaques précoces de mildiou. Mais le mois de mai, sec, aura vite fait de remettre de l'ordre. Arrivées au mois de juin, les précipitations et les températures faisaient craindre l'oïdium. L'ensoleillement généreux et les températures soutenues ont également empêché tout développement majeur de cette maladie. Quelques foyers ont bien été signalés mais notre réseau de parcelles témoins non traitées n'a pas permis d'observer des départs généralisés. Par conséquent, l'année phytosanitaire 2022 aura été plutôt calme pour les vigneron·nes. Beaucoup d'exploitations ont même pu réduire le nombre de traitements habituels.

Le retour des pluies excédentaires, à partir du 20 septembre, n'a nullement affecté le raisin. En effet, la vendange précoce a mis les grappes à l'abri de toutes les attaques tardives de botrytis.

Actuellement, le vignoble des Trois-Lacs n'est pas encore colonisé par la cicadelle, vectrice de la flavescence dorée. La surveillance du territoire n'a heureusement pas encore décelé de cep atteint par ce phytoplasme. Par contre, le « bois noir » est systématiquement détecté dans le vignoble des Trois-Lacs.

Cette situation inquiète la Station viticole. En effet, il n'est pas possible de différencier ces deux pathologies dans une parcelle. Seule une analyse de laboratoire permet de faire la distinction. Pour éviter tout problème futur, le vignoble doit être assaini. Les ceps atteints de bois noir doivent être méthodiquement annoncés à la Station viticole et arrachés. Sans cette mesure simple, l'équilibre sanitaire actuel du vignoble, pourrait être fortement compromis dans un avenir très proche.

Du côté des insectes, l'année fut également très calme. Le vers de la grappe est globalement sous contrôle sur l'ensemble du vignoble neuchâtelois. La lutte par confusion à faible densité, démontre, pour le moment, sa pleine efficacité. Sur le front de la drosophile suzukii, là aussi, pas grand-chose à signaler. Certes l'année ne lui était pas favorable. L'année 21, bien qu'humide, n'avait pas non plus stimulé les populations dans la vigne.

SURFACES, QUANTITÉ ET QUALITÉ

Le nouveau registre des vignes informatisé avec auto-déclaration et géo-référencement des surfaces a pu être déployé, pour la deuxième année consécutive. A cette occasion, les 250 exploitants du canton, soit quatre de plus qu'en 2021, n'ont dû annoncer que les reconstitutions et les mutations de parcelles. La surface viticole totale du canton s'élève ainsi à 604.7 hectares. L'augmentation de 1.4 hectare est principalement attribuable à une nouvelle plantation dans la plaine de l'Areuse, à Cortaillod.

Comme les années précédentes, les cépages gagnants sont des spécialités telles que le Chardonnay, le Sauvignon blanc et le Viognier, pour les blancs, et le Gamaret pour les rouges. Le Pinot noir voit sa progression historique stagner depuis maintenant trois ans. D'autre part, le Chasselas continue sa décroissance avec encore une perte de presque deux hectares, cette année.

Après une année 2021 de disette pour le raisin, la récolte 2022 a pu renouer avec une quantité réjouissante atteignant 4'339 tonnes au total, malgré la sécheresse durant l'été. Même si cette quantité représente 11 % de plus par rapport à la moyenne des vingt dernières années, elle n'arrivera que partiellement à combler la perte de 40 % de 2021. Le manque de vin a poussé plusieurs encaveurs à mettre du Blanc ou de l'Œil-de Perdrix du millésime 2022, bien avant Noël, sur le marché, volant ainsi, en quelque sorte, la primeur au Non-Filtré.

Au niveau du sondage, la moyenne cantonale affiche seulement 90.9° Oechsle pour le Pinot Noir et 74.1° Oechsle pour le Chasselas. Des valeurs plutôt modestes pour une année aussi précoce que 2015 ou 2018 qui montraient des sondages records de 96-98° Oechsle pour le Pinot Noir et de 77-78° Oechsle pour le Chasselas. D'une part, la sécheresse a bloqué la maturation dans certaines situations et d'autre part, les vigneron·nes ont un peu anticipé les vendanges afin d'éviter des surmaturations. Dans tous les cas les premiers vins montrent un bel équilibre.

■ Auteurs : *Charlène Contesse,
Aurèle Jobin et Johannes Röstli*

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

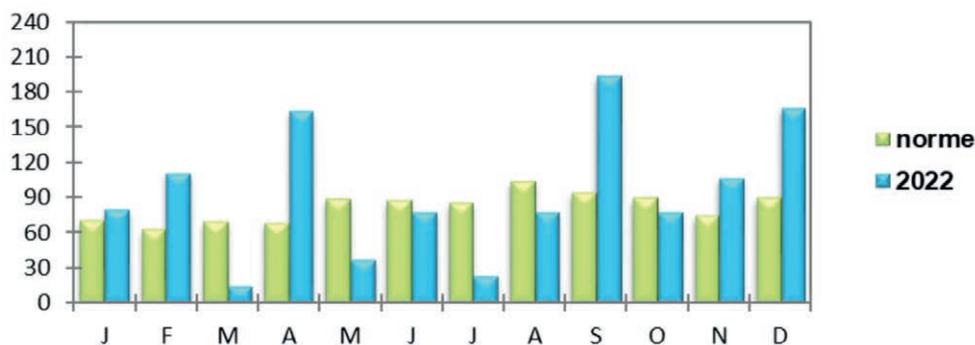
Chambre neuchâteloise d'agriculture et de viticulture

Salaria Lallorenge | © Agrisano

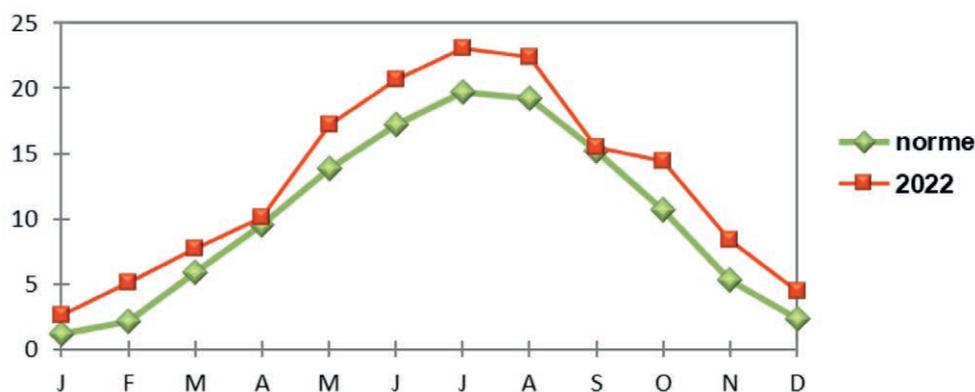
— LES VINS DE —
Boris Keller

Caveau de dégustations

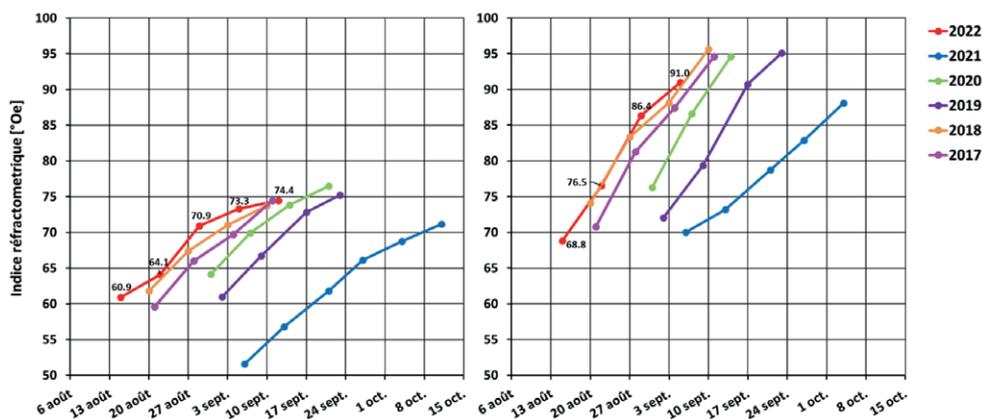
Route du Camp 3
2028 Vaumarcus
032 835 19 92
www.vins-keller.ch



Pluviométrie mensuelle (en mm), à Gorgier, en 2022, comparée à la norme des dix dernières années.



Température moyenne mensuelle (en °C), à Gorgier, en 2022, comparée à la norme des dix dernières années.



Maturation du Chasselas (à gauche) et du Pinot noir (à droite), en 2022 comparée à celle des cinq dernières années.



Domaine Brunner
 VIGNERON ENCAVEUR

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

Sortie 2023: les Vignolants iront dans le Piémont

Cette année, les GO, Christiane & Bernard Chevalley et Thérèse & Antonio Peluso, ont sollicité une proposition auprès de l'entreprise Hertzaisen qui a déjà assuré les sorties 2019, 2020 et 2022. Avec le cariste, ils ont convenu du programme suivant dont nous vous dévoilons, en primeur, les grandes lignes. Vous recevrez les informations détaillées ultérieurement.

Le vendredi 25 août, à 7h00, les participants quitteront Colombier pour se rendre à Turin. La capitale du Piémont, traversée par le Pô, est une ville de près de 900'000 habitants, célèbre pour ses boulevards bordés par de magnifiques bâtiments baroques et par des vieux



cafés (via Roma), pour ses grandes places (ici, la Piazza Castello), pour sa tour, le Mole Antonelliana d'où on jouit d'une splendide vue panoramique, pour son «Palazzo Reale» et son Musée

du «Palazzo Madama», pour le Saint Suaire et, bien sûr pour sa fabrique d'automobiles et son équipe de football la Juventus.



Après le repas de midi, les Vignolants effectueront une visite guidée classique de la ville (durée 2 heures, environs).

Vers 17 h 30, le car les transportera à Asti, bourgade de 77'000 habitants, connue pour son Moscato, où ils passeront la nuit.

Le matin du samedi 26 août, ils visiteront une truffière. Ils y recevront des explications scienti-



ifiques sur ce champignon sublime en cuisine et pourront le savourer.

L'après-midi, dans une cave, ils dégusteront le cru emblématique de la région élaboré à partir du cépage nebbiolo, avant de revenir à Asti pour y passer une seconde nuit.

Le dimanche matin 27 août, les Vignolants iront à Vercelli, ville de 45'000 habitants située entre Turin et Milan, au cœur d'une plaine agricole. Elle est le premier centre européen de production de riz. Ils feront une visite guidée d'une rizière avant de prendre, l'après-midi, le chemin du retour. Arrivés dans le littoral ouest, ils ne manqueront pas de s'arrêter chez un vigneron accueillant, pour le coup de l'étrier...



Texte JFK

Photos trouvées sur Internet

Neuchâtel
APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

ALAIN GERBER • VIGNERON-ENCAVEUR • HAUTERIVE

DOMAINE DE
CHAMBLEAU
Louis-Philippe Burgat

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

Chapitre & Frairie de printemps

Le samedi 18 mars prochain, en notre fief du Château de Boudry, se dérouleront notre 72^e Chapitre et notre Frairie de Printemps.

A 18h15, aura lieu l'intronisation solennelle de douze impétrants : Margaux Divernois, Christelle Gavillet-Borioli, Marianne Rohrer, Pierre-Alain Rohrer, Rachel-Laure Billeter, Rita Piscopiello, Patrick Boillat, Sébastien Jendly, Heidi Gutleben, Sylvia Indermühle, Didier Perrenoud, Rolf Revilloud.

A 20h00, les convives dégusteront, assurément avec un immense plaisir, le menu de fête décrit ci-après, conçu et préparé par l'équipe de « Cinq Sens ».

Texte & Photos : JFK



Terrine de caille aux noisettes d'Areuse Topinambours et condiments de circonstances

*Perdrix blanche, Neuchâtel AOC 2019
Cave Chantal Ritter Cochand, au Landeron*

Truite de Môtiers confite et Asperges du Seeland

*Chardonnay, Neuchâtel AOC 2022
Domaine de Montmollin, à Auvernier*

Filet de veau de nos montagnes, façon Orloff, au vieux gruyère des Ponts-de-Martel Déclinaison de carottes - Panicaut de Cornaux

*Pinot Noir, Neuchâtel AOC 2021
Domaine de l'Hôpital Pourtalès, à Cressier*

Eclair au britchon, poire pochée au Pinot noir et saladine

*Pinot noir « barrique », Neuchâtel AOC 2018
le Bôle d'Or, Domaine Henri Egli, à Bôle*

Tartelette de quinoa des Graines de l'Ami Luron, façon riz au lait

*Mousseux rosé brut, Neuchâtel AOC 2020
Domaine Divernois, à Cornaux*

Café / Thé et mignardises



Concours

AGENDA 2023

MARS

- Di 12** Festin neuchâtelois (*)
Sa 18 Château de Boudry: Chapitre annuel et Frairie de Printemps
Je 30 Train du Terroir, avec la Maison Mauler (*)

AVRIL

- Sa 1^{er}** Balade gourmande dans le Vignoble neuchâtelois (*)
Je 27 Train du Terroir avec le Domaine Divernois (*)

MAI

- Ve-Di 5-6-7** Cressier: Fête du Vin nouveau
Sa 6 Cressier: Journée des Confréries neuchâteloises
Ve-Sa 12-13 Opération « Caves ouvertes » (c.f. article dans ce numéro)
Je 25 Train du Terroir avec les Caves de la Béroche (repas) (*)

JUIN

- Me 21** Dégustation publique de l'Œil-de-Perdrix (*)
Ve 23 Frairie de la Floraison au Domaine Brunner, à Bevaix
Sa 24 Quarantième anniversaire du jumelage Boudry - Voujeaucourt
Je 29 Train du Terroir avec Nicolet Vins (*)

NOTEZ DÉJÀ DANS VOTRE AGENDA

AOÛT

- Sa-Di 19-20** Cernier: Fête de la Terre
Ve-Di 25-26-27 Sortie annuelle dans le Piémont (c.f. programme dans ce numéro)

* 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

VOYAGE AU CANADA

du 18 septembre au 8 octobre 2024 :

(visite de notre Ambassade). Hâtez-vous de vous inscrire : il ne reste que trois places. Le programme complet est disponible. Contactez Alfred Zehr / alfred.zehr@bluewin.ch / 079 604 30 53)

QUESTION DU CONCOURS DU N° 139

De quel insecte, vecteur d'une maladie mortelle pour la vigne, surveille-t-on, avec une vigilance toute particulière, l'installation éventuelle dans le Vignoble neuchâtelois ?

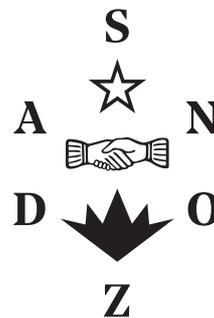
Envoyez votre réponse, à la rédaction, jusqu'au 30 avril 2023.

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° 138

Nous avons reçu sept réponses exactes dans le temps imparti. Le tirage au sort a désigné **M. Fabrice Despland**, de Bevaix, que nous félicitons vivement. Il recevra, comme promis, trois bouteilles de vin provenant de la Cave Alain Gerber, à Hauterive (Prix Ambassadeur 2022).

Réponse: Il est important de retourner une bouteille de Non Filtré, avant de la servir, afin de remettre en suspension les levures qui se sont déposées et de donner au vin son aspect trouble.



SANDOZ & CIE VINS - NEUCHÂTEL
 VITICULTEURS - ENCAVEURS

RUE DE LA DÎME 98
 CH - 2000 NEUCHÂTEL

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




 Chateau d'Auverrier
 ENCAVAGE FONDÉ EN 1603
 Thierry Grosjean & Cie
 PROPRIÉTAIRE - ENCAVEUR



WWW.CHATEAU-AUVERNIER.CH
 TEL. +41 32 731 21 15



Caves Ouvertes 2023

Les 12 et 13 mai prochains, auront lieu les traditionnelles Caves Ouvertes du Vignoble neuchâtelois.

Réservez, dès à présent, en ligne, votre billet, au prix de CHF 30.—, sur www.cavesouvertesneuchatel.ch et partez à la rencontre de 37 vigneron-encaveurs qui vous accueilleront le vendredi 12 mai, de 16 h 00 à 20 h 00 et le samedi 13 mai, de 10 h 00 à 17 h 00.

Comment l'opération se passe-t-elle cette année ?

- Je réserve, en ligne, mon billet sur www.cavesouvertesneuchatel.ch. Celui-ci m'offre :
 - La possibilité de rencontrer 37 vigneron-encaveurs ;
 - La dégustation des vins emblématiques et incontournables de notre vignoble cantonal ;
 - La liberté de voyager sur le réseau « Onde Verte » des transports publics durant les deux jours des Caves Ouvertes ;
 - Un bon à faire valoir chez les restaurateurs partenaires de « C'est bon ! » ;
 - Un bon à faire valoir directement auprès des vigneron-encaveurs, valable uniquement durant la manifestation.
- Je récupère mon bracelet « Caves Ouvertes 2023 » dans une des caves ou dans les points de retrait (attention à bien conserver votre billet qui fait office de titre de transport)
- Je pars à la découverte des Caves du Vignoble neuchâtelois et je déguste les spécialités de la région, dans une ambiance conviviale et authentique !

Vous avez envie de prolonger votre expérience des Caves Ouvertes ? Six hôtels du canton vous proposent l'offre « Wine Dine Stay ». Poursuivez la soirée avec un menu neuchâtelois et une nuitée dans l'hôtel de votre choix. Découvrez les offres sur neuchatel-vins-terroir.ch/caves-ouvertes/#wine-dinestay et réservez directement auprès des hôtels en mentionnant l'offre WINE DINE STAY.

→ Scannez le QR code et découvrez toutes les informations sur les Caves Ouvertes



■ NVT : Emilie Roemer



Le bouchon parfait
pour tous vos vins.



- Bouchons naturels
- Bouchons techniques
- Bouchons pour vins effervescents

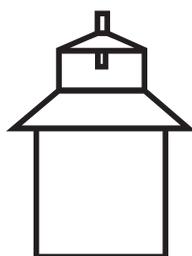
Représentation pour la Suisse romande

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



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

Abécédaire œnologique

Lettre F, la suite

En avançant dans l'abécédaire, les mêmes sujets peuvent se retrouver sous d'autres mots que nous tâcherons de traiter de manière complémentaire. Quelques anglicismes seront également décodés.

FÉCONDATION

Le sujet a été largement évoqué dans l'article sur les clones (N° 126, de septembre 2019). C'est par la main de l'homme que s'effectue la fécondation des fleurs de vignes, lors de la création d'un nouveau cépage. Notre plante favorite se donne des airs de vanille, puisque sa fleur est inaccessible aux insectes. Elle est auto-fertile et n'a donc nullement besoin du vent ou des abeilles pour sa fécondation. Les Vignolants fêtent la floraison, le moment où un parfum subtil se répand dans le vignoble et où l'on peut apercevoir la discrète fleur. Le capuchon qui la recouvre tombe à ce moment-là, mais la fécondation a déjà eu lieu !



Floraison et chute des capuchons

FLORAISON

Elle a lieu dans le courant du mois de juin. C'est un stade très important et les conditions météorologiques sont prépondérantes. Il faut du chaud pour que le pollen soit mûr et pas de pluie pour que le capuchon ne reste pas collé à la fleur. Enfin, retenir que la vendange a lieu 100 jours après la pleine floraison !

ARÔMES ET SENTEURS DU VIN EN F : la liste n'était pas exhaustive dans l'article précédent. Il nous reste quelques notes végétales et tertiaires :

- **FENAIISON.** Bien que le gazon fraîchement tondu soit très négatif lorsqu'il est ressenti dans le vin, il n'en va pas de même pour les notes de foin séché issu de prairies fleuries. On les retrouve dans des vins très complexes, en début de maturation.
- **FENOUIL.** De même que des notes anisées sont susceptibles d'être perçues dans certains blancs aromatiques
- **FINAL** ou note finale désigne la persistance plus ou moins longue à l'issue de la dégustation.
- **FOUGÈRE.** Jolie note aromatique et fraîche.
- **FORMIATE D'ÉTHYLE.** Notes de pruneaux.
- **FUMIGATIONS.** Elles se pratiquent en Slovénie. Traditionnellement, on met le feu à un bouquet d'herbes aromatiques, dans le tonneau, avant d'y introduire le moût.
- **FURFURAL, FURFUROL.** Substances responsables des notes d'amandes grillées, de caramel ou de toasté. Ce sont des arômes dits



Chauffe traditionnelle des barriques

tertiaires, non endogènes, apportés par l'élevage en barrique, au même titre que la touche vanillée. Comme évoqué précédemment, c'est lors de l'opération de chauffe des barriques que se forment ces molécules. On parle de *toastage* ou de *bousinage*.

FER

Ce métal est l'ennemi du vin. Il peut provoquer la « casse bleue » ou la « casse blanche », nom donné en fonction de la couleur du trouble qu'il occasionne au vin.

Le problème peut survenir suite à un contact avec des outils ou des cuves métalliques. Dans certains pays, notamment en Espagne, des concentrations importantes en fer sont contenues dans les sols. C'est rarement le cas en Suisse.

En revanche, on connaît, en Valais, la tradition du « vin des accouchées ». En effet, au XIX^e et au XX^e siècle, on donnait aux parturientes de l'Humagne blanche, en raison de sa supposée richesse en fer. Des analyses ont montré que ce n'était pas le cas mais ce vin demeure de mise pour fêter les naissances !



Humagne blanche (Photo : Swisswine promotion)

FEUILLETTE

Il s'agit d'une demi barrique qui contient 114 litres alors que le quarteau de 57 litres correspond au quart d'une pièce bourguignonne (barrique) de 228 litres.

FLACONS : FILLETTE, FIOLES, FLÛTE

La fillette correspond à notre chopine (37.5 cl). Elle est en usage dans le Beaujolais et à Paris.

La fiole, encore plus petite, contient une ration de voyage ou un vin plus précieux, un liquoreux. Quant à la Flûte du Rhin, en verre brun, elle est le contenant traditionnel des Œil-de-Perdrix de Neuchâtel... bien que, sous d'autres cieus étoilés, elle soit connue sous le nom de Valaisanne !

FILTRATION

C'est la période du Non Filtré. Nous n'allons donc pas nous mettre la tête à l'envers avec ce concept que nous développerons, plus longuement, dans une prochaine édition !

FIXIN

Vous l'avez peut-être remarqué, l'Abécédaire ne disserte, en principe pas, au sujet des noms géographiques. Petite exception pour avertir les Neuchâtelois du fait, qu'en Bourgogne, on ne prononce pas Fixin mais Fissin. De même pour Aloxe-Corton qui se prononce Alosse ! Essayez également de ne pas écorcher Gevrey en « Chevrey-Chambertin » comme on l'entend trop souvent. En revanche, vous êtes priés de rouler les R sur les terres des Ducs de Bourgogne !

FLASH-PASTEURISATION

On connaît les fioles stériles de Louis Pasteur contenant du vin pasteurisé. Si celui-ci se conserve bien, il n'en va pas de même de son goût qui est irrémédiablement transformé. Dans les années 80, on a appliqué au vin un système qui consiste à monter très rapidement la température du vin à 72°C (pas plus de 20 secondes) et à la redescendre aussi vite. On élimine ainsi les micro-organismes indésirables (bactéries acétiques, Brettanomyces), sans altérer les qualités organoleptiques du vin.

FLAVESCENCE DORÉE

C'est une grave maladie de la vigne pour laquelle on ne connaît, à l'heure actuelle, pas de traitement. Elle est dite « de quarantaine ». Une veille sanitaire est organisée dans tous les cantons. Si une vigne malade est repérée, on procède à une analyse ADN des feuilles, car la maladie et son jaunissement,



Photo : Agroscope

peuvent être confondus avec d'autres pathologies. Un périmètre de quarantaine est déclaré. Si la maladie est avérée, on doit procéder à l'arrachage des plants et à leur incinération !

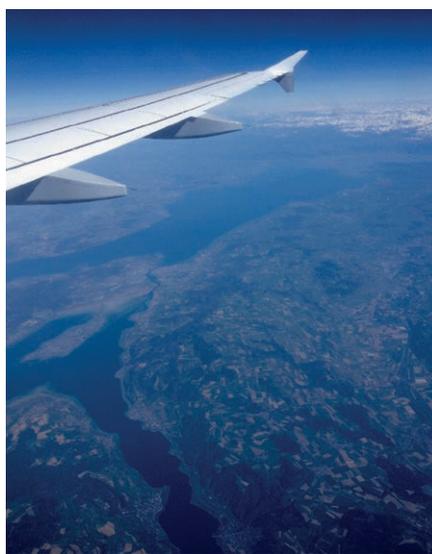
Le vecteur de la maladie est une cicadelle (*Scaphoideus titanus*) dont la présence n'a pas encore été attestée dans le vignoble neuchâtelois. En revanche, d'importantes surfaces ont déjà dû être arrachées sur les rives du Léman.

FLAVONES

Il s'agit des colorants jaunes présents dans la pellicule des raisins blancs. Comme l'on macère de plus en plus les cépages blancs, on trouve souvent des vins à la robe or, sans que celle-ci soit due à un quelconque vieillissement.

FLYING WINEMAKER

même *World flying winemakers* si on prend des gens comme Michel Rolland, connu du grand public après le film *Mondovino*. Il s'agit d'œnologues volants, prodiguant leurs conseils dans le monde entier. Au palmarès du dit Michel Rolland : 240 domaines dans 14 pays. Il ne compte plus son empreinte carbone !



Survol du vignoble de la Thurgovie et du lac de Constance

FŒHN

On ne parle pas ici du sèche-cheveux qui fait hurler de rire les Français mais de notre bon vent chaud helvétique qui fait murir ou pourrir les récoltes tardives dans les vallées alpines.

FOLLE BLANCHE

Cépage français dont le vin est utilisé en distillation pour produire les cognacs et les armagnacs. Son autre nom est Gros-plant du pays nantais.

FOLLETAGE

Coup de chaud de la vigne qui évapore plus d'eau qu'elle ne peut en tirer du sol. Cela conduit à un dessèchement des extrémités, puis des feuilles et des rameaux. Dans notre vignoble, en 2022, des vignes ont été victimes de ce phénomène et ont arrêté de faire mûrir les raisins.

FONGICIDE

Littéralement, qui tue les champignons. Ces produits anti-parasitaires sont utilisés pour lutter contre le développement de maladies fongiques telles que le mildiou et l'oïdium. Pour ce qui est de la pourriture (*botrytis*), on essaie de se passer de traitement en favorisant l'aération au niveau des grappes, en défeuillant cette zone.

FORMOL

Chacun connaît l'usage du formol utilisé, par exemple, pour conserver une vipère en bocal, comme celle retrouvée dans les locaux de l'ancienne Ecole de viticulture d'Auvernier qui a fermé ses portes en 1908 !

De nos jours, l'Indice de Formol indique l'azote disponible pour les levures dans les moûts. L'analyse hebdomadaire des échantillons de raisins, pratiquée à la Station viticole cantonale permet de situer la fermentescibilité des futurs moûts.



FORTIFIÉ

Se dit des vins auxquels on a ajouté de l'alcool pur en cours de fermentation, tels que les Portos, les Muscats des Beaumes-de-Venise, de Frontignan ou de Rivesaltes. On dit aussi « vins mutés ». La fermentation s'arrête et la quantité de sucre non encore fermentée apporte la douceur à ces vins dits « Vins doux naturels » ou VDN.

FOUDRES, FÔTS

Tonneaux de différentes tailles. On dit aussi « Vases » chez nous.

FOULAGE

Action de faire éclater la baie de raisin pour libérer le jus et faciliter le pressurage.



Etiquette de PD, début XX^e siècle

FRANC DE PIED

Désigne des plants de vignes (boutures) qui n'ont pas été greffés. On dit aussi « Producteurs directs » (PD). Ces vignes sont, à tout moment, susceptibles d'être attaquées par le Phylloxera, à moins d'être plantées dans des terrains sableux, par exemple aux Salins du Midi (Aigues-Mortes), en France.

FRAUDES, FRELATÉ, FALSIFICATION

Rendez-vous à la lettre P, pour Phylloxera, chapitre dans lequel ces sujets seront traités.



FRENCH PARADOX

Un article publié, en 1990, dans la revue Health fait mention d'une étude comparative, entre population anglo-saxonne et française, en ce qui concerne les maladies cardio-vasculaires. Or, c'est ici qu'il y a un French Paradox, car les Français réputés fumeurs, buveurs et amateurs de bonne chère, sont moins victimes de ces maladies. L'étude approfondie démontre que c'est la consommation régulière de vin rouge qui produit un effet protecteur, grâce aux tannins qui sont de puissants antioxydants. On parle bien des polyphénols des vins rouges et il vaut mieux qu'ils soient foncés et tanniques, donc plutôt Syrah, Cabernet Sauvignon que Pinot Noir.

FRENCH RABBIT

Commercialisé par la maison Boisset, c'est le premier vin conditionné en « Tetrapack » sous le nom de « ePod », le e étant en rapport avec l'environnement, l'économie et l'écologie. Dans des contenants de 250 ml, de 500 ml et d'un litre, on trouve du Chardonnay, du Pinot Noir et du Merlot. Poids de l'emballage : 4 % du contenu.

FROMNTEAU OU FROMENTOT

Il semble que ce soit l'ancien nom du Pinot Gris, en Champagne. Il n'est plus cultivé dans cette région. Le Pinot Gris, comme d'autres cépages, se trouve sous divers noms : Tokay en Alsace, Malvoisie en Valais et se dit Grauburgunder en allemand. Quant au Fromentot, il peut désigner la Rousanne en l'Isère.

Grefte à l'anglaise
(Collection de la Station viticole)

FRUCTOSE

Ou « sucre de raisin ». Avec le glucose, ce sont les sucres principaux contenus dans les baies. En nomenclature chimique, tout ce qui se termine en ose désigne des sucres.

FURMINT

Cépage hongrois donnant naissance au célèbre Tokaji. Sa réputation était telle que les Alsaciens donnèrent le nom de cette appellation à leur Pinot Gris. Après l'entrée de la Hongrie dans l'Union européenne, un régime transitoire a été mis en place. Dans un premier temps, les vins alsaciens ont porté l'appellation Tokay-Pinot Gris. Le délai passé, l'Alsace a dû abandonner définitivement le mot Tokay et indiquer uniquement le nom Pinot Gris. Reste la Malvoisie du Valais !

F comme Fin. Nous quittons avec émotion cette lettre pour toucher au point G, dans notre prochaine chronique !

Texte et photos Yves Dothaux
(sauf mentions contraires)

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

BOUVET-JABLOIR

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

91 Yves Beck M. 2018
91 RP Rousling M. 2017
Sélection neuchâteloise Sélection Or 2021 M. 2018
Sélection neuchâteloise Prix Excellence 2020 M. 2017

BOUVET-JABLOIR
MAISON FONDÉE EN 1923

Découvrez-en plus sur
BOUVET-JABLOIR.CH

« Cinq Sens » ou la réussite de deux frères

En 2007, nous avons eu pour la première fois l'opportunité de déguster un repas préparé par « Cinq Sens ». Depuis, nous continuons à apprécier régulièrement les préparations de l'entreprise. Pour cette Frairie de Printemps 2023, nous aurons à nouveau le plaisir de déguster des mets qui, à l'instar des précédents, devraient réjouir vos papilles. Nous en profitons pour vous présenter un petit historique de l'entreprise.

En 2004, les frères David et Sébastien Maye, désirant faire partager leur passion pour la cuisine, ouvrent une petite structure originale de traiteur qui rencontre le succès. « Cinq Sens » acquiert, rapidement, sur le marché romand, une renommée permettant de pérenniser l'entreprise et d'entrevoir des possibilités de développement intéressantes à moyen terme.

De deux personnes à l'origine, « Cinq Sens » emploie aujourd'hui l'équivalent de 50 personnes à plein temps. L'entreprise se développe, dans un premier temps, essentiellement autour du service traiteur traditionnel, à savoir la mise sur pied d'événements exclusifs pour ses clients. En parallèle, elle est aussi présente lors de différentes manifestations « grand public » - Montreux Jazz Festival, Fêtes des Vendanges de Neuchâtel, Salon des Goûts et Terroirs de Bulle... - afin d'offrir des prestations culinaires avec le souci constant de véhiculer une image de haute qualité.

Au cours de l'année 2007, « Cinq Sens » devient active dans la gestion de restaurants d'entreprise. En parallèle, afin d'apporter une plus grande flexibilité aux consommateurs, elle développe un automate novateur, nommé « Midi Cinq », destiné à la distribution quotidienne de repas en entreprise.

En janvier 2013, « Cinq Sens » déménage dans ses propres locaux, à Fontaines, afin de s'ancrer plus profondément dans un tissu régional qui lui est cher. Ce nouvel investissement conséquent doit lui permettre de réaliser ses objectifs prioritaires : offrir à ses employés des conditions de travail adéquates, stabiliser le niveau du chiffre d'affaires du service traiteur, développer le segment de la restauration en entreprise.

En 2015, « Cinq Sens » décide d'élargir la palette de ses prestations en lançant un concept de livraison pour les crèches, les écoles, et les structures parascolaires. L'« Eveil des Sens » est né. Ce nouveau secteur d'activité im-

En 2021, intervient un important changement au sein de l'entreprise : le départ d'un des fondateurs, David Maye. La partie restauration est alors reprise par le chef de cuisine, depuis près de 15 ans, Damien Chanlon. La collaboration avec le responsable du service, David Domingos, s'intensifie afin d'offrir à la clientèle une magnifique expérience culinaire.



*Damien Chanlon, à gauche, David Domingos, à droite
Photo Sébastien Maye*

plique l'agrandissement du bâtiment nouvellement construit et la création d'une brigade de cuisine spécialisée dans la confection de menus pour la petite enfance.

En mai 2018, l'entreprise se lance un nouveau défi ! « Cinq Sens » ouvre son premier restaurant ouvert au public « La Halle des Sens » situé au sein du marché couvert « Hall'titude », à La Chaux-de-Fonds. C'est un lieu original et chaleureux où le maître mot est la proximité. Tout est cuisiné à partir des produits frais proposés par des artisans du marché.

■ Texte Alfred Zehr

<p>messeiller Lakeside Printhouse www.messeiller.ch</p>	<p>Imprimer c'est chez Messeiller! impression offset et numérique rapide • efficace • attrayant</p>
	<p>Messeiller SA Place de la Fontaine 1 Case postale 142 2034 Peseux 032 756 12 96 vente@messeiller.ch www.messeiller.ch</p> <p>Editeur du Bulcom BULCOM</p>
<p>MOSER graphic</p>	<p>032 724 40 40 Oscar-Huguenin 31 2017 Boudry www.mosergraphic.ch</p>

A l'œuvre !

Présentation publique du Non Filtré

Le mercredi 18 et le jeudi 19 janvier derniers, a eu lieu, respectivement à Neuchâtel (Garage Facchinetti) et à La Chaux-de-Fonds (Anciens Abattoirs) la présentation publique du Non Filtré. Dans les deux villes, les amateurs se sont pressés, nombreux, pour déguster le premier vin de l'année, ce célèbre Chasselas pourtant en constante régression dans notre canton. Les vigneron-ne-s présent-e-s ont proposé des crus qui révèlent bien la grande diversité des terroirs.

■ Texte & photo : JFK

A La Chaux-de-Fonds, Pierre-Jean Erard, Robert Goffinet, Antonio Peluso, Sylvain Ischer, Alfred Zehr et Jean-François Kunzi (de gauche à droite) entourent Mireille Bühler, directrice de NVT.



OENO PÔLE



Machines de caves
&
installations viticoles



1183 Bursins 078 716 40 00 www.oeno-pole.ch info@oeno-pole.ch

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

Le bon vin fait liesse quand le poulet est de Bresse !



DES VIGNOLANTS SAVENT L'APPRÉCIER...

Marie-Paule & Alain Geiser et Danielle & Alfred Zehr ont représenté la CV²N au Chapitre marquant le soixantième anniversaire de la Confrérie des Poulardiers de Bresse qui s'est tenu le 27 novembre 2022, à Louhans, charmante bourgade de cette région de France.

Crée en 1962, la Confrérie des Poulardiers de Bresse est forte de près de 4'000 membres. Elle les réunit deux fois par an, dans un esprit convivial et amical, avec la volonté de leur transmettre la culture gastronomique de la volaille bressane en défendant ce patrimoine culinaire, historique, régional.

En ce jour de fête et de réjouissances, 320 personnes étaient réunies à Louhans, pour honorer la « belle poule de Bresse ». Lors du chapitre solennel, trente-neuf impétrants ont été intronisés et ont reçu leur médaille et leur diplôme de chevalier, après avoir fait allégeance aux Poulardiers en faisant le serment de se consacrer à « défendre la volaille de Bresse, la vraie volaille, la pure »...

Si Alfred Zehr et Edgar Weise sont déjà des membres fidèles de la confrérie depuis 2008, ils ont été rejoints, cette année, à l'occasion de ce chapitre, le 143^e du nom, par Alain Geiser intronisé « Chevalier de la Belle Poule de Bresse ». Nous le félicitons au nom de la CV²N.

Notons au passage que parmi les intronisés au nom célèbre ou prestigieux figuraient l'ancien footballeur des « Bleus », Jean Tigana, et le chanteur Julien Clerc.



Texte et photos : Alfred Zehr



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 OUVERTES NEUCHÂTELOISES

À DÉGUSTER AVEC MODÉRATION

12-13

MAI

2023

ACHÉTEZ
VOTRE BILLET



[CAVESOUVERTESNEUCHATEL.CH](https://cavesouvertesneuchatel.ch)

 SWISS WINE | SANS HÉSITER
NEUCHÂTEL

Suisse. Naturellement.