

Le Vignolant

N°140 | juin 2023

**Lionel Gasser,
un jeune vigneron
plein de projets**



**Découvrez
aussi...**

Editorial
« Cinq ans,
déjà... »

Les Vignolants
Grand Chapitre
de la Confrérie
de Madère

Québec
Du Blanc de Neuchâtel
à l'Acadie blanc !

Sommaire

- 3 **Editorial**
« Cinq ans, déjà... »
- 4 **Portrait**
Lionel Gasser, un jeune vigneron plein de projets
- 7 **Neuchâtel Vins et Terroir**
Des produits de caractère...
- 8 **Que font les Vignolants ?**
Grand Chapitre de la Confrérie œnogastronomique de Madère
- 9 **Présentation**
L'archipel de Madère (note de la rédaction)
- 10 **Que font les Vignolants ?**
A l'œuvre !
- 15 **Agenda 2023**
Concours N° 140
Résultat du Concours du N° 139
- 16 **Québec**
Du Blanc de Neuchâtel à l'Acadie blanc !
- 18 **Abécédaire œnologique**
Le point G, enfin !

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'Éplattenier,

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

Lionel Gasser (JG).



Photo : AZ

« Cinq ans, déjà... »

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

Comme le temps passe ! Voici déjà cinq ans que l'actuel Comité de rédaction s'est lancé dans l'aventure « Vignolant ». Certes, il avait eu, auparavant, le temps d'envisager toutes les facettes de ce projet, approuvé par le Conseil de Gouvernance, puisqu'il constituait l'essentiel de la commission qui s'est penchée sur l'avenir de votre chère revue, alors un peu en panne. Mais vouloir apporter des changements et innover constitue toujours un défi.

Pour nous, le moment est venu de considérer le chemin parcouru et d'en dresser un bilan très succinct. Nous recevons beaucoup d'éloges qui, évidemment, nous procurent de nombreuses satisfactions. Ces félicitations doivent nous inciter à rechercher toutes les améliorations possibles plutôt que de nous reposer sur nos lauriers...

Nous avons publié le premier numéro du Vignolant nouvelle formule, en septembre 2018. C'était, en réalité, en poursuivant la numérotation d'origine que nous avons d'ailleurs conservée, le cent vingt-et-unième. Vous avez donc, en mains, le vingtième numéro (140) que nous avons conçu



Une partie des membres du Conseil de Gouvernance (robe à fond jaune) et de celui des Villes et des Villages (robe à fond rouge), devant le Château de Boudry (photo : Chien-Yu Chen)

et réalisé avec l'aide précieuse d'une graphiste. Nous avons pu compter sur la collaboration régulière et appréciée d'Yves Dothaux, de François Matthey-Jonais, président du Directoire de notre Ambassade québécoise (c.f. Vignolant N° 138), de «Neuchâtel Vins & Terroirs» dont Mireille Bühler est la directrice et de Johannes Rösti. Ils méritent bien un merci chaleureux.

Nous avons connu quelques échecs, par exemple, avec la publication de photos anciennes illustrant l'évolution du Vignoble – peut-être ont-elles davantage leur place dans un musée ou dans le giron familial – ou celle de la «carte blanche» proposée à un-e vigneron-ne. Nous avons évoqué des sujets importants : la culture biologique et celle biodynamique, l'apparition des vins «nature» sans intrants et sans sulfites ajoutés. Le réchauffement climatique et ses consé-

quences sur la culture de la vigne, notamment, a retenu et retiendra, sans doute encore, toute notre attention. Il constitue vraiment un sujet de préoccupation majeur. Il est difficilement compréhensible que, malgré une multitude d'exemples frappants, voire dramatiques, certains continuent de le minimiser et de le reléguer au second plan.

La présentation de la relève vigneronne, sous la plume experte de Jacques Girard, a rencontré un succès indéniable. Mais le sujet est bientôt épuisé...

Alors, soyez en sûrs, nous allons poursuivre notre «tâche», en recherchant la qualité et en suscitant toujours votre intérêt pour le domaine de la vigne, de celui du vin, de celui des produits du terroir et en glissant, ici et là, quelques reflets de la vie de notre compagnie.

En vous souhaitant un agréable été, je vous donne rendez-vous au mois de septembre prochain pour le numéro 141 de votre revue.

■ Texte et photo :
Jean-François Kunzi

Lionel Gasser

un jeune vigneron plein de projets

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 Lionel Gasser sur ses terres boudryennes, dans les hauts de la localité. Le parcours de Lionel est particulièrement intéressant puisque ce jeune vigneron de 27 ans vient de créer son propre domaine. Plein d'enthousiasme, il a produit son premier millésime en 2022. Rencontre avec un jeune homme entreprenant dans la jolie cabane de vigne qui surplombe les parchets qu'il cultive.

Lionel Gasser est un enfant de Boudry. C'est là qu'il a suivi ses premières classes primaires avant de rejoindre le Cescole (Cercle scolaire de Colombier et environs). Attiré très tôt par les métiers de la vigne et du vin, il décroche son Certificat fédéral de viticulture à Morges, au centre Agrilogie de Marcellin, en 2015, au terme des trois ans d'étude requis. Dans ce cadre, il effectue une série de stages chez Boris Keller, à Vaumarcus, puis à Ollon (VD) auprès de Michel Anex, des expériences qu'il complète, en fin de formation, par un stage aux Caves du Château d'Auvernier. Il y est ensuite engagé comme employé, une année durant, avant d'accomplir ses obligations militaires, en service long de dix mois, à Brugg, dans le corps des sapeurs.

PREMIÈRE RÉCOLTE EN 2022

Au sortir de sa période militaire, Lionel collabore, durant trois ans, au Domaine de Montmollin, à Auvernier. Un parcours qu'il poursuit chez Lavanchy Vins, à La Coudre (Neuchâtel), pour une nouvelle période de trois ans. Il continue d'ailleurs de travailler à temps partiel (20%), auprès de ce domaine. Ce gain complémentaire lui permet d'assurer une sécurité financière avant que les revenus de sa propre exploitation lui permettent de parvenir à l'autonomie.

Le grand tournant, pour Lionel, c'est bien sûr sa première récolte en propre, celle du millésime 2022, qu'il encave dans la maison familiale de Boudry. Il faut dire que sa famille est ancrée dans la viticulture depuis belle lurette, probablement

avant même la génération de l'arrière-grand-père. Lionel, cependant, est désormais locataire de deux hectares issus du domaine familial. Son papa continue à cultiver deux autres hectares dont la récolte est livrée à la Cave Châtenay. L'encépagement de la parcelle cultivée par Lionel est formé à 50% de Pinot Noir, 20% de Chasselas, le reste étant divisé à parts égales entre Gamaret, Divico et Pinot Gris.

UN JOB « ASSEZ INTENSE »

« Mon but », explique Lionel, « c'est de travailler avec le moins d'intrants possibles. Pour le travail de cave, je débute. Je fais surtout avec les moyens du bord. J'ai acquis du matériel d'occasion. J'utilise aussi du matériel prêté par des amis et d'autres vignerons qui me soutiennent dans cette phase délicate. Je rêve bien sûr, à terme, d'avoir mes propres locaux, mais c'est de la musique d'avenir. Pour l'instant, je mène les travaux de la vigne et de la cave seul, de la taille à la vente. C'est assez intense comme job. D'autant que tout est à faire, qu'il faut en particulier créer les contacts avec la clientèle ».

« Ce qui a suscité en moi le désir de créer mon propre domaine, c'est mon stage à Ollon. Mon maître de stage d'alors m'avait confié la responsabilité d'une petite parcelle dont je m'occupais à côté de mon travail. Je suis dès lors véritablement tombé amoureux du métier, mais je peux dire que j'avais cette vocation de longue date. Et, petit à petit, je me suis équipé et j'ai poursuivi mes efforts ».

L'AIDE PRÉCIEUSE DES AMIS

Pour son premier millésime, Lionel a vinifié le chasselas en Non Filtré. Il a également produit une petite quantité de Perdrix Blanche. Pour les



De la cabane de vigne de Lionel, un joli paysage et une riche diversité naturelle.



Lionel présente fièrement l'étiquette créée pour son premier millésime, celui de la récolte 2022.

UN ENGAGEMENT DE LONGUE DATE

Non content d'avoir un emploi du temps bien rempli, Lionel est un membre actif, depuis ses débuts dans le métier, du comité des Jeunesses viticoles neuchâteloises. Il a en particulier participé à l'organisation de la Balade gourmande 2023, qui a eu lieu le 1^{er} avril, entre Cressier et Cornaux. «*Un vrai succès, puisque nous avons réuni pas moins de 650 baladeurs*», relève Lionel avec satisfaction. Une belle occasion pour les participants de découvrir des alliances entre vins et produits du terroir régional grâce à une étroite collaboration entre encaveurs et artisans des métiers de bouche.

«*Entre jeunes vigneron, nous sommes soudés*», lance Lionel, «*on ne se tire pas dans les pattes. On s'entraide. La cohésion est excellente. On déguste régulièrement les uns chez les autres, on échange nos expériences. C'est peut-être une caractéristique de notre génération*».

S'ADAPTER AUX CHANGEMENTS CLIMATIQUES

Lionel se montre optimiste quant à l'avenir du vignoble neuchâtelois. Mais les effets des changements climatiques sont bien perceptibles, relève-t-il. Ainsi, les Pinots Noirs ont-ils quelque peu souffert de la sécheresse au cours des millésimes 2019, 2020 et 2022. Et les chasselas, très mûrs, moins tendus, ont pris un caractère un peu moins léger qu'à l'accoutumée. Il faudra en tenir compte dans les modes de cultures, dans le choix des variétés de cépages, voire des cépages eux-mêmes, pour conserver de l'humidité et compenser l'évapotranspiration, estime Lionel. Pour son domaine, Lionel s'oriente vers une culture sans intrants, pesticides ou autres. Mais cela ne peut se faire du jour au lendemain. «*Je fais déjà pas mal d'efforts dans ce sens, mais il me faudra encore plusieurs années pour parvenir*

vendanges – elles ont duré deux jours – Lionel a pu compter sur l'aide d'amis et d'autres vigneron. Son pressoir pneumatique, de petite capacité, suffit pour les quantités actuellement récoltées. Le Pinot Noir est élevé en barriques à raison de 20 % de la récolte. Le Gamaret et le Divico sont mis en barriques en totalité. Le reste des vins est élevé en cuves en acier ou en inox. «*J'aime tout autant la vigne que la cave. Pour moi, cela forme un tout. J'aime suivre l'ensemble*

du produit du début à la fin. Je trouve cela logique d'avoir la responsabilité du processus. Le travail de bureau, c'est moins ma tasse de thé, mais je l'assume pleinement. Ceci dit, je peux dire que je travaille non-stop y compris, souvent, les week-ends. C'est pratiquement obligatoire dans une phase de lancement. Comme je suis célibataire, je suis peut-être un peu plus libre de mon temps, mais, en même temps je ne peux guère partager toutes ces responsabilités...», sourit Lionel.



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



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



La belle cabane de vigne construite par le grand-père de Lionel.

au bio intégral. Mes parcelles, escarpées, sont difficiles à cultiver, et le coût de ce mode de culture est élevé. L'objectif est clair mais il faudra de la patience, surtout pour moi qui vient de constituer mon domaine».

A L'ÉCOUTE DES CLIENTS

«En matière de vinification, je recherche avant tout un beau fruit et une typicité liée au cépage et au parchet. Mais je suis au début d'un processus et je n'ai pas encore de ligne bien définie. J'écoute beaucoup mes clients dont j'ai déjà reçu des avis positifs. Je suis fier aussi de pouvoir proposer dorénavant ma propre étiquette».

L'avenir des vins de Neuchâtel n'inquiète pas Lionel malgré les obstacles à franchir, culturels ou commerciaux. Le vignoble neuchâtelois est même champion de Suisse de la culture bio, ce qui constitue un avantage certain sur les marchés, ajoute Lionel. «Et nous avons, en particulier, de magnifiques Pinots Noirs dont nous pouvons être fiers».

UN GRAND MERCI

«Mon but principal, bien sûr, c'est de pouvoir vivre de mes vins. Je suis conscient que rien n'est gagné d'avance et que les défis sont nombreux. Mais je suis prêt à les surmonter. Et

ce que je voudrais surtout dire, c'est un grand merci à tous ceux qui m'ont soutenu jusqu'ici : ma famille, mes amis, mes collègues vigneronnes et tous ceux qui m'ont aidé à concrétiser mon projet. J'aimerais leur faire savoir ma reconnaissance», s'exclame Lionel avec un brin d'émotion contenue.

Une belle conclusion et un gage de confiance en l'avenir pour cette rencontre dans la maisonnette vigneronne construite par son grand-père dans les hauts de Boudry...

■ Texte et photos : Jacques Girard



Louis-Philippe Bupal

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



**Domaine
Brunner**

VIGNERON ENCAVEUR



2022 Bevaix

+41 (0)32 846 11 59

domainebrunner.ch



Des produits de caractère...

Neuchâtel Vins et Terroir est fier de voir s'agrandir la liste des produits portant le label regio.garantie. Ce label assure au consommateur un lien fort avec le terroir neuchâtelois. Il certifie que les matières premières proviennent, au minimum à 80%, de notre canton.

Depuis 2018, le nombre de produits labélisés croît sans cesse. La variété de produits et le savoir-faire de nos artisans représentent le caractère du Terroir neuchâtelois. En partant des produits traditionnels comme le saucisson neuchâtelois, le bleuchâtel ou la taillaule, nous évoluons vers d'autres gammes de produits. Nous annonçons fièrement la labélisation des premières bières artisanales de la Brasserie du Groin. La diversité passe par les pois chiches, les flûtes d'apéritif, les sirops, le jambon cuit dans l'asphalte, les fondues et les fromages, les miels, les glaces artisanales et bien d'autres.

De la Terre à la Table, ces produits sont mis en valeur dans les restaurants qui remplissent les critères de «Partenaire du Terroir». Ici aussi, la liste s'élargit et couvre une belle partie du territoire cantonal. Certains restaurateurs présentent des spécialités «maison» à base de produits labélisés. Vous êtes à la recherche d'une adresse pour déguster les richesses des saveurs neuchâteloises? Rendez-vous sur notre site internet (*).



Enfin, les consommateurs retrouvent de nombreux produits dans les points de vente qui remplissent eux aussi les critères de «Partenaire du Terroir». Les épiceries partenaires valorisent la proximité et la fraîcheur des produits dans leurs locaux. Découvrez les enseignes partenaires sur notre site internet (**).

Texte et photo : NVT (Emilie Roemer)

— LES VINS DE —
Boris Keller

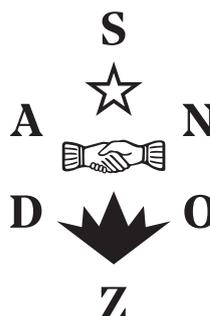
Caveau de dégustations

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

www.neuchatel-vins-terroir.ch/terroir :

(*) type de partenaire : «restaurant»

(**) type de partenaire : «lieu de vente»



SANDOZ & CIE VINS - NEUCHÂTEL
VITICULTEURS - ENCAVEURS

RUE DE LA DÎME 98
CH - 2000 NEUCHÂTEL

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

Grand Chapitre de la **Confrérie** œnogastronomique de **Madère**



Venues d'une dizaine de pays européens, 250 personnes, représentant une soixantaine de confréries, se sont retrouvées, du 21 au 24 avril, à Funchal, la capitale, pour assister au Grand Chapitre de la Confrérie œnogastronomique de Madère (COM). Pour une fois, les Vignolants étaient aussi de la partie, représentés par Danielle & Alfred Zehr qui avaient fait le déplacement jusqu'à cette île située dans l'Atlantique. Deux représentants de l'Académie du Cep de Genève, Francis Mottaz et Bernard Perrin, étaient également présents.



Fondée en 2000, la COM a pour mission de préserver, de promouvoir, de diffuser, d'honorer et de mettre en valeur le patrimoine œnogastronomique de Madère, y compris les coutumes, les traditions, les pratiques et les techniques inhérentes à la production.

Durant la partie officielle du Chapitre, lors de la cérémonie des intronisations, les Vignolants ont été mis à l'honneur, Alfred Zehr ayant été reçu au sein de la COM en qualité de « compagnon ami ». Notons qu'à l'occasion de plusieurs de nos frairies, nous avons eu le plaisir d'accueillir l'un des piliers de cette confrérie, le confrère Lino de Jesus Dinisio.

Tout au long de ses années d'existence, la COM a développé une activité intense, tant au niveau régional que sur le plan national et international. Grâce à son engagement, la culture du vin est une alliée permanente de la culture gastronomique.

Durant ces quatre jours passés à Madère, grâce à un formidable investissement des membres de la confrérie, nous avons eu le grand plaisir, non seulement d'apprécier les saveurs gastronomiques mais aussi de découvrir les traditions et celles et ceux qui s'engagent pour les défendre, d'admirer de magnifiques paysages et de « profiter » de la grande fraternité des désormais « amis de notre confrérie ».

■ Texte et Photos : Alfred Zehr

■ Alfred Zehr, Francis Mottaz, Lino de Jesus Dinisio, Bernard Perrin, Danielle Zehr (de gauche à droite)

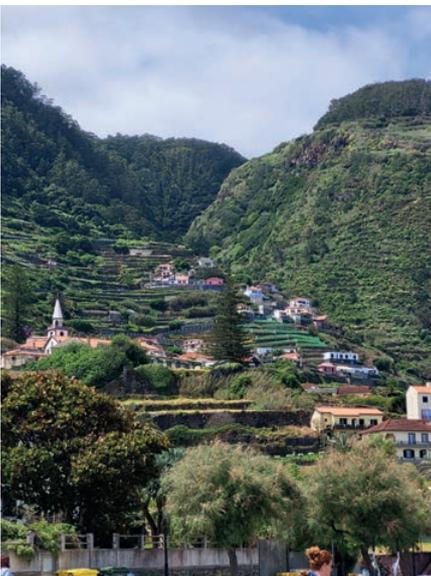
L'archipel de Madère

(note de la rédaction)



Nous profitons de la tenue, récemment, du Grand Chapitre de la Confrérie œnogastronomique de Madère auquel Danielle & Alfred Zehr ont participé (voir article) pour donner quelques renseignements sur cet archipel singulier.

L'archipel de Madère est formé de quatre îles. Il constitue une région autonome du Portugal située, en plein océan Atlantique, à près de 1'000 km de Lisbonne et à 600 km des côtes marocaines. Il est peuplé par plus de 250'000 habitants.



Madère est l'île principale sur laquelle se trouve la capitale, Funchal. Elle est d'origine volcanique et présente un relief très accidenté, creusé de vallées étroites et de gorges profondes. De hautes falaises surplombent des plages de galets noirs. Certains endroits des côtes sont hérissés de rochers contre lesquels viennent s'échouer des vagues qui les sculptent. Les villages sont érigés plutôt sur les deltas des petits fleuves côtiers.

Madère jouit d'un climat subtropical: les températures sont agréables et le temps presque



toujours ensoleillé. Elle a un aspect verdoyant et abrite une flore magnifique qu'on peut admirer aussi dans des jardins botaniques. L'océan est toujours bleu.

Mais l'île doit une grande partie de sa célébrité à son vin doux naturel élaboré en mode « rancio ». Ce type de vins existe aussi en France, dans le Roussillon.

On considère souvent le Madère comme un vin servant uniquement à apprêter certaines recettes. Cet usage se justifie, peut-être, pour le bas de gamme. Mais il existe aussi le haut de gamme que certains esthètes très connaisseurs, surtout dans les pays anglo-saxons, savent avec grand respect. Les vigneron cultivent une trentaine de cépages, dans des quantités variables, dont un seul rouge. Pour produire un excellent Madère, on ajoute de l'eau-de-vie de vin au moût de raisin.

On met ce mélange dans des fûts de chêne de 418 litres qu'on ne remplit qu'à 90 % pour obtenir l'oxydation nécessaire au développement d'une multitude très complexe d'arômes. Les fûts sont placés dans des greniers ouverts et non isolés et on attend, plusieurs années, que le temps fasse son œuvre...

Texte : Jean-François Kunzi

Photos : Alfred Zehr



A l'œuvre !

Le septante-et-unième Chapitre et Frairie de Printemps

Dans la vie d'une confrérie, le chapitre constitue l'un des moments phares de l'activité annuelle en raison de l'intronisation de nouvelles compagnes ou de nouveaux compagnons. Lors de ce septante-et-unième Chapitre, ils étaient douze à entrer dans la CV²N.

Il est 18 h 15, ce samedi 18 mars 2023. Les chaises disposées dans le cellier de notre fief, le Château de Boudry, sont toutes occupées. Dans ce décor singulier constitué de toutes les bouteilles de l'Énothèque, de tableaux relatant le travail de la vigne et d'outils anciens, le silence se fait, soudain. Sandra Berger, Grand Maître des



De gauche à droite : Patrick Boillat (Célébrant des mets du terroir), Rachel-Laure Billeter (Noble Perchette des vignes musicales), Rita Picospello (Nymphe du lac aux raisins dorés), Sébastien Jendly (Affiné maître de chais)

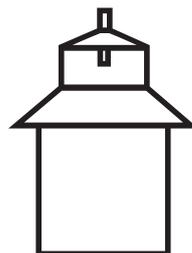


Alfred Zehr en compagnie des époux Malarme

JOCELYN & CINZIA
VOUGA

VINS
DE CORTAILLOD
www.vougavins.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



cérémonies, déclare ouverte la cérémonie des intronisations, moment toujours solennel. Au son des trompettes de Pascal et de Christophe Perrenoud, s'avancent les membres du Conseil de Gouvernance et de celui des Villes et Villages. Olivier Bovey, gouverneur en titre, salue le nombreux public présent. Il se réjouit d'accueillir, avec la complicité de Sandra Berger et de Thierry Lardon (Grand Maître des clefs), douze nouveaux membres qui, après avoir été présentés, prêteront le serment prévu à l'article 10 de la Charte, en levant leur verre et en le dégustant. Ils recevront ensuite, chacun-e, leur médaille et leur diplôme.

A titre d'«Aimable compagnon», Alfred Zehr intronise André Malarme, Grand Maître de la Confrérie «d'III Crâss Djotte» de Houffalize, en Belgique. (c.f. Vignolant N° 138, page 10).

Avant de savourer l'excellent repas concocté par l'entreprise vaudruzienne «Cinq Sens», le gouverneur propose à l'assemblée de partager un apéritif...



De gauche à droite: Pierre-Alain Rohrer (Maître ès courtoisie de notre fief), Marianne Rohrer (Fine cordon-bleu de notre terroir), Christelle Gavillet-Borioli (Brillante cavalière des crus bérochaux), Margaux Divernois (Rayon de Soleil au domaine corbonetch).



Caves de la Béroche
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



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



De gauche à droite: Rolf Revilloud (Hôte accueillant des crus appréciés), Heidi Gutleben (Gente dame férue des nobles cépages), Didier Perrenoud (Constructeur avisé de nos cépages), Sylvia Indermühle (Aimable trekkeuse de nos coteaux).

Texte : Jean-François Kunzi
Photos : Chien-Yu Chen

L'équipe de « Cinq Sens » qui a assuré le service



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



Rencontre des responsables des confréries neuchâtoises

Le mercredi 22 février dernier, au Caveau de l'Entre-deux-Lacs, à Cressier, s'est tenue, à l'initiative des Vignolants, la rencontre des responsables des confréries neuchâtoises. Il s'agissait d'une reprise de contact car cette pratique, initiée en 2004, avait été abandonnée pendant la période « Covid ». 32 personnes étaient présentes. Elles représentaient 15 confréries ou associations sur 27 dont 7 s'étaient excusées et 5 n'avaient pas répondu. Elles ont unanimement exprimé le souhait que ce genre de retrouvailles se renouvelle annuellement pour s'informer mutuellement et coordonner, autant que faire se peut, leurs activités.

La réunion s'est achevée par un repas « choucroute garnie » pris en commun...



On reconnaît, autour de la table des Vignolants: Alfred Zehr, Sandra Berger, Olivier Bovey, Thierry Lardon, Robert Goffinet et André Helfer.

Texte et Photos :
JFK



Des bougeoirs pour la CV²N

Lors du repas de chaque frairie, des bougeoirs avec le sigle « CV²N » ornent les tables, mais en quantité limitée. Les Perrenoud, père & fils, ont aimablement proposé d'augmenter, gracieusement, l'assortiment. Nous les en remercions sincèrement.

■ Texte et photo : JFK




CAVES DU PRIEURÉ
DE CORMONDRÈCHE

2036 Cormondrèche
info@prieure.ch

032 731 53 63
www.prieure.ch



BOUVET-JABLOIR

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

91 *Ves Beck* M. 2018
RP 91 *Rouloir* 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

OENO PÔLE



**Machines de caves
&
installations vinicoles**

DUPENLOUP
FABRIQUE DE POMPES

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

AGENDA 2023

JUIN

Me	21	Neuchâtel : Dégustation publique de l'Œil-de-Perdrix (*)
Je	22	Neuchâtel : Sélections cantonales
Ve	23	Bevaix : Frairie de la Floraison au Domaine Brunner
Sa	24	Boudry : Quarantième anniversaire du jumelage Boudry - Voujeaucourt
Je	29	Train du Terroir, variante avec apéritif riche dans le train (*)

JUILLET

Je	27	Train du Terroir, variante avec repas au restaurant (*)
-----------	-----------	---

AOÛT

Sa-Di	19-20	Cernier : Fête la Terre
Ve-Di	25-26-27	Sortie annuelle dans le Piémont
Je	31	Train du Terroir, variante avec apéritif riche dans le train (*)

* se référer aux informations de « Neuchâtel Vins et Terroir » : <https://neuchatel-vins-terroir.ch/agenda/>

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

N.B. VOYAGE AU CANADA
du 18 septembre au 8 octobre 2024 :
(visite de notre Ambassade) : COMPLET

Concours

QUESTION DOUBLE DU CONCOURS DU N° 140

**De quel chef helvète a-t-on donné le nom à un nouveau cépage issu de la recherche ?
Quelle est la couleur du vin obtenu ?**

Envoyez vos réponses, à la rédaction, **jusqu'au 31 juillet 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° 139

Nous avons reçu huit réponses exactes dans le temps imparti. Le tirage au sort a désigné **Mme Florence Malatesta**, de Peseux, que nous félicitons vivement. Elle recevra, comme promis, trois bouteilles de vin provenant de la Cave Alain Gerber, à Hauterive (Prix Ambassadeur 2022).

Réponse : Il s'agit de la Cicadelle, insecte de la famille des cigales, vectrice de la flavescence dorée, maladie qui implique la destruction des vignes atteintes.



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



Mauler
MAISON FONDÉE EN 1829

Caveau
Vente directe

Le Prieuré St-Pierre - 2112 Môtiers NE

Heures d'ouverture sur

www.mauler.ch



Du Blanc de Neuchâtel à l'Acadie blanc!

Du 18 septembre au 8 octobre 2024, les voyageurs de la CV²N seront en Acadie, entre Halifax et Montréal. Restons une seconde sur le programme du voyage en rappelant que le 20 septembre, l'Habitation de Port-Royal sera un but d'excursion. C'est en ce lieu que Samuel de Champlain instaura, après le rude hiver de 1605, le fameux « Ordre du Bon Temps », première confrérie américaine, pour maintenir le moral des colons (voir Vignolant N° 125, septembre 2019).

Durant leur séjour, ils s'arrêteront aussi chez un vigneron suisse, au « Domaine Grand Pré », pour apprécier ses vins.

Après les explorations des premiers sites d'implantation française en Amérique du Nord, la délégation des Vignolants passera de 1605 à 2024, le temps de lever le verre.

Nos explorateurs neuchâtelois arriveront au « Domaine Grand Pré » par la Highway N° 1. Ils et elles seront accueillis par Hans-Peter Stutz ou l'un de ses enfants. Hans-Peter a pris la décision d'ouvrir un nouveau volet de sa vie après une grande peine vécue en Suisse, lorsqu'il a perdu son épouse, en 1992. Homme d'affaires, il a eu le projet d'offrir à ses enfants une nouvelle vie dans laquelle l'expansion serait possible. Il fait partie des visionnaires qui, il y a trente ans, se sont lancés dans la viticulture et l'hospitalité. Le temps et le travail lui ont donné raison.



La Nouvelle-Ecosse a un climat plus doux que le Québec. L'anglais y est majoritaire. Il faut savoir que cette partie du pays a une histoire très symbolique. Français et Anglais ont lutté farouchement pour son contrôle et, en 1755, la grande majorité de la population francophone a été déportée, lors du « Grand Dérangement ». La France, la Louisiane et surtout le Québec ont accueilli ces réfugiés qui devinrent les « Cadiens » ici et les « Cajuns » là-bas. Les terres si mal acquises furent distribuées aux planteurs venus des colonies américaines encore anglaises. Mais le passé est le passé...

Un beau domaine ancestral attire l'attention de Hans-Peter. Le bâtiment principal a été bâti, en 1828, par James Crane. La famille Stutz découvre un endroit élevé au titre de patrimoine mondial par l'Unesco, le Domaine de Grand Pré. Les conditions sont réunies...



Le fils Jürg passera son diplôme à l'École d'œnologie de Zurich. Avec son père, il mettra cinq ans à restaurer le vignoble, planté en 1978, qui était alors le premier vignoble et la première cave implantés en Nouvelle-Ecosse. Les habiletés de la famille Stutz sont complétées par la fille Béatrice qui,

avec une formation en gestion enrichie d'une expérience en restauration haut de gamme, pourra initier la partie hospitalité du projet.

Un restaurant, « Le Caveau » sera ouvert avec Jason Lynch, l'époux de Béatrice, comme chef de cuisine qui, rapidement, sera reconnu pour ses plats où la mer et les prés sont mis en valeur, accordés aux produits du vignoble. Il obtiendra, en 2009, le titre de « restaurant de l'année » décerné par le Taste of Nova-Scotia Prestige.



Les médailles retombent aussi autour du goulot des bouteilles. Après les premières en 2010, une suite de prix conduira aux médailles d'or attribuées par le « All Wine Canadian Championship 2021 » pour le « Tidal Bay » 2021. Tidal Bay est le bien nommé car, juste devant les vignobles, se trouve la pointe de Burncoat Head, dans la Baie des Mines (Minas Bay). A cet endroit, ont été enregistrées les plus grandes marées du monde avec une différence de près de 17 mètres entre marée haute et marée basse.

Les cépages que Jürg Stutz utilise pour obtenir ses vins renommés sont le Pinot Noir et son petit-fils botanique, le Marquette, en rouge. Les cépages Seyval, Chardonnay, Vidal et Acadie Blanc donnent des vins blancs.

Le Domaine produit aussi des cidres de glace, jus de pommes vinifiés comme des vins de glace, ainsi que des « bulles », à base de Riesling, selon la méthode traditionnelle.

L'Acadie Blanc est né en 1953, en Ontario, dans la vallée du Niagara. Il est issu d'un croisement de Cascade et de Seyne-Villard (14-287). C'est un hybride complexe provenant de près de sept différents types de Vitis. Il supporte le froid jusqu'à -22° C et résiste aux maladies grâce à ses grappes lâches. Il donne une note gustative de miel et de fleurs. Il pourrait manquer d'acidité sous des cieux plus cléments. L'Acadie Blanc est devenu le cépage signature de la Nouvelle-Ecosse pour les bons accords qu'il offre avec les produits de la mer.

La famille Stutz a relevé son défi en installant les connaissances et les capacités helvétiques au cœur d'une région pleine de promesses pour déjà tant de générations d'immigrants. L'histoire ne se refait pas mais elle nous laisse des repères pour les temps incertains. Puissent les Vignolants neuchâtelois profiter de ces lieux exceptionnels et lever le verre d'Acadie Blanc bien haut!



Texte : François Matthey-Jonais
Photos : Domaine Grand Pré

Château d'Auverner
ENCAVAGE FONDÉ EN 1603

Stierry Grajean & Cie
PROPRIÉTAIRE - ENCAVEUR

www.chateau-auverner.ch
Tél. +41 32 731 21 13

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

MOSE
graphic

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

200 ans d'histoire viticole

**DOMAINE
HÔPITAL POURTALES**

1808

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

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

Nous vous souhaitons bien du plaisir dans votre lecture même si le premier mot est « galère ». Nous évoquerons aussi les cigales qui enchantent la garrigue, annonçant un petit parfum de gastronomie. Après avoir pris la pleine mesure du vocabulaire et quelques gallons, un grappillon de Gewürztraminer nous permettra de tordre un peu l'ordre alphabétique et de laisser les gaz pour la prochaine édition...

GALÈRE

En tonnellerie, c'est un gros rabot à deux poignées utilisé par deux hommes. On parle également de galoche. Dans notre vignoble, une entreprise viticole, les frères Colomb, à Auvernier, a justement choisi un outil lié à l'art du tonnelier comme raison sociale : le Bouvet-Jabloir, le bouvet étant synonyme de rabot et le jable est la gorge dans laquelle s'insère le fond d'une barrique ou d'un foudre.

Nous avons bien sûr déjà évoqué le rôle des galères qui ont servi au transport des vins en Méditerranée.



■ La barrique, le jable et le fond.

GALLISAGE

Le gallsage est une pratique qui trouve l'origine de son nom dans celui de son inventeur : le Dr Gall. Elle consiste à chaptaliser (sucrer) les moûts en utilisant de l'eau sucrée. Actuellement interdite, elle a perduré longtemps en Allemagne, pays connu pour l'acidité de ses vins, particulièrement ceux de la Moselle. Au-delà du sucrage proprement dit, l'eau permettait de diluer l'aci-

dité et de rééquilibrer les futurs vins. Des travaux de l'université de Geisenheim avaient démontré que les vins gallisés, selon la pratique traditionnelle, étaient meilleurs que ceux chaptalisés simplement avec du sucre. L'Organisation internationale de la Vigne et du Vin (OIV) a mis fin à cet usage. A Neuchâtel, certains vigneronns trouvaient pratique de diluer le sucre dans une gerle avec de l'eau chaude pour le sucrage... C'était une autre époque!

GALLON

Le gallon est une unité de mesure équivalente à 4,542 litres. Le quart de gallon représente 1,135 litre, puis vient la pinte de 0,567 litre. Ceci est valable pour l'Angleterre où l'on boit largement sa pinte de bière. Malgré la langue commune, il en va tout autrement en Amérique où l'US Gallon vaut 3,785 litres.

En 1933, en Californie, les frères Gallo, d'origine italienne, créent leur première cave. La récolte de cette année-là s'élevait à 177'847 gallons, ce qui équivalait à 673'150 litres. A l'heure actuelle, l'entreprise produit un peu moins d'un milliard de bouteilles... de 75 cl!

GALLO-TANNINS

Tannins de galle utilisés en vinification pour structurer les vins. Dans certains cas, l'adjonction de tannin permet d'éviter l'ajout de sulfites, mais pas d'être classé en « Vin Nature » car, dans cette appellation, l'ajout d'intrants est prohibé! Le mot tannin nous vient de l'ancien gaulois « tan » qui signifie chêne. On utilisait l'extrait de chêne pour tanner les peaux.

GARANTIE

Les vins italiens bénéficient, en fonction de leur origine et du cahier des charges, de l'appellation d'IGT (indication géographique typique), de celle de DOC (l'équivalent de nos AOC) ou de celle de DOCG (Denominazione di Origine Controllata e

Abécédaire œnologique le point **G**, enfin!

Garantita). La garantie, en fait, institue un classement supérieur qui implique des rendements autorisés drastiquement plus bas. Il y a également une bande de garantie en papier collée sur le goulot, par-dessus le bouchon.



■ Cave de garde

GARDE

Qui, à notre époque, garde encore du vin pendant des années avant de le consommer? C'est une question que l'on peut se poser. Les Cahors, les Madiran et autres Bordeaux qu'il fallait attendre 20 à 25 ans avant de pouvoir les apprécier ont bien changé. Le réchauffement climatique permet d'obtenir des raisins plus mûrs, aux tannins plus sociables, tandis que les habitudes de consommation ont sensiblement évolué. Fort de ce constat, la vinification s'est adaptée, les macérations se sont raccourcies et les vins sont, dans leur majorité, plus vite prêts à être consommés. Cependant, dans notre région, on observe l'inverse. L'assortiment de cépages rouges de notre vignoble a considérablement augmenté. Ça n'est plus : un Cèil-de-Perdrix ou un Pinot Noir classique, mais toute une déclinaison de types de vins, parmi lesquels des vins sous bois, des sélections parcellaires et des vins de garde pour amateurs avertis.

Un grand vin qui a de l'étoffe, de la concentration et de la complexité est forcément un vin de garde, austère dans sa jeunesse et merveilleux si l'on a su patienter ! Ce type de vins devrait être attendu de 3 à 5 ans. Il se conservera, dans de bonnes conditions, sans souci, pendant plus de 10 ans.



Vignoble de Gigondas et les Dentelles de Montmirail (Vaucluse)

GARRIGUE

Qui ne sent pas immédiatement l'odeur du serpolet, de la lavande à l'évocation de la garrigue ? On y ajoute le chêne méditerranéen, l'olivier, le myrte, la senteur du romarin, des cistes, des genêts et le chant des cigales... et notre condition de fourmi travailleuse est bien vite oubliée ! On peine à imaginer, aujourd'hui, que la garrigue était autrefois habitée par quantité de gens modestes exerçant des petits métiers et habitant des *Bories* en Provence ou des *Capitelles* dans le Languedoc. On trouvait des charbonniers, des chauffourniers qui produisaient de la chaux, sans compter les cueilleurs d'*Aspic* (la lavande sauvage) et les *Ruscaïres*, écorceurs qui vendaient leur récolte aux tanneurs des cités. Je ne pourrais clore ce chapitre sans vous conseiller de lire, dans « Les Lettres de mon Moulin » d'Alphonse Daudet, « Les trois messes basses » qui nous content la savoureuse histoire du « Petit clerc Garrigou ».

Les senteurs environnantes peuvent influencer le vin, mais deux cépages portent en eux les notes épicées de garrigue : le Bourboulenc (cépage blanc) et le Carignan, cépage rouge traditionnel du Languedoc, autrefois très productif.

GASTRONOMIE

Je ne vais pas faire l'affront d'expliquer la gastronomie aux épicuriens lecteurs du Vignolant, juste mentionner que certains vins blancs sont dits « de gastronomie », en raison de leur richesse, de leur vivacité et parfois d'une trace d'élevage en

barrique. Ce ne sont pas des vin d'apéritif mais ils peuvent jouer un rôle avec une entrée, un plat de poisson, ou encore quelques verrines et créer un accord harmonieux en bistronomie.



Ecrevisse du lac en nage

GÂTÉ

Ils ne courent pas les rues les vins gâtés ! C'est assurément grâce aux contrôles des commissions AOC et au travail qualitatif des encaveurs. Lorsqu'un vin est laissé à l'air, il attrape le goût d'évent et cela donne une image de ce que peut être un vin *gâté*. En revanche les vins de voile – Xérès espagnol ou Vin Jaune du Jura – font réagir notre nerf trijumeau et provoquent une réaction instinctive de rejet, alors qu'une fois appréhendées leur particularité, leur histoire et leur complexité, ce sont de grands vins. Si vous n'êtes pas convaincus : essayez-les sur une truite ou sur un poulet aux morilles !

GÂTEAU

Il s'agit du marc, en forme de gâteau, issu du pressurage du raisin. Généralement, on le coupe



Gâteau de marc de rouge

au tranchoir pour ensuite le « charponner », c'est-à-dire l'émietter pour le remettre dans la corbeille du pressoir afin de procéder à une nouvelle presse.

GEWÜRZTRAMINER

Son nom germanique interpelle, mais pourquoi pas dans la principauté de Neuenburg ! L'étymologie vient de *Traminer* (l'équivalent de Savagnin blanc) et de *Würz* qui signifie épice, littéralement : le Traminer épicé. Si on prend la nomenclature française nous avons le Savagnin blanc (Heida ou Païen du Valais), le Savagnin rose et le *Savagnin rose aromatique* qui est le Gewürztraminer. C'est génétiquement le même cépage, à quelques mutations près. Il n'y a pas que la couleur et l'aromatique qui changent, l'acidité est bien marquée dans le blanc et faible dans le rose.

Le Gewürztraminer a donc une peau rose, mais son vin est doré et doté d'un bouquet reconnaissable entre tous. On perçoit la rose fanée, le litchi, la mangue, les fruits de la passion et des notes de cannelle et de muscade. Il est fréquemment vinifié en vins mi-doux ou en vendange tardive.

Si vous cherchez un accord gourmand, original et régional : essayez-le avec du bleuchâtel !



Gewürztraminer

Dans notre prochaine édition nous serons dans des notes plus éthérées car nous traiterons, entre autres des gaz et des goûts, dans le cadre du vocabulaire de dégustation.

TRAITS DE
CARACTÈRE



À DÉGUSTER AVEC MODÉRATION

Neuchâtel

ŒIL DE PERDRIX

DÉGUSTATION PUBLIQUE

21 juin - 17h à 20h

Jardin Anglais - Neuchâtel

uniquement par beau temps

BILLET EN
PRÉVENTE

NEUCHATELOEILDEPERDRIX.CH



SWISS WINE | SANS HÉSITER
NEUCHÂTEL

Suisse. Naturellement.