

Le Vignolant

N°141 | septembre 2023

**Simon Rossel,
un jeune vigneron
passionné par le bio**



**Découvrez
aussi...**

**Editorial
«Toujours plus
chaud ?»**

**Auvernier
Un domaine
centenaire**

**Québec
Effervescence
dans le milieu de la
bulle**

Sommaire

- 3 **Editorial**
«Toujours plus chaud ?»
- 4 **Portrait**
Simon Rossel, un jeune vigneron passionné par le bio
- 7 **Agenda 2023**
Concours N° 141
Résultat du Concours du N° 140
- 8 **Escapade en Afrique du Sud**
Voyage au bout du monde : cap au sud !
Cape Town et ses vignobles de Stellenboch et de Franschoek
- 11 **BioVino 2023 :**
Les Neuchâtelois brillants !
- 12 **Anniversaire**
Auvernier : un domaine centenaire alliant tradition et modernité
- 13 **Québec**
Effervescence dans le milieu de la bulle
- 14 **Que font les Vignolants ?**
A l'œuvre !
- 20 **Abécédaire œnologique**
Lettre G, la suite
- 22 **Neuchâtel Vins et Terroir**
Découvrez les nouveaux labellisés
- 23 **Revue Le Vignolant**
Bulletin d'inscription

**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

Simon Rossel (JG).



Photo : AZ

« Toujours plus chaud ? »

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

Au moment où j'écris cet éditorial – nous sommes le 20 août – la température qui règne à l'extérieur avoisine les 34° C. Sans doute va-t-elle encore s'élever de 1° ou 2° C pour atteindre le zénith thermique du jour. Pour moi, elle est une parfaite illustration du réchauffement climatique dont le processus est enclenché. La fréquence et la durée des périodes de sécheresse augmentent, ce qui s'avère préjudiciable et pour la nature telle que nous la connaissons aujourd'hui et, donc, pour la vigne...

Convaincre l'ensemble de la population que le climat constitue un véritable défi qu'il faut relever de toute urgence n'est pas une chose aisée. Une personne, à qui on faisait remarquer que son voyage en avion jusqu'aux antipodes avait un bilan carbone très négatif, a eu cette réponse : « Oh ! Je ne contribue que faiblement à accélérer le réchauffement ».

Pourtant, si on observe autour de nous, de nombreux signes devraient nous alerter. Certains arbres – les hêtres, par exemple – prennent leurs couleurs d'automne prématurément. Les prairies et les pâturages jaunissent et fournissent un herbage plus rare et plus maigre. Dans le Midi, de nombreux fruits ne sont pas parvenus à maturité par manque d'eau. Ici ou ailleurs, on ne compte plus les récoltes diminuées, voire perdues : une véritable catastrophe pour toutes les personnes concernées.



Des feux embrasent différents pays, y semant la destruction et la mort qui affectent, pour longtemps, la faune, la flore et, bien sûr, la population qui vit des situations dramatiques.

Face au phénomène qui les concerne directement, les vigneron-ne-s tentent de s'adapter et de réagir. Certes, la sécheresse préserve la vigne, qui est l'une des plantes qui la supporte le mieux, des maladies que l'humidité suscite. Cependant, si elle persiste, elle peut provoquer des blocages qui, dans le pire des cas, auront des répercussions, même l'année suivante. L'élévation de la température favorise la maturation du raisin qui s'enrichit en sucres mais s'appauvrit en acidité. Cela a un impact sur la qualité et le goût du vin car les tannins ne mûrissent pas forcément en même temps. Déjà, on plante des cépages qui résistent mieux au stress hydrique, aux maladies (Divico et Divona) ou qui sont plus tardifs comme le Merlot, le Savagnin Blanc...

Nous sommes à la veille des vendanges qui deviennent de plus en plus précoces. Puissent-elles se dérouler dans des conditions optimales !

■ Texte et photos :
Jean-François Kunzi

Simon Rossel

un jeune vigneron passionné par le **bio**

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 Simon Rossel, à Hauterive. Le parcours de Simon est original puisqu'il se destinait, à l'origine, aux études scientifiques. Aujourd'hui, le voici, après sa formation en viticulture et en œnologie, qui vient de reprendre le domaine familial. Avec une même passion que son père Christian pour la biodynamie.

Tout sourire, Simon Rossel, nous ouvre les portes de la cave familiale en plein cœur historique d'Hauterive, un bâtiment dont la façade est discrètement cachée derrière une belle treille qui annonce immédiatement la vocation de la demeure. Simon, lui, est bien du coin. Ce jeune vigneron de 32 ans est né et a grandi à Hauterive où il a suivi la première partie de sa scolarité, là où se nichent tous ses souvenirs d'enfance. Par la suite, Simon, suivra les cours du Lycée Denis-de-Rougemont, à Neuchâtel, établissement dans lequel il décroche son baccalauréat, option physique et mathématiques, en 2009.

La même année, il effectue son service militaire, à Payerne. Il travaille par ailleurs, durant les étés, au domaine familial. Il entre, par la suite, à l'Université de Fribourg avec la physique et la chimie comme branches principales. Simon suit ces cours durant deux ans. Mais, à ce moment-là, il s'interroge sur son avenir qui lui apparaît de plus en plus clairement. « *Je ne voulais pas finir dans un laboratoire* », résume-t-il sobrement, lui qui a toujours eu une prédilection pour le contact avec la nature et les activités de plein air. « *Et les cours universitaires qui étaient souvent en allemand ne m'ont pas facilité la tâche* ».



■ Simon Rossel, en toute décontraction, appuyé sur l'enseigne du domaine. Une jolie treille habille la façade de la cave du domaine familial et souligne encore la vocation du bâtiment situé dans le cœur historique du village d'Hauterive.

ACCÈS DIRECT

Il interrompt donc ses études et s'engage dans un stage d'un an à Rivaz, au domaine de Christophe Chappuis, sur les hauteurs du Léman. Ce stage n'avait pas pour seul but de permettre à Simon de se familiariser avec ce qui deviendra son métier. Il lui mettra le pied à l'étrier pour entrer directement à la Haute Ecole de Changins, après un examen probatoire qu'il réussira aisément étant donné son cursus universitaire.

Simon suivra sa formation à Changins, entre 2013 et 2016, exception faite du bachelor, impliquant la réalisation d'un travail théorique qui ne le tentait plus. Et c'est tout récemment que Simon passe avec succès les deux examens au terme desquels il a obtenu les certificats fédéraux de capacité de viticulteur et de caviste, achevant ainsi sa formation professionnelle dans ces deux spécialités. Ce qui tombe à pic, puisque Simon vient de reprendre le domaine familial !

SUR LES TRACES D'UN PIONNIER

Mais, si la raison sociale va être modifiée sous peu, il y a une grande continuité dans ce changement et cela sur de nombreux plans. Simon, tout d'abord, est profondément imprégné de la culture spécifique du domaine dirigé jusqu'ici par son père Christian, qui restera à ses côtés pour le conseiller. Christian Rossel est en effet un véritable pionnier de la biodynamie en Suisse romande. Et cet initiateur a exercé une influence prépondérante dans le virage écologique qu'ont pris de très nombreux domaines de la région. Le vignoble neuchâtelois compte, aujourd'hui, le plus d'exploitations biodynamiques en Suisse romande.

Le premier millésime en biodynamie du Domaine Rossel date de 2002. A l'époque, les sceptiques étaient encore nombreux et Christian a dû batailler ferme pour mener à bien la nouvelle orientation qu'il voulait donner à son domaine. Il est parmi les premiers vignerons à s'inscrire à

l'Association BioSuisse puis à adhérer à Demeter, l'association qui promeut l'agriculture biodynamique. Christian a été le deuxième en Suisse romande à se voir attribuer le label Demeter en biodynamie, un label que l'on ne pouvait avoir que si l'on était déjà en bio. Mais tradition et innovation font bon ménage puisque la famille Rossel possède déjà des parcelles de vigne, à Hauterive, depuis la fin du 17^e siècle.

UNE VOCATION

Simon, quant à lui, s'est littéralement imprégné de cette approche particulièrement exigeante, tant dans la vigne que dans la cave. Depuis 2016, il a, en effet, travaillé dans le domaine familial, dans la vigne surtout. Il a assumé la responsabilité de la vinification pour les millésimes 2020, 2021 et 2022, supervisant également la réception de la vendange. *«Le domaine va bien sûr rester en biodynamie. C'est pour moi quelque chose de fondamental qui correspond profondément à ce que je ressens face à la nature et à la nécessité de la respecter et de la protéger».*

UN BEL OUTIL

«Entre vigne et cave, j'ai une préférence pour la vigne et pour le plein air en général. Mais ma formation scientifique m'est d'une grande utilité dans les travaux de la cave» poursuit Simon. Et pour ce qui relève des installations du domaine, un projet important est aujourd'hui en cours. Un hangar viticole est en effet en construction dans le haut du village. Il est doté de l'eau et de l'électricité, ce qui facilitera grandement les opérations.

Ce hangar abritera les machines, un vestiaire pour les employés, une place de lavage dotée d'un système de récupération et de traitement des eaux via une cuve de décantation. L'édifice permettra de centraliser le matériel de vendange,

actuellement abrité dans une cave louée. *«C'est une bonne structure pour rationaliser notre exploitation qui deviendra vraiment fonctionnelle»* se réjouit Simon, *«mais la vinification se fera toujours ici, dans la maison familiale».*

UNE GAMME DE CRUS ÉTENDUE

Le domaine s'étend actuellement sur 5,5 hectares, avec des vignes allant d'Hauterive à Cressier (depuis 2018) et au Landeron (depuis 2020). Ces surfaces permettent au domaine d'offrir une large gamme de crus, sous le label Bio Demeter AOC Neuchâtel, comprenant du Chasselas, du Chasselas Non Filtré, du Pinot Noir, du Pinot Noir Nature, du Gamaret, du Gamaret Nature, du Chardonnay, du Doral, du Pinot Gris, de l'Ceil-de-Perdrix, du Pinot Blanc, de la Perdrix Blanche et un vin baptisé Terre de Sienna, un liquoreux obtenu par cryosélection de trois cépages (Pinot Noir, Pinot Gris et Pinot Blanc). Et cela sans oublier du Marc de Pinot Noir et du jus de raisin.

UNE TENDANCE TRÈS ACTUELLE

Pas en reste de projets et d'innovations, Simon est membre de l'Association Suisse «Vin Nature», implantée en terre vaudoise, qui a organisé, cette année, son troisième festival à Lausanne. Le vin nature concrétise une tendance actuelle de produire des vins sans intrants. Bien qu'il n'y ait pas de label officiel dans ce domaine, la définition générale de cette approche qualifie un vin provenant de vignes travaillées sans désherbants, ni pesticides, ni engrais et sans produits de synthèse.



La culture bio de la vigne favorise grandement la diversité de la flore.

Les vendanges se font manuellement et la vinification s'effectue à l'aide de levures indigènes et sans intrants, le plus souvent sans sulfite. *«Il ne faut pas confondre vin nature et vin pour lequel on ne fait rien. Les vins nature demandent du soin»* s'amuse Simon. *«J'ai vinifié du Gamaret en vin nature, pour la première fois, en 2021»* explique Simon qui précise qu'il faut *«une belle vendange pour obtenir un bon résultat».*

UNE MÉDAILLE D'OR EN 2023

En 2022, Simon a élaboré ainsi un Pinot Noir et, à nouveau, un Gamaret. Une initiative qui lui a plutôt bien réussi puisque, insigne honneur, son Pinot Noir a obtenu une médaille d'or au Concours des vins suisses bio et nature BioVino 2023, dans la catégorie «Nature rouge». Simon va même produire, en 2023, une petite quantité de vin orange – une tendance très récente – un vin nature issu de Pinot Gris, à macération longue, pour satisfaire une demande particulière. Ce vin ne sera toutefois pas commercialisé.

DOMAINE
SAINT-SÉBASTE
Famille Kuntzer - Saint-Blaise
www.saint-sebaste.ch
La Biodynamie, un chemin prometteur vers la viticulture durable

DOMAINE de MONTMOLLIN
Auvierier - Neuchâtel
BIOUISSE
Grand-Rue 3
2012 Auvierier
www.domainedemontmollin.ch

CHAUD DEVANT

L'avenir de la vigne et du vin en Suisse? Simon se montre globalement optimiste. «Le vignoble suisse? Il va chaudement!» sourit-il. «Les années passées ont été relativement faciles. La chaleur a freiné l'oïdium, mais surtout le mildiou. Nous avons vécu des étés extrêmes, avec des canicules marquées, mais nous avons pu maî-

triser ces températures. Mais qu'en sera-t-il dans dix ans si cette tendance se poursuit, ce que tout semble indiquer» s'interroge Simon. «Déjà, par exemple, je m'efforce maintenant de ne pas trop effeuiller les grappes du côté soleil couchant, pour les préserver de toute brûlure. Je veux produire des vins plaisants, typiques, qui conservent une certaine acidité. Heureusement,

notre cave est bien équipée en matière de régulation de la température. Nous pouvons donc gérer des vendanges chaudes. Dans la mesure où nous pourrions maîtriser tous ces paramètres, je crois vraiment en l'avenir de la viticulture suisse».

■ Texte et photos : Jacques Girard



Des vignes bien situées qui offrent un beau panorama sur les rives du lac de Neuchâtel.



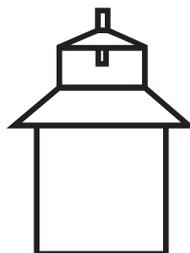
Les vins Porret

— Famille vigneronne depuis 1858 —

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

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

QUESTION DOUBLE DU CONCOURS DU N° 141

Ils aiment se goberger de raisin. Vivant presque toujours en groupes massifs, ils obligent les vigneron-ne-s à recouvrir leurs cultures avec des filets afin de préserver la récolte. Cet oiseau est connu sous un nom double (certain-e-s utilisent parfois chaque partie séparément).

Quel est son nom complet ?

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

Le/la gagnant-e recevra 3 bouteilles de vin provenant de la Cave Alain Gerber, à Hauterive (Prix Ambassadeur 2022 et 2023).

RÉSULTAT DU CONCOURS DU N° 140

Nous avons reçu neuf réponses exactes dans le temps imparti. Le tirage au sort a désigné **Mme Nicole Muhlethaler**, 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 *Divico* qui, à la tête de ses troupes, batit les Romains à Agen (F), en 107 avant J-C.

Le *Divico*, est un cépage rouge obtenu par la recherche (Agroscope). Il est issu du croisement entre *Gamaret* et *Bronner*. Il résiste aux principales maladies de la vigne et est cultivé sans traitement.

AGENDA 2023

SEPTEMBRE

- Di 10** Boudry: *Cortège de la Boudrysia*, à 14 heures
- Ve-Di 22-23-24** Neuchâtel: *Fête des Vendanges* (*)
- Ve-Sa 29-30** Cortaillod: *Fête de la Vendange*

OCTOBRE

- Sa-Di 28-29** Cernier (Mycorama): *Marché des « Produits du Terroir »* (*)

NOVEMBRE

- Me-Di 1-5** Bulle: *Salon des Goûts et Terroirs* (*)
- Me 15** Neuchâtel: *Dégustation du Pinot Noir* (*)
- Je 16** La Chaux-de-Fonds: *Dégustation du Pinot Noir* (*)
- Ve 17** Cressier: *Assemblée générale et Frairie d'Automne*

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

Concours

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
Chambre neuchâteloise
d'agriculture et de viticulture

CNAV assurances
2053 Cernier
032 889 36 50
www.cnav.ch



Le bouchon parfait
pour tous vos vins.

M·A·SILVA
Premium Cork Stoppers

- 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

NIEDERER SCHNEIDER AG
SEIT 1905

Voyage au bout du monde : cap au sud !

Cape Town et ses vignobles
de Stellenbosch et de Franschhoek

J'ai eu la chance de visiter les vignobles français, allemands, italiens, américains, chiliens, argentins et uruguayens, mais, au « globe-trotter » que je suis, il manquait encore la visite des vignobles d'Afrique du Sud. Depuis trois mois, c'est chose faite !

A travers mon article, j'aimerais susciter votre intérêt à aller les visiter à votre tour. C'est tout simplement indescriptible, tant le pays au nord-est du Cap est grand, chaud, vert et ce qui m'a le plus étonné, lumineux.

12 avril 2023, 23 h 30 : départ de Zurich - Kloten (c'est le printemps)

13 avril 2023, 10 h 30 : arrivée à Cape Town (c'est l'automne)

Décalage horaire : 1 heure.

La première partie du vol se déroule de nuit. On se réveille au-dessus de la Namibie, pays immense (824'292 km² / 2'530'000 hab.), composé de déserts et de vallées arides, limitrophe, au sud, de l'Afrique du Sud. Vous êtes alors en droit de vous demander ce que vous allez trouver dans le pays que vous avez choisi de visiter !

L'Afrique du Sud est aussi un pays très vaste : 1'219'900 km², (2 fois la superficie de la France), peuplé par 61'525'500 habitants. Le paysage y est tout autre en raison des pluies issues, tant de l'Océan Atlantique que de l'Océan Indien, qui arrosent régulièrement le pays. Le Cap de Bonne Espérance qui les réunit (à voir également) est la partie la plus méridionale du continent africain.

Cape Town est l'une des grandes villes du pays. Elle est peuplée d'environ 4 millions d'habitants et dont 500'000 vivent dans des conditions et des habitations semblables aux nôtres. Par contre, les autres 3,5 millions d'habitants vivent dans des ghettos, les townships, cités faites de matériaux hétéroclites : planches, cartons,



Stellenbosch, région développée par les Néerlandais au XVII^e siècle

tôles, plastiques, pourvues de quelques points d'eau et d'électricité, ici et là. On y trouve une majorité de Noirs qui accomplissent des petits boulots... mal rémunérés. Depuis l'arrivée, en 1994, de M. Nelson Mandela à la présidence de la République, des aides très conséquentes sont allouées, chaque année, afin d'améliorer la vie et le « confort » de ces townships. Mais devant une tâche presque insurmontable à honorer, l'aide n'arrive que très, très lentement !

LE DÉCOR ÉTANT « PLANTÉ »... PASSONS MAINTENANT AUX VIGNOBLES SUD-AFRICAINS :

A leur arrivée au XVII^e siècle, les Européens plantent les premières vignes. Hollandais et

Huguenots français investissent les régions de Stellenbosch (le coin des Bataves = Hollandais) et, dans le même temps, le Franschhoek (le coin des Français). Les premières vendanges sud-africaines eurent lieu en mars 1659. Et oui en mars, car dans l'hémisphère sud, en mars... c'est l'automne !

STELLENBOSCH située à environ 40 km à l'est de Cape Town, à 140 m d'altitude, est une ville universitaire qui compte 25'000 habitants. Sa région est la plus connue et la plus célèbre d'Afrique du Sud. Très verte, elle est recouverte, sur les flancs escarpés et sur les hauteurs, de forêts de chêne et de magnifiques vignobles au bas des collines. Les premiers colons néerlandais - peuple peu « viticole », comme vous le savez - s'y sont installés et y ont tout de

même planté de la vigne et développé cet art. Aujourd'hui, le vignoble compte 250'000 ha (en Suisse environ 15'000 ha et dans le canton de Neuchâtel 600 ha).

Le pinotage (Pinot + Cinsault) tient la palme des vins les mieux vendus. Ce cépage fut créé, en 1925, par les chercheurs de l'université du lieu. Les cépages suivants sont également plantés: le Cabernet Sauvignon, le Merlot, la Syrah... Ils donnent, en général, des vins rouges de très belle tenue, raffinés, riches, parfois un peu lourds, au fruité épanoui. Les parcelles les plus frais (versants nord ou est) sont plantés de cépages blancs comme le Chenin Blanc, le Sauvignon Blanc, le Chardonnay qui donnent des vins plus vifs, plus nerveux et assurément plus «redemandeurs».

J'ai visité une très grande exploitation (250 ha) appartenant à un groupe financier actif dans le diamant, le pétrole, l'immobilier, l'hôtellerie de luxe et possédant, sur place, un magnifique hôtel et un restaurant recommandé par le guide Relais & Châteaux. Leur parc à voitures était plus qu'impressionnant!

Je n'ai pas pu faire de dégustation car je ne m'étais pas annoncé et j'étais, certainement aussi, un client potentiellement peu intéressant!

Je profite ici de signaler que ces grands domaines sont presque tous entourés de murs, de barrières, de fils de fer barbelés électrifiés. L'entrée se fait toujours en passant une espèce de frontière où l'on est accueilli par des vigiles qui vous demandent ce que vous venez faire là! L'accès au domaine vous est accordé ou non! On est bien loin de l'esprit des «Portes ouvertes neuchâteloises»...

FRANSCHHOEK est située à environ 80 km à l'ouest de Stellenbosch et à l'est de Cape Town. La région a été «occupée» par des Français, dès leur arrivée dans ces contrées. La petite ville de Franschhoek qui compte environ 10'000 habitants est blottie au fond d'un cirque naturel. Elle est entourée de vignes. Aujourd'hui, malheureusement, plus personne n'y parle le français! Certains restaurants, hôtels, commerces de vins et rues ont gardé des noms francophones: Huguenot-Street, Akademie-Street, La Providence, le Mont Rochelle, La Provence-Winery, la Motte, le Manoir, etc...

Légèrement positionné en dessus de la ville, le Domaine Haute Cabrière, est l'un des plus connus de la région. Orienté plein sud, il est entouré de magnifiques parcelles de vignes. La cave toute neuve, construite au-dessous d'un immense restaurant gastronomique, accueille la clientèle 7 jours sur 7. Ce qu'il faut savoir aussi, c'est qu'en général, les dégustations doivent être annoncées et réservées, puisque celles-ci sont presque toujours accompagnées d'une restauration fine qui les agrémenta à merveille.

Une personne compétente s'occupe de vous, dès votre arrivée. Elle vous explique les accords gustatifs entre mets et vins. Tout cela à un prix qui s'élève, suivant le menu choisi et le nombre de vins dégustés, entre 50 et 80 euros par personne.

Tous les week-ends sont courus par quelques indigènes fortunés ou par des étrangers comme moi, curieux de découvrir des vins que nous ne trouvons pas souvent chez nous et qui méritent assurément d'être connus. L'ancien viticulteur que je suis ne devrait peut-être pas vous les vanter!

Je reviens pour finir mon article, sur une région du Stellenbosch et, plus précisément, sur la vallée se situant au nord de la petite ville d'Hermanus, à l'est de Cape Town, au bord de l'Océan Indien. Parlant difficilement l'anglais et ne voulant pas louer une voiture car, dans ce pays, on

conduit à gauche, nous nous étions trouvés, ma femme et moi, un guide noir francophone. Sans que nous nous en doutions, il nous a conduits visiter le Domaine Creation-Wine, situé sur les collines de Babylone Toren, à 350 m au-dessus de l'Océan Indien.

La région est plus sauvage. La vallée est entrecoupée de petits coteaux à la terre acide (pH compris entre 5 et 5,5 contre 7,5 et 8 dans notre région). Cette terre n'avait jamais été cultivée. Elle était donc plus que reposée, plus riche en minéraux et exempte totalement d'agents pathogènes. C'est sur ce territoire qu'en 2004, un viticulteur suisse des bords du lac de Bièvre, M. Jean-Claude Martin, marié à une Sud-Africaine, a jeté son dévolu en achetant quelques hectares de terrain totalement exempts de vignes.

Nous avons été très bien reçus dans ce domaine. Comme expliqué plus haut, nous avons mangé quelques délicieux mets accompagnant les vins choisis (accords mets-vins très réussis). La salle de dégustation, la terrasse et le restaurant étaient à moitié pleins. Vingt-cinq personnes s'occupaient de la dégustation et du service. Malheureusement, le dimanche de notre passage, M. J.-Cl. Martin était absent et nous n'avons pas pu le voir. Rageant pour ne pas écrire plus, ... mais c'est ainsi!

Ce que je vais vous narrer ci-dessous est un condensé de ce que le personnel nous a vanté



Du Château de Haute-Cabrière, vue sur la ville de Franschhoek

et des informations trouvées sur Internet. Cela complètera harmonieusement ma présentation et la description de ce magnifique domaine.

CREATION-WINES compte, aujourd'hui, environ 60 ha (moyenne suisse 4,5 ha) de vigne et on y cultive, les cépages suivants :

- en blanc : Sauvignon Blanc, Sémillon, Chenin Blanc, Viognier, Chardonnay ;
- en rouge : Grenache, Pinot Noir, Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Syrah.

Dans les deux régions mentionnées plus haut, (Stellenbosch et Franschhoek), les températures sont trop chaudes pour cultiver le Pinot Noir. Mais, dans cette vallée retirée, des vents assez frais et violents, venus souvent de l'Antarctique, permettent à ce cépage emblématique, neuchâtelois et bourguignon, de s'exprimer dans ce nouvel environnement tempéré (maximum 30° C).

Sa dégustation fut une vraie surprise. D'un beau rouge rubis, vif, brillant, intense, bien équilibré, franc, aux notes de fruits rouges, légèrement cassis,



Greater Hermanus, chez notre compatriote

il a ravi nos papilles. Bravo, et pour tout vous dire, nous en avons commandé quelques bouteilles !

nous autres Neuchâtelois, en parcourant, quelques instants, le site de Creationwines.com et ceux des deux régions présentées.

Voilà, chères lectrices, chers lecteurs du Vignolant, je vous laisse rêver de ces magnifiques régions, peu visitées, vu leur éloignement (9'000 km), par

■ Texte et photos :
Jean-Michel de Montmollin

OENO PÔLE



CDA



**Machines de caves
&
installations viticoles**



DUPENLOUP
FABRIQUE DE POMPES

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

BioVino 2023: les Neuchâtelois brillants!

Moudon possède un «vieux bourg» qui recèle de nombreux bâtiments datant de l'époque médiévale. Les 13 et 14 mai derniers, la charmante cité broyarde accueillait BioAgri, la plus grande foire agricole suisse consacrée au «bio» et BioVino l'unique salon du vin suisse «bio». Plus de 300 vins y ont été présentés et dégustés. Ceux provenant du Pays de Neuchâtel ont été particulièrement distingués.

Nous le proclamons souvent : le vignoble neuchâtelois est travaillé et entretenu par des vigneron-ne-s «haut de gamme» qui produisent des vins d'exception. Les multiples médailles obtenues dans divers concours en témoignent largement.

Cette année, BioVino a sacré le Domaine de la Maison Carrée, à Auvernier, (Jean-Denis & Alexandre (photo) Perrochet) : Meilleur Vigneron suisse «bio» et Meilleur Vin suisse «bio». Leur Pinot Noir d'Auvernier 2020 et leur Flétry 2021 ont obtenu une médaille d'or, leur Chasselas «Cru des Abbesses» 2021 et leur Pinot Noir «Le Lerin» 2021, une médaille d'argent.

D'autres Neuchâtelois ont également reçu une médaille d'or :

- Christian Rossel, pour son Pinot Noir Nature 2022 ;
- Louis-Philippe Burgat (Cave de Chambleau), pour son Cèil-de-Perdrix 2022, son Pinot Noir 2020, son Chasselas 2022 ;
- le Domaine de Montmollin, pour son Pinot Gris 2022.

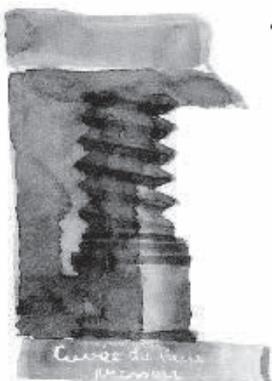
Une médaille d'argent a récompensé :

- Christian Rossel, pour son Gamaret Nature 2021 ;
- le Domaine Kuntzer, pour son Cèil-de-Perdrix Demeter 2022 ;
- le Domaine des Coccinelles, pour son Riesling-Sylvaner 2022 et son Pinot Gris 2022 ;
- le Domaine de Montmollin, pour son Chasselas «A poil» 2022, son Cèil-de-Perdrix 2022, son assemblage «Les deux Sauvages» 2022 et son Chardonnay 2022.

La rédaction du Vignolant adresse, à chaque lauréat, ses plus vives félicitations et ses remerciements pour leur extraordinaire contribution à la réputation du terroir viticole neuchâtelois.

■ Texte & Photo : Jean-François Kunzi





Le Landeron

Neuchâtel

Chantal Ritter Cochand
Vigneronne encaveuse

Dégustation à la cave
le samedi de 9h à 12h
ou sur demande

Rue de Soleure 4 · Le Landeron · Tél. +41 (0)32 751 48 73 · rittercochand@bluewin.ch



Caves de la 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



Mauler

MAISON FONDÉE EN 1829

Caveau
Vente directe

Le Prieuré St-Pierre - 2112 Môtiers NE

Heures d'ouverture sur
www.mauler.ch

Auvernier

Un domaine centenaire alliant tradition et modernité

Le Domaine Bouvet-Jabloir vignerons-encaveurs d'Auvernier, célèbre un siècle d'activité en proposant à sa clientèle un Chardonnay et un Pinot Noir en éditions limitées à 1923 bouteilles de chaque, numérotées. Dimitri Colomb nous relate l'histoire familiale :

« En 1923, notre arrière-grand-père, Ernest Isenchmid, tonnelier de profession, décide de profiter de sa production pour se lancer dans l'encavage. Presque en même temps, Albert Mühlematter, notre autre grand-père, acquiert sa première vigne en 1920 et crée sa propre cave en 1944.



En 1975, après le décès des deux fondateurs, nos grands-parents, Ernest et Jacqueline Isenchmid, née Mühlematter, fusionnent les deux encavages pour ne créer qu'un seul domaine qu'ils exploiteront pendant près de trente ans avant de le transmettre à leur petit-fils, Alexandre Colomb, en 2002 ».

LES INNOVATIONS DE LA QUATRIÈME GÉNÉRATION

Alexandre met en pratique, avec passion, les connaissances acquises à l'Ecole d'Ingénieurs de Changins : il impose un nouveau type de culture et une exploitation raisonnée et il plante également de nouveaux cépages tels que le Chardonnay ou le Gamaret. Il oriente ses vins vers une recherche de la typicité aromatique du terroir d'Auvernier. Ses compétences d'œnologie



■ Dimitri & Alexandre (de gauche à droite)



■ Le rabot spécifique qui a inspiré le nom du Domaine.

lui permettent d'obtenir un excellent résultat. Le problème restant est de le faire savoir.

Il s'associe, en 2015, à son frère

Dimitri, diplômé de l'Ecole Hôtelière de Lausanne, sommelier certifié et riche d'une expérience de dix ans dans le marketing.

Ensemble ils cherchent une nouvelle raison sociale qui puisse durer indépendamment du patronyme des futurs exploitants et choisissent *bouvet-jabloir*, soit le nom d'un rabot de tonnelier spécifique, en hommage à leur arrière-grand-père.

Dimitri élabore également un plan marketing et divise l'offre en trois segments. Il inscrit ensuite les vins du domaine à plusieurs concours nationaux et internationaux lors desquels le Domaine a déjà récolté 59 médailles à ce jour. Il est également noté au guide Robert Parker Wine Advocate.

L'avenir s'annonce radieux avec une clientèle essentiellement privée à laquelle s'ajoute une soixantaine de restaurateurs qui partagent les valeurs des frères Colomb : ils considèrent leur métier comme une passion plutôt que comme un travail !



■ Texte : Jean Panés
Photos : Domaine Bouvet-Jabloir

Note de la rédaction : Le Domaine s'étend sur environ 6 ha. Chacune des six parcelles qui le composent est située sur le territoire de la Commune de Milvignes (la plus éloignée se trouve à 1 km : les Tires) et possède des caractéristiques propres au niveau de la composition du sol.

Le Domaine cultive sept cépages : Chasselas, Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Gris, Gewürztraminer, Gamaret, Merlot et produit de 15 à 20 vins différents.



Effervescence dans le milieu de la bulle

Le Québec est dans sa bulle. La consommation de vin pétillant a doublé depuis un an. Les amateurs deviennent avertis, tout autant que décomplexés !

Ici aussi, le fameux Moscato d'Asti a fait sauter son bouchon dans les fêtes familiales. Bien sûr, le Champagne a toujours eu sa place mais il est encore loin d'être courant. C'est un produit de luxe. Son aura et son coût restent, pour plusieurs, un obstacle. Certains mousseux allemands ont aussi eu la côte avec leur côté sucré sans jamais atteindre, cependant, le fameux «Baby Duck» ontarien qui a marqué toute une génération : pétillant, doux, à 47 g de sucre résiduel par litre et pas cher. Imbattable !



Le Domaine Bergeville en mai

Le dynamisme obligé de la SAQ (Société des Alcools du Québec) a permis l'éducation dans le domaine des vins effervescents aussi. La régie offre un superbe choix de plus de 800 produits originaires de 15 pays différents dans une gamme de 10,00 \$ à 400,00 \$, de la Blanquette de Limoux au Cava brut, du Franciacorta au Crémant du Jura, bref il y en a toujours pour tous les goûts. Sur la scène mondiale, les vigneronniers italiens ont réussi à faire mousser les ventes de leurs produits en ajoutant le Prosecco au Moscato pour atteindre 660 millions de cols par année. Le vignoble québécois est encore très modeste de ce côté avec 200 000 bouteilles !

Voyons quels sont ces produits locaux. Depuis 1989, le vignoble du Cep d'Argent à Magog, en Estrie, produit le premier effervescent du Québec en méthode traditionnelle. Parmi les fondateurs, les frères Scieur, Champeinois, n'y sont pas pour rien. Ils ont toujours le même succès.

Depuis, les connaissances, le matériel, les changements climatiques et les cépages hybrides ont permis à une nouvelle génération de vigneronniers d'élargir leur gamme avec des bulles tout en respectant les méthodes et les appellations.

En 2008, un jeune couple pousse même l'audace, après analyse, jusqu'à ne se consacrer qu'à cette spécialité. Le Domaine Bergeville se situe dans le comté d'Hatley, à 2 heures à l'est de Montréal, pas très loin de Magog. J'ai écrit : «après analyse» car le couple aime travailler sur des bases scientifiques. Selon Eve Rainville, propriétaire : «Le climat nordique favorise des taux d'acidité plus élevés et un taux de sucre plus faible. C'est ce dont on a besoin pour faire un vin mousseux». Donc, pourquoi faire autre chose qui donnerait de moins bons résultats ?

Un autre atout, selon la sommelière émérite Nadia Fournier, se situe dans l'originalité et la variété des cépages : «Qui, dans le monde, fait du vin mousseux avec de l'Acadie Blanc, du Frontenac Blanc et Gris, du Saint-Pépin ?» souligne-t-elle ! «Ce sont tous des hybrides adaptés au climat et donnant leurs meilleurs résultats grâce à ce type de vinification».

Un peu plus proche de la frontière américaine, se trouve Dunham. Une équipe de jeunes vigneronniers travaille au Vignoble «Château de cartes». Ils proposent un autre produit à bulles, plus ludique et un peu plus accessible : le Petnat. Il est conçu dans le même esprit que le Non Filtré neuchâtois. Tout est proche du fruit et de la fermentation et l'on ne parle pas de garde ici. Ce pétillant naturel en méthode ancestrale et en appellation libre témoigne du travail de la vigne proche de la nature et d'une première fermentation qui se termine en bouteille. Toujours festif, plus simple avec la capsule qui le retient, le Petnat a conquis les jeunes «foodies» de Montréal par ses arômes à prendre au vol avant qu'ils ne changent !



Les vignes en hiver...

Du respect des traditions à une tendance nouvelle, tous ces vins effervescents valent bien de lever le verre bien haut.

Texte : François Matthey Jonais

Amphitryon du Lac Blanc

Photos : Emmanuelle Roberge

A l'œuvre !

Des membres de notre confrérie ont participé à des manifestations diverses.

En voici quelques reflets (les auteurs/trices des photos ne sont pas toujours connu-e-s)

« Le Vin nouveau » à Cressier

Les 5, 6 et 7 mai, à Cressier, on a fêté « Le Vin nouveau » incluant, le 6, la Journée cantonale des Confréries neuchâteloises.



Chapitre de l'Ambassade de Neuchâtel

Le 3 juin, à La Tène (Marin), Danielle et Alfred Zehr assistent au Chapitre de l'Ambassade de Neuchâtel du Grand Ordre du Trou normand des Calvados, Cidres, Poirés et Pommeau.



ALAIN GERBER • VIGNERON-ENCAVEUR • HAUTERIVE

LES VINS DE
Boris Keller

Caveau de dégustations

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

Chapitre de la Confrérie du véritable Flammekueche

Le 5 juin, à Ittenheim (Alsace), Danielle & Alfred Zehr sont nos représentants au Chapitre de la Confrérie du Véritable Flammekueche. Ils y retrouvent des confrères et des consœurs – également compagnes ou compagnons Vignolants – des confréries de l'Amarena-Nebbiolo, des Escargotiers du Prince et du Boitchu Saucisse de Montbéliard.



Chapitre de La Poule au Pot et du Coq au Riesling

Le 15 juillet, à Beinheim (Alsace), Danielle & Alfred Zehr, en compagnie de Robert Goffinet qui sera intronisé en qualité de Chevalier, participent au Chapitre de La Poule au Pot et du Coq au Riesling.



CAVES DU PRIEURÉ
DE CORMONDRÈCHE

2036 Cormondrèche
info@prieure.ch

032 731 53 63
www.prieure.ch

JOCELYN & CINZIA
VOUGA

VINS
DE CORTAILLOD
www.vougavins.ch

Présentation de l'Œil-de-Perdrix

Le 21 juin, à Neuchâtel, dans le cadre du Jardin anglais, la pluie cesse juste pour permettre le bon déroulement de la présentation de l'Œil-de-Perdrix. Les producteurs présents y ont proposé quelques magnifiques pépites.

On reconnaît, de gauche à droite: Jean Panés, Jean-François Kunzi, Mireille Bühler, directrice de NVT, Alfred Zehr, Marie-Paule Geiser, Alain Geiser, Raphaël Geiser et Marie-Jo Jean-Mairet



Sélection des vins de Neuchâtel 2023 Remise des prix aux lauréats, au Château de Neuchâtel

Le 22 juin, dans le cadre du Château de Neuchâtel, M. Yann Huguelit, directeur de la CNAV (Chambre neuchâteloise d'Agriculture et de Viticulture), et M. Laurent Favre, conseiller d'Etat, ont remis les différents prix aux lauréats. Micheline Jaccoud, Chien Yu Chen et Jean-François Kunzi représentaient les Vignolants.

Ce jeudi 22 juin, la Salle des Chevaliers du Château de Neuchâtel a servi d'écrin prestigieux à la remise des prix aux lauréats de la Sélection 2023 des vins de Neuchâtel. Voir tous ces « professionnels » réunis pour recevoir, solennellement, le prix qui atteste et reconnaît la haute qualité de leur travail s'avère un moment toujours impressionnant et un peu émouvant. Pas moins de vingt-cinq domaines ou caves ont été récompensés (c.f. la liste complète sur le site <https://neuchatel-vins-terroir.ch>) soit par le prix Excellence pour un vin ou une spécialité, soit par la Sélection Or pour un ou pour plusieurs produits.



Parmi les vainqueurs et les représentants des Confréries, on reconnaît Yann Huguelit (3^e) et Laurent Favre (5^e) depuis la gauche.



Alain Gerber, entouré de MM Yann Huguelit (à gauche) et Laurent Favre (à droite), est un habitué du prestigieux Prix Ambassadeur.

Alain Gerber, ayant obtenu la meilleure moyenne de tous les vins présentés, s'est vu remettre le prix Ambassadeur (il l'a déjà obtenu en 2020 et 2022).

Parmi les vigneronns invités, ils venaient du Vully, la Cave de la Tour (pour un Chasselas et un Traminer 2022) ont aussi reçu une Sélection Or.

Texte et photo d'Alain Gerber
Jean-François Kunzi

La Frairie de la Floraison

Le vendredi 23 juin, s'est déroulée la Frairie de la Floraison. Les participant-e-s étaient les invité-e-s du Domaine Brunner, à Bevaix. Ils/elles se sont d'abord rendu-e-s à proximité de l'Abbaye, dans les vignes qui dominent le lac, somptueux décor.

Le maître de céans y a présenté son domaine, a répondu aux nombreuses questions puis a offert l'apéritif.

Les convives se sont ensuite rendus à la Cave pour déguster un délicieux repas préparé par un traiteur de la région.



Texte et photos :
Jean-François Kunzi

Boudry en fête

Le 24 juin, Boudry était en fête: on y célébrait les cinquante ans du Jumelage entre la Ville et celle de Voujeaucourt située en Franche-Comté, en France. La CV²N a été très honorée d'y être associée, d'autant plus que la manifestation se déroulait dans son fief.



A l'entrée du Château, Alfred Zehr, Michel Tardin, Danielle Zehr et Jean Panés s'apprêtent à accueillir les participant-e-s.

Quatre représentant-e-s de la Ville de Voujeaucourt ont été intronisé-e-s compagne ou compagnon Vignolant: Maryline Gineste, Jean-Claude Mockers, François Ghielmini et Martine Voidey


CAVES DU CHÂTEAU D'AUVERNIER
 DEPUIS 1603



un Grand cru
 PLUS DE 400 ANS D'HISTOIRE FAMILIALE ...

CAVES DU CHÂTEAU D'AUVERNIER - 2012 AUVERNIER - SUISSE
 WINE@CHATEAU-AUVERNIER.CH



DOMAINE DE CHAMBLEAU
Louis-Philippe Burgal

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

Jardins musicaux à Cernier

Le mercredi 16 août, les Vignolants, entres autres, ont servi l'apéritif dans le cadre de l'ouverture des Jardins musicaux, à Cernier.



De gauche à droite: Bernard Chevalley, Christiane Chevalley, Walter Zwahlen, Antonio Peluso, Alfred Zehr et Jean-François Kunzi



Domaine Brunner

VIGNERON ENCAVEUR



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

CAVE DES LAURIERS
DEPUIS 1879
Jungo & Fellmann - Cressier/NE

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

Visite
Apéritif
Dégustation
Vente directe

Cave ouverte
Samedi de
10 à 12h00

www.75cl.ch

BOUVET-JABLOIR

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

AUVERNIER
BOUVET-JABLOIR
MAISON FONDÉE EN 1923

Découvrez-en plus sur
BOUVET-JABLOIR.CH

Abécédaire œnologique

Lettre G, la suite

GAY-LUSSAC 1778-1850

Savant français, il est connu pour sa théorie des gaz parfaits, mais aussi pour la mesure de l'alcool des vins et la production d'acide sulfureux. Il a expérimenté les propriétés de l'iode utilisé encore à ce jour pour l'analyse du SO₂ dans les vins.

Mais l'éther mythologique devra attendre encore Einstein pour disparaître en tant que la forme la plus pur de l'air du ciel !



Pompeï, Casa dei Vetti

GAZ

Certains d'entre eux : Argon (Ar), Azote (N₂), Carbonique (CO₂) ont déjà fait l'objet d'une entrée dans l'Abécédaire. D'autres comme l'Oxygène (O₂) et l'Anhydride sulfureux (SO₂) seront traités ultérieurement. Rappelons que le CO₂ est massivement produit par la fermentation alcoolique, un peu moins par la fermentation malolactique dans laquelle les maladies d'altérations - dont les microorganismes - sont responsables. L'Oxygène peut être le meilleur ami ou le pire ennemi du vin selon la période d'exposition. Les deux autres : Azote et Argon sont utilisés, en tant que gaz inertes, pour la protection du vin vis-à-vis de l'air.

GAZÉIFIÉ

On peut élaborer des vins *perlés* en ajoutant de manière forcée du CO₂ au vin. Mais cela doit être clairement indiqué pour éviter une concurrence déloyale par rapport aux autres vins dont l'effervescence naturelle est obtenue de manière relativement coûteuse. Le bullage des vins gazéifiés est, de toutes façons, assez grossier.

GÉLATINE

Les vins rouges contiennent des quantités importantes de tannins qui peuvent engendrer des sensations de sécheresse et de rugosité en bouche. Les tannins participent à la stabilité et à la longévité du vin. Ils ont même un effet protecteur par rapport aux maladies cardio-vasculaires. Cependant, si la mise sur le marché doit être rapide, il y a lieu d'effectuer un collage pour précipiter une partie des tannins afin de rendre le vin plus velouté et moins agressif. On procédait traditionnellement à un collage au blanc d'œuf. La gélatine est moins coûteuse. C'est la même que celle utilisée par les confiseurs pour la fabrication des « canapés » et par les traiteurs pour la préparation de « l'aspic ». On l'obtient en faisant bouillir des os. Depuis la maladie de Creutzfeldt-Jakob, psychologiquement, on a évité les produits œnologiques à base animale pour les remplacer par des protéines végétales. D'abord, le blé a été utilisé, puis abandonné en raison de l'obligation de signaler les allergènes (gluten). Actuellement, lorsqu'un collage est nécessaire, on utilise des protéines de petits pois ou de pomme de terre.

GÉNÉRATEUR DE VAPEUR

La vapeur est utilisée pour retendre les fûts qui ont séché mais, le plus souvent, pour désinfecter les barriques ou les installations de mise en bouteilles.

GÉNÉRATEUR D'OXYGÈNE



Générateur d'oxygène négatif pour la désinfection des barriques

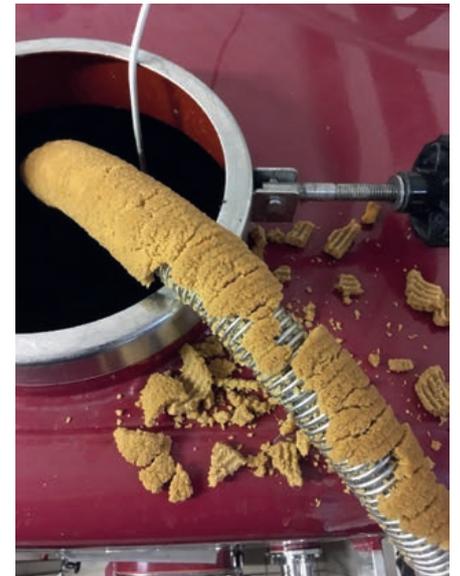
Nous vous promettons des formules éthérées. Elles vous seront servies dès les premières lignes consacrées au gaz en œnologie, puis le propos s'élargira à des considérations pastoriennes et de cépages.

GÉNÉREUX (TERME DE DÉGUSTATION)

Se dit d'un vin, à la fois complexe, riche en alcool et en glycérol, sans être toutefois lourd.

GÉORGIE საქართველო

Bien que l'Abécédaire ne développe, en principe pas, les termes géographiques, on ne peut passer sous silence la Géorgie en tant que berceau de la civilisation du vin ! En effet, il est attesté



Dépôt de pierre à vin sur un élément refroidisseur lors des vendanges 2022

que l'on produisait du vin, dans cette région caucasienne, déjà 6'000 ans avant JC ! Comment en être sûr me direz-vous ? Et bien parce qu'on a retrouvé de l'acide tartrique dans des récipients utilisés à cette époque. Or, le raisin est un des rares fruits qui en contient. C'est l'acide tartrique (Weinsäure) qui provoque les dépôts de pierre à vin. La Géorgie est également une région dont sont issus de nombreux cépages (plus de 550 cépages autochtones pour à peu près trois fois la superficie viticole suisse). Mais le pays fait aussi l'objet d'une attention spéciale pour la vinification particulière de ses crus en « kvevri ». Ces récipients en terre cuite sont enterrés et on

y pratique la vinification en vins oranges qui intéresse particulièrement les tenants des vins dits « Nature » actuellement.

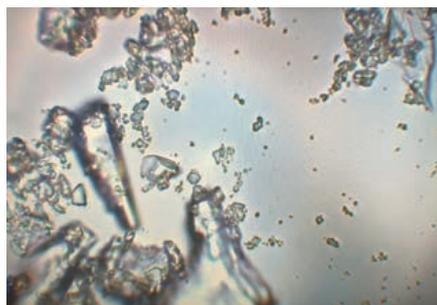
GERBAGE

Il pourrait s'agir de disposer en hauteur, en les superposant, des palettes au moyen d'un éleveur gerbeur.



Un échantillon gerbant à l'ouverture

En fait, nous allons évoquer un des nombreux problèmes qui se posent dans la vinification des vins effervescents. Le fait d'avoir des cristaux de pierre à vin dans une bouteille de vin tranquille ne pose pas de véritable problème. Cela ne change pas le goût. Il en va tout autrement dans les mousseux. En effet, la présence de microcristaux de tartre, lors du dégorgement ou du débouchage de la bouteille par le consommateur, peut provoquer une effervescence telle que la bouteille peut perdre jusqu'à deux tiers de son volume par gerbage. Les microcristaux agissent comme autant de points de nucléation, à savoir des générateurs de mousse. Seule façon d'éviter cela : être certain que toute la pierre à vin (gravelle) a bien été précipitée dans la cuve de vin de base par un refroidissement proche de 0° pendant 6 semaines.

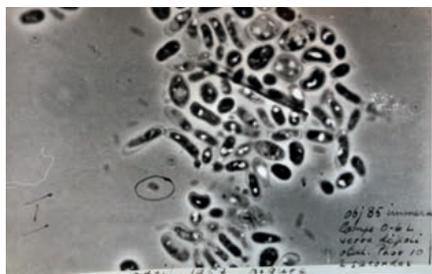


Microcristaux de tartre au microscope

GERMES

Bien sûr, le pépin de raisin qui germe donne un plant de vigne. Mais la germination n'est utilisée, en viticulture, que lors du semis des croisements pour l'obtention de nouveaux cépages (voie sexuée). La vigne est multipliée de manière végétative, ce qui permet, à partir d'un cep, d'obtenir des copies parfaites par bouturage, en ayant toujours les mêmes caractéristiques du cépage.

Mais par *germe*, on veut parler, ici, des microorganismes en général et de ceux du vin en particulier. Les émissions traitant de la protection



Microscopie à la Station viticole en 1957

des consommateurs évoquent, fréquemment, le nombre de germes/cm³ retrouvé dans les denrées alimentaires, chez les traiteurs ou les restaurateurs. Bien sûr, plus il y en a, plus il y a de risques de potentiels problèmes sanitaires. Le vin fait exception car, comme l'a dit Pasteur : « Le vin est la plus saine et la plus hygiénique des boissons ». En effet, aucun germe pathogène ne se développe dans le vin. Cela est dû à l'acidité et à l'alcool. Heureusement que certaines bactéries utiles et les levures supportent ces conditions. Il n'en va pas toujours de même avec les humains qui doivent se souvenir de consommer les divins nectars avec modération !

GEWÜRZTRAMINER

Curieusement un cépage AOC de Neuchâtel ! En effet, longtemps Neuchâtel fut dominé par le Chasselas avec un peu de Pinot Noir. Durant les années septante, le Riesling x Sylvaner, devenu, entretemps, Riesling Silvaner dans certains cantons et Müller Thurgau, à l'international - nous traiterons ultérieurement de cette étonnante histoire - fait une percée. Il est plus précoce et aromatique. Cela change du Chasselas. Pourtant son succès sera de courte durée : il est trop aromatique. Il lasse et finit par être arraché ou utilisé pour la production de moût.

Alors, pourquoi le Gewürztraminer, lui qui est largement plus parfumé ? Il faut peut-être trouver l'explication dans des surfaces qui restent limitées. C'est une spécialité vinifiée en vins secs, doux ou liquoreux. Qui est-il ? Il est, génétiquement, une mutation du Traminer qui est un cépage blanc relativement vif. Il est, au contraire, faiblement acide et d'un rose prononcé. Le fait que l'on ajoute « Gewürz » devant signifie qu'il est de saveur épicée.

Pour compliquer l'histoire, on trouve aussi le Traminer sous le nom de Savagnin Blanc. Sa

mutation porte alors le nom de Savagnin Rose Aromatique. Le Savagnin Blanc donne les blancs secs du Jura français et le Païen ou Heida valaisan.

Pour encore corser d'avantage l'histoire, nos amis du Vully fribourgeois cultivent le Gewürztraminer et le vendent sous le nom de Traminer. Ils ont même élaboré une charte pour ce vin.



Grappe de Gewürztraminer

En matière de difficulté de compréhension, il y a aussi la couleur de ce cépage : le raisin est d'un rose prononcé alors que le vin est doré sans trace de rose ! Il faut considérer que la couleur de la peau va colorer la pierre à vin et la lie pour s'effacer par la suite. Comme on a différentes couleurs du métal « or » (blanc, jaune, rose), on trouve des nuances d'or jaune (Chardonnay), d'or à reflets verts (Sauvignon Blanc) ou d'or à reflets roses dans les vins de Pinot Gris et de Gewürztraminer.

Pour ce qui caractérise le Gewürztraminer, la note de rose fanée était admise. Mais, à l'heure actuelle, les fruits exotiques qu'on trouve facilement permettent de compléter le vocabulaire. Celui qui vient le plus à l'esprit est le litchi. Cependant, le spectre des odeurs et des goûts est vaste. On y trouve différents agrumes, l'ananas, la muscade, le pin et le géranium pour n'en citer que quelques-uns.

Ajoutons que, généralement, le Gewürztraminer est vinifié sans seconde fermentation pour en préserver les arômes et un peu de fraîcheur.

La lettre G nous réserve encore le goût de la découverte pour la prochaine édition !

Découvrez les nouveaux labellisés

(la proximité mise à l'honneur)



«Neuchâtel Vins et Terroir», un label de proximité, célèbre les nouveaux producteurs qui valorisent les saveurs du terroir neuchâtelois.

Découvrez les nouveautés authentiques des artisans passionnés du canton :

- **Poissonnerie Berger** : des délices du lac de Neuchâtel : filet de bondelle fumée, filet de palée du lac, filet de bondelle, filet de truite fumée, truite (portion) ;
- **Communauté Cachelin** : une céréale locale pour une expérience culinaire authentique : risotto d'épeautre ;
- **Restaurant des Mines**, à Travers : une spécialité digne de ce nom : un jambon traditionnel cuit dans l'asphalte ;
- **Ferme du Breuil** : diverses sortes de pâtes et de farine, huile de colza, flocons d'avoine, moutarde, polenta à l'ancienne, blé soufflé, maïs (popcorns), huile de moutarde : des produits reflétant la variété du terroir neuchâtelois.
- **Liqueurs artisanales de Nora Liqueurs** : des saveurs uniques, conçues avec passion, à découvrir.

Les bières artisanales neuchâteloises ont récemment acquis une nouvelle reconnaissance en étant labellisées «Neuchâtel Vins et Terroir». Parmi elles, nous trouvons la Brasserie du Groin et la Celestial. D'autres encore se préparent à rejoindre le label. En mettant en avant des ingrédients locaux et en adoptant des méthodes traditionnelles de brassage, ces délices authentiques reflètent la passion et la créativité des brasseurs, tout en célébrant le terroir de Neuchâtel.

Le label exige au moins 80 % de matières premières du canton et 2/3 de la valeur ajoutée produite localement. Il favorise ainsi une économie circulaire et durable.

→ Découvrez tous les producteurs labellisés sur notre site internet : <https://neuchatel-vins-terroir.ch/terroir/>

Les futurs événements de Neuchâtel Vins et Terroir (ils promettent des expériences uniques pour les amateurs de produits locaux) :

du 22 au 24 septembre : le Village des Vignerons, à la Fête des Vendanges de Neuchâtel, sera l'occasion de rencontrer certains producteurs et encaveurs et de déguster leurs délices du canton dans une ambiance festive.

→ Envie d'une parenthèse exclusive lors de la Fête des Vendanges ? Réservez, dès maintenant, votre Espace «Lounge du Terroir» pour un moment de convivialité d'une durée de 2 heures, sur notre site internet mentionné plus haut !

→ Découvrez les formules disponibles :

- Formule Raclette – CHF 290.– (pour 8 personnes.)
 - 8 bracelets de soutien
 - 8 repas « raclette »
 - 2 bouteilles de vin (Chasselas et/ou Pinot Noir) du Domaine Divernois, à Cornaux
 - 8 consignes de verres.
- Formule Poisson – CHF 390.– (pour 8 personnes)
 - 8 bracelets de soutien
 - 8 repas « friture de poisson » et frites
 - 1 bouteille de vin (Chasselas et/ou Pinot Noir) de Nicolet Vins, à Bevaix, et 1 bouteille de Vouga Vins, à Cortaillod
 - 8 consignes de verres

N.B. Le Marché des Produits du Terroir réunira les 28 & 29 octobre, au Mycorama, à Cernier, de nombreux producteurs labellisés et de vigneron neuchâtelois. Il offrira une opportunité de savourer des spécialités artisanales et authentiques.

Du 1^{er} au 5 novembre, les visiteurs du Salon des Goûts et Terroirs, à Bulle, pourront découvrir les acteurs de la gastronomie suisse, déguster leurs créations et s'imprégner de l'identité culinaire de la région.

Le 15 novembre, à Neuchâtel et le 16 novembre, à La Chaux-de-Fonds, se dérouleront les dégustations publiques du Pinot Noir. Cet événement vous offre l'occasion unique de savourer le Pinot Noir de différents encaveurs de la région et d'apprécier les subtilités qui différencient chacun d'eux.

■ Texte : Emilie Roemer (NVT)

messeiller
Lakeside Printhouse
www.messeiller.ch

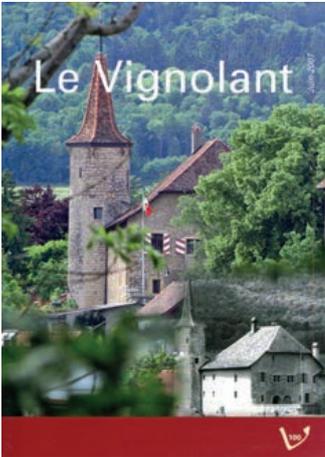
Imprimer
c'est chez Messeiller!
impression offset et numérique
rapide • efficace • attrayant

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

Editeur du Bulcom
BULCOM

MOSER
graphic

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



Revue Le Vignolant

Depuis 1982, la Compagnie des Vignolants édite une revue trimestrielle « LE VIGNOLANT ».

Notre revue non seulement relate les principales activités de la Compagnie, mais traite aussi de sujets nombreux et variés en relation avec tout ce qui tourne autour de la vigne, du vin, des caves et de la gastronomie de notre canton, mais aussi d'ailleurs.

Souhaitez-vous recevoir directement chez vous notre revue ? Pour cela rien de plus simple, il suffit de remplir et nous envoyer la partie ci-dessous.

Nom, prénom

Adresse

NPA et localité

E-mail

souscrit à un abonnement à la revue LE VIGNOLANT au prix de Fr 35.– l'an, pour 4 numéros.

Date et signature

A envoyer à :

Compagnie des Vignolants du Vignoble Neuchâtelois

Case postale 77, 2013 Colombier

ou à : info@vignolants.ch



S
A ☆ N
D ✋ O
Z

SANDOZ VINS – NEUCHÂTEL
VITICULTEUR – ENCAVEUR

RUE DE LA DÎME 98
CH – 2000 NEUCHÂTEL

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

MARCHÉ DES PRODUITS DU TERROIR

Mycorama - Cernier



Samedi 28 octobre **10h00 - 18h00**
Dimanche 29 octobre **10h00 - 17h00**

Plus d'informations

