

Le Vignolant

N°142 | décembre 2023

**Loïc Veillard,
27 ans et déjà chef
du Domaine
Pourtalès**



**Découvrez
aussi...**

Editorial
« Au goutte-
à-goutte... »

Cave des Coteaux
Final en apothéose
pour Janine Schaer

Québec
Un Whisky
francophone

Sommaire

- 3 **Editorial**
«Au goutte-à-goutte...»
- 4 **Portrait**
Loïc Veillard, 27 ans et déjà chef du Domaine Pourtalès
- 7 **Départ à la retraite**
Caves des Coteaux : final en apothéose pour Janine Schaer
- 8 **Sortie**
A la découverte du Piémont
- 10 **Que font les Vignolants ?**
A l'œuvre !
- 16 **Grand Prix du Vin suisse :**
Le meilleur Pinot Noir est neuchâtelois
- 17 **Neuchâtel Vins et Terroir**
Produits du terroir
- 18 **Québec**
Un Whisky francophone
- 20 **Abécédaire œnologique**
Lettre G, point final
- 23 **Agenda 2024**
Concours N° 142
Résultat du Concours du N° 141

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

Quatre Ministraux

Michel Tardin, gouverneur ; Olivier Bovey, 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 Divermois, représentant de la Fédération neuchâteloise des vignerons (FNV) ; Michel Fortin, délégué à la commission de gestion du Château de Boudry ; Robert Goffinet, délégué à l'assemblée de la société du Musée de la vigne et du vin ; Jean-Louis Gyger, conservateur des biens ; Sylvain Ischer, banneret et préposé aux médailles et diplômes ; Micheline Jaccoud, chargée des relations avec la CV²N de Montréal et gestion du site internet ; Jean-Pierre Kuntzer, représentant de la Compagnie des propriétaires-encaveurs neuchâtelois (CPEN) ; Jean-François Kunzi, chef de la rédaction Le Vignolant ; Vincent L'Eplattenier,

délégué à l'assemblée du Caveau de l'Entre-deux-Lacs ; Marie-France Matter, secrétaire rédaction Le Vignolant ; Jean Panes, chargé des relations avec la presse ; Antonio Peluso, Chargé des relations inter-confréries, délégué au Conseil de la FSCBG et Maître-adjoint des plaisirs du voyage ; Jean-Paul Vuitel, délégué au comité de la société du Musée de la vigne et du vin ; Walter W. Zwahlen, garant des édits et des traditions.

Comité de rédaction

Jean-Michel de Montmollin/JMM (mjm.demontmollin@bluewin.ch) ; Yves Dothaux / YD (yves.dothaux@ne.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 (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 Pesex, 032 725 12 96 - administration@messeiller.ch - www.messeiller.ch

Couverture

Loïc Veillard (JG).



Photo : AZ

« Au goutte-à-goutte... »

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

Pratique courante, en médecine, pour administrer certains médicaments, l'usage du « goutte-à-goutte » pourrait bien devenir aussi habituel dans les vignes afin de palier le manque d'eau dû aux sécheresses qui ont tendance à se prolonger. Maintenant que les vins du millésime 2023 s'élaborent dans le secret des caves, un créneau temporel existe pour réfléchir aux diverses actions à mener pour que l'avenir reste serein.

Permettez-moi d'évoquer d'abord, en quelques lignes, les beautés de l'automne. Je ne me lasse pas d'admirer l'apparition, le déploiement et la débauche de toutes les couleurs dont se parent les diverses espèces végétales. La palette va du jaune au rouge auxquels s'ajoutent le roux et le mordoré : une véritable splendeur, même sous la pluie, que le vent

anéantit, progressivement. Ne subsistent alors que des arbres et des ceps nus. Les oiseaux insectivores ont migré vers des terres où, pour eux, la nourriture est abondante. Ainsi va le cycle naturel de la vie que chamboule sérieusement le réchauffement climatique !

Les grappes de Pinot Noir que j'ai pu observer, légèrement flétries, ont donné un moût plus concentré que d'habitude. Grâce au savoir faire des vigneron-nes, le millésime 2023 sera exceptionnel, je n'en doute pas. Mais... patience !

Il faudra attendre moins longtemps – jusqu'au 17 ou au 18 janvier 2024 – pour savoir ce qu'est devenue cette splendide grappe de chasselas. Depuis que les relevés météorologiques existent, l'année 2023 semble battre tous les records de température et d'absence de pluie. Le niveau de beaucoup de cours d'eau n'a que très rarement été aussi bas ce qui n'a pas permis l'arrosage de certaines cultures d'où des pertes considérables.



Je reviens d'un séjour sur le littoral du Massif de la Clape situé au sud de Narbonne, en France. Dans ce massif karstique, la végétation, fragile, est de type méditerranéen. Des domaines viticoles, parfois réputés, occupent les dépressions (dolines) plus ou moins vastes. L'une d'entre elle contient même de l'eau : le « Gouffre de l'Œil-Doux ». Un vigneron rencontré me signale qu'il n'a pas plu depuis le début de l'année : « Heureusement, la presque totalité de nos parcelles sont équipées de dispositifs « goutte-à-goutte » grâce au canal d'irrigation du Bas-Languedoc ».

Une solution possible, voire indispensable, chez nous aussi ?

■ Texte et photos :
Jean-François Kunzi

Loïc Veillard

27 ans et déjà chef du Domaine Pourtalès

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 Loïc Veillard, tout nouveau responsable et régisseur, depuis le 1^{er} juillet, du Domaine Hôpital Pourtalès, à Cressier. Un beau défi pour ce jeune vigneron de 27 ans à peine, mais dont les racines plongent au plus profond de ce terroir cressiacois qui l'a vu naître et qui a déclenché sa vocation.

S'il y a quelqu'un de fortement enraciné dans le vignoble et dans la commune de Cressier, c'est bien Loïc Veillard qui nous reçoit, en souriant, dans la belle demeure vigneronne de la route de Troub. Né le 20 septembre 1996,



Loïc Veillard devant les beaux foudres du Domaine Pourtalès.



La splendide et historique maison vigneronne du Domaine Pourtalès, route de Troub à Cressier.

Loïc passe son enfance dans son village où il suit l'école primaire. Pour le niveau secondaire, ce sera la porte d'à côté, au Landeron.

La vigne passionne Loïc depuis toujours. Tout naturellement, il se dirige donc vers ce métier. Deux ans d'apprentissage auprès de la famille Kuntzer, au Domaine Saint-Sébastien, à Saint-Blaise puis une troisième année au Domaine Nicolas Ruedin, à Cressier, le tout assorti d'une formation théorique et le voilà titulaire d'un Certificat fédéral de capacité en viticulture.

Loin de s'arrêter en si bon chemin, Loïc effectue ensuite l'année de pratique requise pour entrer à l'Ecole supérieure de viticulture et d'œnologie de Changins. Dix mois passés auprès de la Station viticole cantonale d'Auvernier et deux autres mois au Domaine de la Grillette, à Cressier lui ouvrent les portes de cet établissement, dès septembre 2016. La formation se fait en système dual, soit 50 % de pratique – au Domaine Pourtalès – et 50 % de théorie à Changins, le tout sur trois ans. Le cursus se termine pour Loïc par l'obtention du titre de technicien vitivinicole

diplômé, dignement accompagné par le prix du meilleur travail de diplôme et le prix du mérite.

EN GRIS-VERT ET EN MUSIQUE

En 2021, Loïc remplit ses obligations militaires, en service court, à Bière, chez les chasseurs de chars puis il revient sans tarder au Domaine Pourtalès où il est engagé en tant qu'employé à plein temps.

Question enracinement dans sa commune, Loïc se pose un peu là. Membre depuis longtemps, et jusqu'à aujourd'hui, du comité Jeunesse, il est également secrétaire de la Société des vignerons de Cressier et il fait partie de la Fanfare l'Espérance depuis 15 ans, dans la section des cuivres. Il est vrai qu'il a été à bonne école dans sa famille, son papa, Michel, comptant 45 ans de sociétariat au sein de l'Espérance.

Et sa vocation professionnelle relève du même attachement à son terroir. «*Tout petit déjà, je me souviens d'avoir fait les vendanges et participé aux travaux de la cave. Ma motivation vient de là. Il faut dire aussi que les professions de l'agriculture*

sont des métiers de passion. Il faut être capable d'assumer des travaux, parfois pénibles, par tous les temps. Si la passion est nécessaire dans de nombreux domaines, c'est particulièrement vrai pour les métiers de la nature».

CAVE OU VIGNE ?

Entre cave et vigne, Loïc ne balance pas. «Les deux m'intéressent. Ce qui me motive le plus, c'est de pouvoir gérer tout le processus de production du vin, du début à la fin : de la plantation des poudrettes aux soins aux ceps, de la surveillance du cycle végétatif à la taille, de la récolte à l'élaboration des crus. C'est l'un des rares métiers où l'on peut tout faire, vente y compris. Le contact avec les clients me plaît tout autant». Loïc constate qu'il y a un intérêt grandissant des clients, de la jeune génération en particulier, pour les travaux de la vigne et de la cave, et pas seulement en matière de protection de l'environnement. «Les plus âgés achètent davantage, mais les jeunes manifestent beaucoup d'intérêt pour des nouveautés, des vins particuliers ou plus rares».

UNE TRADITION UNIQUE

Une des particularités du Domaine «Hôpital Pourtalès», ce sont ses célèbres mises aux enchères annuelles, tenues à la mi-février, les seules et uniques mises du vignoble neuchâtelois. «C'est une magnifique tradition qu'il faut perpétuer», s'enthousiasme Loïc. Et même l'épidémie de Covid n'est pas venue à bout de cette manifestation très courue par les amateurs de vins qui a cependant lieu, depuis 2021, sous la forme d'une vente en ligne.

La Fondation de l'Hôpital Pourtalès, maîtresse des lieux, a décidé de maintenir les mises en ligne pour l'an prochain encore. Mais la tradition retrouvera tous ses droits en 2025, et avec faste,

puisqu'il s'agira de marquer solennellement ses 200 ans d'existence. Une perspective qui réjouit beaucoup Loïc. «Une grande fête est prévue au Domaine», ajoute-t-il encore, mais il n'en dira pas plus pour l'instant, toutes les modalités n'étant pas encore fixées.

UNE PERSPECTIVE TRADITIONNELLE

Le Domaine de l'Hôpital Pourtalès s'étend sur un peu plus de 12 hectares, d'un seul tenant, exclusivement sur le territoire de Cressier. Il est entièrement labellisé bio depuis 2021. La moitié des surfaces est dévolue au Pinot Noir, l'autre au Chasselas et au Chardonnay. La Fondation entend conserver son encépagement traditionnel. Il en va de même pour la vinification. «Pour

les chasselas, nous privilégions la vivacité, la minéralité, la fraîcheur, le fruité et le côté floral. Pour le Pinot Noir, nous recherchons une bonne garde, une belle structure, des tanins fondants, le goût des petits fruits rouges, en bref, il faut que cela «pinote», résume Loïc. Ce qui n'empêche pas le Domaine de proposer, notamment, du Chasselas Non Filtré et du mousseux issu du même cépage, deux spécialités qui rencontrent un vif succès.

AU RÉGIME SEC

Les changements climatiques n'ont pas posé des problèmes insurmontables au domaine. «Mais nous avons bien sûr relevé un manque d'eau sur les millésimes 2022 et 2023, qui ont parfois

Une histoire prestigieuse

Le 14 février 1808, Jacques-Louis de Pourtalès signe l'acte qui donne naissance à la Fondation de l'Hôpital Pourtalès. Cet Hôpital se donne pour mission, dès sa création, de pourvoir à l'accueil et aux soins des personnes démunies résidant dans la région de Neuchâtel, quelle que soit leur religion ou leur nationalité. Actuellement, huit générations plus tard, c'est Thierry de Pourtalès qui préside la Fondation dont les buts sont restés les mêmes. L'institution verse en effet intégralement son bénéfice annuel au profit des patients de l'Hôpital Pourtalès mais aussi des autres établissements du Réseau Hospitalier Neuchâtelois, en particulier à La Chaux-de-Fonds. C'est ainsi que de nombreux projets de rénovation et de renouvellement d'équipements hospitaliers ont pu être menés à bien.

L'histoire de la création du domaine est tout aussi passionnante. Dès le XII^e siècle, les bénédictins de l'Abbaye de Troub, dans l'Emmental, disposaient d'un domaine viticole à Cressier. Leur production était conduite, en naviguant sur la Thielle et sur l'Aar, dans les caves de l'abbaye. La Réforme mit fin à cette tradition des moines vigneron, en 1528. Les biens abbaciaux furent sécularisés et devinrent la propriété de l'Hôpital de l'Ile à Berne. Jacques-Louis de Pourtalès, pour sa part, désirait assurer le financement de son hôpital en acquérant plusieurs biens immobiliers et propriétés viticoles. C'est de cette manière que, dès 1813, le Domaine de Cressier commença à être constitué. Mais c'est le fils du fondateur, le comte Louis de Pourtalès qui signa l'acte d'acquisition du Domaine de Troub, à Cressier, en 1823. Ce fut le début d'une riche histoire qui n'a rien perdu de son originalité.

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

agrisano

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

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

Salade Lollo rouge | © Agrisano

200 ans d'histoire viticole

**DOMAINE
HÔPITAL POURTALÈS**



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



Loïc devant les vignes d'un seul tenant du Domaine, contigües à la cave, une situation idéale pour les travaux viticoles!

induit des à-coups de croissance. Et durant les dix dernières années, le début des vendanges s'est avancé de près de dix jours. Ces données ont eu une influence sur le degré d'alcool du vin qui a tendance à augmenter. Jusqu'ici, nous maîtrisons cependant bien ce phénomène». Si le Domaine Pourtalès compte bien maintenir sa vocation traditionnelle, des nouveautés pour-

raient bien voir le jour. Mais ce sera surtout à moyen terme et pas question de dévoiler quoi que ce soit pour l'instant.

Concernant l'avenir du vignoble neuchâtelois, Loïc se montre optimiste. «Oui, ce vignoble se porte bien. Les jeunes vigneron ont la chance d'avoir de bonnes formations. Et l'entente entre eux est excellente : ils s'entraident et dialoguent,

le climat est donc très agréable. Globalement, la qualité des vins n'a cessé de progresser et Neuchâtel n'a plus rien à envier aux autres régions viticoles». Loïc est tout aussi confiant pour la production suisse. Mais il est vrai aussi que le pays doit faire face à une concurrence internationale féroce et à des prix de production élevés. «Le positionnement de ses vins est donc crucial», poursuit Loïc.

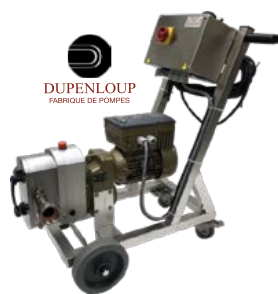
«En ce qui concerne mes nouvelles fonctions, je suis prêt à les assumer pleinement. Je suis jeune, mais cette responsabilité ne m'effraie pas. J'entends bien montrer ce dont je suis capable, de la vigne à la vente, en offrant les meilleurs vins possibles», conclut Loïc avec un large sourire.

Texte et photos : Jacques Girard

OENO PÔLE




**Machines de caves
&
installations vinicoles**

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

BOUCHONS

**Produits.
Services.
Solutions.**



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




Caves des Coteaux: Final en apothéose pour Janine Schaer

Elle y avait fait ses premières armes, en 1986, en tant que contrôleuse des vendanges, mandatée par l'Office cantonal, porteuse de son CFC de laborantine en biologie. Après avoir élargi ses compétences, Janine Schaer a magnifié le produit des quelque 80 hectares livrés à la Cave des Coteaux pendant un quart de siècle. Auréolée de la Gerle d'Or 2023, elle a passé le témoin à un professionnel compétent et motivé.

Par sa persévérance et son assiduité à la formation continue, Janine Schaer a réussi à s'imposer dans un métier qui a longtemps été réservé aux hommes. Elle nous livre un souvenir significatif: «Lors de mes débuts à la Cave des Coteaux, j'ai été interpellée par un vigneron qui demandait à parler au caviste. Lorsque je lui ai répondu que c'était moi, il a rétorqué: non, pas vous, l'homme!».

Elle avait déjà affronté des préjugés semblables lorsqu'elle avait exprimé, en qualité de laborantine chez Orsat, à Martigny, le souhait de suivre l'Ecole d'œnologie et d'obtenir un CFC de caviste en cours d'emploi. Son supérieur lui avait affirmé que ce métier n'était pas fait pour les femmes. Elle a pourtant poursuivi sa formation jusqu'à l'obtention d'une maîtrise fédérale.

Depuis 1998, elle est la responsable technique de la Cave des Coteaux. Elle a beaucoup apprécié la totale liberté dont elle a bénéficié quant à la vinification. La qualité de son travail d'œnologue a été couronnée en 2023 par l'obtention de la Gerle d'Or, distinction attribuée par la Commission vigne, vin, terroir et gastronomie de la Fête des Vendanges au meilleur des chasselas présentés qui devient ainsi le vin officiel de la fête. Son vin «Sur le Chemin» a obtenu la meilleure note face aux 20 autres crus proposés à un panel de 90 dégustateurs, le 6 juillet dernier, au Château de Boudry. Elle entend désormais se consacrer à son nouveau rôle de grand-maman

tout en voyageant et en pédalant, Elle prévoit également de faire du bénévolat dans l'organisation de spectacles tout en donnant des coups de main ponctuels à son ancien employeur.

A LA CAVE DÈS L'ENFANCE

Enfant de Cortaillod, Sébastien Jendly était voisin de l'ancien site

de la Cave des Coteaux dans laquelle il a effectué un stage de préapprentissage. Il a été formé aux Caves de la Ville de Neuchâtel et y a obtenu son CFC, suivi d'un diplôme d'œnologue et d'un brevet fédéral. Après avoir fonctionné pendant cinq ans comme responsable de cave chez Grisoni, il a été représentant en machines spécialisées dans la vinification puis actif dans le commerce d'étiquettes pour le vin.

Après six ans à la direction du Domaine de Pourtalès, Sébastien Jendly est heureux de son nouveau poste qui sera essentiellement consacré à l'élaboration du vin. Ses larges connaissances du domaine viticole seront précieuses à l'heure où la Cave des Coteaux entame un projet de rénovation qui s'étendra sur plusieurs années.

Texte : Jean Panés



Janine Schaer et Sébastien Jendly, lors du cortège inaugural de la Fête des Vendanges de Neuchâtel.

Photo: Corinne Jeannet-Tschopp



CAVES DU PRIEURÉ
DE CORMONDRÈCHE

2036 Cormondrèche
info@prieure.ch

032 731 53 63
www.prieure.ch



CAVES DU CHÂTEAU D'AUVERNIER
DEPUIS 1603

PLUS DE 400 ANS D'HISTOIRE FAMILIALE ...

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

A la découverte du Piémont

Les 25, 26 et 27 août derniers, les Vignolants sont partis à la découverte du Piémont, selon le programme proposé par l'entreprise Hertzeisen et présenté dans le N° 139. Malgré la canicule, mais le car était heureusement climatisé, ils ont découvert avec plaisir cette région d'Italie, assurément moins connue que la Toscane, par exemple. Un parcours de quelque 980 km...

Le vendredi 25 août, les 37 participants au voyage ont quitté Colom-bier, à 7 h 00, pour se rendre à Turin, dans un car conduit par leur chauffeur attitré : le très sympathique Jean-Rémi. Après le repas de midi pris dans la capitale du Piémont, ils ont effectué une visite guidée de la ville dont celle du Parc Valentino où a été prise la photo du groupe (Alfred Zehr).

Vers 17 h 30, les Vignolants se sont installés à l'Hôtel Lis, à Asti, pour la durée de leur séjour.

Durant la matinée du 26 août, ils ont visité une truffière. Ils y ont reçu des explications sur ce champignon un peu mythique, sublime en cuisine. Ils ont assisté à une « démonstration de recherche » avant de savourer, avec délectation, de la truffe noire d'été disposée sur différents aliments : fromage, charcuterie, salami...

L'après-midi, ils ont dégusté le cru emblématique de cette région du Barolo, élaboré à partir du cépage Nebbiolo, dans des foudres de 10'000 à 15'000 litres de contenance.

Le dimanche matin 27 août, les Vignolants se sont rendus près de Vercelli, une ville située entre Turin et Milan, au cœur de la Plaine du Pô. Ils ont visité les bâtiments historiques, impressionnants, d'un domaine produisant du riz. On retrouve, dans leur disposition, la configuration d'une villa romaine.

■ Texte et Photos : JFK



■ La guide traduit les explications du trufficulteur



■ Les truffes opportunément « récoltées »



■ Le chien truffier et son conducteur



■ Epis de riz



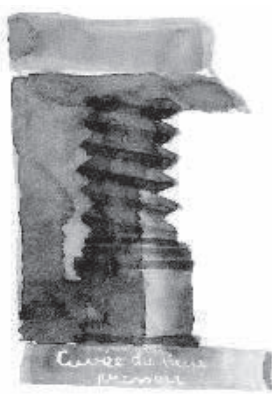
La région du Barolo, en quelques vues...



Aile constituée de petits logements dans lesquels vivaient les travailleurs et leur famille (plusieurs dizaines de personnes)



Aile abritant l'étable qui pouvait accueillir plus d'une centaine de vaches et, l'hiver, des travailleurs



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



DOMAINE
SAINT-SÉBASTE
Famille Kuntzer - Saint-Blaise

www.saint-sebaste.ch

La Biodynamie, un chemin prometteur vers la viticulture durable

A l'œuvre !

Des Fêtes et des cortèges...

Des membres de notre confrérie ont participé à la Boudrysia, à la Fête des Vendanges de Neuchâtel, à la Fête de la Vendange de Cortaillod, souvent par une chaleur torride. En voici quelques reflets.

Le 10 septembre, a eu lieu le cortège de la Boudrysia.

Photo : C. Bus



Les 22, 23 et 24 septembre, s'est déroulée la Fête des Vendanges de Neuchâtel.



Juché sur un char à pont, Michel Tardin proclame l'ouverture de la Fête en lisant la Charte.

Photo : Corinne Jeannet-Tschopp



Photo : A. Zehr



Photo: C. Bus



Photo: A. Zehr

Le 1^{er} octobre, a eu lieu le cortège de la Fête de la Vendange de Cortaillod



Photo: A. Zehr

En plus des activités en lien direct avec notre compagnie, des membres s'engagent pour entretenir des relations avec d'autres confréries tant en Suisse qu'à l'étranger. Et les invitations ne manquent pas comme en témoigne le courriel que le surintendant envoie régulièrement à l'ensemble des Vignolants.

Voilà quelques reflets des manifestations auxquelles des membres ont participé. (les auteurs/trices des photos ne sont pas toujours connu-e-s)

Confrérie du Fromage d'Abondance

Le 30 septembre, à Abondance, Danielle & Alfred Zehr ont eu le plaisir de retrouver les amis de la Confrérie de l'Amarena-Nebbiolo, Daniela & Alberto Sebastiani.



Commanderie des Nobles Vins du Jura et du Comté

Le 21 octobre, la Commanderie a tenu son chapitre à Arbois. Qui, parmi les convives, reconnaîtra Robert Goffinet, Dany et Bernard Schwarzenbach qui accompagnaient Danielle et Alfred Zehr ?



La Confrérie de la Truffe en Lorraine

La Confrérie de la Truffe en Lorraine, fondée le 16 juillet 1996, veut promouvoir et faire reconnaître les truffes de Lorraine (*tuber uncinctum* et *mesentericum*).

Son 26^e chapitre s'est déroulé, le 5 novembre dernier, à Vaucouleurs.

Textes : JFK



Sur cette photo, on reconnaît, de gauche à droite, Alfred Zehr, Danielle Zehr, Dany Schwarzenbach, Robert Goffinet et Bernard Schwarzenbach

Assemblée générale

Le vendredi 17 novembre dernier, notre Assemblée générale, s'est tenue, à 18h15 dans le Caveau du Château de Cressier.

Durant l'Assemblée générale statutaire, les membres du Conseil des Villes et villages (deux représentant-e-s pour chaque commune viticole qui existait avant les diverses fusions; Neuchâtel en a droit à davantage), en tenue d'apparat, ont adopté le rapport du Gouverneur, celui du Grand Maître des Clés et celui des vérificateurs de comptes. Ils ont aussi approuvé le budget 2024.

Texte : JFK

Photos : Chien-Yu Chen



De gauche à droite, Alfred Zehr, surintendant, Olivier Bovey, gouverneur sortant, Michel Tardin, nouveau gouverneur

Dégustations publiques du Pinot Noir

Le mercredi 15 et le jeudi 16 novembre ont eu lieu, respectivement à Neuchâtel et à La Chaux-de-Fonds, les dégustations publiques du Pinot Noir, organisées par NVT.

Au Péristyle de l'Hôtel de Ville, une trentaine de producteurs-trices ont présenté leur millésime 2022 qui révèle sa qualité et toute sa finesse. Les amateurs ont profité de l'occasion pour découvrir toutes les cuvées proposées. Les membres de confréries bachiques, venus en nombre, en tenue d'apparat, ont apporté une touche de couleur à la manifestation. Dommage qu'il n'en soit pas de même à La Chaux-de-Fonds !

Texte : JFK

Photo : Chien-Yu Chen

Les Vignolants présents (de gauche à droite) : Chien-Yu Chen, Raphaël Geiser, Alain Geiser, Bernard Chevalley, Michel Cardin, Jean-François Kunzi, Fabio Bongiovanni, Alfred Zehr et Didier Boillat



Frairie d'automne

A 20 h 00, en la Salle Vallier, les convives ont dégusté, assurément avec délectation, le menu de fête conçu et préparé, avec brio, par l'équipe du Restaurant « Le Silex », à Hauterive, qui œuvre sur place. C'est à relever !

Photos : Chien-Yu Chen



Pendant l'apéritif...

L'équipe du « Silex » : on reconnaît Françoise (tout à gauche), José, le chef (3^e), et Florence (tout à droite)

La Maison Carrée

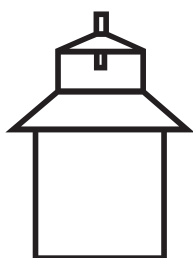
Vins d'Auvernier et d'Hauterive

Jean-Denis, Christine
& Alexandre Perrochet

2012 Auvernier / NE

Tél. 032 731 21 06

www.lamaisoncarree.ch



**Domaine
Brunner**

VIGNERON ENCAVEUR

2022 Bevaix

+41 (0)32 846 11 59

domainebrunner.ch



Gravelax de truite à la betterave

Tartare de palée aux noix

Mousse de bondelle fumée

Riesling-Sylvaner Neuchâtel AOC 2022

Domaine Christalain, à Boudry

Epaule d'agneau confite du Pays de Neuchâtel

Bouillon au pataugera de Vaumarcus

Raviole surprise

Perdrix blanche « Cuvée Pauline » Neuchâtel AOC 2022

Les Vins Porret, à Cortaillod

Ballotine de volaille fermière, crème au foie gras

Gâteau de maïs aux cèpes

Gratin de pommes-de-terre et poireaux

Jardinière de légumes

Pinot Noir, Neuchâtel AOC 2021

Cave Lavanchy Vins, à Neuchâtel

Mousse de chèvre bio de Lignières

Tuile au Britchon, miel, thym gel de mandarine

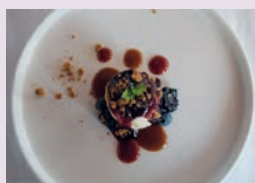
« Larmes de Chardonnay » « barrique »,

Neuchâtel AOC 2018,

du Domaine Angelrath, au Landeron

Parfait glacé caramel au beurre salé

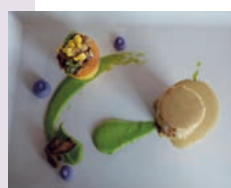
Délices de fruits noirs



Mousseux demi-sec « Perle du Désert » Neuchâtel AOC 2021

Domaine Brunner, à Bevaix

Café / Thé et mignardises



Photos : JFK



CAVE DES LAURIERS
DEPUIS 1879

Jungo & Fellmann - Cressier/NE

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



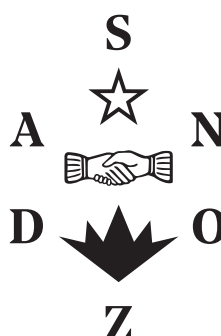
Visite
Apéritif
Dégustation
Vente directe

www.75cl.ch

Cave ouverte
Samedi de 10 à 12h00



ALAIN GERBER • VIGNERON-ENCAVEUR • HAUTERIVE



SANDOZ VINS - NEUCHÂTEL
VITICULTEUR - ENCAVEUR

RUE DE LA DÎME 98
CH - 2000 NEUCHÂTEL

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

Grand Prix du Vin suisse : le **meilleur** Pinot Noir est **neuchâtelois**

La soirée de Gala du Grand Prix du Vin suisse s'est déroulée le vendredi 6 octobre dernier, à Berne. Pour cette 17^e édition, 2'740 vins issus de toutes les régions viticoles avaient été dégustés, préalablement, à Sierre, par plus de 160 experts. Les six meilleurs – médaillés d'or dans les quinze catégories – étaient en lice pour remporter l'un des quarante-cinq trophées et l'un des sept prix spéciaux.

Cinq des six vins neuchâtelois nominés dans leur catégorie respective figurent sur le podium dont deux sur la plus haute marche :

« Pinot Noir »

Cave des Lauriers, Jungo & Fellmann, à Cressier: cuvée « 1879 » AOC 2020 : **Meilleur Pinot Noir de Suisse**

« Vins Mousseux »

Maison Mauler, à Môtiers: Cuvée « Louis-Edouard Mauler » AOC 2014 : **Meilleur vin mousseux de Suisse**

« Chardonnay »

Cave des Coteaux, à Boudry: « Terra Ancestra » AOC 2022: **2^e rang**

Domaine Bouvet-Jabloir, à Auvornier: « Le Loclat Grands Terroirs » AOC 2020: **3^e rang**

« Merlot »

La Grillette, domaine de Cressier: vin de pays 2020: **3^e rang**

« Chasselas »

Caves du Château d'Auvornier: « Kaïros » AOC 2020: figure parmi les six finalistes

Ce magnifique palmarès, complété encore par les six médailles d'or et les sept médailles d'argent obtenues par onze autres caves ou domaines lors de la dégustation qualificative, démontre, si cela s'avère encore nécessaire, la haute qualité des vins produits dans le vignoble neuchâtelois qui rivalisent, régulièrement, avec les meilleurs. Bravo à tous les vigneron-ne-s qui, par leur formidable travail, font la réputation du Pays de Neuchâtel.

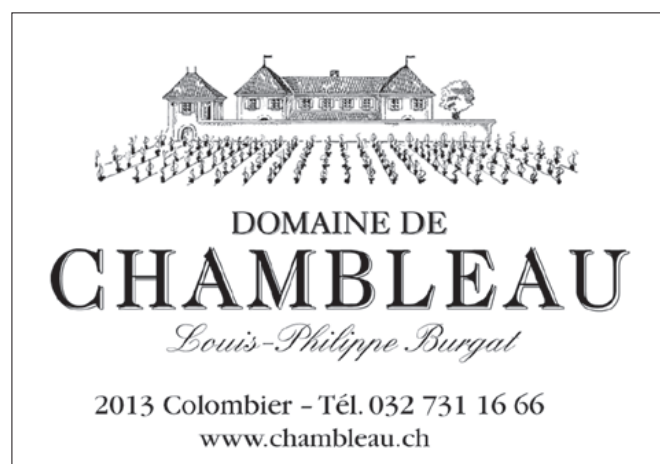


Famille Jungo & Fellmann

■ Texte : JFK

Photo : André Maurer (Merci)

Découvrez toutes les médailles neuchâtelaises sur le site internet de NVT : <https://neuchatel-vins-terroir.ch/media/>



Produits du terroir

NVT propose des produits du terroir à déguster toute l'année et des cadeaux à offrir lors des fêtes, par exemple, un panier garni... (celui illustré s'appelle « Caractère »)

Consultez le site : <https://neuchatel-vins-terroir.ch/terroir/>



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

Découvrez-en plus sur
BOUVET-JABLOIR.CH

AUVERNIER
BOUVET-JABLOIR
MAISON FONDÉE EN 1923



Les vins Porret

— Famille vigneronne depuis 1858 —

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



Grand-Rue 3
2012 Auvignier
www.domainedemontmollin.ch



Un Whisky francophone

Face à l'histoire, à la puissance, à l'expérience et à la tradition plus que bicentenaire des distilleries canadiennes (ROC), une petite équipe québécoise de passionnés du travail bien fait se lance, en pleine pandémie, dans la confection de WHISKY : en lettre majuscule dans la campagne montréalaise.

Le projet « Distillerie de la Côte de Saints » n'est pas né de la pandémie car le groupe d'amis fondateurs se connaît, pour certains d'entre eux, depuis l'enfance et il n'en était pas à ses premiers verres de whisky, en 2020. Un docteur « intensiviste », François Marquis, son épouse Ann Brasey, biologiste, Michel Dubé, médecin lui aussi, avec ses frères Jean et Yves issus du monde de la construction mais aussi de celui de l'emballage et des processus industriels

forment, avec Guy Page, Andrée Courteau et Isabelle Langlois, une équipe : pas de directeur, pas de chef, juste du partage et des décisions prises à l'unanimité. Dans quel but ? Extraire du terroir un whisky capable de rivaliser avec les meilleurs Single Malt du monde.

Vous avez lu, ci-dessus, l'acronyme « ROC » qui signifie « Rest of Canada », dans le sens hors du Québec et, par définition élargie, anglophone avec aussi la culture anglo-saxonne comme arrière-fond.

La plupart des marques célèbres de Rye sont d'origine ontarienne, telles que J-P Wiser, Canadian Club, ou encore albertaines pour Alberta Premium. Même si Seagram's, la plus grosse compagnie du monde productrice et distributrice de spiritueux était basée, à son époque, à Montréal, ses origines sont dans le ROC.



■
L'Alambic Vendôme de 3000 litres

Depuis 150 ans, les distilleries canadiennes de whisky ont atteint des sommets autant en chiffres qu'en qualité, toujours cantonnées dans la branche des blended. Le fameux Crown Royal sortit en l'honneur de la visite du Roi George VI, en 1939, reste un point de repère pour les whiskies vendus en Amérique du Nord et dans les Antilles. La tendance à savourer un produit standardisé de qualité reste forte sur ces marchés. Pour la petite histoire, Chivas fut acheté, en 1948, par Seagram, pour compléter son offre.

Les producteurs et les consommateurs, puis leurs descendants, restaient des immigrants de pays anglo-saxons comprenant naturellement les États-Unis. Au Québec, cela voulait dire la



■
L'équipe de passionnés devant le résultat de leur projet : cinq types de Whiskies et un Gin.

classe dirigeante. Les Québécois de souche consommaient « la baboche » qui sortait des érablières et « le gros Gin ».

Les temps ont changé et les single malt ont voyagé et ont été appréciés pour leur variété et pour leur complexité. Cela permet au whisky de vivre une période de renouveau, ici, au Québec, aussi.



Fûts d'anciens contenus variés

Sortir des barriques le meilleur single malt du monde voulait dire pas de compromis car la SAQ (Régie d'état ayant le monopole dans la distribution de l'alcool) en propose 889 différents!!! Voir : <https://www.saq.com/en/catalogsearch/result/?q=single+malt>.

LES ESSENTIELS

L'eau d'abord. Celle de Mirabel, à l'ouest de Montréal, sort particulièrement pure directement

des sources de la région via le réseau de distribution municipal.

L'orge, ensuite, sera celle produite autour de la distillerie. Un agriculteur a été engagé pour cultiver, chaque année, les quelque 250 tonnes de l'orge choisie, sur les terres reconnues excellentes pour la culture acquises le long de la Côte des Saints.

Le maltage est assuré par une malterie de la province, développée dans l'envolée des bières artisanales. Le suivi de la provenance des grains et le respect de recettes sur mesure permet de garantir l'esprit local avec des possibilités d'adaptation pour affiner le brassage après l'ajout de levures sélectionnées.

Pour la distillation, le cuivre est roi dans l'ambiance de 3000 l dont le maître est le distillateur américain Matt Strickland. Il a été engagé pour définir les critères de distillations et former des apprentis. Il est aussi le seul américain à siéger au jury d'examineurs de l'Institute of Brewing & Distilling de Londres. Son expérience est un atout pour la Distillerie « Côte des Saints ».

Le choix de barils est ici déterminant. Certains sont tellement rares qu'ils peuvent coûter 10 000 \$ la pièce (6'600 CHF). C'est le cas des barils japonais

La série Premium entrée de gamme à CHF 66.-



de bois de chêne Mizunara, vieux de 200 ans, qui apportent, au cours du vieillissement, des notes de miel et de noix de coco. La distillerie en possède trois. Les autres fûts proviennent de caves de Sherry, de Porto ou de Sauternes, toutes parmi les meilleures. Il faut, au minimum, trois ans de vieillissement, selon la législation canadienne, pour pouvoir obtenir l'appellation « whisky ». Un bâtiment dédié à cette opération a été bâti spécialement pour garantir une aération et des températures idéales.

Vient alors, pour Matt Strickland, la responsabilité de maître de chai ou « master blender ». C'est lui qui fera les assemblages en petit lot (Small batch). Il décide, avec l'équipe dirigeante, des fûts prêts pour l'assemblage et de la ligne d'arômes qui définira le produit embouteillé.

Trois ans ont passé depuis les premières lignes de cet article : les premières bouteilles ont été proposées à la dégustation au début du mois de septembre 2023. La présentation à la presse nous a permis d'apprécier la persistance dans la vision du groupe dont les membres n'ont pas dévié de leur but : les produits sont exceptionnels.

Passion et poursuite d'un but bien défini nous apportent ici un whisky « du grain à la bouteille » haut de gamme, issu de la terre et des énergies québécoises. En attendant que quelques bouteilles arrivent en Suisse, les Vignolants, voyageurs de septembre 2024, pourront certainement l'apprécier.

<https://www.cotedessaints.com/>

Texte et photos : François Matthey Jonais
Amphitryon du Lac Blanc



Mauler
MAISON FONDÉE EN 1829

Une valeur sûre
pour les fêtes de fin d'année !

Rendez nous visite
au Prieuré St-Pierre de Môtiers

www.mauler.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

Abécédaire œnologique

Lettre G, point final

Vous étiez nombreuses et nombreux à vouloir atteindre le Point G. Maintenant, il faut viser le point final de cette lettre qui se révèle relativement prolifique. Pour ce faire, nous allons procéder en double ordre alphabétique : celui des thèmes et celui des 89 termes restants. Nous utiliserons des phrases courtes pour définir des mots qui se trouvent parfois traités dans d'autres recoins de l'Abécédaire.

ACCIDENTS-VIGNE

Le dernier grand gel remonte à 1956, année où le sol a été pris jusqu'à 60 cm de profondeur. Beaucoup de ceps n'y ont pas résisté. Les gels de printemps sont plus fréquents en raison du réchauffement climatique qui favorise les événements extrêmes. Parmi ceux-ci, la grêle qui touche beaucoup le Tessin, au point que des filets anti-grêle y sont posés à demeure. Le Valais, dont le vignoble a été épargné durant une centaine d'années, commence à faire connaissance avec l'assurance grêle. Neuchâtel se souvient du 20 juin 2013, jour de l'attribution de la Gerle d'Or, ainsi que d'une grêle généralisée d'ouest en est, de la Savoie à Bâle.



■ Ancien canon à grêle, Wädenswil ZH

ACCIDENTS-VINIFICATION

Maladie ou accident ? Toujours est-il que de la graisse apparaît dans les vins d'années chaudes

à l'acidité faible. Dans ces conditions, les pédiocques (bactéries) font normalement la seconde fermentation, mais produisent possiblement de l'histamine (allergène) et surtout se mettent en chaîne, ce qui augmente la viscosité. Le vin coule alors comme de l'huile et non goutte à goutte.

Nous avons déjà parlé de la gravelle qui est le dépôt, sous forme de cristaux brillants, du tartre du vin.

APPELLATION

Qui n'a pas entendu parler des vins de Garage ? Ils ont été rendus célèbres lorsque certains producteurs, relativement amateurs et n'ayant pas pignon (de château) sur rue, ont commencé à produire d'excellents vins, faisant illusion, à l'aveugle, en regard des grands noms du Bordelais...

Générique, se dit du niveau le plus bas de l'appellation, le plus souvent le village : Gevrey-Chambertin, ou moins local : Bordeaux. De ce niveau, on remonte vers la région (pour Bordeaux), le climat (parcelle en Bourgogne), le climat classé (1^{er} Cru, toujours en Bourgogne), les Châteaux classés de Bordeaux ou les Grand Crus, classement ultime de la Bourgogne.

Grand est un bien grand mot, de même que « supérieur », pour les petits vins... On trouve ainsi du Bordeaux supérieur qui est un des niveaux d'appellation les plus bas au « pays des superlatifs ».

Griotte-Chambertin est une appellation qui chante bien à l'oreille ou la décore ! D'une superficie de 2.4 ha, ce Grand Cru bourguignon est célèbre dans le monde entier et fait partie de la « Couronne impériale ».

Gris de Gris se dit d'un vin issu de cépage gris, comme le grenache gris, vinifié en blanc et faiblement macéré. Le plus connu se trouve dans le sud de la France mais on pourrait l'utiliser pour le Pinot Gris.

CÉPAGES

Le Gamay est bien connu, autant de ses détracteurs que de ses adorateurs ! Ainsi le Duc de

Bourgogne le condamna d'un trait de plume et interdit « L'infâme Gamez » Une interdiction transmise en tabou jusqu'à Neuchâtel. Généreux, il suffit de le maîtriser pour en obtenir de robustes et aimables vins de fête. Passé le Beaujolais Nouveau et ses excès, le cépage iconique de cette région renaît petit à petit de sa mauvaise réputation. En Valais, il est le second cépage de la Dôle.

Le Gouais ou Gwäss est un cépage quasi disparu qui est l'ancêtre de beaucoup de cépages européens en hybridation naturelle. Parmi les descendants, souvent croisés avec le Pinot Noir, on trouve le Gamay, le Chardonnay, l'Aligoté et un peu plus loin la Syrah.

Grenache blanc, gris ou noir sont des mutations d'un même cépage. Le Pr Galet avait coutume de dire que lorsqu'on trouve les trois couleurs d'un cépage cultivées en un même lieu, on peut qualifier la variété d'autochtone, en l'occurrence le sud de la France. Le Grenache porte le nom de Canonau en Sardaigne. C'est un des cépages les plus tardifs. On le vinifie également en vin rouge liquoreux (Banyuls) et c'est un des seuls accords possibles avec le chocolat !



■ Parc de vieillissement de grenache en Dame-Jeanne à Maury, près de Perpignan.

Le Gris-meunier (Pinot Noir Meunier) est un des trois cépages utilisés pour l'élaboration des Champagnes. Il a pour particularité d'avoir une pilosité, tant sur les bois que sur les feuilles, aussi blanche que la farine.

Le Gros Plant (Folle Blanche) est le cépage du Pays Nantais.

COMPOSANTS DU VIN

Peu de choses à signaler si ce n'est pour les diabétiques... On trouve du Glucose (sucre) dans les vins. Il fait partie des Glucides lesquels influencent la valeur énergétique du vin que nous devrions bientôt indiquer sur les étiquettes... Quant au Glutathion, c'est une enzyme réductrice utile dans les moûts. Le Glycérol anciennement appelé Glycérine sera évoqué sous l'index « Scandales ».

DÉGUSTATION, QUELQUES TERMES EN G

Qu'il est gai et primesautier ce Non-Filtré! Que ce Gamaret est généreux, avec une touche florale de genêt! Heureusement qu'il ne contient pas de géranol (rose, terpène), plutôt réservé au Gewürztraminer, ni de trace de géranium qui serait le signe d'un vieillissement prématuré. En revanche, j'apprécie la note de girofle qui souligne son originalité.



Dégustation de Champagnes lors du Concours « Effervescents du Monde »

Glacé-frappé se dit de la température de certains vins liquoreux, glissant, de vins en manque de gras. La grenade fraîche se retrouve dans certains vins rouges de robe grenat qui, s'ils sont passés en barrique, pourraient avoir une touche de grillé-empyreumatique, de griotte mais pas de groseille qui se trouve plutôt dans les blancs. Certains vins peuvent se révéler grossiers lorsqu'on les grume (déguste, en bourguignon, avec un taste-vin). Les notes de garrigue se trouvent plutôt dans les vins du Sud, jamais dans ceux tirés au guillon dans une bonne cave vaudoise. A l'époque, ils auraient pu être qualifiés de guinguets (aigre, pétillant), terme qui est certainement à l'origine de la guinguette, un endroit où l'on n'était pas forcément regardant à l'aspect gustatif lorsque l'on guinchait!

GOÛTS

Déjà traité lors du chapitre dégustation, le goût revient en force à la lettre G avec toutes ses nuances, ainsi: le goût de bois signifie que le

boisé n'est pas intégré au vin, ou alors que le chêne est inadapté. « Goût de » ... quelque chose est souvent péjorant, signe que le vin n'est pas gouleyant!



Malgré l'apparence du bouchon, cette bouteille était excellente après 27 ans!

grammes. Pour illustrer ce propos: 1 gramme de TCA peut contaminer plus de 260 millions de bouteilles de vin! Nous aurons l'occasion de revenir sur le sujet.

Le goudron servait à étanchéifier certains contenants mais communiquait au vin une note d'hydrocarbures, note que l'on retrouve bien plus subtilement dans les grands Rheinriesling allemands. Le goudron était également utilisé pour protéger des insectes les bouchons des bouteilles.

Le goût de lumière entache les Champagnes exposés aux néons des supermarchés. Ce phénomène intrigant sera traité à la lettre L.

Lorsque l'on maltraite la vendange, peut apparaître le goût de rafles qui occasionne verdeur et amertume. Le goût dénommé « rancio » fait partie de la palette des arômes des vins oxydatifs à vieillissement prolongé. Ça n'est pas le cas du goût de vieux qui désigne un vin vieilli prématurément. Les Vaudois ont une charmante expression pour parler d'un Chasselas ayant un petit coup de vieux: « Il a un léger cheveu gris! ». Enfin, parlons du goût de terroir! Ce terme était abondamment cité dans les années 70. Il permettait de trouver une excuse aux vins grossiers et mal vinifiés. Le débouillage a considérablement amélioré la finesse des vins blancs, permettant même d'enfin révéler leur terroir. Si Dieu me prête vie et que j'arrive à la lettre T de cette chronique, je pourrai vous parler amplement de ce sujet! Pour aller plus vite nous le retrouverons à la lettre M pour minéralité.

HISTOIRE-GÉO

Nous avons bien parlé de la Géorgie dans le précédent article. Permettez-moi alors de citer la

Grèce qui fut une grande inspiratrice de l'œnologie. *Oἶνος* (oînos) indique le nectar des dieux, alors que *κρασί* (krassi) est plutôt le vin pour le commun des mortels!

LANGAGE POPULAIRE

Le carnotzet est un lieu où l'on parle de tous les sujets en buvant du vin, parfois avec une certaine gouaille et il y a fort à parier que l'on sente la godaille si on en a abusé. On aura alors « chargé pour Soleure » et, en Suisse romande, on sera gris (ivre), pour arriver à Solothurn « ganz blau »! On ne sera pas seulement guilleret mais on aura la gueule de bois...

RÉCIPIENT VINAIRE

Quel plus beau récipient que la gerle... surtout lorsqu'elle est d'Or! Ce récipient de 100 litres de vendange foulée est typique de la viticulture de la région des Trois-Lacs. Elle-même et le concours dont elle porte le nom feront l'objet d'un article spécifique.



Récolte en gerles à Cormondrèche en 1929

On ne boit bien sûr pas au goulot d'une bouteille, mais lorsqu'on est en montagne, le réconfort peut se trouver dans une goutte de vin bue à-même une gourde.

SCANDALES

Actuellement le commerce des vins est sous le contrôle attentif des instances sanitaires. Mais, il y a plusieurs années, des affaires ont secoué le Piémont et le Valais où des producteurs avaient ajouté de la glycérine (glycérol) aux vins rouges pour leur donner plus de gras et de rondeur. Autre gros scandale des années 80, lorsqu'on a découvert que les Autrichiens avaient ajouté de diéthylène glycol, littéralement de l'antigel, à leurs vins liquoreux.

SERVICE DU VIN

Glacé (frappé) se dit d'un vin servi entre 0 et 6°C, essentiellement les vins liquoreux ou des effervescents à forte teneur en sucre. « Boire en Suisse » est une phrase attribuée à Voltaire,

lequel avait certainement rencontré des Vaudois qui buvaient, à tour de rôle, une goutte de vin dans le traditionnel gobelet. Ça n'était certainement pas dans une guinguette où l'on peut guincher et boire chacun dans son verre !

TERROIR-SOLS

On retrouvera, à la rubrique minéralité, le gneiss, le granit et le gypse.



Les trois terroirs du Beaujolais

TONNELLERIE

Le gearget est la gorge dans laquelle on insert la portette qui est la porte des tonneaux de grande capacité appelés foudres ou vases en Suisse romande. Comme cela a été dit le goudron a été abandonné depuis l'antiquité pour étanchéifier. Parmi les outils, citons la gouge qui est utilisée pour travailler le bois de tonnellerie. Le goujon quant à lui est une cheville servant à solidariser

les pièces de bois.



Le gearget d'un vase de chêne

VIGNE

La gale de la vigne qui se manifeste par des boursoufflures colorées des feuilles, est une affection que l'on voit souvent au printemps et qui se nomme érinose. C'est un petit acarien qui en est responsable. Nous avons déjà consacré un article aux clones et évoqué le génome et les gènes de notre plante préférée.

Au temps des gerles, on cultivait la vigne en gobelet et l'on n'avait pas besoin de goutte-à-goutte car la sécheresse n'affectait pas encore le développement des grappes dont les grains n'était pas flétris comme ceux du Pinot Noir cette année.

Depuis le phylloxera, le greffage a permis à notre vignoble de survivre. On pratique la greffe en Ω pour produire des « greffé-soudé » (poudrettes ou plants de vigne). Le greffoir qui permettait de pratiquer la greffe à l'anglaise a disparu au profit de la machine.

Depuis les années 70, on a progressivement transformé le vignoble et pratiqué la taille Guyot sur fil de fer, permettant ainsi la mécanisation et une production plus régulière de raisin.

VINIFICATION

Finist le temps où l'on pratiquait le gallisage (voir chapitre sur la chaptalisation) en diluant du sucre dans de l'eau chaude au fond d'une gerle ! Cette pratique, courante en Allemagne, a été interdite. Pourtant l'université de Geisenheim avait démontré que les vins gallisés étaient meilleurs. En effet, en plus d'enrichir le moût, on diminuait l'acidité des futurs vins par l'apport d'eau et d'hydrates de carbone !

Vous connaissez, bien sûr les vins de glace, tout comme les cidres de glace de nos amis canadiens. Depuis quelques années, je devrais dire depuis quelques canicules, la glace sèche permet de refroidir les vendanges de Pinot Noir. La particularité de cette glace est de prendre de la

chaleur au raisin, sans fondre, mais en dégageant du CO₂ qui va inerte la cuve. Cette macération à froid permet de conserver le caractère fruité et d'éviter des fermentations fulgurantes.



Ajout de glace sèche à la vendange à la Station viticole

La gomme arabique est, en fait, la sève purifiée d'un acacia africain. Elle permet de stabiliser la couleur des vins et de limiter les précipitations tartriques. Dans ce dernier cas, la gomme de cellulose est plus efficace et permet d'éviter le coûteux passage au froid des vins (6 semaines à 0°C).

Encore trois derniers mots : le goupillon est une sorte de fer galvanisé tressé auquel on ajoute des poils de sanglier ou de matière synthétique. Cela forme une sorte de brosse à bouteilles.

Alternative au vins de glace, les grains de raisin passerillés (séchés) au grenier permettent de produire le vin de paille, un vin doux de caractère. Point G, point final ! J'ai hâte de vous retrouver à la lettre H de notre abécédaire !

Texte et photos : Yves Dothaux

— LES VINS DE —
Boris Keller

Caveau de dégustations

Route du Camp 3
2028 Vaumarcus

032 835 19 92
www.vins-keller.ch

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

QUESTION DU CONCOURS DU N° 142

Comment se nomme ce petit bâtiment situé
sur les hauteurs de Boudry.
Quelle est son utilité ?

(Photo : JFK)



Envoyez votre réponse, à la rédaction, **jusqu'au 31 janvier 2024.**

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

AGENDA 2024

JANVIER

Me-Je	17-18	Dégustations publiques du Non Filtré (17 h 00 - 20 h 00) (*)
Me	17	Neuchâtel : Garage Facchinetti (Av. des Portes-Rouges)
Je	18	La Chaux-de-Fonds : Maison du Peuple (rue de la Serre 68)

FÉVRIER

Me	21	Cressier (Caveau de l'Entre-deux-Lacs): rencontre des responsables des Associations neuchâteloises « vigne - vin - terroir »
-----------	-----------	--

MARS

Sa	23	Château de Boudry : <i>Chapitre annuel et Frairie de Printemps</i>
-----------	-----------	--

MAI

Ve-Sa	3-4	Caves ouvertes (*)
--------------	------------	--------------------

Notez déjà dans votre agenda :

JUIN

Ve	21	Frairie de la Floraison
-----------	-----------	-------------------------

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

Concours

RÉSULTAT DU CONCOURS DU N° 141

Nous avons reçu onze réponses exactes, dont l'une provenait, en premier, de Belgique, dans le temps imparti. Le tirage au sort a désigné **M. Jean-Louis Scanio**, de Neuchâtel, que nous félicitons vivement. Il recevra, comme promis, trois bouteilles de vin provenant de la Cave Alain Gerber, à Hauterive (Prix Ambassadeur 2022 et 2023).

Réponse : Il s'agit de l'étourneau sansonnet. Oiseau grégaire par excellence, ses nuées redoutées offrent des spectacles aériens et sonores somptueux.

Ce sorbier des oiseleurs sera rapidement dépouillé de tous ses fruits... (photo : JFK)



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



SWISS WINE
NEUCHÂTEL

WWW.NEUCHATELNONFILTRE.CH



DÉGUSTATIONS PUBLIQUES

17 janvier 2024

17h à 20h

Neuchâtel

CHEZ FACCHINETTI

AUTOMOBILES

Portes Rouges

18 janvier 2024

17h à 20h

La Chaux-de-Fonds

MAISON DU PEUPLE

Rue de la Serre 68

1^{er} vin suisse de l'année

NON
FILTRE
Neuchâtel

TRAITS DE
CARACTÈRE

A DÉGUSTER AVEC MODÉRATION

Suisse. Naturellement.