

Le Vignolant

N°143 | mars 2024

**Tania Gfeller,
une directrice
pleine d'ambitions**



**Découvrez
aussi...**

Editorial
« J'y pense et
puis j'oublie... »

Québec
C'est bon
pour le moral !

Analyse
Année viticole
2023

Sommaire

- 3 **Editorial**
« J'y pense et puis j'oublie... »
- 4 **Portrait**
Tania Gfeller : premières vendanges neuchâteloises
- 6 **Québec**
C'est bon pour le moral !
- 8 **Analyse**
Année viticole 2023
- 11 **Neuchâtel Vins et Terroir**
Un seul billet pour les Caves ouvertes neuchâteloises
- 12 **Que font les Vignolants ?**
A l'œuvre !
- 14 **Recette**
Il se déguste aussi en tarte, le Non Filtré
- 15 **Agenda 2024**
Concours N° 143
Résultat du Concours du N° 142
- 18 **Abécédaire œnologique**
Lettre H, d'une traite
- 19 **Célébration**
Menu de la 73^e Frairie de printemps

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

délégué à l'assemblée du Caveau de l'Entre-deux-Lacs ; Marie-France Matter, secrétaire rédaction Le Vignolant ; 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 Pesieux, 032 725 12 96 -
administration@messeiller.ch - www.messeiller.ch

Couverture

Tania Gfeller (JFK).



Photo : AZ

« J'y pense et puis j'oublie... »

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

Nos souvenirs sont incroyablement sélectifs. Nous minimisons rapidement les éléments négatifs quand nous ne les éliminons carrément pas. Subsiste alors, dans notre mémoire, une vision partielle, plutôt sereine et agréable, de la réalité que nous avons pourtant vécue.

Nous venons à peine de quitter l'année 2023 que, déjà, une partie de nos souvenirs s'estompe. Même l'acuité d'un événement – violent orage qui a provoqué des inondations de caves, pics de chaleur ou de froid comme en janvier dernier – a tendance à s'éteindre. Nous sommes passés maîtres dans l'art de mettre de côté, voire d'oublier, ce qui nous indiffère, ce qui nous dérange ou ce qui nous fait mal même si, sur le moment, nous avons peut-être eu une réaction forte...

Evidemment, cette disparition progressive n'a rien de grave. Encore faut-il qu'elle n'alimente pas le discours de celles et de ceux qui persistent à ignorer les signes annonciateurs du changement climatique, à les minimiser ou, pire, à en nier l'existence prétextant que ce que nous vivons aujourd'hui fait partie d'un cycle éphémère.

On peut rêver d'une époque dans laquelle tous les paramètres seraient à l'équilibre, en sachant que cela ne correspond absolument pas à notre réalité quotidienne. Le « Bilan de l'Année viticole », que vous trouverez dans ce numéro, nous rappelle, fort à propos, des éléments essentiels fournis par les observations scientifiques et par les statistiques. Même s'il s'avère compliqué d'établir des prévisions, on peut tout de même déterminer des tendances plausibles. Ne vaut-il pas mieux, comme Blaise Pascal avec l'existence de Dieu, parier que le réchauffement climatique est bien réel et agir

en conséquence, plutôt que d'en nier la réalité et d'en subir les effets parfois dramatiques ? « Un être humain est ce qu'il fait » écrivait André Malraux dans son livre « La Condition humaine ». Il a donc un impact clair sur son destin personnel et social. On peut agir pour modifier des habitudes et des comportements, conscient que cela prend souvent du temps et que la nature, elle, évolue à un rythme qu'on doit impérativement respecter.

Un excès d'humidité génère des maladies, surtout fongiques, contre lesquelles il est difficile

de l'Année viticole » évoquent quelques pistes pour tenter d'éviter des excès préjudiciables. J'en ai mentionné une dans mon précédent éditorial : l'arrosage, si possible au goutte-à-goutte pour être plus efficace. Il en existe bien sûr d'autres : l'installation de porte-greffes qui résistent à la sécheresse, un effeuillage plus modéré pour atténuer les effets du soleil et de la chaleur sur les grappes, la plantation de nouveaux cépages, comme le Divico, qui parviennent à se prémunir presque totalement contre les maladies.



de lutter, notamment en culture biologique. Avec l'augmentation des températures, de nouveaux insectes ravageurs ou vecteurs de maladies apparaissent. Mais ne nous décourageons pas ! La vigne a un avantage certain sur beaucoup d'autres espèces végétales : elle se montre relativement résiliente et capable de s'adapter dans des milieux assez ingrats. Pour quoi ne pas en profiter ? Les auteurs du « Bilan

Il existe « l'agroforesterie » qui consiste à replanter des arbres dans les régions dans lesquelles ils sont maintenant absents ou presque. Sans doute pourrait-on aussi, à terme, songer à la « vitiforesterie », certains vignobles étant de véritables déserts sylvestres...

■ Texte et photo :
Jean-François Kunzi

Tania Gfeller: premières vendanges neuchâtelaises

Nous avons rencontré la nouvelle directrice des Caves de la Béroche. Nous avons fait, avec elle, le point après ses huit premiers mois d'activité et mis en évidence les différences avec son ancien poste d'œnologie aux Domaines de la Ville de Lausanne.

Tania Gfeller a commencé son travail aux Caves de la Béroche, le 1^{er} juin 2023. Elle a collaboré, pendant deux mois, avec l'ancien directeur, Caleb Grob, parti diriger la Maison Mauler & Cie S.A. Depuis, le mois d'août, elle se retrouve seule aux commandes de cette vénérable institution, fondée en 1935.

UNE ŒNOLOGUE D'ENVERGURE INTERNATIONALE

Tania Gfeller est d'origine chilienne mais elle est née à Troyes, en Champagne. Lorsqu'elle a un an, ses parents s'installent à Dijon. Jusqu'à l'âge de dix-huit ans, elle fera des allers et retours entre la Bourgogne où réside son père et la Vallée de Tavannes où habite sa mère chez qui elle va finalement se fixer.

Elle entreprend un CFC de sommelière en travaillant chez Georges Wenger, au Noirmont. Dans ce restaurant prestigieux, grâce à ses collègues français qui sont ses formateurs, elle fait la connaissance des vins du Jura, notamment du Savagnin et sa vigneification en Vin Jaune. De là va naître sa vocation.

Avant d'entrer à La Haute Ecole de Viticulture et d'Œnologie de Changins où elle obtiendra son diplôme d'œologue, elle effectue un stage préalable, obligatoire, chez un célèbre vigneron valaisan, Didier Joris, à Chamoson. Tout en travaillant pour les Caves de la Ville de Lausanne,



Tania Gfeller apprécie le Pinot Noir

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

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

elle fréquentera la HEC qui lui délivrera un diplôme en marketing stratégique.

Elle est mariée et a un enfant.

Conquise par la beauté de la région et par la qualité de ses vins, elle est très heureuse de l'accueil que lui ont réservé les sept collaborateurs et les sociétaires des Caves de la Béroche. Elle précise : « Je suis contente de travailler avec des produits différents du Chasse-las vaudois. Depuis 2014, les cinq domaines de la Ville de Lausanne, situés en Lavaux et sur la Côte, sont exploités par des salariés. C'est très différent d'avoir à traiter directement avec des vignerons dont le revenu dépend de la qualité de la récolte ». Elle souligne également la sérénité qui règne chez chacun et ajoute : « L'ambiance, ici, est moins stressante que sur l'arc lémanique ».

DES VENDANGES MOUVEMENTÉES

Les vingt-sept coopérateurs des Caves de la Béroche exploitent, actuellement, 50 hectares. Les quelque 400 tonnes de raisin récoltées sont réparties entre le Pinot Noir (50 %), le Chasse-las (26 %) et diverses spécialités dont les prin-

cipales sont le Pinot Gris (7 %) et le Chardonnay (4 %). Plus de la moitié de la production est effectuée en culture biologique.

Tania Gfeller relève que les vignerons bérochaux utilisent moins de moyens auxiliaires mais se font davantage de souci (peut-être trop) quant à l'état sanitaire de leur(s) vigne(s). « Ils étaient pressés de vendanger alors que j'aurais attendu encore quelques jours ».

Avec la panne du « groupe froid » qui est survenue au début des vendanges, la situation s'est soudainement tendue : le moût, en effet, doit être maintenu à une température de cinq degrés maximum pour éviter une fermentation spontanée. Heureusement que l'investissement du personnel et la location d'un groupe de secours ont permis d'éviter la catastrophe !

UNE STRATÉGIE CLAIRE

Tania Gfeller et Michaël Loubry, son maître de chais, définissent, bien avant les vendanges, quels types de vins ils visent en se demandant à quelle clientèle ils pourraient plaire. Ils fixent ensuite les taux de sucre et d'acidité et choisissent le mode d'élevage. Le résultat est réguli-

èrement dégusté et les corrections nécessaires sont apportées. Le Non Filtré 2023 prouve l'efficacité de cette méthode !

Ce nectar original n'était pas une découverte pour la directrice. « J'ai participé à quelques dégustations publiques lorsque j'étais étudiante ». Elle a déjà un objectif clair pour celui de 2024 : « J'aimerais que la différence entre le Non Filtré traditionnel et celui issu de la culture biologique du Domaine des Coccinelles soit plus marquée ».

Tania Gfeller est optimiste quant à l'avenir. Elle ambitionne de renforcer encore la marque « Caves de la Béroche » et de toucher un public jeune en utilisant les canaux de communication modernes. Elle s'apprête à embaucher un vendeur pour la restauration et le commerce de détail dans le but de valoriser ce qui est actuellement vendu en vrac.

Texte : Jean Panés avec la collaboration de Jean-François Kunzi
Photo : Jean Panés



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
 Michel Schurch | +41 79 860 04 42 | michel.schurch@n-schneider.ch

Niederer Schneider AG
 Breitenstrasse 16b | 8500 Frauenfeld
 +41 52 235 24 24 | www.n-schneider.ch

M.A.SILVA
 Premium Cork Stoppers

NIEDERER SCHNEIDER AG
 SEIT 1903



BOUVET-JABLOIR

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

BOUVET-JABLOIR
 MAISON FONDÉE EN 1923

Découvrez-en plus sur
 BOUVET-JABLOIR.CH



C'est **bon** pour le **moral** !

En novembre, les oies du Canada prennent la route du Sud. Elles sont suivies par les touristes hivernants, appelés « Snowbirds » par les États-Uniens, qui vont retrouver, durant l'hiver, le beau temps et le vent de la plage qui donne soif.

Les moyens de transport rapides offrent, à près d'un million de Québécois, la possibilité de séjourner au chaud, pendant de plus ou moins longues périodes, en Floride traditionnelle pour les longs séjours ou



■ Champ de canne à sucre de River Antoine

aux Caraïbes exotiques pour une semaine. La présence de ces touristes a permis, sur place, le développement de débits de boissons offrant une variété internationale mais aussi une touche locale de plus en plus appréciée par les voyageurs du Nord.

Je vais prendre un exemple que je connais bien : La Grenade, dernière île au sud de l'arc caribéen avant Trinidad et Tobago et le Venezuela.

Mon expérience provient surtout de l'offre de fèves de cacao de qualité que produisent les planteurs du nord de l'île. Notre groupe d'enseignants en chocolaterie venait y chercher des fèves pour apprendre à produire du chocolat « de la fève à la tablette » avec nos élèves.

Nous avons aussi appris à apprécier les traditions entourant les moyens de se désaltérer dans les îles. Il faut préciser que La Grenade, grande comme le lac de Neuchâtel, est, depuis 50 ans, un pays indépendant du Royaume-Uni. Elle est d'origine volcanique. Elle est connue pour être « l'île aux épices ». La culture de la canne à sucre avec celle du cacao ont contribué à forger son histoire.



■ « Grenada Chocolate Festival »
2023 : Dégustation de rhum « Renegade » agricole et de chocolat.



Rhum agricole «Renegade»

Lors de notre premier séjour, nous avons apporté des bouteilles de vin pour nos hôtes et pour nous. Du rouge surtout. A notre départ, elles n'avaient pas été touchées et ce n'était pas par manque d'occasions de lever le verre. Dès le matin, le cocoa tea, cacao chaud entier nous mettait sur pied. Pour midi, les tisanes froides à base d'épices du jardin (cannelle, maubi, citronnelle), les jus de fruits frais hors de notre ordinaire pour la journée, (golden apple, spondia dulcis, carambole, corossol), l'ajout de rhum pour le cocktail de 17 heures, bières locales et rhums âgés en fin de soirée ont fait notre bonheur. Il faisait trop chaud pour avoir envie de vin rouge. Le vin blanc frais restait très agréable avec les poissons.

Les visites nous ont menés dans une micro-brasserie ultramoderne, la «West Indies Brewery», où IPA (India Pale Ale) et Pilsner se concurrençaient. Une autre sorte de boisson était au menu : des Ciders ou cidres en français. J'ai demandé d'où venaient les pommes car la culture de cet arbre fruitier nécessite le froid de l'hiver. La réponse fut : «nous n'utilisons pas de pommes, seulement des fruits locaux» travaillés en vin, sans vieillissement ni repos. Il s'agissait de moûts fermentés filtrés légèrement pétillants.

Les fruits passaient de l'ananas à la pomme grenade, à la mangue et au gingembre pour l'équilibre du goût. Je me suis souvenu de ma grand-maman qui faisait de la limonade pétillante avec quelques grains de riz ajoutés au sirop et au jus de citron. Entre kombucha et bière sure (bière marquée par une acidité lactique ou acétique), ce fut une très rafraîchissante dégustation.

Nous avons ensuite pu découvrir la distillerie, elle aussi toute neuve, de «Renegade Rhum». Les fondateurs ont choisi de développer un côté du rhum inexploré dans le reste du monde. Ils ont commencé par replanter de la canne à sucre avec des cultivars sélectionnés dans des terroirs choisis. L'île étant volcanique, les sols sont très différents d'un endroit à un autre. La majorité des rhums haut de gamme sont des rhums bruns, souvent dit «industriels», confectionnés avec des moûts à base de mélasse puis vieillissent en fût où ils prennent leur couleur et leurs parfums.

«Renegade» a choisi le rhum agricole obtenu avec du jus de canne sans vieillissement. L'objectif est d'obtenir un rhum blanc de terroir et de cultivar unique pour ne pas dire de cépage. L'amateur peut apprécier le fin goût du jus de canne distillé et les plus habiles distingueront les différences entre chaque type de canne à sucre et chaque terroir.

Les rhums «Renegade» sont disponibles en Suisse chez :

<https://www.whiskyandspirits.ch/fr/rene-gade-new-bacole-t-rum-500-70cl/53880/>

Le cultivar est ici du «Lacalome Red». Réputée pour sa teneur en saccharose, cette canne donne un arôme de lilas au nez et des saveurs végétales et florales en bouche. Nous observons bien que nous sommes loin des descriptions d'un vieux rhum brun.

«New bacole» c'est le terroir, un lieu-dit mélange de français et d'anglais dû au passage, au cours des siècles, des différents colons. Plusieurs terroirs et sortes de canne sont offerts.

Les dégustateurs suisses étant amateurs d'alcool blanc, ils pourraient être sensibles à cette façon moderne de voir le rhum.

Bien sûr, l'île produit d'autres rhums, dont le fameux «River Antoine» qui est fabriqué, comme il y a 200 ans, dans la plus ancienne distillerie des Caraïbes. C'est un rhum agricole blanc à 70 degrés, à 69 pour ceux qui veulent l'exporter par avion !

Les rhums bruns de «Westerhall» et «Clarke's court», les autres distilleries grenadiennes, sont destinés à l'infinie famille des cocktails qui naturellement font partie des boissons offertes en guise de bienvenue.



Cabosses de cacaoyer

Mon souvenir marquant est d'avoir savouré le jus de la pulpe fraîche de cacao. Puis, les jours passant, ce jus a légèrement fermenté : nous avons bu du «vin de cacao» aux arômes de lychee, de fraise avec une touche de banane mais rien du chocolat. Le tout, bien équilibré, était formidable, tonifiant et rafraîchissant.

L'entreprise Felchlin Chocolats, à Schwytz, en propose : <https://shop.felchlin.com/fr/Koa-6-cl/HL38B>

Il reste à savoir que, partout sur cette belle île montagneuse, l'eau est potable au robinet, ce qui encouragera les adeptes du défi «février sans alcool».

Texte : François Matthey Jonais

Amphitryon du Lac Blanc

Photos : Sophie Dumont / François Matthey Jonais

Année viticole 2023

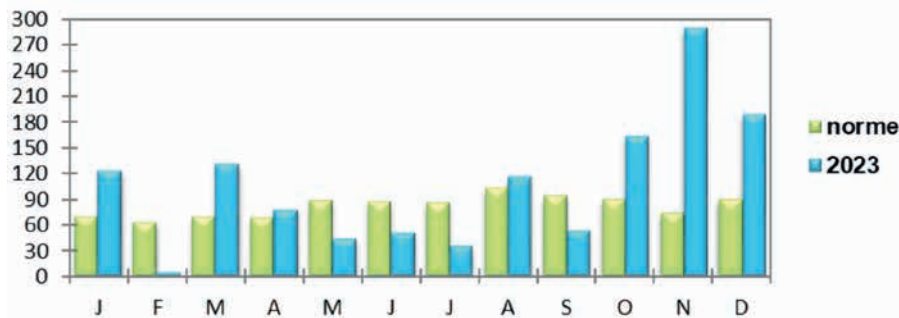
MÉTÉOROLOGIE

L'année 2023 a été très contrastée. En effet, les mois de janvier, de mars, d'août, d'octobre, de novembre et de décembre ont été largement excédentaires en précipitations. Seul le mois d'avril a été dans la norme tandis que les cinq autres mois ont été déficitaires. À noter qu'en février, seulement 5 mm de pluie sont tombés.

Concentrons-nous sur la période de végétation de la vigne. Les précipitations abondantes des mois de janvier et de mars ont largement humidifié les sols en profondeur. Cette humidité importante a été maintenue par les précipitations normales, mais régulières en avril. Durant la première quinzaine de mai, de nombreuses précipitations se sont abattues au moment où la vigne atteignait les premiers stades de sensibilité. En parallèle, des températures sensiblement plus hautes que la normale ont permis de stimuler des conditions extrêmement favorables aux principales maladies. L'été n'a pas non plus été épargné avec des épisodes soit très chauds ou, à l'inverse, plus frais et humides comme la première semaine du mois de juillet. L'accalmie du mois de septembre a permis d'effectuer les vendanges avec une certaine sérénité.

DÉVELOPPEMENT DE LA VIGNE

L'année n'a pas été particulièrement précoce. La vigne a débourré vers la fin du mois d'avril. La floraison s'est déroulée à la mi-juin, une date



Pluviométrie mensuelle (en mm) à Gorgier, en 2023, comparée à la norme des trente dernières années

tout à fait classique. Néanmoins, la vigne a progressé de manière très hétérogène. À certains moments, elle a pris de l'avance et la vendange aurait pu être précoce. C'était sans compter le coup de fraîcheur du mois de juillet qui a ralenti son développement. Ainsi, la véraison a débuté dans une temporalité tout à fait classique et de manière très progressive. Sur le papier, la vigne n'a pas manqué d'eau. Par contre, dans les différents terroirs, la situation a été très différente. Les nombreux à-coups météorologiques ont fortement impactés la végétation. Bien que passablement tolérante, la vigne a été mise à rude épreuve. D'ailleurs, on s'aperçoit, avec les années, qu'il sera nécessaire de s'adapter au changement climatique. Pour cela, le/la vigneron-ne dispose de différents outils qui peuvent permettre d'atténuer les épisodes extrêmes, tels

que, par exemple, l'arrosage, des porte-greffes plus résistants à la sécheresse ou encore un effeuillage plus modéré pour éviter trop de rayonnement sur les grappes.

MALADIES ET RAVAGEURS

L'année 2023 aura été, de loin, celle de tous les extrêmes. Les conditions météorologiques préparatoires des mois de mars et d'avril ont fortement favorisé la maturation des oospores du mildiou. Ainsi, cette maladie était déjà mûre et techniquement prête à infecter la plante. Dès le 7 mai, la vigne a dû affronter une énorme infection primaire qui s'est déroulée sur cinq jours. Des dégâts sur les grappes non fécondées (avant la floraison) ont été rapidement observés et ont anéanti une partie non négligeable du potentiel quantitatif. L'arrêt des précipitations à partir

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

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

de la mi-mai a clairement sauvé l'année. Si les précipitations avaient continué, le mildiou serait devenu ingérable dans bien des parcelles. Des pertes encore plus importantes que celles subies auraient alors pu être observées.

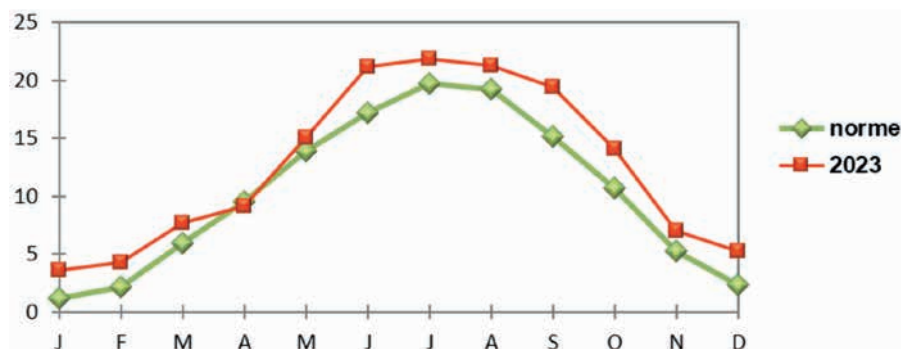
Par contre, l'arrêt des précipitations à la mi-mai a laissé la place libre à l'oïdium. Pour cette maladie, les conditions météorologiques des mois de mars et d'avril ont aussi été très favorables. Les premiers foyers d'oïdium ont été détectés à la

fin du mois de mai, ce qui est très précoce. En général, les premiers foyers ne sont observés seulement aux alentours du 20 juin. Les exploitants ont dû lutter avec insistance pour arriver à maîtriser l'oïdium.

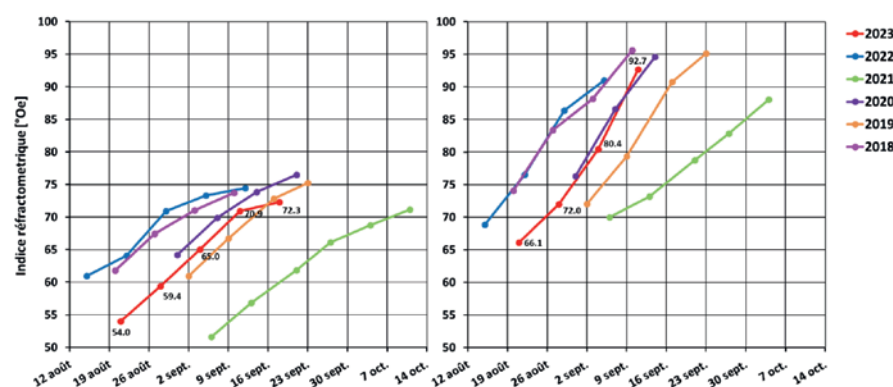
Dans certaines parcelles, une autre maladie s'est jointe à la fête, le black-rot. Ce champignon ayant des exigences situées entre celles du mildiou et celles de l'oïdium peut faire de gros dégâts. En 2023, il s'est principalement exprimé sur les

feuilles, ce qui est moins grave. Jusqu'à présent, le black-rot n'était que très peu présent dans le vignoble. A l'heure actuelle, nous ne savons pas si l'année 2023 a permis une diffusion et une installation plus profonde de cette maladie dans le vignoble des Trois-Lacs.

Sur le front des ravageurs, l'année 2023 s'est montrée, heureusement, plus clémente, sans attaque notable du vers de la grappe ou de la drosophile du cerisier. Concernant les organismes émergents, nous n'avons toujours pas pu observer la cicadelle vectrice de la flavescence dorée dans notre région. Par contre, le scarabée japonais, extrêmement vorace et polyphage, a pu franchir les Alpes et s'installer au Simplon et à Kloten. Espérons que le mauvais sort ne tombera pas sur Neuchâtel, cette année. Soyez vigilants et annoncez toute observation de bestioles dangereuses immédiatement à la Station viticole.



Température moyenne mensuelle (en °C) à Gorgier, en 2023, comparée à la norme des trente dernières années.



Maturation du Chasselas (gauche) et du Pinot noir (droite) en 2023 comparées à celles des cinq dernières années.

CAVES DU PRIEURÉ
DE CORMONDRÈCHE

2036 Cormondrèche
info@prieure.ch

032 731 53 63
www.prieure.ch

DOMAINE de MONTMOLLIN
Auvier - Neuchâtel

Grand-Rue 3
2012 Auvier
www.domainedemontmollin.ch

ce cépage emblématique de Neuchâtel. Comme pour les blancs, cette surface en rouges a été compensée par l'introduction de deux cépages résistants, celle du Divico (+ 57 ares) et celle d'un nouveau cépage arrivant d'Italie, le Pinot Kors (+ 81 ares).

La récolte 2023 nous a fourni, une nouvelle fois, une quantité réjouissante atteignant 4'316 tonnes, soit 11 % de plus que la moyenne des vingt dernières années. Fait marquant, c'est à 23 tonnes près, la même quantité qu'en 2022. Cette deuxième vendange généreuse consécutive permet enfin de combler la perte de 40 % de 2021. Au niveau du sondage, la moyenne cantonale de

2023 s'est élevée à 91,5° Cechsle pour le Pinot Noir et à 74,8° Cechsle pour le Chasselas. Des valeurs à peine plus hautes qu'en 2022 mais situées dans la moyenne des vingt dernières années. En effet, la maturation avait presque deux semaines de retard sur 2022 ou 2018. D'autre part, la sécheresse a bloqué la maturation dans certaines situations. Comme en 2022, les premiers vins montrent un bel équilibre. Donc, une fois de plus, ce ne sont pas les sondages les plus élevés qui donnent les meilleurs vins.

Note de la rédaction

A la tête de l'Office de la Viticulture et de l'Agroécologie depuis le 1^{er} juillet 2018, Johannes Röstli quittera prochainement cette fonction pour diriger le Service de l'Agriculture. Nous le félicitons pour cette promotion et espérons qu'il trouvera de nombreuses satisfactions dans l'accomplissement de sa nouvelle tâche. Mais, surtout, nous le remercions chaleureusement de nous avoir fourni, durant six ans, le « Bilan de l'année viticole » toujours très apprécié.

■ Texte et documents :

Aurèle Jobin et Johannes Röstli



Les vendanges 2023 se sont déroulées dans d'excellentes conditions, car les grosses pluies de la fin de l'année ne sont arrivées qu'à la fin du mois d'octobre.

Domaine de Vaudijon (commune de Milvignes), le 27 octobre 2023 à 8h39 (photo J. Röstli).



**Domaine
Brunner**

VIGNERON ENCAVEUR



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

CAVES DU
CHÂTEAU
D'AUVERNIER
DEPUIS
1603

2012 AUVERNIER

PLUS DE 400 ANS D'HISTOIRE FAMILIALE ...

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



Un seul billet pour les Caves ouvertes neuchâteloises

Entre Vaumarcus et Le Landeron, mais sans ceux de Cressier, vingt-neuf vigneron·s vous ouvriront les portes de leur cave, le 3 et le 4 mai prochains, pour vous faire découvrir leurs crus variés. L'opération « Caves ouvertes » vous offre une excellente opportunité de vous plonger dans la richesse des vins de notre canton et de constater leur haute qualité.

Comme l'année dernière, un seul billet vous est proposé pour accéder à toutes les caves. Il vous permettra de bénéficier de nombreux avantages :

- une réduction spéciale de 15.— francs sur votre achat de vins directement chez le/la vigneron·ne ;
- une remise de 5.— francs dans les restaurants participant à l'action « C'est Bon » (offerte par GastroNeuchâtel) ;
- un déplacement facile et en toute sécurité entre les différentes caves, grâce aux navettes et aux transports publics, le samedi, dans tout le réseau neuchâtelois ;
- d'autres petits « plus ».

Pour en savoir davantage, consultez le site :

<https://cavesouvertesneuchatel.ch/>

■ Texte : NVT / Photo : JFK



OENO
PÔLE



Machines de caves
&
installations vinicoles



1183 Bursins

078 716 40 00

www.oeno-pole.ch

info@oeno-pole.ch

— LES VINS DE —
Boris Keller

Caveau de dégustations

Route du Camp 3

2028 Vaumarcus

032 835 19 92

www.vins-keller.ch

A l'œuvre !

Des Chapitres...

En fin et en tout début d'année, les manifestations se font, évidemment, plus rares. Des membres de notre confrérie ont participé à quelques-unes d'entre elles. En voici quelques reflets.

Le dimanche 3 décembre 2023, s'est tenu, à Montbéliard (F), le Chapitre de la Confrérie des Escargotiers du Prince.

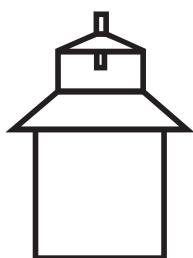


Y participaient, de gauche à droite, Alfred Zehr, Alain Geiser, Robert Goffinet, Marie-Paule Geiser, Danièle Zehr les amis de l'Amarena & Nebbiolo, Alberto & Daniela Sebastiani et ceux d'Il Crâs Djotte, André & Anne Malarme, tous aussi compagnons vignolants. (Photos : A. Zehr)

Le 12 décembre, à Louhans (F), Alain & Marie-Paule Geiser ont assisté au Chapitre de la Confrérie des Poulardiers de Bresse.

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



ALAIN GERBER • VIGNERON-ENCAVEUR • HAUTERIVE

et des dégustations...

Le premier événement bachique de l'année s'est déroulé le mercredi 17 janvier, à Neuchâtel (Garage Facchinetti) et le jeudi 18 janvier, à La Chaux-de-Fonds (Maison du Peuple), avec la dégustation publique du Non Filtré.

Trente-deux producteurs dans la capitale cantonale et vingt-huit dans la métropole horlogère ont proposé, aux amateurs, leur nectar trouble qui reflète parfaitement la grande diversité des terroirs et des savoir-faire. Il y en a pour tous les goûts. A vous de faire votre choix !

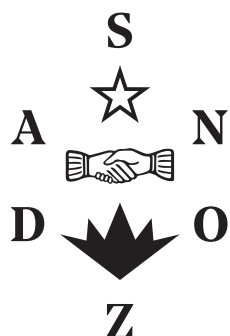
Photos : A. Zehr



A Neuchâtel, on reconnaît Alfred Zehr, Michel Tardin, Alain Geiser, Jean-Paul Vuitel, Alain Rapin (de gauche à droite).



A La Chaux-de-Fonds, Pierre-Jean Erard, Jean-François Kunzi, Fabio Bongiovanni, Alain Rapin, Alfred Zehr, Michel Tardin, Alain Geiser entourent Mireille Bühler, directrice de NVT (de gauche à droite).



SANDOZ VINS - NEUCHÂTEL
VITICULTEUR - ENCAVEUR

RUE DE LA DÎME 98
CH - 2000 NEUCHÂTEL

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

Il se déguste aussi en **tarte**, le **Non Filtré**

Marianne Rohrer, co-gestionnaire, avec son mari, du Château de Boudry, n'est pas du genre à garder ses recettes secrètes. Elle nous a volontiers confié celle de sa tarte au Non Filtré. Nous la remercions chaleureusement.



INGRÉDIENTS :

1 œuf
1 dl de crème entière
300 g de sucre
4 dl de Non Filtré
100 g de farine
crème fouettée et menthe, pour la décoration

PRÉPARATION :

Confectionnez d'abord une pâte sablée. Cuisez-la, à blanc, à 180°, pendant 10 à 15 minutes.

Mélangez l'œuf battu, la crème entière et le sucre. Ajoutez-y le Non Filtré et la farine.

Fouettez bien de manière à obtenir un appareil sans grumeau. Versez-le sur la pâte.

Enfournez pendant 20 minutes, toujours à 180°.

Après refroidissement, décorez selon vos goûts et... dégustez avec vos convives.



DOMAINE
SAINT-SÉBASTE

Famille Kuntzer - Saint-Blaise

www.saint-sebaste.ch

La Biodynamie, un chemin prometteur vers la viticulture durable



Domaine Divernois
Vignoble 7 - 2087 Cornaux
www.crudecornaux.ch

AGENDA 2024

MARS

- Je 21** Train du Terroir (il relie La Chaux-de-Fonds aux Ponts-de-Martel) pour déguster les vins qui ont reçu un prix d'Excellence 2023 lors de la Sélection des Vins de Neuchâtel (*)
- Sa 23** Château de Boudry: Chapitre annuel et Frairie de Printemps

AVRIL

- Je-Sa 25-26-27** Cressier: Caves ouvertes

MAI

- Ve-Sa 3-4** Caves ouvertes, sauf à Cressier (*)
- Sa 4** Cressier: Journée des confréries neuchâteloises

JUIN

- Me 19** Neuchâtel: Dégustation de l'Œil-de-Perdrix (*)
- Ve 21** Frairie de la Floraison

Notez déjà dans votre agenda :

AOÛT

- Sa-Di 24-25** Cernier: Fête la Terre

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

Concours

QUESTION DU CONCOURS DU N° 143

Quelle est la plus grande commune viticole de notre canton ?
Quelle est la superficie de son vignoble ?

Envoyez votre réponse, à la rédaction, jusqu'au 30 avril 2024.

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° 142

Nous avons reçu seize réponses exactes, dont l'une provenait du Québec, dans le temps imparti. Le tirage au sort a désigné **M. Jean-Léon Juillerat**, de Bôle, 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: Ce petit bâtiment de style néo-gothique a été érigé, en 1876, par Louis-Philippe de Pierre, alors propriétaire du hameau de Trois-Rods, situé sur les hauts de Boudry. Appelé «La Tour de Pierre» et parfois, plus pompeusement, «Le Château de Pierre», il a été construit à l'aide d'éléments médiévaux récupérés lors de la démolition de la Tour des Chavannes et de la restauration de la Collégiale de Neuchâtel. Il sert actuellement de Caveau de dégustation des vins de Boudry. Il est ouvert du début du mois de mai au dernier dimanche d'octobre. (photo: JFK)



ERRATUM

Un lecteur très attentif nous signale que dans le numéro 142 de notre revue, cette photo est incorrectement légendée :

C'est Claude Dubois qui se trouve aux côtés de Janine Schaer et non pas Sébastien Jendly. Toutes nos excuses !



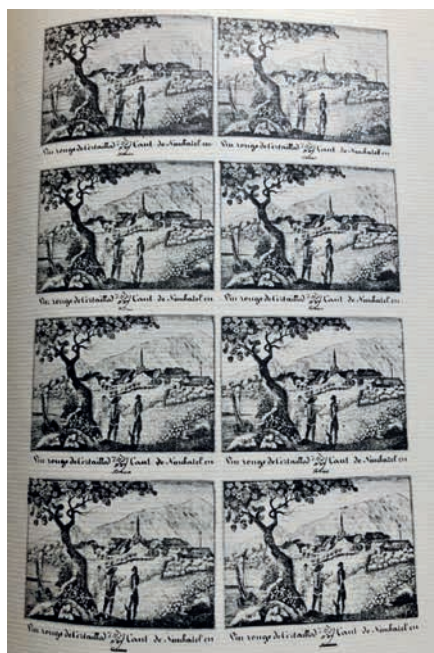
Abécédaire œnologique

Lettre H, d'une traite

Et si nous faisons avancer l'abécédaire d'une seule lettre, d'un coup ! Cela passera inévitablement par quelques mots savants, quelques mauvaises odeurs et des senteurs sylvestres... Allons-y, habillez-vous !

HABILLAGE

Ne dit-on pas que les Italiens sont les couturiers du flacon ? Ils ont l'art d'habiller les bouteilles, de bien les habiller même, avec recherche, au point de transformer un *vino da tavola* en bouteille de luxe à 60 euros !



Une des plus anciennes étiquettes neuchâteloises, imprimée par bloc de huit et représentant le village de Cortaillois (collection du Musée du Château de Boudry).

En règle générale, l'habillage c'est l'étiquette, avec ses mentions obligatoires. Depuis quelques années, on assiste à un changement, dans le sens où l'étiquette devient un décor, alors que les données légales se trouvent reléguées sur la contre-étiquette. On ajoute parfois un bandeau,

à la mode californienne, un QR-code qui renvoie au site internet de l'entreprise. On parle alors de bouteille « intelligente » ! Viennent ensuite les macarons attestant des médailles gagnées dans les différents concours.



Depuis l'avènement de l'autocollant, on peut jouer sur les formes et les découpes. Le bouchage et le surbouchage font également partie de l'habillage et peuvent indiquer des marques de qualité ou d'association. Enfin, la bouteille peut être réellement habillée, enveloppée dans un papier de soie, décoré ou non, qui protégera le vin de la lumière. C'est particulièrement le cas pour les vins blancs embouteillés dans du verre blanc, lequel ne filtre que très peu les UV.



Tiré d'un livre sur l'étiquette en Romandie, agrémenté d'un dessin d'Alex Billeter

HANSENIASPORA UVARUM; HANSENULA

Ce sont des levures présentes sur la pellicule du raisin. On les surnomme levures sauvages ou flore indigène ! Ce sont elles qui sont responsables de départs spontanés en fermentation alcoolique. Elles sont souvent responsables de

mauvais goûts qui imprègnent durablement le vin, même si elles ne fermentent qu'au début du processus, jusqu'à la formation de 3 à 4 % vol. d'alcool. Ce sont ensuite les *saccharomycètes cerevisiae* qui prennent le relais. Dans les vinifications en bio ou en biodynamie, on effectue des « pieds de cuve » à partir de levures indigènes. La Station d'Auvernier procède, sur demande, à une observation microscopique pour déterminer si les levures en question peuvent être néfastes à la qualité du vin.

HARMONIE

C'est un des points les plus importants dans la dégustation des vins. On observe si l'acidité est en rapport avec l'alcool et/ou les sucres, si les tannins sont soyeux ou végétaux, si la persistance se fait sans que l'amertume ou les tannins dominant.

HAUT

Jusqu'à présent, les *hauts* du vignoble étaient synonyme de moindre qualité, de moindre maturité. Avec le réchauffement climatique, les choses changent et on observe un déplacement des zones favorables à tel ou tel cépage. Le Pinot Noir, en particulier, commence à souffrir en climat trop chaud. Cela nuit à la finesse de ses arômes. Il est remplacé par le Merlot, voire la Syrah. Chez nos voisins français, les choses ne changent pas pour l'instant : les Hautes Côtes de Beaune ou de Nuits, sont toujours considérées comme des secondes zones.

HAUTAINS, HUTINS

C'est la culture en hauteur pour éviter le gel dans la région du Jurançon, au pied des Pyrénées, en France. En Italie, la culture en lambrusques est traditionnelle. On plante trois plants de vigne au pied d'arbres fruitiers dépérissant et on utilise cette structure pour supporter la vigne. Ce qui donne de véritables arbres à raisin ! C'est cette même technique qui avait cours à Genève sous le nom de Hutins. Un domaine viticole réputé de ce canton est d'ailleurs en main de la famille Hutin !

HECTARE, HECTOLITRE

Cette mesure correspond à 10'000 m². En Suisse, on parle de rendement en terme de grammes par m² et d'hectolitres de vin à l'hectare, en France. A titre d'exemple: une récolte de 700 g/m² correspond à 52 hl/ha. L'hectolitre indique, bien sûr, une quantité de 100 litres.

HÉDONIQUE

Déjà traité à la lettre D. La dégustation hédonique est une appréciation pour le plaisir.

HÉLIANTHINE

Nom romantique pour un indicateur (voir lettre I, à venir) de pH, le méthyl orange dont le virage est à pH 4,4.

HÉMIPOLYLACTIDE DE L'ACIDE TARTRIQUE

(Acide métatartrique)
Substance anciennement utilisée pour prévenir la pierre à vin (gravelle), lorsque les vins blancs étaient mis en bouteilles très tôt dans l'année, avant d'avoir pu les stabiliser suffisamment par le froid. Traditionnellement: six semaines à 0°.

HERMINETTE

Joli nom d'un outil de tonnellerie servant à terminer la façon des douelles et à les tailler en biseau.



Deux étapes de la finition des barriques: on distingue nettement le biseau sur les douelles assemblées, prêtes à recevoir le fond.

HERBACÉ

En dégustation: notes de verdeur desséchantes et amères dues, la plupart du temps, à de la vendange, à des rafles ou à des tannins mal mûrs.

HERBAGE (GOÛT D')

En dégustation: notes d'herbes provoquées par la présence, dans les vignes, d'herbes de la famille de la Mercuriale (euphorbes), particulièrement la Ramberge.

HÉRISSE

Un souvenir d'enfance: quand nous lavions les bouteilles à la main, avec l'eau chaude tirée de «la couleuse», nous les disposions ensuite sur les hérissons, sorte de séchoirs en métal zingué, hérissés de piques.



Hérisson

HESPÉRIDÉ

Arôme fruité à dominante d'agrumes.

HÉTÉROFERMENTAIRE versus HOMOFERMENTAIRE

Distinction entre bactéries présentes dans le vin. Les premières peuvent dégrader les sucres en plusieurs substances dont l'acide acétique (maladie grave). Les secondes ne dégradent le fructose qu'en acide lactique ce qui est moins dommageable à la qualité du vin et n'occasionnent qu'une remontée d'acidité. Cela arrive fréquemment dans les vins naturels. Cela participe à leur fraîcheur et à leur stabilité.

HEXOL (ALCOOL EN C6)

Sous-produit d'une dégradation du fructose (sucre) par les bactéries de la seconde fermentation, le Mannitol nuit à la qualité des vins. Le réchauffement climatique engendre des vins de plus en plus riches en alcool et donc en sucres résiduels, lesquels peuvent poser problème s'ils ne sont pas transformés par les levures.

HEXANAL

C'est la molécule typique des vins herbacés dont la maturité du raisin n'était pas suffisante.

HISTAMINE

Une substance qui produit des démangeaisons et des maux de tête. Elle se trouve en très petite quantité dans les vins: 3 à 4 ppm, alors qu'on peut en retrouver 3'000 ppm dans une salade de thon qui ne serait pas restée suffisamment au frais... On en trouve également dans les laitages, fromages et charcuteries. Alors, si après un pique-nique, vous éprouvez de solides maux de tête... n'accusez pas immédiatement le merveilleux cru que vous avez bu en accompagnement!

HÔPITAL POURTALÈS (DOMAINE ET FONDATION)

Elle existe depuis 1808. La 199^e vente aux enchères a eu lieu, en ligne, en février dernier.



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



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

Dès l'origine, les ventes des différents domaines dépendant d'un hôpital ont eu pour but le financement des infrastructures, du séjour et des soins aux malades.

HOSPICES DE BEAUNE

La 164^e vente à la chandelle aura lieu le 17 novembre 2024

HOSPICE DE STRASBOURG

Après 600 ans d'histoire, les caves ont été sauvées par un collectif de passionnés.

HONNÊTE

Se dit d'un vin sans particularité ni défaut. Un Vaudois dirait « Qui ne peut, ne peut ! ».

HORDON

Terme qualifiant une équipe de vendangeurs en Champagne. A Neuchâtel, on dit « mettre les gens à l'ordon », dans le sens de leur attribuer, à chacun sa ligne, pour un travail donné.

HOTTE

Grand panier bien connu pouvant servir à emporter avec soi divers outils, une thermos de thé, le pain et le fromage pour la pause ou alors, à transporter le fumier ou à remonter la terre. Dans ce dernier cas, les Neuchâtelois utilisaient plutôt un « oiseau », sorte de brancard aux longs manches porté sur les épaules.

HUILE, HUILEUX

Les vins atteints de la maladie de la graisse ont un écoulement gras et filant comme de l'huile. Ils sont fades et donnent une impression d'épaisseur en bouche. Cette maladie est causée par certaines bactéries de la fermentation malo-lactique. Elle est fréquente dans les années chaudes à pH élevé.

HUGEL

Les Hugel sont viticulteurs de père en fils, depuis 1639, à Riquewihr, en Alsace. Mais en Suisse, à l'époque où on trouvait encore du « Montagne » dans les commerces de Romandie, dans la partie alémanique, on pouvait acheter le Hugelwein... littéralement vin de colline, synonyme de « vin de table ».

HUMER

En dégustation, il s'agit du « premier nez ». On hume le vin sans agiter le verre.

HYBRIDE INTERSPÉCIFIQUE

Le Vignolant a consacré plusieurs articles aux nouveaux cépages résistant aux maladies cryptogamiques.

HYDROGÈNE, PH

L'hydrogène est le premier élément du tableau périodique. Le potentiel hydrogène, le pH, indique l'acidité véritable d'un vin, celle ressentie au palais. Le pH d'un vin se situe entre 3.0 pour les vins effervescents et 3.8 pour les vins rouges de raisins bien mûrs.

HYDROGÈNE SULFURÉ H₂S

Ce composé, particulièrement odorant, sent l'œuf pourri. On le retrouve dans les vins qui ont des soucis de fermentation alcoolique, lorsque les levures manquent d'oxygène. Si on agit à temps en faisant chuter le vin et en l'oxygénant, l'odeur disparaît. Si on tarde trop, il y aura combinaison avec l'alcool et formation de mercaptan, une famille de molécules sentant l'hydrocarbure en allant jusqu'au chou-fleur !

ASSEZ DE CHIMIE !

Nous renonçons, pour l'instant, à vous entretenir des Hydroxydes et autre Hypochlorite de

soude (Javel) ! La plupart des sujets de l'Abécédaire se recourent...

HYGIÈNE

Il va sans dire qu'il faut observer la plus grande hygiène dans le processus d'élaboration du vin. Nous y reviendrons, mais pour le plaisir, citons à nouveau Louis Pasteur qui a dit : « Le vin est la plus saine et la plus hygiénique des boissons ! ».

HYPOGUEUSIE

Ce terme concerne la perte du sens gustatif (agueusie). Atteint par ce trouble, on peut confondre le sens de l'acide et du sucré (dysgueusie). Un traitement antibiotique ou le Covid peuvent en être la cause.

HYPOSMIE

Concerne la diminution de l'olfaction, parfois due au Covid ou au tabagisme.

HUMUS

Arôme de la famille végétale « sous-bois ». Des notes de terre mouillée, de feuilles mortes, de mousse, parfois confondues avec le moisi, voire le goût de bouchon.

HYGROMÈTRE

C'est un appareil utilisé pour mesurer le taux d'hygrométrie d'une cave, donc son taux d'humidité.

HORIZONTALE

Se dit d'une dégustation qui rassemble les crus d'une même appellation et du même millésime, par opposition à une verticale qui concerne le même cru de différents millésimes.

HEXOSE

Famille de sucres en C6 comme le glucose ou le fructose contenu dans la pulpe du raisin qui se transforment en alcool sous l'action des levures.

HYDROCARBURE

Hydrocarbure ou « pétrolé » sont des termes surprenants attachés aux grands Rieslings. Ces notes proviennent, à la fois du sol et lors de la maturation de ce cépage.

Nous vous donnons rendez-vous dans notre prochain numéro pour une Idylle à la lettre I !



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 Pesieux
032 756 12 96
vente@messeiller.ch
www.messeiller.ch

Editeur du Bulcom
BULCOM



MOSE
graphic

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

Menu de la 73^e Frairie de printemps

(Conception « Les Cinq Sens » à Fontaines)

Accra de sandre du lac

Blanc de Noir 100 % Pinot Noir 2022, « Résonnance blanc »,
Cave La Grillette à Cressier

Céleri à la truffe neuchâteloise, comme une raviole

Chardonnay barrique 2022 « Expression »,
Cave Alain Gerber, Hauterive

Filet de bœuf aux chanterelles, Sauce au vin Orange « A poil » du Domaine de Montmollin, Légumes du maraîcher

Pinot Noir 2021, Médaille d'Or au Mondial des Pinots Noirs 2023,
Caves du Prieuré à Cormondrèche

« Fondue » déstructurée de la Fromagerie des Chaux

Gamaret-Garanoir 2021, « Synergie des Anges »,
Cave de la Ville de Neuchâtel

Paris – Areuse

Œil-de-Perdrix mousseux brut,
Cave Jocelyn et Cynthia Vouga à Cortaillod

Café / Thé et mignardises



Caves Ouvvertes

Neuchâteloises

À DÉGUSTER AVEC MODÉRATION

3-4
MAI

I SEUL
BILLET



INFOS



SWISS WINE
NEUCHÂTEL

CAVESOUVERTESNEUCHATEL.CH

Suisse. Naturellement.