

# Le Vignolant

N°145 | septembre 2024

A photograph of a man with a beard and a shaved head, smiling and holding a glass of red wine. He is wearing a grey t-shirt with a small red logo. He is standing in a lush garden with various plants and a building in the background.

**Benoit de Montmollin:**  
**« Nous avons des terroirs incroyables ! »**

**Découvrez aussi...**

**Editorial**  
**«...C'était une horrible piquette»**

**Québec**  
**Un nouveau centre de recherche et de développement**

**Comparaison**  
**Viticulture biologique ou biodynamique ?**

# Sommaire

- 3 **Editorial**  
«...C'était une horrible piquette»
- 4 **Portrait**  
Benoit de Montmollin : « Nous avons des terroirs incroyables ! »
- 7 **Neuchâtel Vins et Terroir**  
Boire neuchâtelois !
- 8 **Agenda 2024**  
**Concours N° 145**  
**Résultat du Concours du N° 144**
- 9 **Prix Ambassadeur 2024**  
Encavage de l'Etat, à Auvernier
- 10 **Québec**  
Un nouveau centre de recherche et de développement
- 12 **Que font les Vignolants ?**  
A l'œuvre !
- 16 **Abécédaire œnologique**  
La lettre K, en une fois
- 19 **Comparaison**  
Viticulture biologique ou biodynamique ?

**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 ;  
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, préposé aux médailles et diplômes ; 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 ;  
Micheline Jaccoud, chargée des relations avec la CV<sup>2</sup>N 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 ; Jean Panés, chargé des relations avec la presse ; Antonio Peluso, chargé des relations inter-confréries et maître 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) ;  
Jean Panés / 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 CV<sup>2</sup>N**

Case postale 77, 2013 Colombier  
www.vignolants.ch – info@vignolants.ch  
Alfred Zehr, surintendant, Tél. 079 604 30 53

#### **Publicité**

CV<sup>2</sup>N – 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 CV<sup>2</sup>N,  
ainsi qu'aux communes, aux hôtels, aux restaurants,  
aux encaveurs, abonnés privés, etc.

#### **Composition et Graphisme**

Moser Graphic Sàrl, Rue Oscar-Huguenin 31,  
2017 Boudry, 032 724 40 40, am@mosergraphic.ch  
www.mosergraphic.ch

#### **Impression**

Imprimerie Messeiller SA Lakeside Printhouse,  
Place de la Fontaine 1, 2034 Peseux, 032 725 12 96  
administration@messeiller.ch – www.messeiller.ch

#### **Couverture**

Benoit de Montmollin (JG)



Photo : AZ

# « ...C'était une horrible piquette »

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

**Quand Jean Ferrat, en 1965, publie sa chanson « La Montagne » (\*), il évoque bien sûr l'exode rural qui a frappé les campagnes françaises, après la deuxième guerre mondiale. Certes, les paroles sont un peu amères mais, avec le recul, on peut les considérer comme le témoignage d'une époque et, grâce à elles, mesurer tout le chemin parcouru jusque'à cette formidable moisson de prix que vous révèle la quatrième page de couverture (la DER).**

La viticulture, sans en revenir à celle provoquée par le phylloxéra, connaît des épisodes de crise plus ou moins marqués. Dans le sud de la France, le feu couve et, régulièrement, on assiste à des manifestations spectaculaires mais aussi, parfois, très violentes. Chez nous, on est, heureusement plus mesuré ce qui ne signifie nullement que les problèmes n'existent pas.

Les vigneron-ne-s doivent posséder des capacités d'adaptation inouïes et une motivation exceptionnelle. Pour eux, tenir compte du réchauffement climatique et de ses nombreuses implications sur la croissance des différents cépages constitue une nécessité absolue. L'évolution des modes de culture et des techniques de vinification, celle de la demande et des goûts des consommateurs en sont des autres. Il y va de la qualité et de l'écoulement de leurs produits !

Quand il s'agissait de fournir aux Poilus leur ration quotidienne de « gros rouge », on pouvait laisser la vigne « pisser dru » et récolter une vendange pas forcément irréprochable ! Aujourd'hui, on boit moins, c'est indéniable. Il a donc fallu diminuer et améliorer les quantités, d'abord en supprimant un certain nombre de grappes avant la maturité puis en implantant des clones moins productifs.

La recherche a développé des cépages qui résistent aux principales maladies. Elle s'efforce également de mettre en évidence ceux qui supportent le mieux la chaleur. La culture de la vigne et la vinification s'effectuent, de plus en plus, sous le label Bio voire Biodynamique avec l'apparition de vins dits « nature ».

Les goûts des amateur/trice-s de vin ont changé. Qui propose encore un vieux Bordeaux avec le fromage ? On apprécie, désormais, en plus des vins monocépages qu'on trouve aussi dans des

vinifications différentes – Non Filtré, Œil-de-Perdrix – les assemblages qu'ils soient blancs ou rouges.

Les vigneron-ne-s relèvent, au quotidien, de formidables défis. Leur volonté farouche de perfectionner leurs produits mérite bien les prix obtenus.

Avec toute mon admiration.

■ Texte et photo :  
Jean-François Kunzi

(\* La Montagne (extrait) :  
Les vignes, elles courent dans la forêt  
Le vin ne sera plus tiré  
C'était une horrible piquette  
Mais il faisait des centaines  
A ne plus savoir qu'en faire  
S'il ne vous tournait pas la tête



# Benoit de Montmollin : « Nous avons des terroirs incroyables ! »

La viticulture neuchâteloise se porte bien, comme en témoigne le nombre de jeunes professionnels qu'elle compte dans ses rangs. Et les distinctions remportées, depuis quelques années, par de nombreux domaines du cru, dans les concours nationaux et internationaux, ajoutent encore à la notoriété des terroirs du canton.

Curieux de faire plus ample connaissance avec les représentants de la génération montante, Le Vignolant a rencontré Benoit de Montmollin dans la belle demeure vigneronne du domaine, nichée en plein cœur du village d'Auvernier.

**A** 40 ans à peine – il vient de fêter son anniversaire – Benoit de Montmollin est un peu l'aîné des jeunes vignerons neuchâtelois. Il est à la tête, avec sa sœur Rachel, du domaine familial qui s'étend sur pas moins de 50 hectares. Benoit a pris la responsabilité de la vigne, de la cave et des relations avec la clientèle. Rachel, elle, qui dispose d'un diplôme d'experte comptable, gère tout le secteur administratif et financier. « Une chance, car nous nous complétons parfaitement, et l'administration n'est pas ma tasse de thé », avoue Benoit.

S'il est un vigneron fortement enraciné dans sa région, c'est bien Benoit de Montmollin. C'est à Auvernier qu'il a passé toute son enfance. C'est là qu'il a suivi ses écoles primaires, avant de faire un petit saut, juste à côté, au Cescole, à Colom-

bier, puis de suivre les cours de l'Ecole moderne, à Neuchâtel. Une période imprégnée bien sûr par la vie du domaine, entre vigne et cave, aux côtés de son père Jean-Michel et de sa mère Martine, et qui jouera un rôle essentiel dans sa vocation à venir.



Benoit de Montmollin devant l'entrée de l'historique demeure familiale.



## UNE VOCATION PRÉCOCE

Car Benoit a su très tôt ce qu'il voulait faire et ce n'était pas pour s'éterniser dans les études. Il entreprend un apprentissage de viticulteur, trois ans durant, entre 2001 et 2004. Il suit une première formation marquée par des cours théoriques à l'Ecole cantonale d'Agriculture de Châteauneuf, en Valais, enrichie par un stage de terrain d'un an au Domaine, tout proche, de la Maison Carrée, chez Jean-Denis Perrochet, à Auvèrrier. Benoit complètera sa formation par un autre stage d'un an au Domaine du Mont d'Or, à Sion, puis par un troisième stage d'un an au Schloss Salenegg, à Maienfeld, dans les Grisons. Histoire de parfaire sa maîtrise de la langue allemande – un souhait de son père et une nécessité pour entretenir des contacts avec la clientèle allemande – Benoit travaille ensuite six mois dans une maison de négoce en vins zurichoise, passe six autres mois chez un viticulteur en Allemagne, puis un an à Stans, dans un domaine pratiquant à la fois la viticulture et la distillation.

## RETOUR AU DOMAINE

Cela fait, Benoit de Montmollin se met au vert ou plutôt au gris-vert, en accomplissant son service militaire qui fera de lui un sergent dans le corps des lance-mines. Libéré de l'école de recrues, le voici à la Haute Ecole de Changins où il obtient son brevet de viticulture et d'œnologie deux ans et demi plus tard. Ce parcours de formation achevé, Benoit rejoint le domaine familial à la mi-août 2015, année au cours de laquelle sa sœur Rachel, après une carrière bancaire, revient, elle aussi, dans la demeure de ses parents.

L'aventure se poursuit avec la reprise du domaine par le frère et la sœur à l'occasion du départ à la retraite de Jean-Michel, le premier janvier 2017. Le domaine est alors constitué en société anonyme, frère et sœur détenant des parts égales.

## UNE GESTION STRUCTURÉE

«*En fait*», explique Benoit, «*nous fonctionnons avec deux structures qui disposent d'une certaine indépendance. La première est dédiée à la vigne. Elle est dirigée par Francis Ballet, un fidèle parmi les fidèles, qui est dans la maison depuis longtemps. La seconde structure, dédiée à la gestion de la cave, est dirigée par Christelle Delamalmaison. Rachel et moi, nous supervisons l'ensemble. Nous dégustons nos vins tous les lundis matin et*



Dans ses vignes, sous un soleil éclatant, Benoit entre ceps et le produit fini.

*nous donnons nos consignes aux responsables des secteurs qui se chargent de les appliquer. Nous faisons confiance à nos collaborateurs, ils jouissent d'une large autonomie, mais avec la responsabilité qui l'accompagne*». Pour la vente dans le secteur de la restauration, le domaine dispose d'un représentant. L'accueil des clients est surtout assuré par Benoit lui-même.

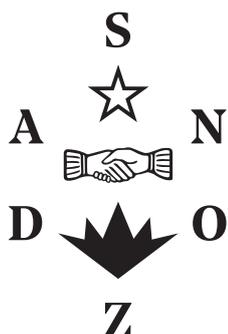
## UNE GRANDE DIVERSITÉ

Le domaine – 50 hectares – offre un encépagement très diversifié. Qu'on en juge plutôt : outre les incontournables Pinot Noir (52 %) et Chasselas (32 %), on trouve onze autres cépages : Chardonnay, Viognier, Pinot Gris, Sauvignon, Gamaret, Garanoir, Galotta. Syrah, Merlot, Divico et Solaris. «*Certes, ça fait une grande variété, mais c'est aussi un boulot considérable*», sourit Benoit. «*De la vigne à la cave, de la culture à la mise en bouteilles, il faut gérer cette vaste palette. C'est pourquoi nous n'avons pas l'intention d'en introduire de nouveaux. En 2023, malgré deux canicules, nous avons encavé 323 tonnes de raisins, sur un maximum de 400 tonnes, ce qui fait plus de 400'000 flacons, tous volumes confondus*».

## UNE VOCATION : LA BIODYNAMIE

Le domaine s'est mis très tôt à la biodynamie. Il en a même été l'un des précurseurs dans la région. Il faut dire que le père de Benoit et Rachel, Jean-Michel, avait déjà été un pionnier de la production intégrée, une démarche plus respectueuse de l'environnement. Le domaine reste également le plus grand du canton de Neuchâtel à être en totalité en biodynamie. L'aventure a commencé en 2011, sous l'impulsion de Jean-Denis Perrochet qui désirait faire passer l'une de ses parcelles en biodynamie, mais ne pouvait le faire que si la parcelle voisine, appartenant au Domaine de Montmollin, était soumise au même mode de culture.

De 2011 à 2016, la moitié du domaine s'est progressivement convertie à la biodynamie puis, en 2017 toutes les surfaces ont été cultivées selon ses principes, qui exigent le moins d'intrants possibles pour respecter au mieux les terroirs. «*Nous avons également obtenu le label BioSuisse, qui implique aussi tout le travail de la cave. La vinification est donc totalement en biodynamie. Cette approche est la plus difficile*



SANDOZ VINS – NEUCHÂTEL  
VITICULTEUR – ENCAVEUR

RUE DE LA DÎME 98  
CH – 2000 NEUCHÂTEL

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



Les vins Porret

— Famille vigneronne depuis 1858 —

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

à respecter puisqu'aucune correction n'est possible. Il faut donc être extrêmement soigneux dans toutes nos opérations de cave».



Une façade témoin d'un riche passé viticole.

### UNE PRATIQUE CONTRAIGNANTE

En matière de vinification, le domaine produit lui-même ses levains et n'achète donc plus de levures du commerce. Cette pratique implique bien sûr des contrôles permanents pour s'assurer de leur parfait état sanitaire. «Une erreur dans ce domaine pourrait gâcher une récolte», commente Benoit de Montmollin.

Le travail de la vigne est tout aussi contraignant. Pour suivre intégralement les principes de la biodynamie, le domaine produit et utilise ses propres tisanes, de prêle par exemple, pour soigner ses plans et prévenir l'apparition d'oïdium et de mildiou. Le domaine utilise par ailleurs exclusivement des préparations au cuivre et au soufre contre les risques de maladies fongiques,

conformément aux préceptes de la viticulture biologique. «Entre vigneron, nous partageons nos observations et ces échanges sont très profitables», ajoute Benoit de Montmollin.

Le domaine ne met en œuvre aucun engrais synthétique, mais exclusivement des engrais organiques, notamment par le biais de compost produit sur place. La pratique des engrais verts – notamment grâce aux fleurs poussant dans les lignes – et le désherbage mécanique autour des pieds des ceps, complète ce mode de culture.

### UNE RECHERCHE D'AUTHENTICITÉ

«Nous avons pu constater qu'en biodynamie, les sols deviennent progressivement moins durs et moins compacts. Plus riches en humus, ils sont plus spongieux, plus souples. Quant aux vins, j'estime qu'ils présentent davantage de caractère. A ce propos, nous ne faisons plus de vins dits «de concours», pour lesquels on serait tenté de produire des crus sophistiqués pour séduire les jurés. Nous voulons offrir des vins de terroir, à la personnalité plus marquée, un peu plus lents à parvenir à maturité, mais plus authentiques. Nous ne participons donc plus aux concours classiques, mais seulement à des concours réservés aux vins bio».

Le Domaine de Montmollin offre de plus en plus de crus parcelaires – issus d'un seul et même parchet de vigne. «Nous avons des terroirs incroyables», s'enthousiasme Benoit de Montmollin, «on découvre pleins d'arômes particuliers. C'est bien sûr plus compliqué à produire puisqu'il faut respecter l'identité des parchets, mais on sait ce que l'on boit! C'est à l'image de ce que fait la Bourgogne et la clientèle est conquise».

### LES SPÉCIALITÉS FONT UN MALHEUR

Les spécialités ont un succès croissant. «La moitié du Pinot Noir du domaine est aujourd'hui vendue en Cèil-de-Perdrix. Quant au Non filtré, il fait un malheur. Près de 35% de notre volume de Chasselas est vinifié ainsi et cette proportion ne cesse de croître. La Suisse alémanique en particulier plébiscite les vins neuchâtelois».

Depuis 5 ans, le Domaine de Montmollin produit en outre des vins «nature», c'est-à-dire sans intrant du tout dans leur vinification. Dans cette gamme, les vins sont donc tout nus, d'où leur appellation: «A poil». On trouvera ainsi du Chasselas non filtré, un assemblage de cépages rouges, un «Pet Nat» – un pétillant naturel – et un vin orange. Celui-ci est obtenu à partir d'une macération de Solaris, un cépage blanc, élaboré comme un rouge, c'est-à-dire coloré naturellement avec la peau du raisin. D'où cette couleur originale qui fait son succès.



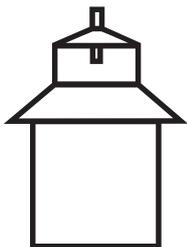
Le beau frontispice de la maison

De façon plus générale, Benoit de Montmollin se montre optimiste à propos de l'avenir des vignobles suisses. «Nous ne pourrions jamais concurrencer les prix des vins étrangers, étant donné le coût de la vie en Suisse. Mais la progression de la qualité est payante. Il faut continuer dans cette voie. Cependant, il faudra également conserver une politique de prix raisonnable».

Texte et photos : Jacques Girard

## La Maison Carrée

Vins d'Auvernier et d'Hauterive



Alexandre & Jean-Denis Perrochet  
2012 Auvernier / NE  
Tél. 032 731 21 06  
www.lamaisoncarree.ch



Découvrez  
tout notre assortiment  
sur [www.mauler.ch](http://www.mauler.ch)

# Boire neuchâtelois !

La période estivale appelle à la détente, aux repas en plein air et aux moments conviviaux entre amis ou en famille. Quoi de mieux pour accompagner ces instants de bonheur que de délicieux vins locaux ? Le Littoral neuchâtelois offre une gamme exceptionnelle de vins qui se marient parfaitement avec les ambiances festives. Parmi un large choix, mentionnons-en quelques-uns qui se boivent toujours avec plaisir.

## L'Œil-de-Perdrix, l'original, emblématique de Neuchâtel

En terrasse ou à bord des bateaux de la Compagnie de Navigation, il saura vous séduire par sa couleur délicate et ses arômes fruités. Il est parfait pour accompagner les apéritifs, les grillades de viandes blanches ou encore les salades estivales.

## Le Chasselas

N'oublions pas le classique parmi les classiques à déguster durant toute l'année y compris sa version non filtrée pour sa fraîcheur et sa vivacité.

## Le Pinot Gris, un blanc aromatique

Pour les amateurs/trice-s qui préfèrent des vins blancs plus complexes, le Pinot Gris est un choix judicieux. Ce vin offre une belle richesse aromatique.

## Les Vins mousseux et les spécialités blanches

Été rime avec légèreté. C'est pourquoi nous vous souhaitons de pouvoir déguster les différents Mousseux, soit traditionnels, soit selon des déclinaisons plus hétéroclites comme un mousseux d'Œil-de-Perdrix ou de Chardonnay, produits dans les Caves neuchâteloises en appréciant leur effervescence délicate.

Notre canton regorge aussi de pépites moins connues : la Perdrix Blanche, appelée aussi Blanc de Noir, le Viognier, le Doral...

Rendez-vous sans attendre dans une cave proche de chez vous pour découvrir toutes les merveilles de notre terroir en compagnie des vigneron-ne-s.

■ Texte : NVT

Retrouvez les meilleurs vins neuchâtelois, lauréat de la sélection cantonale sur notre site internet : <https://neuchatel-vins-terroir.ch/selection-2024/>

**Note de la rédaction :** la liste des vins médaillés neuchâtelois se trouve aussi en page 4 de couverture.




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](https://www.bouvet-jablot.ch)

AUVERNIER  
**BOUVET-JABLOIR**  
MAISON FONDÉE EN 1923

# Concours

## AGENDA 2024

### SEPTEMBRE

**Ve-Sa-Di 27-28-29** Neuchâtel : *Fête des Vendanges*

### OCTOBRE

**Ve-Sa 4-5** Cortaillod : *Fête de la Vendange*

**Sa-Di 26-27** Cernier (*Mycorama*) : *Marché des Produits du Terroir (\*)*

### NOVEMBRE

**Ve 22** Cressier : *Frairie d'Automne. Menu préparé par l'équipe du restaurant Le Silex*

### Notez également :

**30 octobre - 3 novembre** Bulle (Espace Gruyère) : *Salon des Goûts & Terroirs*

\* se référer aux informations de « Neuchâtel Vins et Terroir » : [www.neuchatel-vins-terroir.ch](http://www.neuchatel-vins-terroir.ch)

### QUESTION DU CONCOURS DU N° 145

Comment appelle-t-on, dans le canton de Neuchâtel, ce grand récipient en chêne (contenance : 100 litres) qui servait, autrefois, à transporter la vendange de la vigne au pressoir ?

Envoyez votre réponse, à la rédaction, **jusqu'au 2 novembre 2024**.

Le/la gagnant-e recevra 3 bouteilles de vin provenant de l'Encavage de l'Etat, à Auvernier (Prix Ambassadeur 2024).

### RÉSULTAT DU CONCOURS DU N° 144

Nous avons reçu huit réponses exactes dans le temps imparti. Le tirage au sort a désigné **Madame Catherine Tolk-Allemann**, de Môtiers, que nous félicitons vivement. Elle recevra, comme promis, trois bouteilles de vin provenant de l'Encavage de l'Etat, à Auvernier (Prix Ambassadeur 2024).



**Réponse :** Ces cuves (tonneaux) en chêne de grande, voire de très grande capacité sont appelées « **foudres** » (ce nom proviendrait de l'allemand « fuder »). Le plus grand foudre du monde se trouve à Thuir, en France (Pyrénées orientales). Sa capacité est de 10'002 hl. Il appartient à l'entreprise Byrrh qui fabrique un apéritif à base de vin et de quinquina...



Les foudres des Caves du Prieuré, à Cormondrèche

LES VINS DE  
*Boris Keller*

Caveau de dégustations

Route du Camp 3  
2028 Vaumarcus  
032 835 19 92  
[www.vins-keller.ch](http://www.vins-keller.ch)

# Le prix Ambassadeur

Ce prix envié est attribué à la cave dont l'ensemble des vins présentés ont obtenu la meilleure moyenne. Cette année, il récompense l'Encavage de l'Etat, à Auvernier. Son œnologue, Yves Dothaux, qui est aussi l'un de nos chroniqueurs, tient à souligner que les

excellents vins produits résultent d'un formidable travail d'équipe dont les membres méritent de vives félicitations.

Alors, un immense BRAVO à toutes et à tous!

■ Texte & Photos: JFK



L'équipe de l'Office d'Agroécologie rassemblant le Conseil phytopathologique, la vulgarisation et le personnel de cave et d'administration. Rémy-Alain Reymond, le nouveau directeur et Yves Dothaux, l'œnologue cantonal, sont respectivement 3<sup>e</sup> et 6<sup>e</sup> à partir de la gauche.

JOCELYN & CINZIA  
VOUGA  
VIN S  
DE CORTAILLOD  
[www.vougavins.ch](http://www.vougavins.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



# Un nouveau **centre** de **recherche** et de **développement**

Après plusieurs années de planification, un Centre de recherche et de développement a été ouvert, à Oka, village situé à 50 km à l'ouest de Montréal. Le vin et le cidre du Québec profiteront de ce nouvel outil dirigé par les pouvoirs publics en partenariat avec un domaine viti-vinicole bien établi.

**E**n 1881, les moines trappistes, chassés de France, se réfugient dans l'Abbaye d'Oka. Leur ordre les charge d'enseigner l'agriculture en ces lieux. Une école d'agriculture y est fondée. Les techniques de production et de transformation y seront enseignées. Le fameux fromage Oka sera produit par les frères jusqu'en 1981. Depuis, une coopérative laitière a repris le flambeau.

Le lieu est donc propice à la recherche et au développement des produits de la terre. Cette région qui borde le lac des Deux-Montagnes à l'ouest de

Montréal, est constituée d'un littoral de plages et de roselières, puis de jolis coteaux pour enfin se redresser en un petit arc montagneux. C'est un paysage presque neuchâtelois.



■  
Le vallon descendant de l'Abbaye des Frères trappistes vers le village d'Oka



■  
Le local d'accueil avec une présentation des vins de la cave partenaire, la Cantina

Les faveurs de ce bel ensoleillement plein sud ont, en premier, attiré les Mohawks et les Algonquins qui ont donné le nom au village actuel. La réserve *Kanehsatàke* est voisine et aussi active en agriculture et transformation. Il est, par exemple, facile de s'y procurer du cannabis sous plusieurs formes.

Les colons qui arrivaient de Montréal, ont planté de grands vergers. La région entre Saint-Joseph-du-Lac à l'est, Mirabel au nord et Oka à l'ouest s'est couverte de pommiers. C'est une tradition de s'y rendre en famille pour l'auto-cueillette des McIntosh et des Empire (variétés de pommes). Nous voilà à l'orée du 21<sup>e</sup> siècle. La culture de la vigne devient profitable et des agriculteurs font le pas vers ce nouveau défi. Plusieurs vignobles s'établissent et une communauté d'intérêts s'installe. Les vigneron ont besoin d'une aide adaptée aux conditions locales pour améliorer leurs produits.



La ferme laitière transformée en centre viti-vinicole

Le village de Mirabel, immense territoire qui s'étend jusqu'à l'ancien aéroport du même nom au nord de Montréal, héberge le CRAM (Centre de recherche agroalimentaire de Mirabel). Les responsables et les vignerons trouvent un terrain d'entente sur les parchets et les bâtiments du Vignoble «La Cantina».

Daniel Lalande, propriétaire du Vignoble reconnu de La Rivière-du-Chêne, à Saint-Eustache, un peu plus à l'est, veut planter des cépages nobles pour ses vins. Il achète une ferme au-dessus d'Oka. Il y a suffisamment de bâtiments pour héberger un centre de recherche dédié à l'œnologie et à la cidrerie. Le partenariat est né avec des échanges de bons procédés entre parchets et résultats de laboratoire.

Lors de ma visite des locaux, à l'ouverture du CRAM d'Oka, j'ai pu constater que le souci de trouver des solutions locales avait bien été pris en compte. En effet, la plupart des vignerons québécois est allée faire ses classes en Europe, où, hélas, rien ne les prépare à la culture de la vigne sous le climat du Québec.

Une bonne illustration de cet effort sont les chambres froides dans lesquelles il est possible de simuler des conditions climatiques très variées. Dans ce temps de changement climatique, il est devenu difficile, pour le viticulteur, de s'appuyer sur les années d'expérience et sur la régularité des événements météorologiques. Certains sont trop espacés dans le temps pour pouvoir en déduire des actions précises, d'autres trop variés ou trop nouveaux pour en tirer des conclusions.

Les simulateurs pourront palier formidablement ces manques en reproduisant, sur des sélections de poudrettes, les conditions climatiques voulues. L'inauguration de ce centre de recherche est donc une avancée importante pour tous les vignerons canadiens car les recherches de niveau universitaire qui y sont développées sont pancanadiennes.

À la suite de la cérémonie d'ouverture et des discours, une visite des installations de la cave «La Cantina» nous a appris que la maman du propriétaire était d'origine italienne d'où le nom de l'entreprise, que leurs vignes

produisaient 167 tonnes de raisin dont la majorité en Pinot Noir et en Chardonnay, ce qui est un défi dans un Québec qui valorise les hybrides.

Les fûts sont de chêne français pour les vins de garde dont la dégustation nous permettra d'apprécier le travail de Daniel Lalande, maintenant reconnu comme un vigneron d'expérience, et de toute son équipe.

Le petit clin d'œil final est donné par des étudiants du CRAM et stagiaires de «La Cantina»: ils viennent de Bourgogne pour apprendre les processus de résistance au froid de la vigne.

Texte et photos: François Matthey Jonais  
Amphitryon du Lac Blanc

Pour ceux qui souhaitent en savoir plus:

<https://www.cram-mirabel.com/projet/adaptation-aux-changements-climatiques-comprendre-les-processus-de-resistance-au-froid-de-la-vigne/>  
<https://vignoblelacantina.ca/>



Un simulateur météo pour faire subir des situations climatiques variées aux poudrettes



La directrice du CRAM, Caroline Provost, prononçant son discours d'ouverture



**Domaine  
Brunner**

**VIGNERON ENCAVEUR**



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

# A l'œuvre !

## Confrérie du Cassis de Dijon

Le samedi 1<sup>er</sup> juin, Daniel Zehr, Robert Goffinet et Alfred Zehr, en compagnie des amis Escargotiers du Prince de Montbéliard, Bernard et Dany Schwarzenbach qui sont aussi Vignolants, ont représenté la CV<sup>2</sup>N au Chapitre de la Confrérie du Cassis de Dijon (de gauche à droite).

■ Texte : Alfred Zehr



## La Frairie de la Floraison

Le vendredi 21 juin 2024, s'est déroulée la Frairie de la Floraison, aux Caves du Prieuré, à Cormondrèche. Les quelque quarante participant-e-s ont été reçu-e-s par le directeur, M. Claude-Eric Maire. Celui-ci a retracé l'histoire du bâtiment, plusieurs fois modifié, qui, à l'origine, dépendait du prieuré clunisien Saint-Pierre de Môtiers. Il a aussi présenté la coopérative des producteurs dont le nombre diminue. Il a répondu aux multiples questions.

La visite d'une vigne était prévue mais un orage menaçant l'a empêchée. Il a fallu se contenter d'observer les installations techniques. Une courte éclaircie a néanmoins permis de prendre l'apéritif sur une terrasse offrant un splendide panorama sur le vignoble et sur le lac. Déguster un excellent cru des Caves, dans de telles conditions, s'avère tout simplement magnifique.

Les convives ont ensuite savouré un repas préparé par un traiteur de la région (Boucherie Gremion à Cormondrèche).

■ Texte : Jean-François Kunzi  
Photos : Chien-Yu Chen & JFK



## La Gerle d'Or

Choisir le vin d'honneur qui sera servi, lors de la Fête des Vendanges de Neuchâtel, les 27, 28 et 29 septembre prochains, s'avère un exercice plus difficile qu'il n'y paraît...

Le jeudi 27 juin, quelque nonante personnes représentant les organisateurs de la Fête 2024, les vigneron-nes, les confréries bachiques, les milieux de l'agriculture et de la viticulture se sont réunies dans la Salle des Chevaliers du Château de Boudry. Elles avaient la tâche délicate de choisir, parmi les vingt Chasselas présentés, celui qui deviendrait le vin d'honneur. A première vue, la mission peut paraître simple mais, si on veut la remplir avec sérieux et honnêteté, elle exige de la concentration et, surtout, une bonne mémoire olfactive et gustative.

Comment s'effectue la sélection ?

Chaque dégustateur/trice, dispose, sur sa gauche, d'un verre contenant un vin témoin auquel on a attribué, arbitrairement, trois points. Il/elle doit estimer si le vin à noter est égal, moins bon (un ou deux point-s) ou meilleur (quatre ou cinq points) que le vin témoin.

Au début, tout va bien. Grâce à la mie de pain et à l'eau, on parvient facilement à se « refaire le palais ». Mais plus la quantité augmente, plus il est difficile de garder une langue dépourvue des arômes précédents. On a affaire à des vins de très bonne qualité. Il faut bien admettre que, pour le commun des mortels dont je suis, la subjectivité finit par l'emporter...

Le temps de l'apéritif a permis d'établir le classement. La Cave des Lauriers, Jungo & Fellmann, remporte la Gerle d'Or 2024 avec son Chasselas bien nommé « Le Charmeur », sous un tonnerre d'applaudissements.

■ Texte et photos : JFK



■ La famille Jungo-Fellmann et ses collaborateurs (de gauche à droite): Jean-Marc Jungo, Simon Fellmann, Béatrice Fellmann, Noémie Jungo présentant une bouteille de « Charmeur », Fernando Machado, Joseph Schoepfer, Christian Fellmann. Manque: Martine Jungo.



# le landeron

Neuchâtel

Chantal Ritter Cochand  
Vigneronne encaveuse

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

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



# CAVES DU PRIEURÉ

DE CORMONDRÈCHE

2036 Cormondrèche  
info@prieure.ch

032 731 53 63  
www.prieure.ch

## Présentation de l'Œil-de-Perdrix

Le mercredi 19 juin, de 17 à 20 heures, dans l'une des allées du Jardin anglais, à Neuchâtel, a eu lieu la dégustation de l'Œil-de-Perdrix et de la Perdrix Blanche (appelée aussi Blanc de Noir). Par une fin d'après-midi agréable, plus de trente producteurs ont proposé ce nectar originaire de notre canton et, aujourd'hui, souvent copié. Des amateurs nombreux et, bien sûr, les compagnies bachiques, y ont participé.

■ Texte : JFK  
Photos : Chien-Yu Chen



Les Vignolants : Walter Zwahlen, Alain Geiser, Jean-François Kunzi, Chien-Yu Chen, Marie-Paule Geiser, Michel Tardin, Chistine Chevalley, Bernard Chevalley, Sylvain Ischer, Alfred Zehr (de gauche à droite)



**DOMAINE DE  
CHAMBLEAU**  
*Louis-Philippe Bupal*

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

**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

## Remise des prix de la Sélection des vins de Neuchâtel

Le 6 juin dernier, la cérémonie de remise des prix de la Sélection des vins de Neuchâtel s'est déroulée au Temple du Bas, à Neuchâtel. Un public nombreux y assistait. Les confréries bachiques apportaient des touches colorées. Parmi les 281 vins présentés, 60 ont été récompensés d'une Sélection Or.

La cérémonie a été ouverte par MM. Yann Huguelit, président de l'Interprofession viti-vinicole neuchâteloise (IVN) et Damien Cottier, député au Conseil National et nouveau président de la Fédération Suisse des Vignerons.

Entre le 28 et le 30 mai, au Château de Boudry, un jury a dégusté et noté 281 vins provenant de 38 vigneron-ne-s dont un du Vully et deux des bords du lac de Bienne. Ces vins étaient répartis en douze catégories comprenant les différents cépages blancs ou rouges, l'Œil-de-Perdrix, les spécialités blanches ou rouges, les vins mousseux et les vins doux.

Il a décerné 60 Sélections Or aux vins ayant obtenu une note égale ou supérieure à 90 points sur 100.

Il a attribué le Prix Excellence au vin le mieux noté de chacune des catégories.

L'Encavage de l'Etat a reçu le Prix Ambassadeur, très convoité, qui récompense la Cave qui a obtenu la meilleure moyenne pour tous ses vins présentés.

Tous ces prix ont été remis par des représentants du secteur viticole ou des personnalités neuchâteloises.

Les vigneron-ne-s neuchâtelois-e-s méritent bien de chaleureuses félicitations.

L'apéritif qui a clos ce moment exceptionnel a permis aux participants de déguster les vins qui ont obtenu le Prix Excellence.

On peut reconnaître (de gauche à droite) Jean-François Kunzi, Walter Zwahlen, Chien-Yu Chen et Thierry Lardon qui représentaient les Vignolants.

Texte : JFK



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



Neuchâtel

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE



ALAIN GERBER • VIGNERON-ENCAVEUR • HAUTERIVE

# Abécédaire œnologique : le **lettre K**, en une fois

Le K de cette lettre sera réglé en une seule édition ! Pourtant vu le peu d'entrées en K, des marques et des régions, comme l'Alsace, riche en K (Potassium), reviendront souvent.



Kvervis à Salquenen

## KAFKA

La première succession alphabétique nous amène à parler de Kafka, auteur hongrois écrivant en allemand. Son livre « La Métamorphose » a marqué chacun de ses lecteurs. J'ignore s'il aimait le vin, mais son œuvre semble influen-



cée par « Le bateau ivre » de Rimbaud. Kafka était partisan du saut dans le vide, de l'immédiateté, de l'instant présent. Sautons dans le K ! Curieusement un vin japonais porte son nom. L'étiquette est en français et est illustrée d'un cafard. La cave Hitomi produit un blanc issu du cépage Riesling et un rouge à partir de Cabernet Franc, de Merlot et de Pinot Noir.

## KÄFFERKOPF

Ce « Grand Cru » mythique occupe un vignoble de 72 ha, à Ammerschwihr, en Alsace. Ses cépages sont le Gewürztraminer, le Riesling, le Pinot Gris et... « Assemblage », en effet, c'est le seul Grand Cru d'Alsace qui accepte la notion d'assemblage car celui-ci se pratiquait depuis la nuit des temps dans cette commune. Les proportions traditionnelles sont : Gewürztraminer : de 60 à 80 % ; Riesling entre 10 et 40 % ; Pinot Gris au maximum 30% et enfin, Muscat au maximum 10%. C'est également un des plus jeunes Grands Crus. Sa consécration tardive semble due au fait qu'il était tellement célèbre que les viticulteurs n'en voyaient pas la nécessité ! Mais les générations passent. Il n'était plus tenable de ne figurer ni sur la route des Grands Crus, ni sur la carte correspondante. Pour ceux qui ne l'avaient pas immédiatement réalisé : le nom correspond à « tête de cafard » en français. C'est un vin puissant, de garde, délicieusement parfumé, salin, qu'il m'est arrivé de déguster sur les pentes du Chasseral, les pieds dans la neige, au soleil couchant, avec le Triple concerto de Beethoven qui s'échappait des fenêtres du chalet voisin. Un souvenir impérissable !

**KAOLIN** (clarifiant) : argile blanche issue de la décomposition du granit utilisée pour la filtration des vins et des eaux-de-vie.

## KAOLIN (une autre histoire)

On pourrait imaginer que cette substance, découverte en Chine, l'a été par les moines-combattants Shaolin dont le monastère se trouve sur une montagne. En réalité cela n'est pas le cas. Il s'agit d'une autre montagne *gaoling* 高岭 qui signifie « montagne élevée ». Le kaolin est la matière première de base de la porcelaine, longtemps inconnue en Europe.

Ça n'est pas notre tasse de thé ! En quoi cela nous intéresse-t-il ? Et bien, en 2014, la Station viticole a reçu de nombreux appels de citoyens alarmés. « A Cortaillod, des vigneron ont traité

avec un horrible produit qui peint littéralement les vignes en blanc. C'est scandaleux tous ces produits chimiques ! ». Oui, c'est scandaleux, la mouche *Drosophila Suzukii* a osé s'attaquer aux Pinots de nos coteaux ! Cette mouche à vinaigre d'une espèce particulière (elle peut introduire sa ponte dans des baies saines) est attirée par la couleur foncée de nos cépages rouges. Le moyen de s'en prémunir : blanchir les baies au moyen d'un produit 100 % bio, le kaolin. Cette argile, en plus de blanchir, a un effet desséchant qui empêche le développement de la pourriture grise, suite aux blessures occasionnées aux baies de raisin par les oiseaux et les guêpes. Conclusion : oui, ce produit bio se voit mais est parfaitement naturel. Méfions-nous, en revanche, des eaux trop claires !



Vigne de Vaumarcus blanchie au kaolin

## KASCHER

Ce mot signifie pureté (en français *cash* ou *cash*). Il s'agit communément des denrées alimentaires autorisées par la loi hébraïque. Je me trouvais à Vinexpo, une gigantesque foire mondiale, à Bordeaux, pour le compte du Domaine de Montmollin, dans les années nonante. Là, j'ai été approché par une intermédiaire de New York pour savoir si nous étions prêts à élaborer du vin *cash* ! Elle est revenue le lendemain, s'étant renseignée. « Vous avez une synagogue à La Chaux-de-Fonds. Le personnel vous sera fourni ; il suivra vos instructions et, à la fin, le rabbin viendra pour certifier le processus » me

dit-elle. A noter que cela se rapproche des vins dits « Natures » puisque presque aucun intrant n'est autorisé. Peut-être pas de quoi se créer un débouché important puisque les Juifs n'ont l'obligation de se griser qu'une fois l'an lors de la fête de Pourim, en mars.

NVT, par contre, nous propose plusieurs occasions dans l'année pour tremper nos lèvres dans les précieux nectars neuchâtelois!

### KIESELGUHR

Nous en avons déjà parlé à la lettre D pour diatomées. Il s'agit de roches siliceuses formées de fossiles d'infusoires utilisées pour la filtration des vins. Relire l'article en question, richement illustré (Vignolant N° 127 de mars 2020)!

### KIMMÉRIDIEN 150 million d'années

Le kimméridgien est l'étage géologique appartenant au Jurassique supérieur.

Le vignoble de Chablis est établi sur cette formation géologique particulière et reconnaissable aux petits fossiles d'huîtres en forme de virgule. Un clin d'œil gastronomique est de proposer un accord huîtres - Chablis. Nous avons déjà parlé de la cave Bailly-Lapierre qui produit des

Crémants dans une ancienne carrière romaine, située en bordure de l'Yonne. De cette même carrière, on a extrait la pierre blanche utilisée pour la construction du Sacré-Cœur de Paris. Ce matériau a été acheminé par péniches voguant sur la rivière puis sur la Seine, jusqu'à la Ville Lumière.

### KIR

Peut-être pas aussi connu qu'Eugène Poubelle, le préfet de Paris qui inventa l'objet éponyme, Monsieur Félix Kir, chanoine et homme politique bourguignon (il a été député et maire de Dijon de 1945 à sa mort) est à l'origine du cocktail qui rassemble de la Crème de cassis et de l'Aligoté (cépage blanc). C'est un breuvage tonique puisqu'il décéda à l'âge respectable de 92 ans, en 1968!

### KIR ROYAL

Issu de la rivalité champenoise, le kir royal est une variante du Kir traditionnel dans laquelle le Champagne remplace l'Aligoté... La réplique bourguignonne a été presque immédiate: «Le Téméraire» dans lequel le Champagne est remplacé par du Crémant de Bourgogne! Depuis

1476, nous ne sommes plus concernés puisque (le duc Charles) le Téméraire, défait lors de la bataille de Morat, a repassé la frontière sans son trésor!

### KIRSCH

Au-delà du distillat bien connu, cet arôme rappelle, dans certains vins rouges, l'eau-de-vie de cerise et les arômes de noyau. Des notes « kirschées », au nez, peuvent alerter le dégustateur concernant la présence d'acidité volatile, malgré tout perçues positivement par la plupart des consommateurs.

### KIRCHBERG

Kirchberg de Barr est une AOC Alsace Grand Cru de 41 ha, en vin blanc, sur la commune de Barr, « capitale vinicole du Bas-Rhin ». On connaît également le Traminer de Baar, à savoir une variété de Savagnin Blanc.

Kirchberg de Ribeauvillé est une AOC Alsace Grand Cru de 11 ha, en vin blanc. Les sols marno-gréseux conviennent tout particulièrement au Riesling qui donne ici un vin subtilement pétrolé, sans doute parmi les meilleurs d'Alsace. Ils sont qualifiés de « landskraft » (viguer du pays) car il est dit que

# OENO PÔLE

**Machines de caves  
&  
installations vinicoles**

1183 Bursins
078 716 40 00
[www.oeno-pole.ch](http://www.oeno-pole.ch)
[info@oeno-pole.ch](mailto:info@oeno-pole.ch)

## BACTÉRIES FML

**FERMEN-  
TATION  
malolactique**

<b>Viniflora® CH11</b>	Efficace et rapide à basse température ou en cas de faible pH
<b>Viniflora® CH16</b>	Performante pour les vins à maturité et alcool élevé
<b>Viniflora® CH35</b>	Excellente tolérance aux faibles pH et aux niveaux de SO <sub>2</sub> élevés
<b>Viniflora® Oenos 2.0</b>	Grande robustesse sur tous les types de vins
<b>Viniflora® CiNe™</b>	La meilleure pour des vins fruités et modernes

**Représentation pour la Suisse romande**  
 Vincent Burgat | +41 79 554 97 64 | [vincent.burgat@n-schneider.ch](mailto:vincent.burgat@n-schneider.ch)  
 Bastien Albiez | +41 79 468 33 20 | [bastien.albiez@n-schneider.ch](mailto:bastien.albiez@n-schneider.ch)

**Niederer Schneider AG**  
 Breitenstrasse 16b | 8500 Frauenfeld  
 +41 52 235 24 24 | [www.n-schneider.ch](http://www.n-schneider.ch)

**NIEDERER  
SCHNEIDER AG**  
SEIT 1903

« ceux qui les boivent ont des muscles plus fermes, le sang plus épais et les reins plus solides » ! Kitterlé AOC Alsace Grand Cru, vin blanc produit sur 26 ha, au nord de Guebwiller.

### KIWI

Arôme qu'on retrouve dans certains vins blancs secs, au même titre que mangue ou litchi, des fruits d'apparition récente dans nos supermarchés. Auparavant, on parlait de rose fanée pour les Gewürztraminer !

### KLEVENER (sujet délicat)

Je réclame de votre part une extrême attention ! Il y a en effet Clevner, Klevener et Klevner...

Commençons par l'homonyme sans K : Clevner. Il s'agit du nom traditionnel du Pinot Noir à Zürich. Jusque-là c'est facile.

C'est ce que j'expliquais à mon voisin, de retour d'Alsace (encore !) et qui est venu avec une bouteille du Sonderfall local, une bouteille de :

Klevener d'Heiligenstein, le plus confidentiel d'Alsace, une curiosité propre au village de Heiligenstein. Le Klevener, ce vieux cépage, est en fait le Savagnin rose. Mais attention, le Savagnin rose non aromatique est parent du Savagnin blanc qui, dans le Jura (F), donne le Vin jaune. S'il était rose et aromatique (épicé), on aurait affaire au Gewürztraminer (Traminer épicé). Pas simple tout ça ! De 3 ha en 1970, on en est actuellement à plus de 100 ha. C'est un vin de très bonne garde.

### KLEVNER

Là c'est plus simple, il s'agit de l'ancien nom alsacien du Pinot Blanc.

### KNIPPERLÉ

C'est un ancien cépage rouge alsacien qui donne des raisins de qualité médiocre et qui ne peut pas prétendre à l'AOC. Il couvrait pourtant, au XIX<sup>e</sup> siècle, près d'un quart du vignoble ! Très productif, il fut progressivement abandonné car extrêmement sensible à la pourriture grise. Autre particularité, ce raisin rouge était vinifié en Blanc de Noir.

### KRUG

Une des meilleures maisons de Champagne, fondée par un Allemand, en 1843. Elle est toujours dirigée par un Krug, malgré sa reprise par le groupe LVMH (Louis-Vuitton-Moët-Hennessy). Particularité : c'est la seule maison de Champagne à élaborer ses cuvées uniquement avec des vins fermentés en fûts de 205 litres. Les raisins peuvent provenir de 20 crus différents et sur une latitude de 10 millésimes. Bonjour les

assemblages ! Krug vend moins de 500 000 bouteilles par an dont 85 % à l'étranger. La maison possède un stock de 3,5 millions de bouteilles. Des « Blanc de Blanc » et des « Blanc de Noir » qui peuvent atteindre plus de 4'400 euros la bouteille.

### LE KVEVRI (ქვევრი)

C'est un récipient en terre cuite, originaire de la Géorgie, de différentes contenances : jusqu'à plus de 3'000 litres. Les plus anciens ont 8'000 ans. La vinification reste traditionnelle : les raisins sont foulés et laissés à fermenter. Une fois la fermentation tumultueuse achevée, les récipients sont fermés au moyen d'un couvercle de pierre et scellés avec de l'argile.



Kvervis dans la vigne et en cave

sir d'écouter le décodage des vins du Valais et des Valaisans eux-mêmes par cette redoutable experte. Si nous n'avons pas dégusté 40 vins, nous n'en avons dégusté aucun ! Chaque cépage, d'origines et de terroirs différents, avaient été vinifiés en cuve, en barrique ou encore, justement, en kvevris. Ces fragiles récipients ont été importés de Géorgie, le berceau de l'histoire du vin, par Amédée Mathier. Il respecte les deux ans d'attente avant de prélever le précieux liquide. Des vins « oranges » qui n'en portent pas le nom. Imaginez que ces fines poteries sont enterrées dans le sol de la vigne voisine. Le vin vit donc au rythme des saisons de la vigne et du temps. Le Valais est situé dans une zone sismique. Lors d'un tremblement de terre, cela devait arriver, la fine terre cuite s'est rompue et le vin est retourné à la vigne. Un nouveau chai a été construit pour accueillir les kvervis, enterrés cette fois, avec précaution, dans le sol de la cave. Malheureusement, la proximité des barriques s'est révélée néfaste pour ceux-ci : trop d'humidité et des moisissures. Il est difficile de faire tout juste ! En bref, ce type de vinification donne des vins impressionnants de tenue et de complexité, plutôt destinés à accompagner un repas, rapport aux tannins issus de la macération prolongée.



« Amphore » le vin issu des kvervis, présenté par Silvia, l'œnologue.

**Succombant à l'ivresse des vacances, notre chroniqueur a pris de l'avance en livrant déjà la lettre K. Mais, rassurez-vous, vous trouverez la fin de la lettre I dans le prochain numéro du Vignolant.**

# Viticulture biologique ou biodynamique ?

**A l'heure où le changement climatique nous préoccupe tous, à tel point que le canton exige que les domaines dont il est propriétaire soient exploités en mode biologique, il nous a semblé utile de préciser les caractéristiques de ces différentes approches.**

**D**epuis 2019, Olcay Limon est chef de culture au Domaine des Coccinelles, à Saint-Aubin, l'un des premiers à obtenir le label Bio Suisse, en 1992. Auparavant, il s'est formé au Domaine Saint-Sébastien, à Saint-Blaise, qui applique la biodynamie tout comme le Domaine de La Grillette, à Cressier, où il a œuvré pendant trois ans. C'est donc l'interlocuteur idéal pour la comparaison recherchée. Il précise en guise de préambule : «*La viticulture traditionnelle utilise des produits phytosanitaires ainsi que des engrais chimiques de synthèse alors que la viticulture dite alternative arrête de les épandre après la floraison*».



## LA VITICULTURE BIO PENSE LE VIN DÈS LE DÉBUT

Elle part du postulat que seul un sol riche, vivant et aéré est capable de produire un vin raffiné. C'est ainsi que tout est fait pour favoriser la biodiversité : on laisse pousser l'herbe entre les lignes et le traitement se fait très souvent en alternance, une ligne sur deux. L'utilisation de produits de

synthèse est proscrite et le viticulteur doit s'appuyer sur des remèdes tels que le cuivre, le soufre ou le bicarbonate de potassium pour renforcer la vigne et lutter contre les maladies fongiques. Parallèlement, le Domaine des Coccinelles procède, depuis quelques années, à l'épandage de poudre de roche volcanique dont la dissolution procure un thermostat qui régule le niveau de CO<sub>2</sub> dans l'atmosphère. Ce traitement apporte également des nutriments et combat l'acidité du sol.

## LA BIODYNAMIE EST HOLISTIQUE (\*), RÉGÉNÉRATIVE ET SENSIBLE

Les principes de l'agriculture biodynamique ont été développés, il y a un siècle, par l'anthroposophe Rudolf Steiner dans son « Cours aux Agriculteurs » édité en 1924. Ses adeptes considèrent le domaine viticole comme un organisme vivant avec une importance particulière donnée à la biodiversité, à la Lune et aux planètes.

Ils utilisent, en doses homéopathiques, des préparations spécifiques à base de bouse de vache, de plantes et de minéraux pour traiter la vigne et pour confectionner un compost dont les ingrédients sont précisément prescrits. La dynamisation désigne le brassage énergétique et de sens alterné que l'on inflige à ces préparations avant leur épandage. Pour Olcay Limon, ce mode de viticulture nécessite davantage de main d'œuvre et de machines : «*Si vous devez pulvériser de la 501 (silice de corne) sur 20 hectares et terminer avant 8 heures, au plus près du lever du soleil, vous commencez à brasser votre préparation à l'aube puis, si vous voulez respecter le délai d'épandage, vous avez besoin de trois ou quatre tracteurs.*»

## LES PIWI SONT-ILS LA SOLUTION ?

Cet acronyme allemand désigne les cépages résistants aux maladies fongiques et à la pourriture développés par les stations viticoles. Le Domaine des Coccinelles teste le Divico, le Solaris, le Souvignier Gris et le Muscaris. Ils nécessitent moins de traitements et améliorent ainsi le bilan carbone.

Sachant que 60% de l'énergie nécessaire à la production d'une bouteille de vin est utilisée pour confectionner le contenant en verre, ne serait-il pas opportun de remettre en question la bouteille à usage unique ?

■ Texte et photo : Jean Panés

### Note de la rédaction :

(\*) *holistique* : adjectif signifiant « qui s'intéresse à son objet dans sa globalité ».

# LES VINS MÉDAILLÉS NEUCHÂTELOIS !

## SÉLECTION DES VINS NEUCHÂTELOIS

### PRIX AMBASSADEUR

MEILLEURE MOYENNE DE TOUS LES VINS PRÉSENTÉS - Encavage de l'État

### PRIX EXCELLENCE

CHASSELAS - Caves de Chambleau  
Chasselas 2023

NON FILTRÉ - Caves du Château d'Auvernier  
Non Filtré "Collection Chandra Kurt" 2023

OEIL DE PERDRIX - Domaine Christalain  
Œil de Perdrix 2023

PINOT NOIR - Dimitri Engel Vins  
Pinot Noir 2022

PINOT NOIR BARRIQUE - Encavage de l'État  
Les Clos 2022

CHARDONNAY - Domaine Saint-Sébastien  
Chardonnay 2023



CHARDONNAY BARRIQUE - Cave Alain Gerber  
Expression Chardonnay 2022

PINOT GRIS - Caves Châtenay-Bouvier  
Pinot Gris Goutte d'Or 2023

SPÉCIALITÉS BLANCHES - Caves de la Béroche  
Le Viognier 2023

SPÉCIALITÉS ROUGES - Caves Châtenay-Bouvier  
Griffus 2023

VINS DOUX - La Maison Carrée  
Flétri 2022

VINS MOUSSEUX - Les Caves Mauler  
Cuvée Louis Edouard Mauler 2016

## MONDIAL DES PINOTS

### MÉDAILLE GRAND OR

Domaine Bouvet-Jabloir -  
Œil de Perdrix Légende 2023

### MÉDAILLE OR

Domaine Brunner  
Rubis 2021

Domaine Hôpital de Pourtalès  
Pinot Noir 2022

Lavanchy Vins  
Berthoudes 2022

Les Caves du Prieuré  
Lacrima Nobilis 2021

Domaine Bouvet-Jabloir  
Mousseux Rosé Brut Signature

Grillette Domaine de Cressier  
Brut Œil-de-Perdrix

Mauler et Cie SA  
Cuvée Eclat Brut

Mauler et Cie SA  
Cuvée Brut Millésime 2020



MONDIAL  
DU CHASSELAS  
Gutedel - Fendant

## MONDIAL DU CHASSELAS

### MEILLEUR VIN NEUCHÂTELOIS CLASSÉ

Caves de la Ville de Neuchâtel  
Cru de la Ville Non-Filtré 2023

### 1<sup>ER</sup> PRIX CATÉGORIE VINIFICATION SPÉCIALE

Domaine Hôpital de Pourtalès  
Le 1808

### DISTINCTION OR

Cave des Lauriers - Jungo & Fellmann  
Non Filtré Cave des Lauriers 2023

Lavanchy Vins  
Non Filtré 2023

## CONCOURS BIOVINO

### MEILLEUR DANS LEURS CATÉGORIES

MEILLEUR VIN LIQUEUREUX -  
Domaine de la Maison Carrée  
Flétri 2022

NATURE PET-NAT ET SPÉCIALITÉ -  
Domaine de Montmollin  
Pet Nat «A poil» 2023

MEILLEUR PINOT NOIR SUISSE 2024 -  
Caves de Chambleau  
Pinot Noir les Bovardes 2021

MEILLEUR VIN ROSÉ ET BLANC DE NOIR -  
Caves de Chambleau  
Œil de Perdrix 2023



### DISTINCTION OR

Domaine Saint-Sébastien  
Chardonnay Réserve 2022

Domaine Saint-Sébastien  
Pinot Noir Réserve 2021

Domaine Saint-Sébastien  
Vin orange Nature 2023

Domaine des Coccinelles  
Pulpe 2023

PLUS DE  
DÉTAILS

