

Le Vignolant

N°146 | décembre 2024

Arnaud et Cindy Schaer:
**« Nos clients
sont nos meilleurs
ambassadeurs »**



**Découvrez
aussi...**

Editorial
**« Une belle leçon
d'optimisme »**

Voyage
**A la découverte des
Provinces maritimes
et de la Gaspésie**

Nouveau conservateur
**Simon Vouga veut faire
rayonner le Musée de
la Vigne et du Vin**

Sommaire

- 3 **Editorial**
« Une belle leçon d'optimisme »
- 4 **Portrait**
Arnaud et Cindy Schaer: « Nos clients sont nos meilleurs ambassadeurs »
- 7 **Abécédaire œnologique**
La lettre I et enfin l'ivresse
- 10 **Québec**
Moi, mes souliers ont beaucoup voyagé
- 11 **Voyage**
A la découverte des Provinces maritimes et de la Gaspésie
- 15 **Neuchâtel Vins et Terroir**
50 ans d'histoire et de passion
- 16 **La Frairie d'automne**
Le menu
- 18 **Que font les Vignolants ?**
A l'œuvre !
- 21 **Nouveau conservateur**
Simon Vouga veut faire rayonner le Musée de la Vigne et du Vin
- 22 **La rédaction du Vignolant**
Sans eux, votre revue n'existerait pas
- 23 **Agenda 2025**
Concours N° 146
Résultat du Concours du N° 145

Quatre Ministraux

Olivier Bovey, gouverneur;
Michel Tardin, vice-gouverneur;
Sandra Berger, grand maître des cérémonies;
Thierry Lardon, grand maître des clefs;
Alfred Zehr, surintendant

Conseil de gouvernance

Francis Ballet, délégué de la Société du Musée de la Vigne et du Vin; Patrick Berger, chargé de missions; 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 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; 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 Montmolin/JMM (mjm.demontmolin@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 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

Arnaud et Cindy Schaer (JG)



Photo : AZ

« Une belle leçon d'optimisme »



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

Je ne sais pas si vous l'avez aussi constaté au fil des numéros de notre revue : malgré les vicissitudes que comporte leur métier, les jeunes vigneron-ne-s, que Jacques Girard a patiemment interrogés, manifestent une sérénité et un enthousiasme remarquables quant à l'avenir de la viticulture. On perçoit clairement, chez eux, la passion qui les anime. Dans un monde souvent tourmenté, ils nous donnent une belle leçon d'optimisme...

Les couleurs somptueuses qu'arborent les feuilles avant d'être emportées par le vent, que Verlaine qualifiait de mauvais, annoncent, inexorablement, que l'année touche à sa fin. Les végétaux, progressivement, sombrent dans leur sommeil hivernal. Le vin s'élabore lentement dans l'obscurité des

cuves... Peut-être le moment est-il venu de jeter un regard par-dessus son épaule.

On peut affirmer, sans risque de beaucoup se tromper, que l'année 2024 a été pour le moins difficile pour tous ceux et toutes celles qui travaillent la terre, ici ou ailleurs. Il y a d'abord eu le gel qui, suivant les endroits, a détruit les bourgeons, les fleurs, les jeunes rameaux en causant des dégâts irréparables. Des pluies abondantes ont provoqué des inondations qui ont interdit l'accès aux champs compromettant voire anéantissant les futures récoltes. L'humidité régnante a engendré des maladies fongiques. Pour les adeptes de la culture biologique ou de la biodynamie, les temps ont été particulièrement durs. Il a fallu traiter de nombreuses fois, et encore en choisissant un créneau opportun, parce que les averses lessivaient les traitements appliqués.

Dans le Roussillon, région du sud de la France grande productrice, notamment d'abricots et de pêches, une sécheresse persistante a transformé

les petits fleuves côtiers en oueds et asséché les lacs de barrages rendant impossible l'irrigation des vergers et des vignes. Privés d'eau, les fruits et les grappes ne sont pas parvenus à maturité. Ailleurs, c'est la grêle qui s'est acharnée sur certains vignobles et sur certaines autres cultures. Les océans et les mers se réchauffent, comme le climat, générant une augmentation nettement observable de l'humidité : un degré de plus l'accroît de 8%. Tous ces phénomènes suscitent des questions : toutes les cultures pourront-elles être maintenues là où elles se trouvent actuellement ? Trouvera-t-on des variétés qui s'adapteront mieux aux changements et aux maladies ? Grâce aux travaux des chercheurs et au savoir-faire des professionnel-le-s, nous avons, comme les jeunes vigneron-ne-s quelques raisons de rester optimistes.

Joyeuses fêtes !

■ Texte et photo :
Jean-François Kunzi

Arnaud et Cindy Schaer :

« Nos clients sont nos meilleurs ambassadeurs »

La viticulture neuchâteloise se porte bien, comme en témoigne le nombre de jeunes professionnel-le-s qu'elle compte dans ses rangs. Et les distinctions ou autres prix remportés par les domaines du canton, dans les concours nationaux et internationaux, ajoutent encore à la notoriété des terroirs du cru. Curieux de faire plus ample connaissance avec les représentants de la génération montante, Le Vignolant a rencontré Arnaud et Cindy Schaer dans la belle demeure vigneronne du domaine Kuffer, à Boudry. Ce n'est bien sûr pas un hasard, puisque, au 1^{er} janvier de l'an prochain, Arnaud et son épouse reprendront cet encavage de longue tradition. Un beau défi, mais qui n'effraie pas ce jeune couple plein d'énergie.



J'ai toujours su que la vigne était ma vocation, je n'ai jamais eu le moindre doute à cet égard», sourit Arnaud.

Cindy et Arnaud à l'heure de la dégustation

A 29 ans, Arnaud Schaer a déjà une riche carrière viti-vinicole derrière lui. A dix ans à peine, il travaille dans les vignes que son père cultivait, mais aussi dans d'autres domaines voisins. A 11 ans, le voici trônant fièrement au volant d'un tracteur de vigne, et à peine plus tard, il s'engage comme vendangeur au domaine du Château d'Auvernier, histoire de se payer son premier vélomoteur. «*Dès mon plus jeune âge,*

Né à Saint-Aubin mais originaire d'Auvernier, Arnaud a suivi ses écoles primaires dans cette localité, puis son cursus secondaire au Cescole, à Colombier. Il se lance ensuite sans hésitation – en 2010! – à la conquête du métier de ses rêves, via la filière de trois ans indispensable à l'obtention du certificat fédéral de capacité en

viticulture. Les cours théoriques se dérouleront à l'école de Marcelin, à Morges. Quant aux trois stages pratiques, ils débiteront au Domaine de Montmollin, à Auvernier, en 2010-2011, se poursuivront en Valais, à l'Agroscope de Leytron (2011-2012), et se termineront aux Caves de Chambleau, à Colombier (2012-2013).

Neuchâtel
APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

ALAIN GERBER • VIGNERON-ENCAVEUR • HAUTERIVE

le landerson
Neuchâtel

Chantal Ritter Cochand
Vigneronne encaveuse

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

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



La jolie demeure vigneronne de la maison Kuffer au 53, rue Louis-Favre, à Boudry: adossée aux remparts de la ville, certains de ses murs ont près de 7 siècles d'histoire.

UNE RENCONTRE DÉTERMINANTE

Puis la vie professionnelle commence. Trois ans durant, entre 2013 et 2016, Arnaud est employé au Domaine de Chambleau. Entre 2016 et 2021, le voici devenu chef de culture au Domaine de Montmollin.

Le cours de la vie d'Arnaud et de Cindy changera avec la rencontre, en 2019, du couple formé par Christian Kuffer et Alain Bovey – les deux partenaires se marieront d'ailleurs quelques mois plus tard, le 1^{er} juillet 2022. Christian est l'héritier de cinq générations de vignerons de la famille Kuffer. Une famille qui a constamment développé son encavage et qui a su en faire un domaine de référence dans le vignoble neuchâtelois. Mais le parallèle ne s'arrête pas là puisque Arnaud et Cindy se marieront, quant à eux, en juin de la même année !

LE COURANT PASSE

Entre les deux couples, le courant passe immédiatement. «*Nous étions allés déguster pour la*

première fois dans cette charmante cave», se souvient Cindy. «*L'accueil fut à l'image des deux propriétaires, extrêmement chaleureux et bienveillant*». A la fin de la rencontre, Christian leur lance en souriant: «*Vous ne cherchez pas à reprendre un domaine ?*». Sur le moment la proposition était plutôt une blague, mais l'idée a immédiatement séduit Cindy et Arnaud. Et elle a pris corps. Les contacts se sont multipliés autour des petits plats concoctés par Alain, invariablement terminés par une partie de cartes. En août 2022, Arnaud commence à travailler au domaine Kuffer.

Sachant déjà qu'il deviendrait, à terme, repreneur de cette maison, il saisit l'occasion pour parfaire sa formation avec un certificat fédéral de caviste, indispensable dans son futur rôle de propriétaire. Un an durant, entre 2022 et 2023, Arnaud suit donc les cours de l'école de Marcellin, à raison de 40% de son temps, le reste était consacré à la pratique – sa précédente formation lui a permis de raccourcir ce cursus sous la forme d'un «pont» entre le CFC de viticulture et celui de caviste.

LE PARCOURS DE CINDY

Cindy, elle, n'est pas étrangère aux travaux de la terre. Elle a grandi dans la Broye et son premier emploi d'été a consisté à récolter le tabac. Elle avait 11 ans, précisément l'âge auquel Arnaud commençait à travailler dans les vignes. Pendant sa formation professionnelle – elle est ergothérapeute – Cindy, pour subvenir à ses besoins et par passion, commence à réaliser des meubles à partir de fer à béton et de bois de récupération. Presqu'immédiatement après sa rencontre avec Arnaud, en 2018, Cindy effectue avec lui tous les travaux de la vigne: taille, effeuilles, vendanges, mais aussi traitements à l'atomiseur, arrachages de plantes indésirables ou plantation, à la masse, de piquets. Loin de vouloir se limiter au secrétariat et à la vente, Cindy sera donc pleinement

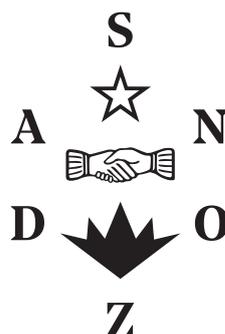
aux côtés d'Arnaud sur le terrain: «*Je projette de m'inscrire en candidate libre dans la formation de viticultrice dans les prochaines années*», précise-t-elle encore.

UNE OFFRE À SUCCÈS

Né en 1994, Arnaud fêtera donc ses 30 ans le 22 décembre. Quelques jours plus tard, le 1^{er} janvier, il prendra, avec Cindy, les rênes de la maison Kuffer. Christian Kuffer, lui, prendra sa retraite dans deux ans et continuera, dans l'intervalle, de collaborer à l'exploitation du domaine. Quant à Alain Bovey, qui gère actuellement les trois jolies chambres d'hôtes de la maison, il est d'ores et déjà retraité. Cindy et Arnaud reprendront également, dès le 1^{er} janvier, la responsabilité de ces chambres d'hôtes. Ils prévoient d'en conserver deux sur les trois existantes. «*Ces chambres*



Un souvenir du passé vigneron de la maison, le treuil de l'ancien pressoir



SANDOZ VINS – NEUCHÂTEL
VITICULTEUR – ENCAVEUR

RUE DE LA DÎME 98
CH – 2000 NEUCHÂTEL

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

rencontrent un beau succès», précise Arnaud. «Et elles sont arrivées à point nommé pour accueillir les touristes qui découvrent les gorges de l'Areuse, mais aussi parce qu'elles suppléent à une nette baisse de l'offre hôtelière».

UNE TRANSMISSION DANS L'HARMONIE

La phase de transmission entre anciens et nouveaux propriétaires aurait pu se révéler délicate sur le plan humain. Or il n'en a rien été: «L'entente entre nous a toujours été excellente. Toutes nos discussions se sont déroulées de façon harmonieuse. Christian Kuffer et Alain Bovey ont souvent exprimé leur satisfaction de voir un jeune couple prendre la relève. En particulier, pour conserver l'encuvage dans son fief historique de Boudry et éviter l'intervention de groupes extrarégionaux».

Entre vigne et cave, le cœur d'Arnaud ne balance pas vraiment. «J'aime ces deux faces du métier, même si ma première spécialité a été la culture de la vigne. J'ai approfondi le travail de la cave un peu plus tard: il est tout aussi passionnant. La gestion n'est pas ma tasse de thé, mais je suis prêt à m'y investir. Je me réjouis d'assurer, dès l'an prochain, avec Cindy, l'accueil à la cave, qui est aujourd'hui l'affaire de Christian et d'Alain. J'aime le contact avec les amateurs de vin. Et puis, nos clients sont nos meilleurs ambassadeurs», affirme Arnaud avec conviction.

L'ACCUEIL PRIVILÉGIÉ

Il faudra bien toutes les compétences acquises par Arnaud et Cindy pour gérer ce domaine dont la surface viticole s'est récemment agrandie puisque le couple s'occupe également – depuis le 1^{er} janvier 2024 et pour 15 ans – de cultiver 4 hectares de vignes du domaine de Vaudijon, dont la récolte sera en partie encuvée dans les chais boudryens. La surface totale sera ainsi portée à 7,5 hectares. «Tout le

Une longue histoire

La belle maison Kuffer, au 53 de la rue Louis-Favre, à Boudry, abrite avec Christian, la 5^e génération de vigneron de la famille. Arnaud et Cindy Schaer incarneront donc la 6^e génération de vigneron présents dans cette bâtisse historique. Il est probable qu'une activité viti-vinicole s'y soit déroulée en des temps plus anciens, mais à l'époque, tout le monde était à la fois vigneron, paysan et maraîcher. Car cette demeure a une longue histoire. Elle est constituée en partie par les anciens remparts de la ville de Boudry, vieux de près de 700 ans.

On peut y voir notamment de belles parties voûtées, avec des ouvertures défensives. A certains endroits, les murs ont plus de deux mètres d'épaisseur. Pour conserver le frais, assurer la stabilité de la température et offrir une bonne hygrométrie aux vins encuvés, c'est donc un environnement idéal. Et un cadre propice pour abriter les chambres d'hôtes pleines de cachet bichonnées par Alain Bovey.

Mais ce numéro 53 est aussi, comme le nom de sa rue l'indique, la maison natale de l'écrivain Louis Favre, né le 17 mars 1822 et mort à Neuchâtel le 13 septembre 1904. Ecrivain? Oui, mais pas seulement. Louis Favre fut aussi professeur, naturaliste, historien, critique d'art et dessinateur. Il a contribué à créer le Musée d'histoire naturelle de Neuchâtel et fut directeur du Gymnase de cette ville. Il est l'auteur d'une œuvre et d'une correspondance considérables, conservées à la Bibliothèque publique et universitaire de Neuchâtel. Une personnalité d'envergure donc, qui ajoute encore à la belle histoire du domaine, comme à celle de Boudry.

domaine est cultivé depuis 2015 sous le label Bio Bourgeon Suisse», complète Arnaud.

Des projets? «Au 1^{er} janvier, le nom du domaine va changer – il est déjà choisi mais, pour l'heure, il reste secret», glissent malicieusement Arnaud et Cindy. «Et un nouveau visuel apparaîtra sur les bouteilles, sur le site et sur toute la communication du domaine. De plus, nous allons réorganiser la cave et créer un nouvel espace, plus vaste, dédié à l'accueil de nos clients. Nous y installerons notre chai à barriques. Nous voulons que nos visiteurs soient au plus proche de nos vins». Et c'est Cindy qui créera le mobilier du nouvel espace, à commencer par le bar de dégustation.

DANS LA CONFIANCE

Quant à Arnaud, il se lance en confiance: «Je suis serein quant à l'avenir du vignoble neu-

châtelois. Nous avons la chance d'avoir un petit vignoble, moins affecté que d'autres par les problèmes de surproduction. Nous avons en particulier trois atouts de taille: un terroir reconnu pour les Pinots, un Cœl-de-Perdrix dont le succès ne se dément pas et un Non Filtré qui fait un malheur loin à la ronde. Actuellement, la moitié de notre Chasselas est vinifié de cette manière, c'est dire! Par ailleurs, je m'inscris en faux contre l'idée que les vins étrangers, à bas prix, sont nos concurrents. Ceux qui achètent ces vins n'achèteront pas des crus de nos coteaux, forcément plus chers. Pour le vignoble suisse, je suis plus réservé, au vu de la situation dans certains cantons, mais la production de qualité devrait rester notre créneau».

■ Texte et photos: Jacques Girard



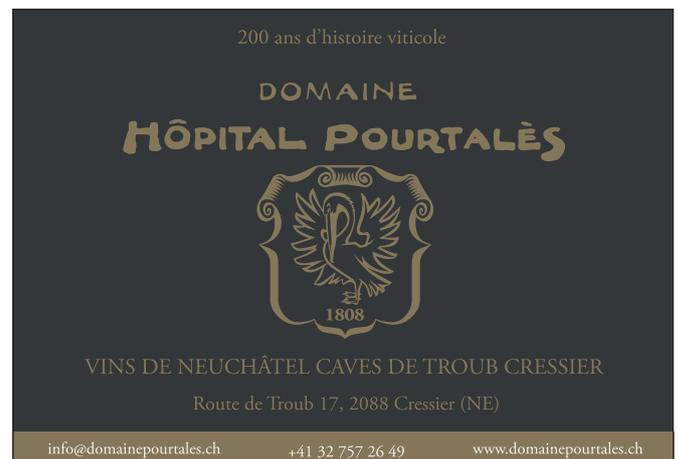
CAVE DES LAURIERS
DEPUIS 1879
Jungo & Fellmann - Cressier/NE

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

Visite
Apéritif
Dégustation
Vente directe

Cave ouverte
Samedi de
10 à 12h00

www.75cl.ch



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

Abécédaire œnologique : la **lettre I** et enfin l'ivresse

Notre avant-dernière édition vous promettait de vous conduire, sans faute, toujours à la lettre I, jusqu'à l'ivresse alphabétique... Et bien ! il faut croire que celle-ci s'est emparée de votre rédacteur car vous avez atterri à la lettre K ! Une relecture des « Lettres de mon moulin », d'Alphonse Daudet, a-t-elle induit ce dérèglement ? Dans « Les trois messes basses », le petit clerc Garrigou agite sa sonnette pour accélérer le rythme de la messe en pensant au réveillon. Le fait est, que je vous ai privé, non seulement de l'ivresse, mais aussi de toute la lettre J, certes modérément prolix, mais recelant le Jura et son fameux « Jaune ». Si vous ne m'en voulez pas, réparons cela !

INFUSION

Ce terme peut avoir deux significations. L'une, positive, désigne une nouvelle mode dans la vinification, certainement liée au réchauffement climatique. Il s'agit de macérer les rouges en évitant le plus possible les actions mécaniques qui, à l'origine, permettaient l'extraction de couleur et de tannins. En effet, le raisin étant plus mûr,

ces deux composants s'extrait plus facilement sans *pigeage* ou *remontage*. On se rapproche de la technique « chapeau immergé » pratiquée de longue date en Bourgogne... et à Cortaillod. Cette façon de procéder conduit à avoir des vins *rubis clair*, la vraie couleur du Pinot Noir. Les maturités de ces dernières années ont pour conséquence des vins sombres à nuance violacée.

La deuxième signification d'infusion désigne des vins ayant acquis, à l'excès, le boisé des barriques. Pour ma part, j'ai l'habitude de parler de *vins contre-plaqués*, dans lesquels le bois masque le fruit du cépage.



Chais à barriques de la Cave « La Romaine » VS

INOX

L'inox ou acier inoxydable constitue le matériau le plus prisé en cave. Il a l'avantage d'avoir plusieurs qualités en fonction de la composition du fer allié au chrome, au nickel et au molybdène. Toutes les machines actuelles font la part belle à l'inox, de la réception de vendange jusqu'à la mise



Cuverie inox de la Cave Leukersonne (Cave Suisse de l'année 2023 et 2024)

en bouteilles. C'est aussi le cas pour la cuverie. L'inox est parfaitement idoine, mais on constate un phénomène encore peu explicité : *la réduction* qui conduit à des vins dont on perçoit une amertume métallique typique d'un manque d'oxygène. On soupçonne des phénomènes de conductivité. La mise à terre des cuves donne de bons résultats. Outre ces problèmes électriques, l'enfermement du vin bloque son évolution. On doit alors procéder à des aérations par soutirage ou installer un dispositif de micro-oxygénation pour favoriser l'évolution des tannins et du fruit du vin.

TERMES DE DÉGUSTATION EN « I » INODORE, INSIPIDE

Le terme tombe sous le sens ! Mais cela me rappelle une discussion avec le Dr Ramuz, patronyme qui ne s'invente pas quand on est le chimiste cantonal vaudois. Dans la fin des années 70, la Source Henniez lui demande un commentaire sur son eau pour accompagner la déclaration des minéraux sur l'étiquette des bouteilles. Préférant certainement le vin à l'eau, qu'il trouvait pour le moins insipide, il déclara : « L'eau d'Henniez a un caractère typiquement Acratopège. ». Ce qui revient à dire qu'elle n'a ni goût, ni odeur particulière ! Il était assez fier de sa dérobade, qu'il racontait avec un sourire malicieux.



Photo : Source Henniez

Pour en terminer avec cette parenthèse aquifère, notons que le nom Henniez vient du nom du propriétaire des lieux à l'époque romaine, un certain Ennius. Quant à l'adjectif *lithinée*, il se rapporte au gaz carbonique qu'on pouvait créer en ajoutant des oxydes de lithium.



Le rubis du Pinot Noir

INTENSE, INTENSITÉ

Parmi les étapes de la dégustation, on examine l'intensité de la robe, celle du nez et enfin l'intensité en bouche, la persistance des arômes.

INDIGENT, INCONSISTANT

Se dit d'un vin faible en intensité, en arômes et en consistance ; dépouillé, plat.

IODÉ

Minéralité : essentiellement des notes salines ayant rapport avec le sous-sol des vignes constitué par d'anciennes mers.



IRIS

Des senteurs d'iris peuvent être perçues dans certains crus du Beaujolais et dans les Gamay en général.

Iris de mon jardin

INSECTE, INSECTICIDE

La première bataille contre les insectes, dans le monde viticole, a commencé dès 1860 avec l'arrivée du «*phylloxera vastatrix*» qui fit les dégâts que l'on sait. La parade ne se trouva pas dans les insecticides, malgré plusieurs tentatives au sulfure de carbone, injecté au moyen d'un pal-injecteur (sorte de grosse seringue). Ce produit était bien plus dangereux pour les utilisateurs que pour le petit puceron. C'est le greffage (nous l'avons déjà évoqué) qui a permis d'avoir des racines saines, à partir de plants américains. L'hybridation a d'abord été tentée, mais elle modifiait trop le caractère des vins.

Différents ravageurs attaquent la vigne. On connaît «*l'araignée rouge*», le cigarié, les



Ovipositeur de la mouche Suzuki

pyrales, les cicadelles, les cochenilles, les ériophyides (érinose), les tordeuses (cochylis et eudémis), la mouche du vinaigre (*drosophile*) et dernièrement la *Drosophila Suzuki* qui parvient à percer la pellicule des baies.

Les vignerons ont parfois recouru à des méthodes chimiques, comme en employant la nicotine ou en extrayant des substances à partir de cultures de fleurs comme le pyrèthre ; d'autres fois, ils ont employé des moyens mécaniques comme les gantelets de cote de mailles servant à dénuder l'écorce des ceps qui pouvait cacher les œufs de ravageurs.

De manière générale, on peut dire que cela fait longtemps que la viticulture développe des moyens de lutte alternatifs, bannissant les insecticides. Depuis l'introduction de la production intégrée (PI), on lutte par *confusion sexuelle* contre les papillons du ver de la grappe ; on apporte du feuillage contenant des *Typhlodromes* (prédateurs naturels).

INTRACELLULAIRE (fermentation)

Depuis longtemps, la macération carbonique est pratiquée dans le Beaujolais. Dans d'autres régions on y a recours, lorsque l'on désire des vins avec plus de caractère fruité ou primeur.



Bouillonnement de la fermentation alcoolique

Les grappes sont placées entières dans la cuve dans laquelle on aura saturé l'atmosphère avec du gaz carbonique ou mis un fond de moût en fermentation qui produit du CO₂. Les baies entières ne peuvent alors plus respirer. Il se produit une «*fermentation*» ou transformation *intracellulaire* à l'intérieur des grains de raisin sans l'intervention de levures. L'acide malique du raisin

est dégradé, pour 50 % de sa valeur, en éthanol pour une équivalence d'environ 3 % vol. d'alcool. En résumé : sans levure et sans bactérie, nous avons une partie de la première et une partie de la seconde fermentation effectuées. Il intervient une senescence des cellules, la peau cède et le jus rejoint la partie du fond de la cuve qui fermente de façon traditionnelle. Conséquences : la possibilité de mettre le vin plus vite sur le marché, ainsi que la formation d'arômes particuliers de type *primeur* (petits fruits et bonbons anglais).

IRRIGATION

Elle est souvent interdite en AOC, particulièrement en France où elle est réservée aux zones qui connaissent moins de 400 mm de précipitation par an. Mais les installations fixes sont prohibées, la période est limitée du 15 juin au 15 août et l'arrosage ne peut être autorisé que de manière exceptionnelle, sur demande expresse de l'interprofession régionale.



Terrasse du Clos de Cochetta, Sion

Rien de tel en Suisse. Certaines régions, comme le Valais, souffrent particulièrement de la sécheresse sur des sols très drainants, les producteurs organisent la gestion de l'arrosage de manière traditionnelle (bisses, tours d'eau traditionnelles par des syndicats de partissage). Le canton de Neuchâtel a connu des étés torrides conduisant à du folletage, un problème physiologique ayant trait à l'évapotranspiration du végétal et conduisant à une apoplexie. Certaines vignes, avec peu de fond sur la dalle calcaire, arrêtent momentanément de croître et de faire mûrir le raisin. Ces épisodes répétés font que certaines communes pensent à réhabiliter des sources non utilisées, pour créer un réseau d'arrosage des cultures avec de l'eau non rendue potable.

Le stress hydrique de la vigne peut produire des caractères végétaux et de l'amertume dans les vins.

ISABELLE

L'Isabelle est un hybride américain issu du croisement de *Vitis Labrusca* et de Petit Meslier. Il est cultivé au Tessin et était vendu comme raisin de table à Zürich. On utilise son vin pour produire de la Grappa. Sa résistance aux maladies l'a rendu populaire. Il est le cépage principal de l'Inde; il est cultivé en Ukraine mais il a été interdit en France dès 1935, en compagnie du Clinton, de l'Herbemont, du Jacquez, du Noah et de l'Othello. On accusait ces cépages de surproduire, de rendre fou et aveugle en raison d'une supposée contenance en méthanol dans leurs vins. À ce sujet, voir le film «*Vitis prohibita*» qui donne un très intéressant aperçu de cette période.

Chez nous, ce cépage couvre les tonnelles et les capites. On le surnomme «Gros Framboisier» en raison de son caractère parfumé. Sa peau est dure et la pulpe reste en gelée. Enfin on dit de son vin qu'il est entaché du caractère foxé (voir lettre F). Le Tessin lui accorde l'IGP.

ISOEUGÉNOL

Phénol volatil se trouvant dans les vins issus de vinifications en barrique; il rappelle l'odeur de clous de girofle.

INTERCEPTS

Dispositif mécanique permettant de guider les machines sous le rang, en évitant les ceps; il permet de se passer d'herbicides.

IVN : INTERPROFESSION VITI-VINICOLE NEUCHÂTELOISE

L'IVN est statutairement fondée le 1^{er} février 2002. Elle remplace le Comité interprofessionnel créé le 07.07.1994. Les membres sont :

- la Fédération neuchâteloise des vignerons (FNV)
- la Compagnie des propriétaires-encaveurs neuchâtelois (CPEN)
- l'Association neuchâteloise des vignerons-encaveurs indépendants (ANVEI)
- l'Entente des caves coopératives neuchâteloises.

Les tâches de l'IVN sont de prendre position sur toutes les questions touchant la vitiviniculture neuchâteloise, en particulier en matière de droits de production, de degrés limites, de déclassement, de droits de coupage, de prix indicatifs, d'échelle de paiement, de statistiques de production et de consommation, de promotion des vins...

Elle doit faire la liaison avec les autorités cantonales.

INVERTASE

L'invertase est une enzyme qui permet, dans les moûts, la transformation du saccharose – surnommé *Soleil d'Aarberg* – en fructose et en glucose. Pour cette raison, passé un délai de 6 heures, il n'est plus possible de détecter aisément une chaptalisation illicite.

IVRESSE, IVRE, familièrement IMBIBÉ, IVROGNE

La voici enfin l'ivresse promise dans notre avant-dernier Abécédaire: elle n'a été qu'alphabétique. En tant que dégustateur, je ne me ferai pas le chantre de la célèbre phrase: «Qu'importe le flacon pourvu qu'on ait l'ivresse» mais, plus raisonnablement, de celle qui accompagne le moine de la Cave du Prieuré de Cormondrèche: «Bonum vinum laetificat cor hominis», tiré de la Bible et qui signifie: «Le bon vin réjouit le cœur de l'homme».

On parle d'éthylisme, d'ébriété, d'alcoolisme, d'enivrement, lorsque l'on sort du raisonnable, comme les ivrognes, poivrots, soiffards et autres soulards.

IVROGNES

Nom familier donnés aux pièces du fond du pressoir traditionnel.



Ouvriers de la maison Perrochet occupés à étanchéifier les ivrognes du pressoir avec de la laiche de roseaux
Photo: le Vignolant, archives

ISOAMYLIQUE (alcool)

L'Acétate d'isoamyle est produit lors de la fermentation conduite en macération carbonique, comme nous l'avons évoqué plus haut. La note amylique de «bonbons anglais» survient également lors de fermentations

bridées à basse température. Dans la même famille on trouve la note de banane ou de vernis à ongle.

ISOBAROMÉTRIQUE

Se dit d'une tireuse (machine de mise en bouteilles) à pression constante. Il s'agit d'une installation coûteuse servant à mettre sous verre les vins effervescents, sans perte de pression.

ITALIE, ISRAËL, ITHAQUE

Par convention, l'Abécédaire évite de se transformer en atlas géographique. Donc nous allons passer sans commentaire sur l'Italie et Israël, malgré leur forte valeur dans l'histoire de la vigne et du vin. Pensez aux grappes du Pays de Canaan! Vous me permettez tout de même d'évoquer l'île viticole d'Ithaque, dont le roi Ulysse est passé de Charybde en Scylla pour rejoindre enfin sa patrie et sa famille. Heureux, qui comme lui a fait un beau voyage! A la manière d'Ulysse nous arriverons, après quelques détours, à la lettre J pour voler de nos propres ailes directement à L.



Détroit de Messine, entre la Calabre et la Sicile, où se trouvent les rochers de Charybde et Scylla, non loin des îles Eoliennes

Texte et photos: Yves Dothaux
(sauf mention contraire)





Moi, mes souliers ont beaucoup voyagé

Félix Leclerc, 1951, « Moi, mes souliers »

Sur la rive sud du Saint-Laurent, les Vignolants des deux continents perpétuent dans la fraternité, le respect des traditions.

Cette rubrique a pour but de tenir informé-e-s les lecteur/trice-s du Vignolant de ce qui se passe dans le monde de l'Ambassade de la CV²N, à Montréal. Cette fois, la nouvelle se partage facilement car ce sont les Vignolants helvétiques qui font la une, grâce à leur récente visite.

Pour la 4^e fois depuis 1987, Harry Goetschi, Gentilhomme de la Clé, un des aïeux de la Confrérie, organise un périple pour les Compagnons suisses en terre d'Amérique.

Après un voyage en pleine fin d'été, depuis les provinces maritimes jusqu'à Québec en couleur, la délégation des Vignolants de Neuchâtel arrive pour tenir la Fratrie de Bienvenue de l'automne 2024, avec le Directoire de l'Ambassade et tout un comité d'accueil de Vignolants canadiens dont plusieurs ont participé aux voyages inverses. En bref, les amis se retrouvent autour de tables bien partagées entre Québécois et Neuchâtelois.

Sainte-Julie est une municipalité de la seconde couronne entourant la ville de Montréal. Ce lieu a été choisi pour sa situation stratégique : facile à atteindre par la majorité des participants car la circulation automobile, sur et autour de l'île de Montréal, est devenue un obstacle aux déplacements et l'accessibilité devient un atout majeur.

Les « Cuisiniers », nom de l'établissement choisi, se trouve sur l'autoroute qui mène de Montréal à Québec. La rivière Richelieu et les grandes collines de la Montérégie en constituent le paysage. Le lieu est réputé. La cuisine et le service ont déjà été appréciés par les Vignolants locaux qui s'y sont plusieurs fois retrouvés. Avec succès. La facilité d'y organiser un rendez-vous culinaire et œnologique pour une centaine de personnes est venu ajouter



(de gauche à droite : Paul DuMesnil, Helene Tardin, Danielle & Alfred Zehr, François Sahli, Andrée Martel, Bruno Setz, Michel Tardin, François Matthey Jonais, lors de la Fratrie de Bienvenue)

des points pour le choix de ce restaurant et de son équipe. Il faut préciser que ce restaurant bénéficie d'une patente permettant aux convives d'apporter leur(s) vin(s), ce qui facilite beaucoup l'organisation de fratries comprenant des vins de Neuchâtel et, cette fois-ci, d'ailleurs.

Les vins avaient été choisis en lien avec le menu de cinq services (voir ci-dessous). Une moitié des bouteilles provenait de Neuchâtel avec l'Œil-de-Perdrix 2021 de la Cave du Cep, à Cortailod et, en rouge, avec les Deux Sauvages 2020, du Domaine de Montmollin, à Auvernier. L'autre moitié avait été sélectionnée par le Comité des Agapes de l'Ambassade et avait l'Ontario pour appellation, plus précisément VQA Lincoln Lake Shore, dans la vallée du Niagara, au bord du lac Ontario (<https://vqaontario.ca/ontario-appellations/niagara-peninsula/lincoln-lakeshore/>).

Provenant du Domaine « Hidden Bench », un Riesling 2019 ainsi qu'un original Gamay 2020 Non Filtré accompagnaient aussi le repas. Ces deux vins de style très nord-américain ont apporté un contraste étonnant avec un Riesling assez doux et un Gamay très fruité.

Lors de ce magnifique moment de convivialité, plusieurs compagnes et compagnons d'ici et de Neuchâtel ont pu se revoir et à nouveau lever le verre à leur santé respective en se remémorant les rencontres faites lors de voyages précédents. Le dernier voyage en Suisse a été organisé à l'occasion de la Fête des Vignerons de Vevey, en 2019.

Plus de 50 Vignolants membres de l'Ambassade ont accueilli les 39 voyageurs bronzés et ravis de leur périple au départ de Halifax. Après les mots de bienvenue de l'Ambassadeur, François Matthey Jonais, sont venues les salutations du Gouverneur Michel Tardin qui a aussi effectué les intronisations de MM. Enzo Angelini, maître d'hôtel reconnu et Alain Tenthorrey, originaires tous les deux de vieux pays, le premier d'Italie et le second de la Suisse, comme nouveau Compagnon Vignolant en tant que Maestro de l'Enotria...

Le repas fut excellent. L'équipe de cuisine a été applaudie. Sont venus en suite les remerciements et les vœux de se revoir, notre confrérie fêtant ses 75 ans en 2026.

C'est donc avec un plaisir non dissimulé que se confirment les liens unissant la compagnie mère et son Ambassade. Votre serviteur est confiant dans la tenue prochaine d'un retour aux sources pour plusieurs et d'un encouragement à la découverte du pays de Neuchâtel, avec tous ses atouts, pour les compagnons les plus fraîchement intronisés. Les souliers de Félix ne sont pas accrochés! (*)

■ Texte : François Matthey Jonais

Photo : Maria Ayala

(*) inspiré d'une expression québécoise : « accrocher ses patins » signifie qui « prendre sa retraite ».

A la découverte des Provinces maritimes et de la Gaspésie

**Quatrième voyage des Vignolants au Canada,
du 18 septembre au 8 octobre 2024**

Le groupe de 39 personnes comprenant des Vignolants et des ami-e-s de la confrérie se retrouve, prêt au départ, en ce 18 septembre, à l'aéroport de Zurich-Kloten. Il part à la découverte de trois provinces de l'est du Québec : la Nouvelle-Ecosse, l'Île-du-Prince-Edward et le Nouveau-Brunswick qui bordent l'océan Atlantique, ainsi que de la Gaspésie qui se situe le long du fleuve Saint-Laurent.

Après une trop longue escale à Francfort, nous atterrissons à Halifax, tard dans la nuit. Nous sommes accueillis par Harry A. Goetschi, notre compagnon Vignolant, par notre guide accompagnateur et par notre chauffeur qui seront à notre disposition durant ces trois semaines.

Halifax, capitale de la Nouvelle-Ecosse, est une ville de 317'000 habitants. Elle est, à la fois le centre commercial, financier et éducatif des provinces maritimes et l'un des plus grands ports

du monde qui accueille une base de la marine canadienne dans l'Atlantique.

Nous visiterons, notamment, le lieu historique de la Citadelle et un magnifique jardin public qui s'étend sur près de 7 hectares de zones boisées, de massifs de fleurs et de fontaines. En ce premier jour, nous déjeunerons dans le petit village de pêcheurs de Peggy'Love où se marient le ciel et la terre, au son incessant des vagues qui viennent se briser sur des récifs de granit. On se croirait en Bretagne.

C'est tout près de là qu'un monument a été érigé à la mémoire des 229 victimes du crash du vol de Swissair, en 1998.

Un peu plus loin, Lunenburg est la colonie britannique la mieux conservée d'Amérique du Nord. C'est aussi un port qui régna en maître sur toutes les saisons de pêche de ce secteur, pendant 17 ans, grâce à la mythique goélette « Bluenose 1 ».

Le lendemain, nous poursuivons notre voyage dans la région de Grand-Pré où s'est déroulée

la déportation des Acadiens, le long de la côte américaine et vers l'Europe. L'Acadie était occupée par des colons français mais les ambitions anglaises conduisent, rapidement, à de violents conflits. Finalement, les Français s'inclinent et cèdent la Nouvelle-Ecosse aux Anglais, en 1713. Pendant un certain temps, la paix s'installe mais, en 1755, ils refusent de prêter allégeance à la couronne britannique. Suspectés de sédition et de subversion, ils voient leurs terres confisquées. Plus de 10'000 d'entre eux sont déportés, hors de la Province, vers la France et vers la Louisiane où ils deviendront des « Cajuns ». C'est à Grand-Pré, un polder façonné par les Acadiens au XVII^e siècle, que se trouve la statue d'Évangéline (*), symbole mélancolique de la Grande Déportation. Nous visitons ensuite le Domaine de Grand-Pré, situé au bord de l'Atlantique, propriété de la famille du fondateur, Hanspeter Stutz (voir aussi Vignolant 140 / juin 2023). Nous dégustons onze vins, blancs et rouges, et, notamment l'Acadie Blanc, cépage créé, à l'origine, en Ontario, qui est



devenu, depuis les années 1980, un incontournable de la région. Il faut préciser que le climat y est rude : l'hiver, il peut geler à moins 35° ; la floraison a lieu à la fin du printemps et la vendange au début du mois de novembre.



Le samedi 21 septembre, nous remontons le temps jusqu'en 1744 en visitant la plus grande reconstitution d'une ville fortifiée française en Amérique : la forteresse de Louisbourg. Plus de cinquante bâtiments, fidèlement reconstruits, nous ouvrent leurs portes. Des personnages, en costumes d'époque, recréent l'atmosphère qui régnait au XVIII^e siècle. Construite en 1713 par les Français, la forteresse fut détruite par les Anglais, en 1760. Durant la visite, nous avons dégusté un menu d'époque. Après cette plongée dans l'histoire de la colonisation du Québec qui reflète la confrontation entre l'Angleterre et la France, perdante dans toutes les batailles, nous avons pris, le lendemain, un « bain de nature » en empruntant la « Cabot Trail ». Cette route spectaculaire, longue de 300 km, ceinture Le Cap-Breton jusqu'à la pointe de l'île. Elle pénètre dans des paysages préservés du Parc national où alternent vallées verdoyantes, falaises, pics rocaillieux et côtes rocheuses battues par les vagues.

En fin de journée, nous visitons la résidence d'été d'Alexander Graham Bell, inventeur, entre autres, du téléphone. Outre des modèles primitifs de téléphones, on découvre aussi des appareils acoustiques et d'étranges machines à produire de l'eau potable à partir de l'haleine, du brouillard ou de l'eau de mer et divers travaux dans le domaine de l'aéronautique telle la reproduction d'un aéroglisseur propulsé par deux moteurs d'avion qui a atteint la vitesse de 112 km/h, en 1919, sur le lac du Bras d'Or.

Le lundi 23 septembre, nous quittons le continent à Caribou. Nous prenons un ferry pour traverser le détroit de Northumberland jusqu'à Wood Islands, sur l'île du Prince-Edward : durée, environ 75 minutes. En quittant le port, nous nous dirigeons vers la capitale Charlottetown. Nous constatons que le paysage change de celui des jours précédents. L'île, surnommée le « Jardin du

Golfe », est cultivée sur plus des trois quarts de sa superficie. La pomme-de-terre – délicieuse – y règne en maître.

Le lendemain matin, après avoir visité le centre ville, nous nous dirigeons vers Summerside où

nous sommes conviés à une rencontre avec les Acadiens de la région. Ceux-ci vivent en communautés qui possèdent leur école et leur église. Mais ils entretiennent de bonnes relations avec les habitants des villages voisins.

Avant le déjeuner-buffet authentiquement acadien, on échange sur l'histoire et la vie des Acadiens, sur leur fuite et leur retour après un siècle d'absence, sur Evangéline...

Deux artistes acadiens ont animé le repas à base de pommes-de-terre, avec des airs traditionnels. Nous avons vécu un moment festif très apprécié avec de la musique et de la danse.

Le retour vers la capitale nous a permis de traverser le Parc national et de découvrir les cultures de céréales, de maïs, de bleuets, de fraises et de tabac ainsi qu l'élevage du bétail. La pêche au homard et l'ostréiculture, tout au long des 800 km de côtes, conservent un rôle important.



Le mercredi 25 septembre, nous quittons l'île pour rejoindre le Nouveau-Brunswick en empruntant le pont de 13 km ouvert à la circulation en 1997. C'est le long pont surplombant des eaux prises par les glaces. Nous prenons la direction Hopenrell Cape où l'érosion des glaciers combinée à celle des marées les plus hautes et les plus fortes du monde a sculpté de véritables « pots de fleurs » en grès : un spectacle unique !

Dans l'après-midi, nous avons participé à une dégustation au Vignoble « Magnetie Hill », à Moncton, chez un tout jeune vigneron. Il nous a servi des vins, blancs et rouges « traditionnels », un vin de glace avec, en plus, des vins de fruits de la région assez inattendus. Avant de s'installer, il est venu travailler en Allemagne et en France, notamment.

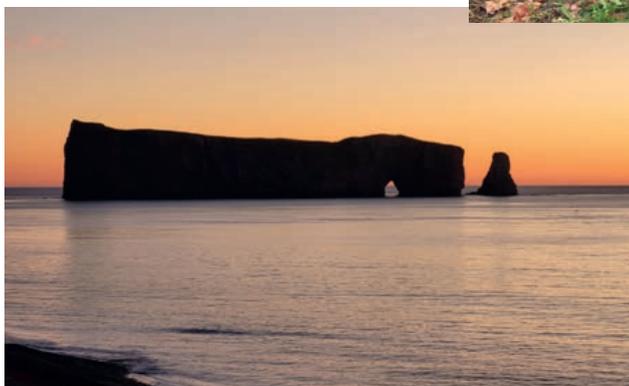
Le jeudi 26 septembre a été une journée un peu plus calme. A Shédiac, nous avons vécu une expérience particulière pendant un déjeuner-croisière dans le détroit de Northumberland : pêche simulée d'un homard suivie d'une information sur l'animal et sur la façon de le décortiquer pour le manger et puis, dégustation.

Le lendemain, départ matinal pour la péninsule acadienne. A l'entrée en Gaspésie québécoise, nous visitons le site historique de la Bataille-de-la-Ristigouche qui permet de revivre l'ultime affrontement, perdu par la France contre l'Angleterre pour la possession du territoire nord-américain. Puis nous longeons la Baie des Chaleurs. Le samedi 28 septembre, nous visitons la Distillerie des Marigots créée tout récemment et dirigée par un jeune entrepreneur. Nous dégustons des spiritueux artisanaux tels que le Gin Récifou

ou le Gin aux fruits locaux. Notons que les appareils de distillation ainsi que les tonneaux en chêne proviennent de la région bordelaise.

A New Carlisle, nous visitons la maison natale de René Lévesque, ancien premier ministre du Québec et farouche défenseur de la francophonie, puis nous nous arrêtons pour le déjeuner et la visite du site historique du Banc-de-Paspéblac, grand centre de pêche à la morue à la fin du XIX^e siècle et d'exportation vers l'Europe et l'Amérique du Sud. On y trouve un chantier naval et des installations de séchage et de conditionnement de ce poisson. Le soir, nous arrivons à Percé et découvrons le Rocher de Percé.

Le lendemain, nous assistons à un splendide lever de soleil sur l'océan, entre le Rocher et l'île



de Bonaventure. Une croisière nous permettra de faire le tour du rocher et celui de l'île où niche une colonie unique de plus de 115'000 fous de Bassan. Certains participants sont montés sur l'île pour les approcher de très près.

Le lundi 30 septembre, nous sommes en route pour Gaspé, berceau du Canada. Nous nous arrêtons à l'endroit où Jacques Cartier a débarqué en 1534. Nous visitons ensuite le Musée de la Gaspésie et la Réserve faunique des Chix-Chocs dans laquelle un autochtone nous explique le mode de vie de la tribu dans les temps anciens. De Gaspé, nous remontons le Saint-Laurent jusque'à Québec et Montréal.

Le lendemain, nous visitons le vignoble Carpiniteri et la distillerie créées par un Toscan. Originalité: une partie des vignes est exploitée sous

trois serres chauffées toute l'année. Nous avons dégusté des vins et des alcools – grappa, limoncello... – puis un excellent repas.



Le mercredi 2 octobre, le Saint-Laurent, large d'une trentaine de kilomètres, nous fait oublier qu'il est un fleuve! Nous visitons le site historique maritime de la Pointe-au-Père qui englobe le phare, le sous-marin Onendage, en cale sèche, autrefois au service de la marine canadienne et le

Musée de l'Empress of Ireland, paquebot qui a été éperonné, le 29 mai 1914, en pleine nuit, dans le brouillard, par un cargo norvégien et qui a coulé, en quelques minutes, faisant plus de mille victimes. Depuis quelques années, des fouilles ont lieu et les découvertes y sont exposées.

Le lendemain, nous sommes en route pour Québec. Nous nous arrêtons à Saint-Jean-Port-Joli, au musée des Anciens Canadiens, le plus prestigieux musée de sculpture sur bois en Amérique. Parvenus à Québec, nous effectuons un tour de ville en car.

Le vendredi 4 octobre, nous parcourons la vieille ville de Québec, à pied. Nous déjeunons à l'Hôtel-Musée des Premières Nations et visitons sa maison longue dans laquelle vivait la tribu.

Le lendemain, nous sommes en route pour Mon-

tréal. Nous faisons un arrêt à Saint-Sévère-en-Mauricie, au Domaine Gélinas dont le vignoble est divisé en quatre parcelles distinctes. L'une

est dédiée aux vins de glace, une autre aux vins rouges, une troisième aux vins blancs et la plus ancienne aux activités de recherche et de développement (voir Vignolant 133 / septembre 2021). La cave est équipée de cuves originaires de France et d'appareils de distillation d'alcool de raisin (gins, vodka,

grappa, brandy et ses liqueurs...). A noter que le Domaine possède 50 ha de terre cultivable pour les céréales et une parcelle où sont plantés 150 poiriers. Nous avons déjeuné sur place, sous tente et apprécié un buffet exceptionnel avant de poursuivre notre voyage vers Montréal.

Le dimanche 6 octobre, nous participons à la Frairie d'Automne et au déjeuner de l'Ambassade de la CV²N de Montréal, une journée particulière de retrouvailles avec nos amis canadiens. Nous avons déjà rencontrés sept d'entre eux en 2007 et en 2016. Cette journée a été le point d'orgue de notre voyage exceptionnel dans la Belle Province (voir article de François Matthey-Jonais dans ce numéro).

Notre voyage a été une réussite dans tous les domaines. Même la météo nous a gâtés puisqu'il a fait « grand beau » pendant vingt-et-un jours, à l'exception d'une matinée jusque'à 11 heures et d'un demi après-midi. Les participants ont été toujours à l'heure et de bonne humeur, malgré quelques bobos.

Je pense que, pour nous tous, ce voyage a été une découverte extraordinaire, surtout au niveau de la nature. Pendant plus d'une semaine, nous avons été entourés par la forêt, avec quelques trouées ici et là où se nichaient





les villes et les villages. Il est vrai que les réalités canadiennes sont à l'échelle des paysages : immenses. Tout est infini, illimité : la taille des fleuves, une nature grande et généreuse, la beauté de l'été indien, la proximité de l'océan qui pénètre partout le continent sous forme de fjords ou de baies. C'est pourquoi nous avons parcouru plus de 4'500 km.

Pour terminer, j'adresse un immense merci à Harry Goetsch (Tours Chantecler et compagnon vignolant CV²N de Montréal), à François Matthey-Jonais (Gouverneur de l'Ambassade de la CV²N de Montréal), à Alfred Zehr (Surintendant d'honneur de la CV²N), au guide, au chauffeur et à tous nos amis canadiens avec lesquels les échanges ont été riches et conviviaux. Et merci aussi à chaque participant pour l'amabilité et la bonne humeur qui ont régné durant 21 jours.

Post scriptum :

Le lundi 7 octobre, une délégation de quatre personnes emmenée par Alfred Zehr s'est rendue à Blainville – unie à Neuchâtel par un pacte d'ami-

tié – pour apporter les salutations de la Ville de Neuchâtel et procéder à l'intronisation de Blainville en qualité de «compagne d'honneur de la CV²N».

Elle a été reçue par Madame le Maire et trois de ses adjoints qui lui ont décrit, en une heure, avec chaleur et enthousiasme, leur ville et leurs projets de développement.

■ Texte : Robert Goffinet
Photos : Alfred Zehr

UNE PROLONGATION... LES CHUTES DU NIAGARA

Lundi 10 octobre : nous sommes treize à jouer les prolongations. Après avoir salué celles et ceux qui rentrent en Suisse, nous nous rendons à la gare de Montréal afin de prendre le train pour Toronto. Le poids de notre valise ne doit pas excéder 20 kg. Nous prenons le repas à bord, comme dans un avion. Le train ralentit à chaque croisement avec une route. Défile un paysage de plaine...

Nous sommes attendus à la sortie de la gare de Toronto. Une guide nous emmène faire un tour de ville, mélange de modernisme et de quartiers « vieille Angleterre ». Nous nous installons à l'hôtel. Certains visiteront ensuite le quartier chinois ; d'autres rechercheront des commerces.

Mardi 11 octobre : nous partons, en bus, pour les Chutes du Niagara. C'est un long trajet. Le site offre un spectacle magnifique, impressionnant. Nous descendons pour prendre le bateau équipé d'imperméables rouges. Nous naviguons jusqu'aux chutes : les embruns nous douchent copieusement. Retour sur la terre ferme en passant par le magasin de souvenirs...

Nous mangeons au sommet de l'hôtel Sheraton d'où nous jouissons d'une splendide vue plongeante sur les chutes. Nous rentrons par les bords de la rivière, visitons une « winery » très cossue et la petite ville de Niagara on the Lake dans laquelle nous flânon. Sur la route, nous subissons quelques ralentissements... Chacun-e termine la journée à sa guise.

Mercredi 12 octobre : nous nous arrêtons au Marché couvert de Toronto avant de déjeuner à la Tour CNN et de rejoindre l'aéroport. Nous avons fait un beau voyage grâce à une guide et à un chauffeur très agréables.

■ Texte : la rédaction d'après Marie Vigneron

(*) Le poème d'Henry W. Longfellow : «Evangéline, un conte d'Arcadie», publié en 1847, raconte l'histoire d'un jeune couple acadien, Evangéline Bellefontaine et Gabrielle Lajeunesse, séparé par les événements de la Déportation. Evangéline, une femme fidèle et pieuse a juré de retrouver son grand amour mais elle est toujours deux pas derrière lui... Elle est devenue le symbole de la Déportation et de la persévérance du peuple acadien.

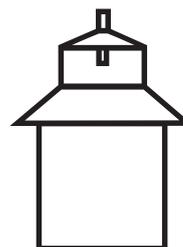


**Domaine
Brunner**

VIGNERON ENCAVEUR



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



La Maison Carrée

Vins d'Auvernier et d'Hauterive

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



50 ans d'histoire et de passion

LE FİLTRÉ NON: 50 ANS D'HISTOIRE ET DE PASSION

En 2025, le FİLTRÉ NON, vin emblématique du canton de Neuchâtel, fête ses 50 ans. Un demi-siècle d'histoire et d'art vinicole qui a su séduire les amateurs et les experts. Ce vin blanc unique en son genre, reconnu pour sa fraîcheur et son caractère, incarne le savoir-faire des vigneron(ne)s neuchâtelois et la richesse de notre terroir.



DÉGUSTATION ET CÉLÉBRATION D'UN DEMI-SIÈCLE DE TRADITION

Rendez-vous exclusivement le **mercredi 15 janvier 2025** aux Anciens Abattoirs de La Chaux-de-Fonds pour honorer cet anniversaire exceptionnel. Réservez dès maintenant cette date incontournable et rejoignez-nous pour célébrer ensemble le FİLTRÉ NON lors d'une grande dégustation avec un espace restauration, le tout dans une ambiance conviviale. La soirée se poursuivra avec une After Party festive.

ROADSHOW: LES VINS NEUCHÂTELOIS EN SUISSE ALÉMANIQUE

Cet événement est aussi l'occasion de faire voyager les vins neuchâtelois en dehors du canton.

Du **24 au 28 mars 2025**, nos encaveurs présenteront leurs vins, dont leur FİLTRÉ NON, lors d'un roadshow dans cinq villes suisses alémaniques: Zürich, Bâle, Soleure, Berne et Fribourg. Une belle opportunité de promouvoir les vins emblématiques à la région et de faire découvrir le merveilleux travail des vigneron(ne)s neuchâtelois à un public élargi.

UNE OFFRE SPÉCIALE POUR EXPLORER LES TERROIRS

Pour ceux qui souhaitent découvrir la diversité des FİLTRÉ NON de Neuchâtel, nous lançons en janvier notre offre spéciale de cartons panachés. Choisissez parmi les vins de 26 vigneron(ne)s participants et commandez votre sélection en ligne pour une expérience authentique qui vous transporte au cœur des vignobles neuchâtelois, directement depuis chez vous. Les livraisons débiteront après le 15 janvier 2025.



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

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



CAVES DU PRIEURÉ
DE CORMONDRÈCHE

2036 Cormondrèche
info@prieure.ch

032 731 53 63
www.prieure.ch

La Frairie d'automne

La Frairie d'Automne s'est déroulée, le vendredi 22 novembre dernier, dès 20h00, en la Salle Vallier, à Cressier. Les convives ont pu déguster le délicieux menu de fête conçu et préparé, avec un brio remarquable, par l'équipe du Restaurant « Le Silex », à Hauterive, qui, soulignons-le, œuvre sur place. En le redécouvrant ici, n'en avez-vous pas l'eau à la bouche ?



Saladine et Champignons sautés
Toast et Terrine à la Prune de Cornaux
Viognier, Neuchâtel AOC 2022
Domaine des Coccinelles, à Saint-Aubin

Petite Nage du lac
Ciel-de-Perdrix, Neuchâtel AOC 2023
Domaine Saint-Sébastien, à Saint-Blaise

Filet de bœuf du Pays de Neuchâtel aux truffes
(race limousine)
Gratin croustillant
Gamaret, Neuchâtel AOC 2022
Domaine des Balises, Nicolet Vins, à Bevaix

Fromages de la Crèmerie Les Martels
Pain aux noix
Pinot Noir « Les Cloux », Neuchâtel AOC 2022,
de la Cave des Lauriers, à Cressier

Biscuit « spéculos », Mousse légère
Poire aux épices
Gewurztraminer mi-doux, Neuchâtel AOC 2022
Encavage de l'Etat, à Auviernier

Café/Thé et mignardises



DOMAINE
SAINT-SÉBASTE

Famille Kuntzer - Saint-Blaise

www.saint-sebaste.ch

La Biodynamie, un chemin prometteur vers la viticulture durable



Texte : JFK
Photos : JFK & Sandra Berger

Nous devons le savoureux menu que nous avons dégusté aux vignerons qui ont produit les crus sublimes que nous avons bus mais aussi à l'imagination fantastique et au savoir faire des patronnes du Silex et de leur chef cuisinier, bien secondés par toute leur équipe.



de gauche à droite, Françoise Pressl-Wenger, Benito Fiorentino, Florence Veloso



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

Découvrez-en plus sur BOUVET-JABLOIR.CH

AUVERNIER
BOUVET-JABLOIR
MAISON FONDÉE EN 1923

OENO PÔLE




Machines de caves & installations viticoles




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

A l'œuvre !

Ouverture des Jardins musicaux

Le mercredi 21 août dernier, à Cernier, à proximité de la Grange aux Concerts, s'est déroulée la cérémonie d'ouverture des Jardins musicaux, devant un parterre de plus de deux cents personnes. Les Vignolants ont servi l'apéritif à l'une des tables alors que des confrères Olifants le servait à une autre. Les vins proposés cette année étaient majoritairement des Non Filtrés et des Œil-de-Perdrix et quelques Pinots Noirs de différents producteurs.

Si l'Œil-de-Perdrix est généralement bien connu, on trouve des personnes qui avouent ignorer ce qu'est le Non Filtré. Elles fournissent, notamment aux Vignolants, l'occasion rêvée d'expliquer ce qu'est ce vin original contenant des levures résiduelles d'où le léger trouble et de montrer comment le servir...

■ Texte : JFK

Photo : Chien-Yu Chen



(de gauche à droite, Bernard et Christiane Chevalley, Jean-François Kunzi, Chien-Yu Chen, Michel Fortin)



La 33^e Fête des Vendanges d'Auvernier

Les 6 & 7 septembre derniers, la 33^e Fête des Vendanges a animé le village d'Auvernier, sous le thème : « Pinotbarrix & Oeildeperdrix au Pays du Non-Filtré ». Elle s'est déroulée dans une ambiance chaleureuse facilitée par un temps ensoleillé et une température très agréable.

Pour étoffer le cortège du samedi après-midi, les organisateurs ont fait appel aux confréries bachiques. En un aller et retour, ont défilé dans la Grand'Rue et dans la rue des Epancheurs, devant un public un peu clairsemé, en tête, le Conseil communal de Milvignes in corpore, suivi par le président du comité d'organisation émergeant d'une barrique, les vigneron-ne-s du village distribuant du Chasselas, les Vignolants accompagnés de deux Olifants, la fanfare l'Avenir, les élèves de l'école villageoise affublés d'un serre-tête « gaulois » et quelques sociétés locales...

■ Texte : Jean-François Kunzi

Photos : Franck Moulin et Claude Buschini

Les Vignolants présents : Antonio Peluso, Heidi Gutleben, Thérèse Peluso, Alfred Zehr, Danielle Zehr, Christiane Chevalley, Sylvain Ischer, Micheline Jaccoud, Bernard Chevalley, Lina Veliz, Jean-François Kunzi (de gauche à droite)

Fête de la Vendange de Cortaillod

Tradition oblige, les Vignolants ont participé en nombre, le samedi 5 octobre dernier, à la Fête de la Vendange de Cortaillod. Sous une pluie de confetti, ils ont ouvert le cortège immédiatement à la suite des autorités communales et effectué une boucle autour du centre du village, devant un public enthousiaste, notamment les enfants...

Les Vignolants: Jean-François Kunzi, Sandra Niculescu, Heidi Gutleben, Anouk von Allmen, Christelle Gavillet, Olivier Bovey (vice-gouverneur), Corinne Schreyer, Jean Panés, Sandro Paz, Jean-Paul Vuittel (de gauche à droite)



La Fête des Vendanges de Neuchâtel (1)

Le vendredi 27 septembre, a débuté le premier acte de la Fête des Vendanges de Neuchâtel. A 18h00, le cortège composé des représentants des autorités, des organisateurs, de Miss et de Mister FDV, des candidat-e-s à ces titres, des vigneron-ne-s, des vainqueurs du concours de la Gerle d'Or et des membres des confréries bachiques s'est élançé, de l'Hôtel de Ville, après la lecture de la Charte, par le Grand

Maitre de la Confrérie des Olifants du Bas-Lac. Les confréries ont distribué un verre du Chasselas « Le Charmeur », produit par la Cave des Lauriers (voir Vignolant N° 145) au nombreux public qui se pressait tout au long du parcours.

Vers 19h00, Patrick Vaudroz a pu déclarer ouverte la Fête des Vendanges 2024 et remettre la Gerle d'Or à Jean-Marc Jungo et Christian Fellmann, de la Cave des Lauriers, à Cressier. Notons que c'est la cinquième fois qu'ils la gagnent.



Ouverture officielle: la remise de la Gerle d'Or. Jean-Marc Jungo et Christian Fellmann entourés des membres des confréries bachiques parmi lesquels on reconnaît, tout à droite, le conseiller d'Etat Laurent Favre conversant avec le conseiller national Damien Cottier (chapeau)

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

LES VINS DE
Boris Keller

Caveau de dégustations

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

CAVES DU
CHATEAU
D'AUVERNIER
DEPUIS
1603

PLUS DE 400 ANS D'HISTOIRE FAMILIALE ...

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

La Fête des Vendanges de Neuchâtel (2)

Le troisième temps – le deuxième a lieu le samedi avec la journée des enfants – de la Fête des Vendanges se déroule le dimanche avec le Corso fleuri, toujours admiré par un public nombreux et enthousiaste, au sein duquel se trouvent, chaque année, sur la tribune d'honneur, des personnalités venues de toute la Suisse, voire du Conseil fédéral.

Sur les trois jours de fête, ce sont environ 350'000 personnes qui sont venues à Neuchâtel.



Sur la photo figurent de gauche à droite: Sandro Paz, Patricia Borloz, Patrick Berger, Ludovic Dubois, Sandra Niculescu, Alain Rapin, Hassan Hassumani, Christelle Gavillet, Sandra Berger, Jean-François Kunzi, Michel Fortin, Jean-Paul Vuitel, Heidi Gutleben, Raphaël Geiser

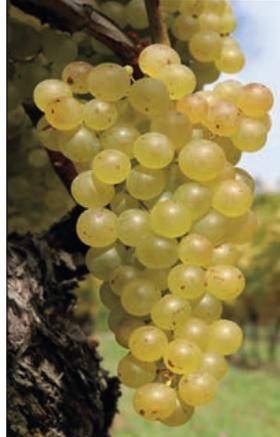
Les vainqueurs de la Gerle d'Or: Christian Fellmann et Jean-Marc Jungo et sa petite fille

■ Texte : Jean-François Kunzi
Photos : Sandra Niculescu



**DOMAINE DE
CHAMBLEAU**
Louis-Philippe Bupal

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



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

Simon Vouga veut faire rayonner le Musée de la Vigne et du Vin

Qui de mieux qu'un fils de vigneron, titulaire d'un master en sciences historiques avec une spécialisation en histoire viticole, pour succéder à Patrice Allanfranchini comme conservateur du Musée de la Vigne et du Vin du Château de Boudry ?

La candidature de Simon Vouga a été retenue parmi 52 dossiers.

Fils de Cinzia et de Jocelyn Vouga, Simon a grandi dans les vignes familiales de Cortaillod en y travaillant chaque fois que sa scolarité, puis ses études, lui en laissaient le loisir. Muni d'une maturité du Lycée Denis-de-Rougemont, il entreprend un bachelors en musicologie, histoire et histoire de l'art, à l'Université de Genève. Après avoir accompli ses obli-



Simon Vouga devant l'une des 60 toiles de Paul Bouvier exposées au Musée de la Vigne et du Vin

gations militaires, il revient à celle de Neuchâtel où il obtient un master en sciences historiques couronné par son mémoire consacré à l'histoire de la Station viticole cantonale d'Auvernier.

Ce jeune diplômé de 29 ans travaille déjà comme archiviste à mi-temps pour la Ville de Neuchâtel. Il a postulé, à Boudry, pour compléter son emploi

tout en vivant sa passion pour la vigne. Il est très heureux d'avoir été sélectionné: «Ce poste est la seule excuse valable pour ne pas reprendre le domaine familial» commente-t-il, avant d'ajouter, plus sérieusement: «Si j'apprécie le travail de la vigne, j'ai réalisé que j'aimais surtout travailler avec mes parents. Si je reprenais l'exploitation maintenant, je ne pourrais collaborer que quelques années avec eux avant de devoir engager des inconnus».

Simon est content de la complémentarité de ses deux jobs, centrés sur l'histoire neuchâteloise et de la souplesse de ses employeurs qui lui permettent d'aménager ses horaires. Il relève également, deux mois après son entrée en fonction, que la collaboration avec Marianne et Pierre-Alain Rohrer est excellente.

FAIRE DU MUSÉE UN LIEU D'ÉCHANGES ET DE RENCONTRES

Tel est l'objectif ambitieux que s'est fixé le nouveau conservateur. Il prévoit de faire vivre l'aura du musée par la mise sur pied d'évènements externes. Si l'endroit abrite, jusqu'au 16 février 2025, une exposition temporaire consacrée au peintre neuchâtelois Paul Bouvier, organisée par son prédécesseur, Simon Vouga réfléchit déjà aux thèmes des futurs accrochages. Il envisage d'aborder, avec le soutien de sa compagne, juriste dans le domaine de la propriété intellectuelle, le sujet des brevets pour les cépages issus de croisements. Il a également un autre thème en réserve: l'histoire du développement des outils de la vigne. A moins qu'il ne développe celle qu'il a esquissée pendant la mise en situation intégrée dans le processus de sélection.

Caroline Dufaux, responsable des ressources humaines de la Ville de Boudry, qui finance une bonne partie du salaire, a mené le recrutement avec Francis Ballet, président de la société du musée. Elle nous confie: «Nous avions trois très bons dossiers retenus pour un entretien plus approfondi et une mise en situation lors de laquelle les candidats devaient développer un concept d'exposition.

Simon Vouga a fait la différence lors de cette épreuve en nous donnant envie de découvrir son sujet: **La vigne et Le vin, étude de genre**».

Ancien président de la Jeunesse Viticole Neuchâteloise, Simon Vouga connaît beaucoup de Vignolants et il se réjouit de son intronisation prévue à la Frairie de printemps 2025. Il lit régulièrement notre revue dont il apprécie particulièrement l'Abécédaire proposé par Yves Dothaux. Il met également ses connaissances académiques à disposition de la rédaction pour l'élaboration d'un article.

La rédaction du Vignolant

SANS EUX, VOTRE REVUE N'EXISTERAIT PAS

Vous découvrez leur signature, trimestre après trimestre, depuis le mois de septembre 2018. Cependant, leur visage, celui du rédacteur en chef mis à part, vous est probablement inconnu. Il y a certes ceux qui se consacrent à l'écriture et/ou à la photographie mais la rédaction comprend aussi des relecteurs dont l'œil attentif est abso-

lument nécessaire. Elle peut également compter sur le formidable travail de la polygraphe, pour la mise en pages.

Tous, nous avons à cœur de vous présenter une revue de haute qualité exempte de fautes d'orthographe et/ou de syntaxe.

Si vous aimez écrire...



Jean Panés, Jean-Michel de Montmollin, Jean Martenet, Yves Dothaux, Aldine Moser Moreau, Jacques Girard, Jean-François Kunzi et François Matthey-Jonais, Gouverneur Ambassade du Québec (de gauche à droite)

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

JOCELYN & CINZIA
VOUGA
VIN S
DE CORTAILLOD
www.vougavins.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

QUESTION DU CONCOURS DU N° 146

Comment appelle-t-on, dans le canton de Neuchâtel, ces jeunes plants de vigne, obtenus notamment par clonage, qui servent à remplacer les ceps arrachés (N.B. Le Vignolant leur a consacré un article). Ailleurs, le terme désigne plutôt un engrais.

Envoyez votre réponse, à la rédaction, jusqu'au 1^{er} février 2025.

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



RÉSULTAT DU CONCOURS DU N° 145

Nous avons reçu douze réponses exactes – c'est un record – dans le temps imparti. Le tirage au sort a désigné **Monsieur Michel Tanner**, de Boudry, que nous félicitons vivement. Il recevra, comme promis, trois bouteilles de vin provenant de l'Encavage de l'Etat, à Auvonnier (Prix Ambassadeur 2024).



Réponse: Ces grands baquets en chêne, d'une contenance de 100 litres, s'appelaient des **gerles** dans le canton de Neuchâtel. Nos lecteur/trice-s les plus âgé-e-s en ont certainement encore vu près des fontaines du village ou le long des chemins de vigne. (Cormondrèche: les Vins de L'Aurore, J.-E. Cornu / photo: collection Yves Dothaux)

Concours

AGENDA 2025

JANVIER

Me 15 La Chaux-de-Fonds exclusivement: *Lancement du Non Filtré, aux Anciens Abattoirs, pour fêter les cinquante ans de cette spécialité (*)*

FÉVRIER

Me 19 Cressier: *Rencontre des responsables des Confréries*

MARS

Sa 22 Château de Boudry: *Chapitre annuel et Frairie de Printemps*

Notez déjà :

JUIN

Ve 20 *Frairie de la Floraison*

AOÛT

Ve-Sa-Di 29, 30, 31 *Sortie annuelle: découverte de la vallée de la Moselle et de son vignoble exceptionnel / séjour au Grand Duché de Luxembourg / incursion en Allemagne (Trèves).*

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



Les vins Porret

— Famille vigneronne depuis 1858 —

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

CÉLÉBRATION DU NON FILTRÉ

1^{er} vin suisse de l'année



À DÉGUSTER AVEC MODÉRATION

MERCREDI 15 JANVIER DÈS 17H00
ANCIENS ABATTOIRS - LA CHAUX-DE-FONDS

DÉGUSTATION PUBLIQUE

Suivie d'une After Party
avec bar et restauration

NAVETTES GRATUITES

Navettes aller retour
entre Neuchâtel et
La Chaux-de-Fonds

INFORMATIONS

Toutes les informations
sont disponibles sur
neuchatelonfiltre.ch

