

Le Vignolant

N°147 | mars 2025

Rémy-Alain Reymond:
**«Je vise d'abord
l'efficience dans
les tâches qui me sont
attribuées...»**



**Découvrez
aussi...**

Editorial
«Quelle issue ?»

Anniversaire
**Le Non Filtré fête
ses 50 ans**

Québec
**Un vignoble qui fête
ses 40 ans !**

Sommaire

- 3 **Editorial**
« Quelle issue ? »
- 4 **Portrait**
Rémy-Alain Reymond : Le nouveau directeur de la station viticole cantonale
- 5 **Neuchâtel Vins et Terroir**
Caves ouvertes neuchâteloises les 9 et 10 mai
- 6 **Le Non Filtré fête ses 50 ans**
- 7 **Le Neuchâtel Non Filtré a fêté dignement ses 50 ans**
Anecdotes
- 9 **Nouveauté**
Des « bibis pour les Vignolantes
- 10 **Abécédaire œnologique**
les lettres J et L
- 14 **Québec**
Un vignoble qui fête ses 40 ans !
- 16 **La Frairie de printemps**
Le menu
- 17 **L'année viticole 2024**
- 21 **Sortie 2025**
A la découverte du Grand-Duché du Luxembourg
- 22 **Que font les Vignolants ?**
A l'œuvre !
- 23 **Agenda 2025**
Concours N° 147
Résultat du Concours du N° 146

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

Quatre Ministraux

Serge Divernois, gouverneur ;
Jean-François Kunzi, vice-gouverneur a.i. ;
Sandra Berger, grand maître des cérémonies ;
Marie-France Matter, grand maître des clefs ;
surintendant : vacant

Conseil de gouvernance

Francis Ballet, délégué de la Société du Musée de la Vigne et du Vin ; 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) & délégué à la Commission Vigne, Vin, Terroir, Gastronomie (CVVTG) ; 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 & maître des plaisirs du voyage) ; Jonathan Gretillat, délégué de la Ville de Neuchâtel ; 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 (mjim.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 424 – 2022 Bevaix
www.vignolants.ch – info@vignolants.ch

Publicité

CV²N – Daniel Principi, Foulaz 18, 2025 Chez-le-Bart dach.principi@bluewin.ch, tél. 032 835 29 17

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

Rémy-Alain Reymond (JFK)



Photo : AZ

« Quelle issue ? »

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

Je ne pensais pas, en 2018, lorsque j'ai pris la présidence du Comité de Rédaction de la Revue devenue trimestrielle, devoir un jour m'interroger sur le fonctionnement interne du Conseil de Gouvernance. Depuis le 16 octobre 2024 (*), cette instance de notre Confrérie a connu des turbulences qui ont abouti aux démissions successives du surintendant, du grand maître des clefs, du vice-gouverneur et, au début du mois de janvier, du gouverneur. Avec l'accord du Conseil des Villes et des Villages, une nouvelle équipe s'est mise en place avec pour objectif principal de construire l'avenir en assumant toutes les tâches fixées par la Charte.

Avouloir comprendre tout ce qui s'est passé, on se perd un peu en conjectures. Depuis quand le ver est-il dans la pomme ? Quels éléments ont conduit finalement à la situation délétère qui a éclaté le 16 octobre dernier ? Une absence d'empathie, de respect mutuel, de collégialité régnait-elle au sein des Quatre Ministraux ? La communication avec le reste du Conseil de Gouvernance a-t-elle été suffisante, précise et pertinente ? A-t-on toujours dit toute la vérité et respecté les décisions prises ? Quand les tensions se sont avivées, n'aurait-on pas dû recourir à une médiation ? Les égos personnels n'ont-ils pas pris trop d'importance ? D'autres questions demeurent évidemment...

L'annonce du délit commis par une élue de la Grande Béroche au préjudice d'une société de gymnastique a encore renforcé le sentiment d'inimitié – c'est un euphémisme – que certains vouent à la représentante de la gente féminine ? Mais, devant le Conseil de Gouvernance, celle-ci

a courageusement avoué sa faute et émis des regrets, déclarant qu'elle avait été condamnée et qu'elle avait remboursé sa dette. Vu qu'elle n'avait pas lésé la CV²N, le Conseil a décidé de continuer à lui faire confiance par quatorze voix, contre deux et deux abstentions. Les démissionnaires ont agi de leur plein gré, sachant pertinemment ce que cela signifiait pour eux. Dès lors, même s'il a rendu d'éminents services pour lesquels il doit être dûment remercié (**), un ex-surintendant peut-il se permettre de se poser en victime, de menacer, de faire du chantage, de diffuser de nombreux courriels exprimant sa vérité, d'exiger le départ puis, n'obtenant pas satisfaction, l'exclusion d'un membre sous le prétexte de sauvegarder l'honorabilité de la CV²N et de traiter les membres du Conseil de Gouvernance de « blagueurs » et de « putschistes » ?

On pourrait épiloguer encore longtemps sans doute. Est-ce bien utile ? L'avenir de la CV²N est à construire dans le respect de la Charte. Une équipe s'est mise en place avec ce noble objectif. Elle a besoin de votre soutien et de votre engagement déterminé. Il importe que toutes les énergies disponibles s'y emploient résolument. Alors, chères Compagnes, chers Compagnons, participez aux différentes activités de votre confrérie et, dans l'immédiat, à la Frairie de Printemps.

■ Texte et photo :
Jean-François Kunzi

(*) Je n'ai pas assisté à cette réunion
(**) Fausse sortie de trois ans,
dès novembre 2019 (cf. Vignolant 127)



Le nouveau directeur de la station viticole cantonale



■ Rémy-Alain Reymond dans la salle de réunion de la station

L'adrénaline, la persévérance et l'hédonisme se sont subtilement mélangés pour forger le profil idéal du successeur de Johannes Roesti, membre de la CV²N. Neuf mois après son entrée en fonction, Rémy-Alain Reymond se présente et nous décrit son nouveau travail.

S'il est né à Arzier, au-dessus des vignobles de La Côte (VD), c'est à Genève que Rémy-Alain a découvert le vin pendant ses études, grâce à des parents et à des amis dégustateurs. Il en a tellement apprécié l'aspect épicurien et rassembleur – «le vin connecte mieux que les réseaux sociaux» – qu'il a décidé d'en faire son métier.

Après avoir effectué le stage prérequis au Domaine Grand'Cour à Satigny (GE), il entre à Changins d'où il ressortira avec un diplôme d'ingénieur HES en viticulture et en œnologie.

Sa carrière professionnelle débute au Domaine de la Ville de Berne, à La Neuveville. Il y est responsable des cinq hectares plantés sur l'île Saint-Pierre tout en établissant les plans de traitement pour les dix-huit autres hectares du domaine.

Après sept ans, il change de lac pour rejoindre le groupe Schenk qui lui confie la responsabilité des vignes de Bolle & Cie, à Vufflens-le-Château. Sous sa direction, la surface du domaine passe de 26 à 51 hectares et englobe trois autres châteaux: Loney, Lully et Saint-Saphorin-sur-Morges. Cet

agrandissement provient notamment de la reprise des vignes du domaine de la Ville de Morges, totalisant 130 parcelles réparties sur 10 communes. Il accompagne également la transition du vignoble vers la viticulture bio.

Lors de ses rares loisirs, Rémy aime pratiquer des sports qui lui procurent des émotions fortes comme l'escalade ou la plongée en apnée (en poids constant).

UN LARGE ÉVENTAIL DE COMPÉTENCES REQUISES

Rémy-Alain Reymond fait l'éloge de son prédécesseur: «*Johannes Roesti a développé les activités de la Station dans de nombreux domaines*» avant de qualifier son poste de pluridisciplinaire. «*Au carrefour de tout ce qui régit la viticulture, mon travail sollicite, tour à tour, des connaissances en droit, en écologie, en statistique et en économie sans oublier une bonne maîtrise du cadastre et la capacité à avoir une lecture politique des situations*». Son cahier des charges comprend la direction de la Station et de l'Encavage de l'Etat, le contrôle du cadastre viticole en tant que chef d'office et la surveillance des organismes de quarantaines (détection des envahisseurs).

Rémy-Alain est comblé par toutes les facettes de son activité et il ne compte pas ses heures pour parvenir à les assumer. «*En août dernier, j'ai été victime d'un accident de vélo qui a provoqué une fracture ouverte. Deux jours plus tard, j'étais de retour au bureau*»...

Lorsqu'on lui demande s'il a défini des projets, voire une stratégie, il nous répond: «*Je vise d'abord l'efficacité dans les tâches qui me sont attribuées, afin de gagner du temps. Après, seulement, je proposerai de nouveaux projets*».

J'espère que cette brillante personnalité, pleine de dynamisme et de sagesse, rejoindra bientôt les rangs de notre compagnie.



Caves ouvertes neuchâteloises les 9 et 10 mai

Les 9 et 10 mai 2025, l'opération «Caves ouvertes neuchâteloises» vous invite à découvrir les merveilles vinicoles de la région, de Vaumarcus au Landeron.

Trente-sept vigneron-ne-s vous ouvriront les portes de leur cave et vous feront déguster une large variété de crus. C'est, pour vous, l'occasion rêvée de plonger dans l'univers des vins neuchâtelois et de goûter aux nouveaux millésimes!

Les horaires d'ouverture sont les suivants :

- Vendredi 9 mai, de 16 h 00 à 20 h 00
- Samedi 10 mai, de 10 h 00 à 17 h 00

Le tarif pour cet événement est de CHF 30.-. Ce prix inclut :

- Un verre à vin
- La dégustation de vins chez les encaveurs partenaires
- L'accès gratuit aux transports publics sur le réseau Onde Verte le vendredi et samedi
- Un bon de CHF 5.- valable dans les restaurants partenaires
- Un bon de CHF 15.- valable chez les encaveurs partenaires pour l'achat de vin(s)

Ne manquez pas cette occasion unique de découvrir les vins exceptionnels produits dans le canton de Neuchâtel, dans une ambiance conviviale et chaleureuse.



Pour plus d'informations :

<https://cavesouvertesneuchatel.ch/>



DOMAINE

SAINT-SÉBASTE

Famille Kuntzer - Saint-Blaise

www.saint-sebaste.ch

La Biodynamie, un chemin prometteur vers la viticulture durable



CAVES DU PRIEURÉ

DE CORMONDRÈCHE

2036 Cormondrèche
info@prieure.ch

032 731 53 63
www.prieure.ch

LES VINS DE

Boris Keller

Caveau de dégustations

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

Le **NON FILTRÉ** fête ses **50 ans**

Le mercredi 15 janvier dernier, il y avait foule aux Anciens Abattoirs de La Chaux-de-Fonds, pour un moment exceptionnel : les cinquante ans du Non Filtré, premier vin de l'année. Après une conférence de presse marquant le lancement officiel de ce cru original neuchâtelois - la date est fixée par un décret du Conseil d'Etat - quelque 1'800 personnes ont pu déguster le millésime 2024, durant la soirée, auprès des 36 encaveurs présents.

Ces personnalités se sont exprimées lors de la conférence de presse, saluant le formidable travail des vigneron-ne-s et retraçant l'histoire de ce vin magnifique et expressif, élaboré, pour la première fois, en 1975, par Henri-Alexandre Godet. Aujourd'hui, le Non Filtré, environ 15% de la production de Chasselas, connaît un succès grandissant. Il se sert évidemment à l'apéritif mais il accompagne aussi parfaitement les poissons nobles du lac, voire certains fromages.

Il se déguste aussi en tarte (cf. recette de Marianne Rohrer / Vignolant 143). La Boulangerie de Colombier l'inclut dans la composition de son « Pain du mois » (février).

■ Texte : JFK

Photos : Chien-Yu Chen et NVT



■ On reconnaît, de gauche à droite, Simon Vouga, historien, conservateur du Musée de la Vigne et du Vin, Yann Huguelit, directeur de la Chambre neuchâteloise de l'Agriculture et de la Viticulture, Mireille Bühler, directrice de Neuchâtel Vins et Terroir et cheville ouvrière de la manifestation, Nicolas Joss, directeur de Swiss Wine Promotion, Laurent Favre, conseiller d'Etat, Thierry Brechbühler, président du Conseil communal de la Ville de La Chaux-de-Fonds, Claude-Eric Maire, directeur des Caves du Prieuré.



■ Les Vignolants (Jean-Paul Vuitel, Olivier Bovey, Jean-François Kunzi, Antonio Peluso, Heidi Gutleben, Pierre-Jean Erard, Jean Panés, Sandra Berger, Michel Fortin, de gauche à droite. Manquent sur la photo : Chien-Yu Chen, Alain Rapin, Christiane et Bernard Chevalley) étaient aussi de la fête.

Comme d'habitude, ils apportaient des touches de couleurs vives parmi les visiteurs. Des membres des autres confréries bachiques étaient également présents.



Le Neuchâtel Non Filtré a fêté dignement ses 50 ans

Je vous livre quelques anecdotes personnelles

HENRI-ALEXANDRE GODET

La légende veut que ce soit lui le «papa» du Non Filtré, dès 1975. S'il y a eu des vins non filtrés avant lui, c'est bien Henri-Alexandre qui l'a popularisé avec vigueur. Il a défendu fermement sa version de la chose, à savoir «qu'il s'agit d'un vin de qualité bouteille!».

Le Non Filtré est, au départ, une histoire des environs d'Auvernier.

En 1977, je voyais mon père, François Dothaux, taper à la machine à écrire, avec le petit «klink» du tabulateur à chaque retour à la ligne: NON FILTRÉ NON FILTRÉ NON FILTRÉ NON FILTRÉ NON FILTRÉ NON FILTRÉ NON FILTRÉ, à la manière de l'écrivain fou dans le film Shining, pour ensuite découper des bandelettes à apposer sur les bouteilles, après les avoir enduites de colle de poisson.

Mon père et Henri-Alexandre entretenaient de très bonnes relations ce qui fait que le Non Filtré a fait un détour par Cormondrèche.

Revenons à Auvernier. Henri-Alexandre organisait une sortie du Non Filtré au restaurant «Le Poisson» pour laquelle il engageait un orchestre de jazz...

Toujours à Auvernier, Roland Perret, dit Petchon, le tenancier de la pinte de «La Golée» s'offrait une annonce, dans la Feuille d'Avis de Neuchâtel, dans laquelle il clamait: «A la Golée à Auvernier, le Non Filtré est sorti!». Il revendiquait l'exclusivité de ce vin.

Aussi fut-il irrité quand il apprit, bien des années plus tard, qu'il y aurait, dorénavant une date officielle de sortie du Non Filtré. Il cria à l'atteinte à la liberté du commerce!!!

Pourquoi une date officielle de sortie? Lorsque j'étais chef caviste au Domaine de Montmolin, les patrons me demandèrent de mettre en bouteilles le Non Filtré plus tôt que celui de Godet, espérant ainsi des ventes supérieures. Les années 90 étant favorables climatiquement, le Chasselas avait, ces années-là, terminé ses deux fermentations à fin octobre déjà. Dès lors, pas de problème pour sortir un Non Filtré reposé avant Noël. Ce qui fut fait, à la grande joie du tenancier de «La Golée». Mais Henri-Alexandre était furieux.



Comme le nombre de producteurs de Non Filtré avait augmenté, les personnes concernées se sont réunies au Château de Boudry, à l'initiative de M. Zwahlen, directeur de l'Office des Vins et Produits du Terroir (OVPT). Etant à la tête de «l'Arche de Noé», ma cave à Cormondrèche, j'ai participé à cette réunion. Une quantité de revendications est sortie, au nombre desquelles figurent une date de sortie **et de fin**, une mise exclusivement en bouteilles de 75 cl, une bouteille commune, etc. Le seul socle commun était une date de sortie le troisième mercredi de janvier pour un vin non filtré qui aurait achevé ses deux fermentations et un arrêté du Conseil d'Etat pour instituer cela (en 1995). L'arrêté donne la



**Domaine
Brunner**

VIGNERON ENCAVEUR



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



DOMAINE DE
CHAMBLEAU

Louis-Philippe Burgat

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

légitimité à l'OVPT d'en faire la promotion cantonale, le Non Filtré n'étant plus une spécialité privée d'encaveurs d'Auvernier et des alentours. Bien sûr, tout n'est pas allé de soi! Les grands domaines avaient sorti le précieux nectar en litres, en demi-litres et en bouteilles. Cela fit fulminer Henri-Alexandre Godet, pour qui le Non Filtré ne pouvait être proposé qu'en bouteilles de 75 cl. Cependant, la popularisation du NF en bouteilles n'était pas évidente car les restaurateurs fixaient le prix du dl en fonction du prix payé pour la bouteille. Cela faisait cher le ballon, alors qu'au prix du litre de Neuchâtel Blanc, les clients en commandaient des tournées de 3 dl. Les grandes caves se défendirent en disant qu'elles faisaient effectivement une action... en mettant un vin, **de qualité bouteille**, en litres. Quant à Henri Alexandre Godet, pour se différencier, il mit du Non Filtré en magnums... une double qualité bouteille!

Depuis l'entrée en vigueur de l'arrêté, on connaît la traditionnelle sortie du Non Filtré au Péristyle de l'Hôtel de Ville, à Neuchâtel. A cette occasion, un encaveur farfelu a pris l'initiative de faire déguster son Cèil-de-Perdrix et son Pinot Noir non filtrés. Suite à l'incident, l'arrêté a été modi-

fié, en 2009, en indiquant que seul le Chasselas pouvait prétendre à l'appellation Neuchâtel Non Filtré.

Depuis le Non Filtré est produit par une trentaine de caves et sa popularité augmente d'année en année malgré le fait que les surfaces consacrées au Chasselas, dans le canton, diminuent considérablement. Il est « le premier vin suisse de l'année » comme aime à le présenter NVT.

TECHNIQUE

Dans les années 70, les caves n'étaient pas climatisées et le débouillage (action de séparer le moût de son trouble) n'était encore que peu pratiqué. Il en résultait des vins à fort « goût de terroir » et les troubles en suspens n'avaient pas la finesse actuelle. On disait même que les Non Filtrés faisaient « l'araignée » car on pouvait trouver des filaments grasseux de bactéries.

Le Non Filtré est un vin vivant! C'est toujours le cas, mais, aujourd'hui, on maîtrise beaucoup mieux la vinification. L'équipement généralisé des caves en installations frigorifiques a permis de réguler les fermentations et de faire ressortir la fraîcheur et les notes d'agrumes aujourd'hui typique du Chasselas Non Filtré.

Le Non Filtré est également un vin de garde. Depuis peu, les journalistes peuvent déguster des vieux millésimes lors de la conférence de presse. Il faut cependant veiller à mettre sous verre des vins secs, exclusivement, car une présence de sucre peut induire une fermentation ultérieure en bouteille puisque levures et bactéries n'ont pas été retenues dans un filtre! On connaissait au siècle passé « la Pousse », le fait que les vins en bouteilles pouvaient re-fermenter au printemps, au moment du réveil de la nature et pousser le bouchon...

CONCOURS

Les Non Filtrés neuchâtelois sont régulièrement récompensés au Mondial du Chasselas, dans la catégorie « vinifications spéciales ».



Belles découvertes et bonne dégustation!

Texte:
Yves Dothaux
Photos: NVT



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



N-SCHNEIDER.CH
+41 52 235 24 24



OENO PÔLE

**Machines de caves
&
installations vinicoles**

**DUPENLOUP
FABRIQUE DE POMPES**

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

Des « bibis pour les Vignolantes

Depuis un certain temps, des compagnes, de plus en plus nombreuses, surtout parmi les plus jeunes, estimaient que le béret porté lors des manifestations n'était ni très confortable, ni assez féminin. Près de trois ans se sont écoulés entre le début des discussions sur le remplacement de ce couvre-chef et la réception des bibis...

J'ai fait part de cette observation lors d'une réunion du Conseil de gouvernance mais au départ, elle n'a pas trouvé beaucoup de soutien. Ne voulant pas abandonner, j'ai poursuivi mes recherches et créé une pince à cheveux décorée de fleurs jaunes et rouges. J'ai présenté ce projet au Conseil qui a, cette fois, donné son accord permettant ainsi aux dames qui le souhaitaient de porter cette pince à cheveux au lieu du béret. Un certain nombre d'entre elles a beaucoup apprécié ce « couvre-chef » plus léger et plus féminin.

Lors d'une manifestation à laquelle participaient aussi d'autres membres de la Gouvernance, nous avons rencontré des confréries et, parmi elles, celle des Gourmettes dont les représentantes portaient un bibi orné d'une fourchette. Ce modèle a particulièrement attiré l'attention du gouverneur présent qui m'a immédiatement demandé de réfléchir à un projet de bibi pour les Vignolantes. L'adresse donnée par les Gourmettes ne m'a malheureusement pas permis d'établir de contact. Cela m'a obligée à poursuivre mes recherches. J'ai finalement trouvé Madame Rüegg, une chapelière passionnée, dans la Basse Ville de Fribourg, au « Chapeau de la Tour ».

Lors de notre première rencontre, j'ai lui apporté plusieurs types de robes ainsi que notre béret et la pince à cheveux. Très vite, elle a accepté de créer quelques modèles de base. Ceux-ci ont été présentés au Conseil de gouvernance, qui, après quelques ajustements et suggestions, a décidé de com-

mander 15 bibis. Leur fabrication a duré un peu plus d'un an, chaque modèle étant unique et confectionné à la main avec soin et passion.

Les bibis sont désormais prêtés aux dames de la Gouvernance et à celles qui participent régulièrement aux manifestations et qui souhaitent remplacer le béret.

Texte : Sandra Berger

Photo : Chien-Yu Chen



Découvrez
tout notre assortiment
sur www.mauler.ch

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

Abécédaire œnologique : les lettres J et L

Par les pouvoirs de l'Abécédaire, soyez transportés de la lettre J à la lettre L ! Nous ne ferons aucun cas de la lettre intermédiaire qui s'est immiscée dans notre avant-dernière édition.

JABLE

Rainure pratiquée à l'intérieur des douelles pour les barriques ou des douves pour un tonneau afin de maintenir les fonds (voir lettre B, Bouvet-Jabloir).

JAMBAGE

Opération consistant à courber les sarments de vigne (bague ou branche à fruit). Dans notre région, on parle de « Berclets » ... d'où le nom de la rue des Bercles à Neuchâtel.

JACINTHE

Désigne soit une couleur de vin : jacinthe claire, soit une note florale qu'on peut retrouver notamment dans le Sylvaner (Johannisberg).

JAUGE

Se dit d'un instrument servant à mesurer la contenance d'un fût ou la profondeur à laquelle on enterre un plant de vigne lors de la plantation. « Mettre en jauge » correspond à l'opération consistant à enterrer provisoirement les « poudrettes » ou « barbues » (plants de vignes) en attendant la plantation en plein champ.

JAUNE (vin)

Vin typique du Jura élaboré à partir du cépage Savagnin et vieilli 6 ans et 3 mois, minimum, sous voile. Il développe des arômes caractéristiques de noix, de curry, de safran et d'épices diverses. La bouteille de Vin Jaune a une contenance de 62 cl. La différence avec les 75 cl correspond à l'évaporation qu'on nomme « La Part des Anges », comme dans les Cognacs.

JAUNE (couleur d'un vin blanc)

Cette couleur est donnée par les pigments jaunes (flavones) existant dans les pellicules de raisin

des cépages blancs. Le jaune qualifie la robe de certains vins blancs selon plusieurs nuances :

- Jaune très clair à reflets verts : vin sec jeune à très jeune, Sauvignon Blanc.
- Jaune paille : vin sec à maturité, élevé en barrique comme le Chardonnay.
- Jaune or cuivré : vin liquoreux à maturité ou vieux vin potentiellement oxydé.



■ Dégusté le 1^{er} mai 2024 cet Yquem avait depuis longtemps passé du jaune-or à l'ambre !

JEFFERSON ET LE VIN

Thomas Jefferson (1743-1826), fut le troisième président des Etats-Unis et aussi l'auteur de la Déclaration d'Indépendance. On ignore souvent qu'il fut également un grand connaisseur en vins. En 1787, alors ambassadeur en France, il établit une classification des grands crus de Bordeaux bien avant le fameux classement de 1855. Il désigna déjà Margaux, Latour, Lafite et Haut-Brion parmi les plus grands.

JÉROBOAM

Grande bouteille d'une contenance de 3 litres correspondant à 4 bouteilles de 75 cl.

JÉSUS

Le vin, par la transsubstantiation, devient le sang du Christ lors de l'eucharistie dans la religion catholique, alors que les Protestants pensent que, lors de la Sainte Cène, cela n'est que symbolique. Jésus a transformé l'eau en vin lors des Noces de Cana. Ce fut son premier miracle. Peut-être connaissez-vous l'expression « le Petit Jésus en culotte de velours » ? Elle désigne un vin suave et velouté, particulièrement agréable à boire. Mais il faut savoir patienter des années pour que les tannins deviennent souples comme du velours ...



■ « La Vigne de l'Enfant Jésus »

J'ai eu l'occasion, avec Dominique Fornage, d'en déguster une verticale de 12 millésimes, depuis 1967 (c'était le meilleur !). Pourquoi ce nom ? Parce que, dans ce vignoble de Beaune appartenant à l'époque à un couvent, une sœur carmélite, Marguerite du Saint-Sacrement, eut une apparition. L'enfant Jésus lui révéla que le roi de France, Louis XIII allait avoir un héritier mâle dans l'année et ce, malgré la stérilité d'Anne d'Autriche. La sœur en fit l'annonce qui se révéla

exacte. Dès lors, on mit un crucifix dans la vigne qu'on renomma « Vigne de l'Enfant Jésus ».



Verticale de l'Enfant Jésus

JEREPIGA

Au Portugal ou en Afrique du Sud, il s'agit d'une boisson à base de moût de raisin muté par addition d'eau-de-vie avant toute fermentation. On utilise généralement du marc. Etymologiquement, le mot dérive du grec « hiera picra », qui désignait les médicaments sucrés contenant de l'alcool.

Selon le même procédé, on élabore le Macvin du Jura, le Ratafia bourguignon ou encore la Carthagène, dans le Languedoc. Le nom de cette dernière provient du fait qu'on ajoute un quart d'eau-de-vie à trois quarts de moût de Muscat.

JEUNE

Se dit d'un vin qui n'a pas encore développé tous ses arômes et qui gagnera à vieillir en bouteille. Un vin jeune présente généralement une ardeur caractéristique qui est appréciée dans le Non Filtré, premier vin suisse de l'année! Cependant, dans les rouges où le fruit se mêle à l'acidité et aux tanins, en créant un ensemble pas toujours équilibré, l'aération (passage en carafe) peut être bénéfique, particulièrement si la matière est dense et la structure tannique très présente.

JOHANNISBERG

Schloss Johannisberg : est un domaine du Rheingau ayant appartenu aux princes de Metternich. Il se situe non loin de l'université du vin de Gei-

senheim, en Allemagne. Seul cépage autorisé : le Rheinriesling dont le château produit les plus grands du monde.



Photo source : Schloss Johannisberg

En Valais, Johannisberg, désigne le cépage Sylvaner et non le Riesling. On dit aussi Gros Rhin. Pour ajouter à la confusion, le Domaine du Mont d'Or, à Sion, utilisait la couleur verte dite « Metternich » pour les capsules de ses flûtes du Rhin, nommées pour l'occasion « Valaisannes ». Cela n'a pas manqué d'indigner la Frau Doctor allemande, déléguée de l'OIV, lors de sa visite au Mondial des Pinots, à Sierre. Elle ne retrouvait pas ses petits!

JOUAL

Dans certaines régions de France, désigne une parcelle de vigne travaillée à la main ou avec un cheval.

JOURNÉE

En France également, ancienne mesure de surface utilisée dans les vignobles correspondant à la surface qu'un homme pouvait travailler en une journée. On trouve le Mannwerk ou « ouvrier bernois » (450 m²), « l'ouvrier neuchâtelois » (352 m²), « l'ouvrier vaudois » = 1 Fossorier = 50 perches carrées équivalentes à 450 m². Ne comparez pas les performances des ouvriers des différentes régions... il ne s'agit pas du même travail quotidien!

JOURNALIER

Travailleur occasionnel ou payé à la journée. Voir la parabole de l'Evangile de Matthieu « les ouvriers de la onzième heure » ...

JULIÉNAS

Un des dix crus du Beaujolais produisant des vins rouges à partir du cépage Gamay.

JUMELLES

Pousses doubles partant du même point sur un cep de vigne.

JURA (vins du)

Région viticole française produisant des vins particuliers comme le Vin Jaune et le Vin de Paille à partir de cépages spécifiques : Savagnin et Chardonnay pour les blancs, Poulsard et Trousseau pour les rouges.

JURY

Ensemble de dégustateurs qui a pour rôle de juger et de classer des vins, selon une table de notation, lors d'un concours comme celui des Sélections neuchâteloises. Celles-ci se sont informatisées en 2024 et chaque juré note le vin sur une tablette.



Jury des Sélections neuchâteloises au Château de Boudry

Neuchâtel
APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

ALAIN GERBER • VIGNERON-ENCAVEUR • HAUTERIVE

DOMAINE de MONTMOLLIN
Auvier - Neuchâtel

Grand-Rue 3
2012 Auvier
www.domainedemontmollin.ch

JUTEUX

Qualificatif utilisé pour décrire un vin présentant une belle concentration en fruit et une vivacité donnant une sensation de fraîcheur et de salivation en bouche.

LABEUR

Travail de la terre dans les vignes dont le labour, qu'il soit manuel ou mécanique. On connaît le vin de labeur, désigné chez nous comme « vin du croc », cédé aux ouvriers lors des pénibles travaux de la terre.

LABORATOIRE

Structure essentielle permettant à l'œnologue ou au vigneron de surveiller et de contrôler l'élaboration des vins. Le laboratoire effectue le dosage et l'analyse des échantillons de moût, de raisin et



Le laboratoire d'Auvernier bien engorgé après les vendanges.

de vin, au moyen d'analyses physico-chimiques ou spectrométriques. Le laboratoire d'Auvernier assure également le conseil, les suivis microbiologiques et organoleptiques pour la région Trois-Lacs et jusqu'à celle du Thunersee.

LACRYMA CHRISTI

Vin italien de la région de Naples produit sur les pentes du Vésuve. Son nom signifie « larmes du Christ ».

LACCASE

Enzyme d'oxydation présente dans le raisin qui oxyde les polyphénols (tannins et couleur) en utilisant l'oxygène. Particulièrement active lorsque le raisin est atteint de pourriture grise, elle peut causer des problèmes de stabilité et de qualité dans les vins.

LACTIQUE

Se dit d'une odeur fermentaire, rappelant celle du lait ou du beurre, présente lors de la fin de la fermentation malolactique (FML).

LACTOBACILLES

Bactéries responsables de la fermentation malolactique transformant l'acide malique en acide lactique (FML). En allemand, on parle de BSA qui signifie « désacidification biologique ». Elle est pratiquée sur tous les vins rouges et sur le Chasselas. Elle n'est pas effectuée sur les cépages blancs aromatiques, conservant ainsi plus de fruit et de fraîcheur.

LAGAR

Pressoir traditionnel portugais où le raisin est foulé aux pieds.

LARMES (OU JAMBES)

Traces transparentes laissées sur la paroi d'un verre, après avoir fait tourner le vin, indiquant la présence d'alcool, de glycérol ou de sucres. C'est



Larmes d'un Pinot Noir

principalement le glycérol qui produit les larmes ou festons. On dit que le vin « a du gras ». A ne pas confondre avec la maladie de la graisse dont les bactéries pédiocoques sont responsables.

LATITUDE

Les régions viticoles où prospère *Vitis Vinifera* se situent principalement entre 25° et 45° de latitude dans l'hémisphère nord. Cette répartition est susceptible d'évoluer avec le changement climatique. M. Schöpfer, directeur de l'Ecole d'Ingénieurs de Changins, dans les années 80, disait qu'aucune grande civilisation n'était née dans une zone impropre à la culture de la vigne...

LATTES (mise sur)

Stockage horizontal des bouteilles, notamment en Champagne, lors de la seconde fermentation, pour la prise de mousse. La durée minimale légale est de 15 mois pour le champagne brut, sans indication d'année, et de trois ans pour les millésimés. On considère que l'autolyse, qui permet aux levures mortes de céder au vin des substances indispensables à sa future subtilité, ne commence qu'après le 9^e mois. Plus le séjour sur lattes sera long, plus le vin sera complexe.

LAVAUX

Région viticole vaudoise en terrasses, au bord du Léman, classée au patrimoine mondial de

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

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

Visite
Apéritif
Dégustation
Vente directe

www.75cl.ch

Cave ouverte
Samedi de
10 à 12h00

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

l'UNESCO. Elle est célèbre pour ses vins de Chaselas et ses fameux « Trois Soleils » ! Si Dieu prête vie à votre chroniqueur, nous en reparlerons à la lettre V.

LE ROY DE BOISEAUMARIÉ (Baron Pierre)

Pionnier à l'origine de l'INAO (Institut National des appellations d'origine), né en 1890. Figure majeure dans l'établissement des appellations d'origine contrôlée en France, notamment par l'établissement de règles pour l'appellation Châteauneuf-du-Pape où il résidait.

LEUCONOSTOC

Famille de bactéries lactiques (*Oenococcus oeni*) responsable de la fermentation malolactique (FML) des vins. Se développent entre 20° et 30° C.

LÉVULOSE

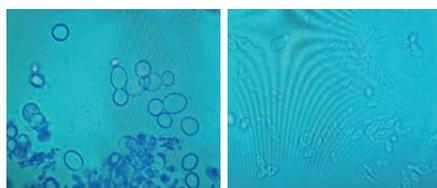
Sucre (fructose) présent dans la pulpe du raisin avec le glucose. Ces sucres fermentescibles (200-350 g/l) sont issus de la photosynthèse.

LEVURES SÈCHES ACTIVES (LSA)

Levures sélectionnées et déshydratées utilisées pour la vinification depuis les années 80. Auparavant, on comptait sur des fermentations « spontanées » ou bien on se procurait des levains liquides auprès des Stations fédérales.

LEVURES SÉLECTIONNÉES

De nombreuses souches commerciales sont disponibles pour la fermentation alcoolique. Elles sont choisies selon les objectifs de vinification et les cépages. On espère avoir oublié la fameuse levure qui produisait des Beaujolais au goût de banane !



Levures sélectionnées versus levures indigènes. Laboratoire Station viticole à Auvernier.

LEVURES INDIGÈNES

Micro-organismes naturellement présents sur les raisins (sur la pruine) et dans l'environnement viticole. Elles contribuent à la typicité des vins mais peuvent également provoquer des déviations et problèmes œnologiques. On les utilise pour préparer des pieds de cuve pour les départs en fermentation des vins bios et naturels.

LIÈGE

Matière naturelle imperméable constituée à 85 % d'air. On remarque les lenticelles, petits trous à la surface du bouchon. Moins il y en a, plus le bouchon est de qualité, avec un prix en relation. La longueur du bouchon se mesurait en « lignes » (0,225 cm). Ce sujet méritera un hors-série !



Ecorce de liège « tubée » pour extraire ce qui deviendra un bouchon.

LIGNEUX

Se dit d'un vin présentant une empreinte de bois trop marquée. A remarquer : le liège contient de la lignine et de la subérine. C'est cette dernière qui donne l'élasticité aux bouchons.

LIGNIFICATION

Dans la vigne, c'est le processus d'aoûtement transformant les rameaux verts en bois. Cette période coïncide avec le début de la maturation du raisin.

LILAS

Arôme floral caractéristique de certains vins rouges jeunes.

LIMÉ

Qualifie un vin dont les arômes sont atténués ou émoussés. On connaît aussi le « Blanc Limé », lorsque celui-ci est additionné de limonade.

LIMONÈNE

Substance aromatique terpénique rappelant les agrumes.

LINALOL

Composé aromatique majeur des cépages Muscat et Gewürztraminer, à l'odeur de rose.

LITCHE

Arôme caractéristique du Gewürztraminer. On utilisait auparavant le terme « rose fanée », lorsque ces fruits exotiques étaient encore absents de nos étals européens.

LISSE

Qualifie un vin souple et soyeux, sans aspérité.

LIVRE DE CAVE

Registre de gestion des vins incluant achats, sorties, notes de dégustation et suivi du vieillissement chez les amateurs éclairés. Pour les professionnels, il s'agit du registre de traçabilité de toutes les opérations, de la réception du raisin à la mise en bouteilles.

LIQUREUX

On distingue plusieurs méthodes d'élaboration de ces vins.

Ceux issus de « pourriture noble », comme les Sauternes ou les « grains nobles confidentiels » valaisans. Le développement du *botrytis cinerea* implique une concentration des sucres par évaporation. On procède à des vendanges par « tries » successives qui ne prennent en compte que les baies dites « rôties » atteintes par le mycélium du champignon.

Les Passerillés sur souche (Valais), sur claies de séchage (Neuchâtel, Amarone), ou sur Paille dans le Jura français.

Concernant les sucres résiduels, les vins sont dits Secs : jusqu'à 2 g/l

Moelleux : entre 12-45 g/l

Liquoreux : plus de 46 g/l.

LUMIÈRE

Il est établi que celle-ci influence le vin qui devrait être tenu à l'abri des rayons lumineux. En Champagne, on connaît le « goût de lumière ». En effet, des cuvées, excellentes lorsqu'elles étaient en cave, se sont trouvées altérées après des semaines d'exposition à la lumière des néons dans les supermarchés. De même, la lumière peut provoquer des troubles protéiques dans les bouteilles de cépages aromatiques, en bouteilles dans du verre blanc (filtrant moins les UV).

Lors des transvasage et des filtrations, on utilise des raccords « lumière » permettant de mirer le vin et d'évaluer sa turbidité.



Raccord « Lumière »

J'espère que tout cela est maintenant limpide pour vous ! Nous nous retrouverons à la lettre M pour la prochaine édition de l'Abécédaire.



Un vignoble qui fête ses 40 ans!

Tout le vignoble québécois est bâti sur les prémices mises en terre par deux ou trois vignerons aventuriers, en 1980. Les quatre décennies qui ont passé permettent d'établir un bilan, en chiffres et en expériences, pour voir l'avenir.

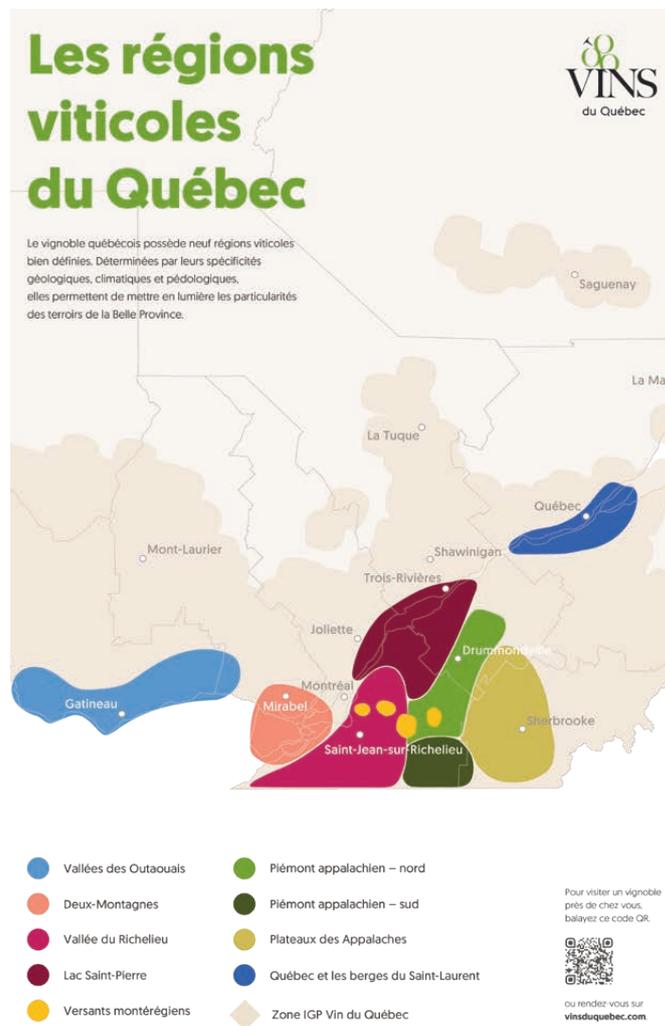
- 1535 : Jacques Cartier nomme « Isle de Bacchus » une île au large de la future ville de Québec. Elle était couverte de vignes sauvages dont les grappes aigrelettes désaltèrent ses marins.
- 1980 : Premier vignoble commercial : Le Domaine de « La Côte d'Ardoise » dans les Cantons de l'Est.
- 1985 : Cinq vignerons obtiennent le droit de vendre leurs vins mais seulement au domaine.
- 1996 : « Le Blanc de l'Orpailleur » est le premier vin vendu par la régie d'état (SAQ).
- 1998 : Les producteurs gagnent le droit de vendre leurs produits directement aux restaurants.
- 2016 : Les vins québécois sont mis en valeur aussi dans les épicerie (genre COOP).
- 2018 : Le 17 novembre, le gouvernement du Québec reconnaît l'indication géographique protégée « Vin du Québec ».
- 2023 : Etablissement des neuf régions viticoles du Québec qui souligne la variété des terroirs.

Pour faire du bon vin, il faut de 165 à 180 jours consécutifs sans gel et une bonne quantité de chaleur et de lumière pendant cette période végétative. Les régions les plus nordiques réunissent de justesse ces conditions.

Enoncé autrement, voici le travail accompli par les pionniers vignerons partis de zéro. Au Québec, le vignoble s'étend sur 1200 hectares, soit le double de celui du littoral neuchâtelois. Ce vignoble représente le 8 % de la superficie du vignoble canadien. Il est travaillé par 170 producteurs possédant un permis de production artisanale de vins.

99 cépages différents sont cultivés au Québec. Dix d'entre eux occupent 65 % de la superficie totale du vignoble : en blancs, Chardonnay, Frontenac Blanc, Seyval Blanc, Saint-Pépin, Vidal et, en rouges, Frontenac Noir, Marquette, Petite Perle, Pinot Noir, Seyval Noir.

Plusieurs cépages sont hybrides et résistants au froid mais la plantation de cépages nobles qu'on protège bien en hiver se répand.



On trouve plus de 1000 vins québécois : 47 % sont élaborés en blanc, 26 % en rouge, 17 % en rosé et le 6 % restant en mousseux. Pour les pétillants naturels, produits en méthode traditionnelle, le climat est favorable à la création de vins effervescents qui sont de plus en plus reconnus. D'ailleurs d'avril à octobre, les températures sont équivalentes à celles de la Champagne.

Les vins de glace ne sont pas comptabilisés ici mais ils représentent tout de même un fleuron de la viticulture.

Tout cela pour remplir 3 millions de bouteilles.



«L'hiver est un ennemi et, en même temps, un allié. C'est l'élément central du vignoble québécois, celui qui lui donne toute son unicité» déclare Mathieu Beauchemin, vigneron.

Ce beau développement a été rendu possible grâce à une petite révolution et une innovation québécoise : l'utilisation de toiles hivernales, qui a fait ses preuves pour protéger les cepes des froids mordants. Ces toiles, une fois étendues, créent une petite tente à hauteur des plants, sur la longueur des rangées, et ajoutent de l'isolation à la couche de neige.

L'œnotourisme est aussi en plein essor car les distances sont grandes et l'arrêt chez le vigneron est enrichi par un repas, une visite du domaine, des données didactiques et, bien sûr, une dégustation guidée souvent payante.

Tout est donc en place pour que l'objectif 2050 soit atteint avec succès par la seconde génération de vignerons. Plusieurs des pionniers étaient d'origine européenne. Maintenant, c'est la relève qui va se former en France mais aussi en Italie et dans certains vignobles des pays de l'Est.

À Montréal comme à Québec, une nouvelle cohorte de jeunes dégustateurs/trices, à travers les Pet-Nat, le vin orange et les barrigués, savoure le fait de boire canadien à l'heure des élucubrations du président de notre voisin du sud !



■ Texte rédigé sur les bases de la plaquette « les Vins du Québec » éditée par le Conseil des Vins du Québec : François Matthey Jonais, Amphitryon du Lac Blanc.

Crédit photos : Centre de recherche agroalimentaire de Mirabel et Domaine de Gélinas (Les Vignolants y ont pris un repas)



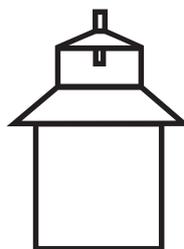
Plus de deux ans de patience pour développer une bulle fine et éclatante. Vibrant, il accompagnera toutes vos célébrations.

Découvrez-en plus sur
BOUVET-JABLOIR.CH

AUVERNIER
BOUVET-JABLOIR
MAISON FONDÉE EN 1923

La Maison Carrée

Vins d'Auvernier et d'Hauterive



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



La Frairie de Printemps

Conception « Les Cinq Sens » à Fontaines

Avec le restaurant « Le Silex », à Hauterive (Automne), et « Les Cinq Sens », à Fontaines (Printemps), La CV²N fait appel à deux traiteurs de haut vol. Les dégustateur/trice-s vivent, à chaque fois, une expérience surtout visuelle, gustative et olfactive extraordinaire qu'il leur est difficile de traduire véritablement quand ils/elle vous présentent les différents plats.

Le 21 janvier dernier, Damien Chanlon, maître traiteur, a présenté les différents plats du menu que vous dégusterez lors de la Frairie de Printemps, le samedi 22 mars 2025, au Château de Boudry.

■ Texte & Photos: JFK



Bavarois de petits pois Déclinaison de truite du lac

Non Filtré 2024, Domaine Divernois, à Cornaux

Petit salé et saucisson neuchâtelois revisités Lentilles béluga de « L'Ami Luron »

Pinot Noir 2022, Domaine Beyeler, à Auvernier

Pavé de Veau au « Major Benoît » Jus de veau réduit et pommes-de-terre confites Symphonie de légumes du maraîcher

« Les 3 Diablotins », Assemblage AOC 2022

Cave du CEP, à Cortaillod

Croustade de chèvre bio de Lignières aux fines herbes Confiture de figues

Sauvignon Blanc AOC 2023,

Cave Keller, à Vaumarcus

Entremet à la rhubarbe et son jus acidulé « Pampinus et Grana nobilis » flétri de Pinot Gris 2020

François Gasser, à Boudry

Café/Thé et mignardises



L'année viticole 2024

L'année viticole 2024 restera dans les annales comme une année singulière qui aura surpris et malmené tous les vigneron, rappelant, sans ménagement, l'amplitude des écarts météorologiques que nous réserve, et nous promet, le changement climatique. En effet, c'est autant la vigne que nos repères météorologiques qui ont été mis à mal d'avril à octobre.

Il fallait pourtant s'attendre à une année particulière. C'est de coutume lorsque le phénomène El Nino revient sur la côte ouest de l'Amérique du Sud. La climatologie mondiale s'en trouve chahutée compliquant grandement les prévisions météorologiques et privant les modèles de situations habituelles, de tendances à la fois familières et attendues.

Tout démarre début avril. A commencer par la vigne! Faisant suite à une fin d'hiver excep-

tionnellement douce, les bourgeons éclosent dès le début du mois avec un stade « pointe verte » mesuré le 8. C'est trop tôt! La vigne est vulnérable et les vigneron retiennent leur souffle en regardant le mercure descendre, chaque matin, jusqu'au 19 où, pendant cinq jours, les minima vont chuter jusqu'à -3.9° et -4.5° , à quelques centimètres du sol. Si une grande partie du vignoble cantonal est épargné, ce n'est malheureusement pas le cas des vignes situées dans les communes de Saint-Blaise, La Tène et Cornaux (cf. Vignolant 144). L'écueil du froid passé, les vigneron se mettent à espérer, début mai, l'arrivée de températures plus clémentes et plus favorables. Ils lorgnent dorénavant le moindre signe annonciateur de l'été. Ils ne le savent pas encore mais la saison, elle, va se figer. Une interminable situation de blocage oméga, centrée sur la Scandinavie, va générer, à la chaîne, une succession de gouttes froides qui, tour à tour, vont copieusement arroser le canton. Ainsi, phénomène rarissime, nous assiste-



rons à un quasi arrêt du développement végétatif de la vigne au stade « boutons floraux séparés », durant un mois. Un arrêt qui, en revanche, ne concernera en rien les pulvérisateurs puisque les précipitations incessantes forceront les viticulteurs à sortir pour constamment refaire les couvertures phytosanitaires. Il faudra ainsi à la vigne pas moins de 73 jours, depuis le stade « pointe verte », pour atteindre la floraison alors que, habituellement, 50 jours suffisent pour y parvenir. Entre temps, les nombreux épisodes pluvieux vont générer une pression « mildiou » hors norme. Tout le monde regardera impatiemment le ciel en s'attendant à ce que, à l'instar de 2016, 2021 ou encore 2023, l'été vienne offrir un peu de répit aux vigneron en finissant par s'installer, ramenant avec lui du chaud et du sec. Mais pas cette fois! L'espoir comme les vignes se feront doucher presque tout l'été. Comme aussi lors de cet épisode de grêle du 1^{er} août qui réduira encore la récolte de 15 à 28 % du côté

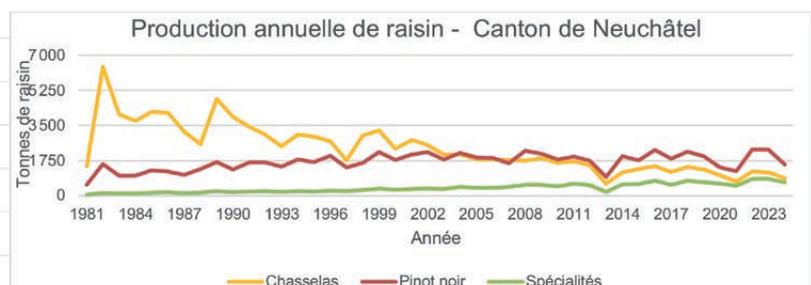
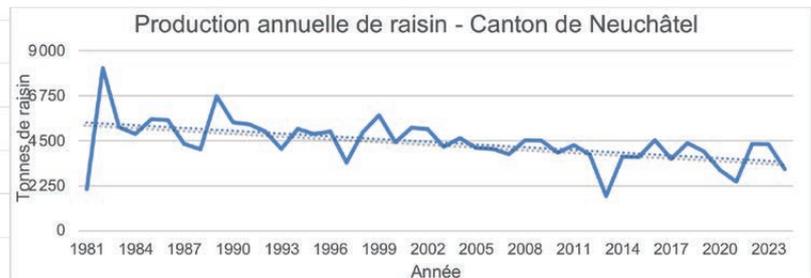
Phénologie - Viti

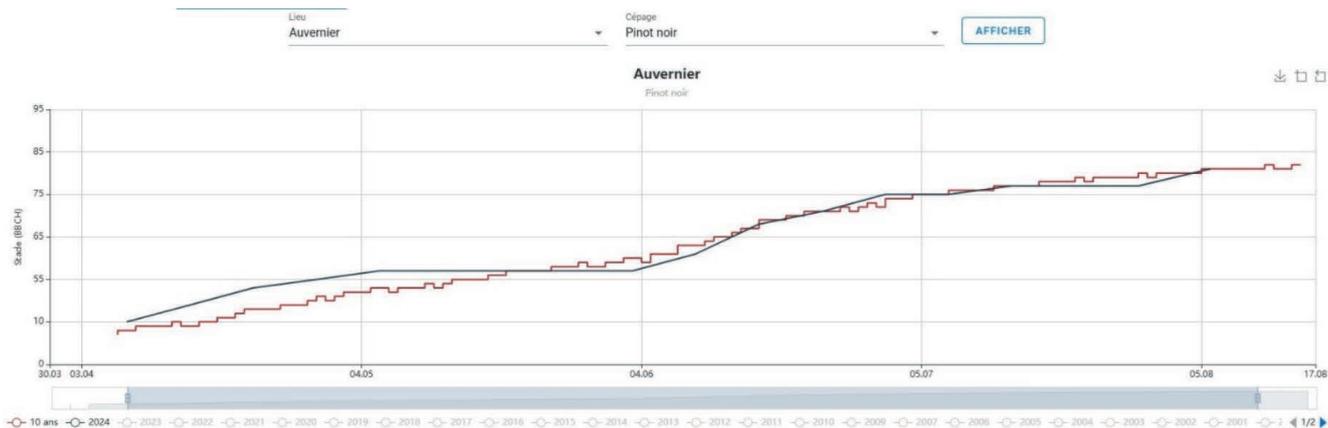
Tableaux des observations

Comparaisons des années

Comparaisons de lieux

Lieu	Année	Chasselas	Pinot noir
Auvernier	2024		
Date			
08.04.2024		10	10
15.04.2024		13	14
22.04.2024		14	53
29.04.2024		53	55
06.05.2024		55	57
13.05.2024		55	57
21.05.2024		57	57
27.05.2024		57	57
03.06.2024		57	57
10.06.2024		59	61
17.06.2024		61	68
24.06.2024		69	71
01.07.2024		73	75
08.07.2024		75	75
15.07.2024		77	77
24.07.2024		77	77
29.07.2024		77	77
06.08.2024		81	81





Date	Chasselas	Pinot noir
08.04.2024	10	10
15.04.2024	13	14
22.04.2024	14	53
29.04.2024	53	55
06.05.2024	55	57
17.04.2023	07	09
24.04.2023	10	10
02.05.2023	13	14
26.04.2022	11	12
02.05.2022	14	13
07.05.2021	11	13
18.05.2021	14	16
16.04.2020	10	11
21.04.2020	14	53
05.05.2020	53	55

Année	Stade 10-65: j!
2024	Stade 10-65: 73 j!
2023	Stade 10-65: 53 j.
2022	Stade 10-65: 43 j.
2021	Stade 10-65: 45 j.
2020	Stade 10-65: 58 j.

Année	Stade 10-65: j.
2024	Stade 10: 08.04 / début mai: 55
2023	Stade 10: 24.04 / début mai: 13
2022	Stade 11: 26.04 / début mai: 14
2021	Stade 11: 07.05 / mi-mai: 14
2020	Stade 10: 16.04 / début mai: 53

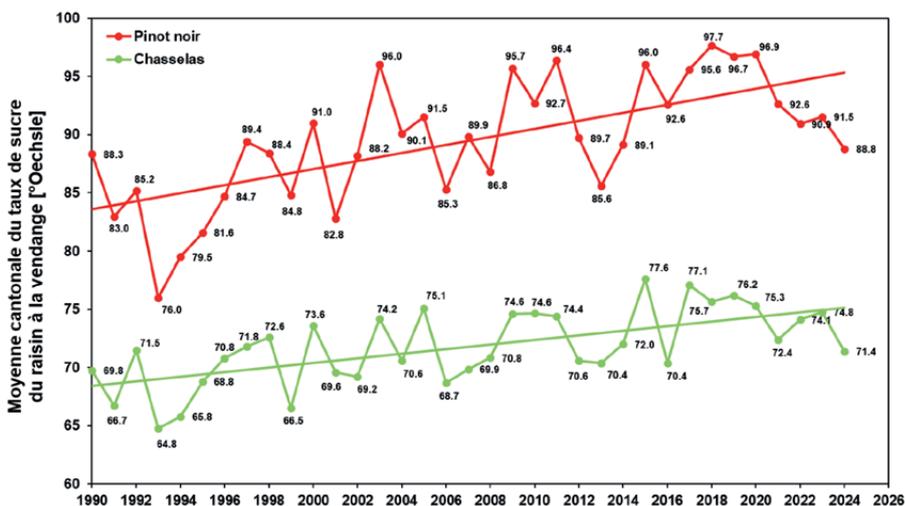
Stade 10: 25.04
Ø St. 10-65: 49.8 j.

de Serrières. Au final, ce seront 14 traitements en moyenne et 22 bulletins sanitaires émis par la Station qui auront été nécessaires pour réussir à sauver la récolte fortement menacée par le champignon.

Arrivé aux portes de septembre, le millésime 2024 ne s'avère ni précoce ni particulièrement tardif malgré la précocité record de son débournement. Mais la saison a été longue et les feuillages sont à bout. Une fois encore, des conditions froides et humides perturbent cette fin d'été, dans tout le canon, et finissent par provoquer bon nombre de vidages magnésiens sur toute la hauteur de la surface foliaire ce que nous n'étions plus habitués à voir depuis longtemps. Ajouté à cela, le mildiou qui finira par dégarnir les maigres chapeaux encore verts qui garnissaient les vignes, les privant des derniers organes capables d'effectuer une photosynthèse efficace. Ainsi, on se demande à

quand remonte le temps où les mois habituellement propres et propices à la période de maturation n'ont pas été aussi peu cléments... Les conséquences sont immédiates : les courbes tant

attendues de l'évolution des sucres s'avèrent poussives et décevantes. On comprend vite qu'il ne faut plus attendre la progression des sucres pour décider la date de récolte : c'est bien l'état



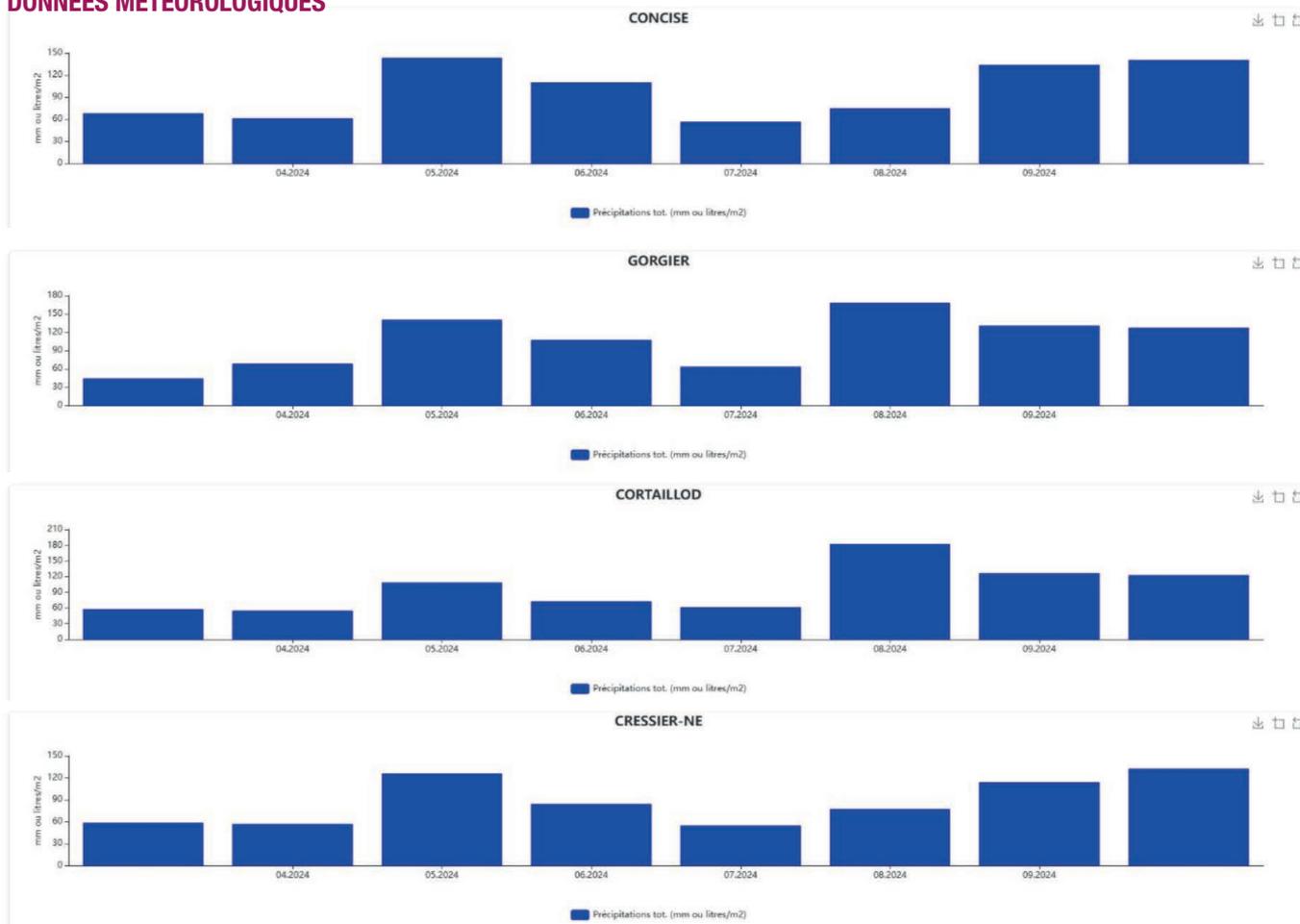
sanitaire, précaire, du raisin qui va déclencher les vendanges. De concert, à travers tout le canton, les Pinots Noirs seront les premiers ramassés dès les derniers jours de septembre. L'adage qui veut que «les petits millésimes nécessitent de hautes luttes» se vérifie une fois encore.

La récolte est plutôt discrète. Elle est la 5^e plus faible de ces 44 dernières années. Les sucres sont à peine plus élevés que ceux observés en 2016 et en 2013 pour le Chasselas et que ceux de 2013 pour le Pinot Noir. On retrouvera sans doute, dans les vins de 2024, des traits de caractères qui ont pu faire autrefois l'identité

des vins neuchâtelois, avec des vins frais et digestes. Mais ça, l'avenir nous le dira !

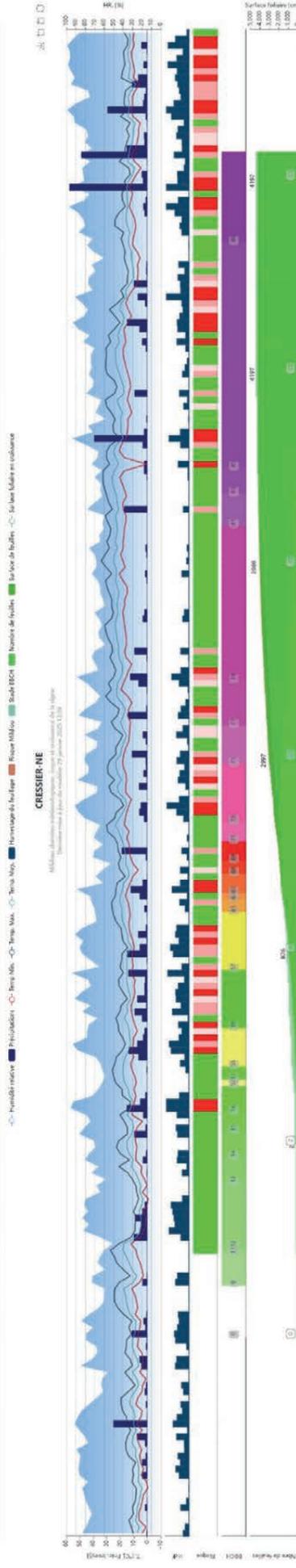
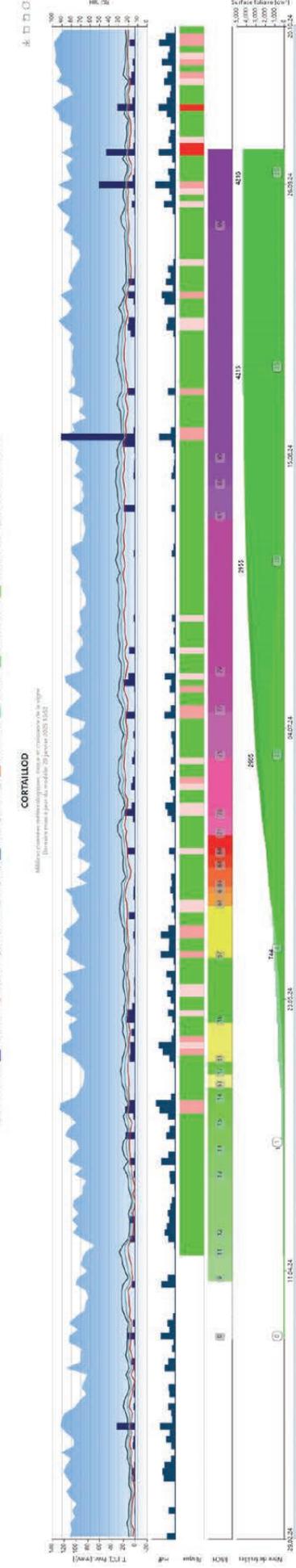
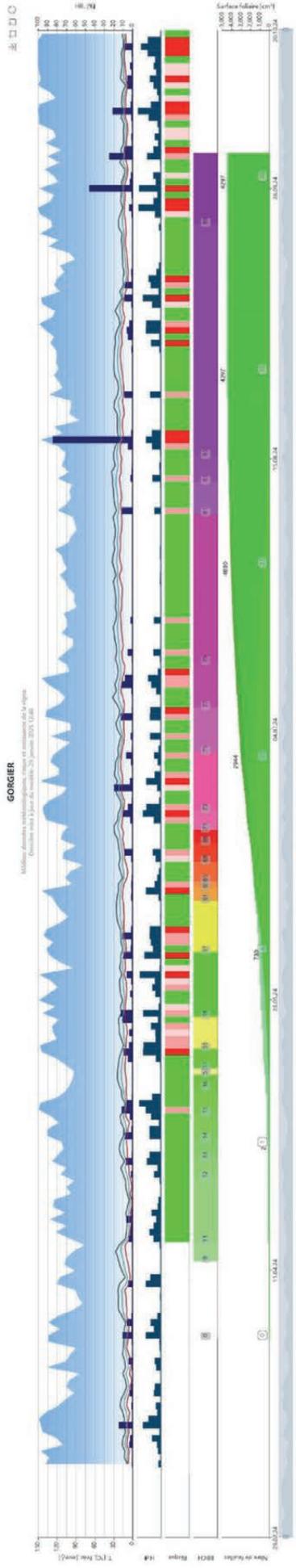
Texte et graphiques : Rémy-Alain Reymond, directeur de la Station cantonale de Neuchâtel
Photo : JFK

DONNÉES MÉTÉOROLOGIQUES



VENDANGES CANTONALES 2024

2005	1'831'087	1'831	14'649	1'909'231	1'909	15'274	391'399	391	3'131	4'131'717	4'132	33'054	5'985'829	0.690
2006	1'803'456	1'803	14'428	1'880'959	1'881	15'048	402'600	403	3'221	4'087'015	4'087	32'996	5'965'909	0.685
2007	1'775'232	1'775	14'202	1'607'628	1'608	12'861	438'696	439	3'510	3'821'555	3'822	30'572	5'946'013	0.643
2008	1'744'060	1'744	13'952	2'240'190	2'240	17'922	546'264	546	4'370	4'530'514	4'531	36'244	5'968'478	0.759
2009	1'855'255	1'855	14'842	2'097'152	2'097	16'777	548'601	549	4'389	4'501'008	4'501	36'008	5'950'497	0.756
2010	1'632'627	1'633	13'061	1'794'807	1'795	14'358	470'188	470	3'762	3'897'622	3'898	31'181	5'967'224	0.653
2011	1'723'951	1'724	13'792	1'948'469	1'948	15'588	608'171	608	4'865	4'280'591	4'281	34'245	5'973'100	0.717
2012	1'518'056	1'518	12'144	1'750'339	1'750	14'003	519'842	520	4'159	3'788'237	3'788	30'306	5'981'796	0.633
2013	597'203	597	4'778	936'134	936	7'489	198'070	198	1'585	1'731'407	1'731	13'851	6'017'155	0.288
2014	1'163'776	1'164	9'310	1'969'510	1'970	15'756	554'574	555	4'437	3'687'860	3'688	29'503	6'030'474	0.612
2015	1'331'809	1'332	10'654	1'760'259	1'760	14'082	587'751	588	4'702	3'679'819	3'680	29'439	6'044'453	0.609
2016	1'474'655	1'475	11'797	2'288'064	2'288	18'305	758'950	759	6'072	4'521'669	4'522	36'173	6'074'510	0.744
2017	1'193'228	1'193	9'546	1'853'071	1'853	14'825	548'001	548	4'384	3'594'300	3'594	28'754	6'059'616	0.593
2018	1'440'807	1'441	11'526	2'196'750	2'197	17'574	747'521	748	5'980	4'385'078	4'385	35'081	6'063'766	0.723
2019	1'309'253	1'309	10'474	1'977'918	1'978	15'823	676'665	677	5'413	3'963'836	3'964	31'711	6'056'033	0.655
2020	1'015'250	1'015	8'122	1'406'118	1'406	11'249	600'031	600	4'800	3'021'399	3'021	24'171	6'065'601	0.498
2021	705'598	706	5'645	1'232'321	1'232	9'859	506'072	506	4'049	2'443'991	2'444	19'552	6'033'899	0.405
2022	1'213'233	1'213	9'706	2'302'441	2'302	18'420	823'558	824	6'588	4'339'232	4'339	34'714	6'047'853	0.717
2023	1'167'885	1'168	9'343	2'298'599	2'299	18'389	842'150	842	6'737	4'308'634	4'309	34'469	6'039'994	0.713
2024	864'656	865	6'917	1'547'358	1'547	12'379	670'833	671	5'367	3'082'847	3'083	24'663	6'040'187	0.510
1995-2024	1'758'229	1'935	15'482	1'821'444	1'821	14'572	428'139	428	3'421	4'104'390	4'104	32'831	6'027'033	0.681
2005-2024	1'368'054	1'537	12'299	1'849'140	1'849	14'793	511'561	512	4'092	3'789'917	3'790	30'319	6'015'619	0.630
2015-2025	1'171'637	1'172	9'373	1'886'290	1'886	15'090	676'153	676	5'409	3'734'081	3'734	29'873	6'052'591	0.617



A la découverte du Grand-Duché du Luxembourg

Les 29, 30 et 31 août prochains, les Vignolants partiront à la découverte du Grand-Duché du Luxembourg et d'une partie de la vallée de la Moselle qui recèle un remarquable vignoble. Pour vous mettre l'eau à la bouche, les organisateurs, Robert Goffinet, Thérèse et Antonio Peluso, vous dévoilent les grandes lignes du programme qu'ils ont concocté...

Vendredi 29 août : départ matinal de Colombier, traversée de l'est de la France avec arrêt à Thionville pour le repas de midi. En milieu d'après-midi, arrivée à Luxembourg : visite de la ville en car et à pied, puis installation à l'hôtel.

Samedi 30 août : en milieu de matinée, départ pour la vallée de la Moselle et son magnifique vignoble. A Remich, embarquement pour une croisière repas

sur la rivière, affluent du Rhin. Vers 16 heures, visite de la Cave Saint-Martin suivie d'une dégustation et du repas du soir. En soirée, retour à Luxembourg. Dimanche 31 août : départ matinal pour Trèves, ville allemande fondée, en l'an 16 avant JC, par l'empereur romain Auguste. Subsiste la « Porta Negra », porte la mieux conservée de l'époque romaine. Visite guidée puis temps libre. En fin de matinée, départ pour Metz où sera pris le repas de midi. Dans l'après-midi retour à Neuchâtel.

Les organisateurs vous attendent pour vous faire découvrir l'un des plus petits états d'Europe. Ils vous enverront, évidemment, un programme détaillé prochainement.

■ Texte : Robert Goffinet

Photo : Office de Tourisme (Reichsburg)



A l'œuvre !

Confrérie des Brasseurs et Distillateurs de Wallonie

Le samedi 9 novembre 2024, Robert Goffinet, Danielle et Alfred Zehr ont participé, à Dinant (B), au Chapitre des Brasseurs et Distillateurs de Wallonie. Il y ont été reçus en tant que Chevaliers d'honneur.

A noter que nos deux confréries sont liées par un pacte d'amitié, signé à Neuchâtel, le 16 juin 1990, dans le cadre des festivités du 40^e anniversaire de la CV²N.

■ Texte & Photos : Alfred Zehr



La Confrérie des Poulardiers de Bresse

Le dimanche 24 novembre 2024, s'est tenu à Louhans (F) le 127^e Chapitre d'Automne de la Confrérie des Poulardiers de Bresse.

Après l'accueil « café et corniotte louhanaise » au Lycée d'Enseignement agricole privé de la Bresse, s'est déroulé le Chapitre avec l'intronisation de 27 nouveaux membres parmi lesquels figurait notre compagnon Vignolant, Bernard Schwarzenbach (photo), entre autres Grand Maître de la Confrérie des Escargotiers du Prince de Montbéliard. Y ont aussi participé Marie-Paule Geiser et Alain Geiser, chevalier de la Confrérie des Poulardiers.

Cette confrérie compte environ 4'000 membres à travers le monde, depuis sa création en 1962. Les nouveaux ambassadeurs pourront, à leur tour, contribuer à promouvoir la volaille de Bresse et la devise « Le bon vin fait liesse quand Poulet est de Bresse ».

La journée s'est poursuivie par un apéritif et un festin poularde animé et dansant.

■ Texte : Alain Geiser
Photo : Marie-Paule Geiser

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

QUESTION DU CONCOURS DU N° 147

Comment se nomme le dépôt qui se forme au fond des récipients contenant des liquides fermentés comme le vin et la bière et qui renferme des sels de potassium et de calcium.

Question subsidiaire : indiquez une expression contenant ce mot.

Envoyez votre réponse, à la rédaction (cf. Impressum), jusqu'au 26 avril 2025.

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° 146

Nous avons reçu 12 réponses exactes dans le temps imparti. Le tirage au sort a désigné **M. Philippe Donner**, de Bôle, que nous félicitons vivement. Il recevra, comme promis, trois bouteilles de vin provenant de l'Encavage de l'Etat, à Auvernier (Prix Ambassadeur 2024).

Réponse: Ces jeunes plants de vignes s'appellent des «poudrettes». Notre revue a consacré un article (N° 126, de décembre 2019) au pépiniériste Philippe Borioli, de Bevaix, dont le métier, encore mal connu, consiste, entre autres, à produire les poudrettes. La couleur rouge provient de la cire dont on enduit les jeunes plants.



Concours

AGENDA 2025

MARS

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

MAI

Ve-Sa 9, 10 *Caves ouvertes (cf. article dans cette revue)*

JUIN

Me 18 *Présentation de l'Œil-de-Perdrix (*)*

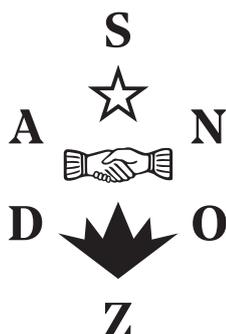
Ve 20 *Saint-Aubin-Sauges : Frairie de la Floraison*

Notez déjà :

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 / visite de Luxembourg et de Trèbes (Allemagne).*

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



SANDOZ VINS – NEUCHÂTEL
VITICULTEUR – ENCAVEUR

RUE DE LA DÎME 98
CH – 2000 NEUCHÂTEL

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

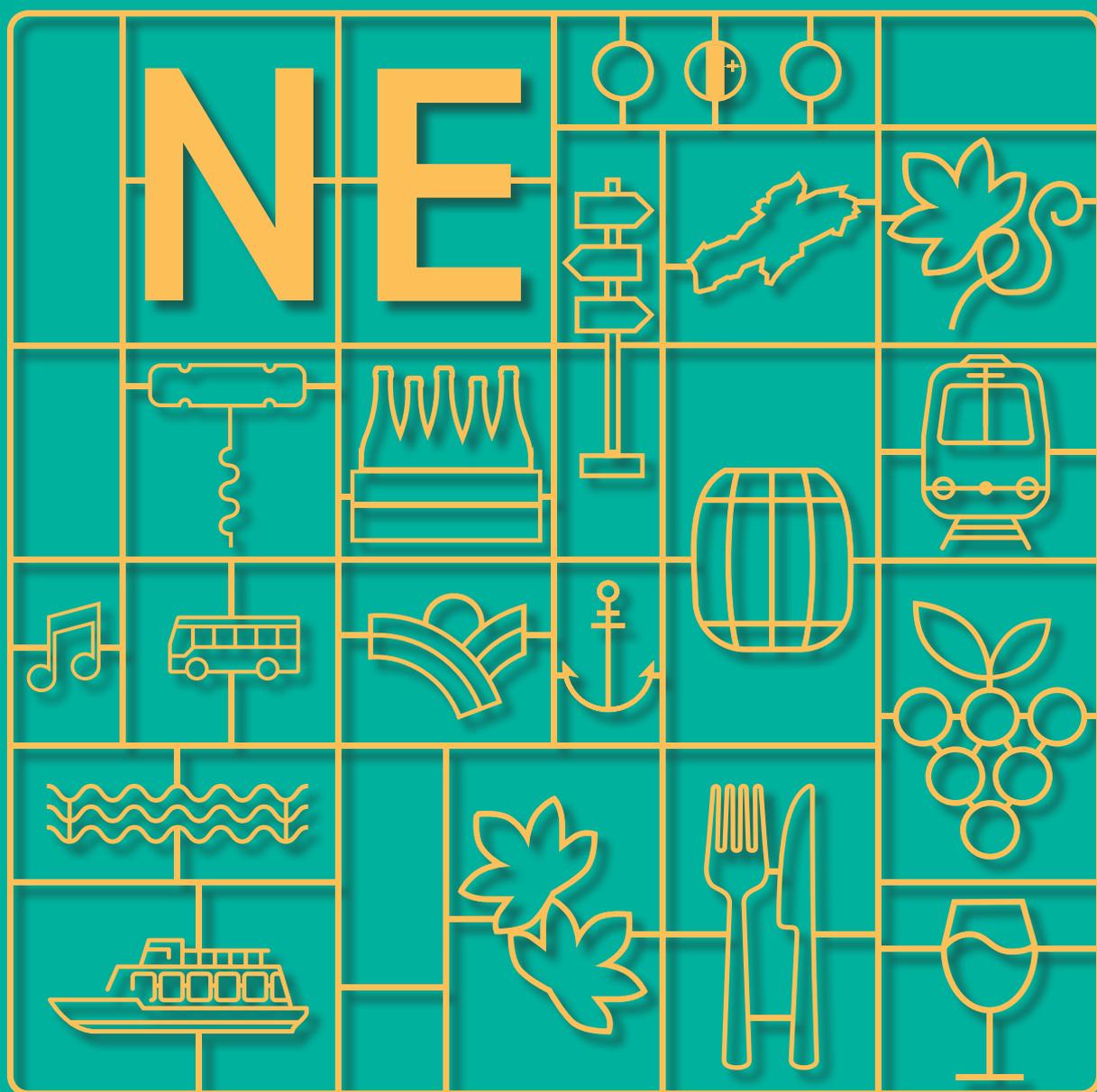
032 724 40 40

Oscar-Huguenin 31
2017 Boudry
www.mosergraphic.ch

CAVES *Neuchâtelaises*

OUVERTES

9-10 MAI



www.cavesouvertesneuchatel.ch

INFORMATIONS

