

Le Vignolant

N°148 | juin 2025

**Chantal Ritter Cochand :
« Un amour de métier »**



**Découvrez
aussi...**

**Editorial
« La Vigne, une
histoire déjà
longue »**

**Future expo
Quand l'histoire
viticole s'accorde**

**Québec
Un champion de
sommellerie dans les
rangées de ceps !**

Sommaire

- 3 **Editorial**
« La Vigne, une histoire déjà longue »
- 4 **Portrait**
Chantal Ritter Cochand : « Un amour de métier »
- 7 **Neuchâtel Vins et Terroir**
L'Œil-de-Perdrix en croisière
- 8 **Que font les Vignolants ?**
A l'œuvre !
- 14 **Future exposition**
Quand l'histoire viticole s'accorde
- 15 **Sortie 2025**
Luxembourg et la vallée de la Moselle
- 16 **Québec**
Un champion de sommellerie dans les rangées de ceps !
- 18 **Abécédaire œnologique**
La lettre M
- 22 **Agenda 2025**
Concours N° 148
Résultat du Concours du N° 147
- 23 **Revue le Vignolant**
Bulletin d'inscription

**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 Peseux, 032 725 12 96
administration@messeiller.ch – www.messeiller.ch

Couverture

Chantal Ritter Cochand (JG)



Photo : AZ

« La Vigne, une histoire déjà longue »



Alors que les Musulmans ont strictement interdit l'alcool, les Chrétiens ont imposé le partage du pain et du vin. Dans un empire romain désorganisé par les invasions de ceux qui ont été qualifiés de « barbares », ce geste symbolique a incité les moines à implanter la vigne dans toutes les régions qu'ils défrichaient. Chez nous, les « prieurés » ou les « abbayes » attestent cette activité. Après les « Grandes Découvertes », la vigne a été répandue sur tous les continents.

Un véritable drame est intervenu dans la seconde moitié du XIX^e siècle. Les échanges commerciaux ont favorisé l'arrivée d'un

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

Depuis le début d'une année, on découvre, progressivement, le millésime précédent, en fonction du type de vin. Des dégustations sont organisées ; les caves s'ouvrent...

J'apprécie tout particulièrement cette période. En savourant différents crus, j'aime bien me remémorer l'histoire déjà longue de « *vitis vinifera* ».

A fin de pouvoir abandonner son statut de nomade et de se sédentariser, « Homo sapiens » a dû apprendre à cultiver et à apprêter sa nourriture de base : les céréales. Il n'en a pas, pour autant, oublié les découvertes faites durant ses millénaires de pérégrinations. Il a certainement apprécié le fruit de cette liane qu'on appelle la vigne.

Depuis la plus haute Antiquité, nous en retrouvons des traces. Des fresques égyptiennes nous montrent de superbes grappes suspendues à des treilles. Mais quel vin en tirait-on ? Vu la chaleur, le moût devait fermenter spontanément. On est loin des précautions qu'on prend depuis un certain nombre d'années : vendanges carrément la nuit ou aux aurores, réfrigération immédiate pour permettre au raisin de conserver un maximum d'arômes...

On sait que les Grecs, puis les Romains étaient friands de ce breuvage, même si, semble-t-il, ils le coupaient avec de l'eau. Ce qui peut nous paraître, aujourd'hui, incongru mais, sans doute, avaient-ils de bonnes raisons de le faire. Le dieu qu'ils lui ont consacré est bien connu : Dionysos ou Bacchus. L'image qu'ils nous en ont transmise n'est guère flatteuse comparée à celle des autres divinités du Panthéon. On sait que des fêtes, les Bacchanales, étaient organisées en son honneur.

pucceron extrêmement destructeur, le phylloxéra, qui s'attaque aux racines et provoque le dépérissement du plant. Il a provoqué d'énormes dégâts, détruisant pratiquement des vignobles entiers. Au début, on ne savait pas trop comment s'y prendre pour lutter efficacement contre ce parasite. Le moyen le meilleur qu'on a trouvé est le greffage et l'importation de plants américains, plus résistants.

Aujourd'hui, personne ne met en doute l'importance de la recherche. On est parvenu à trouver des souches plus résistantes aux différentes maladies. On a mis au point des traitements moins nocifs mais qui, on l'a vu l'an dernier, nécessitent de la part du vigneron une attention et un engagement admirables.

« *Vitis vinifera* » est entre de bonnes mains. Ce qu'elle produit continuera à nous enchanter...

Chantal Ritter Cochand :

« Un amour de métier »

A 63 ans, Chantal Ritter Cochand est l'une des figures féminines les plus connues de la viticulture neuchâteloise et romande. Cette notoriété ne doit rien au hasard. Pour elle, la viticulture n'est pas seulement un métier, c'est surtout une vraie passion – née d'un coup de cœur –, qu'elle partage avec son mari, Yves Cochand, depuis près de quarante ans. Sa passion pour la vigne, c'est aussi le reflet de l'amour qu'elle porte à la nature dans son ensemble et qui inspire constamment sa façon de cultiver ses parcelles et de vinifier ses récoltes. Le Vignolant a rencontré Chantal dans son encavege du Landeron, dans la demeure qui fut celle de son grand-père maternel, vigneron et maraîcher.



La maison familiale historique, côté jardin, en plein cœur du Landeron, abrite l'encavege et l'appartement de la famille

Chantal, cette vigneronne si landeronnaise, n'est pas née au Landeron. Ses vingt premières années, elle les passe à Neuchâtel où elle suit sa scolarité qui la conduira à l'obtention d'une maturité commerciale. Son papa est originaire de Saint-Blaise mais il a passé sa jeunesse au Landeron. Sa maman, elle, porte le nom bien landeronnais de Bourgoïn, une famille représentée dans le village depuis le 15^e siècle. Or cette filiation est bien à l'origine de la passion de Chantal pour la vigne. Ses vacances au Landeron, Chantal les

passé souvent chez ses grands-parents, au jardin et à la vigne, lors des vendanges. Yves, lui, dessinateur-géomètre de profession, mais petit-fils de vigneron, baigne dès son plus jeune âge dans le monde de la viticulture. Il suivra un parcours semblable. Chantal le rencontrera à cette époque-là où les vocations se dessinent.

UNE TRAVERSÉE ÉPIQUE DU CANADA

Mais Chantal a l'âme aventureuse. La voici – elle n'a pas vingt ans – partie pour le Canada où sa

tante s'est établie. Elle sera jeune fille au pair en Ontario, près d'Ottawa. Elle se lance ensuite, avec une amie dans une traversée épique, en bus de ligne, de ce pays grand comme un continent, de l'Atlantique au Pacifique, sur plus de 5200 kilomètres. A l'été 1982, la voici de retour à Neuchâtel où elle devient secrétaire d'une chaîne d'apart'hôtels.

La même âme aventureuse la conduit ensuite à relever un défi inédit, avec Yves : celui de tenir un alpage au-dessus de Château-d'Éx.

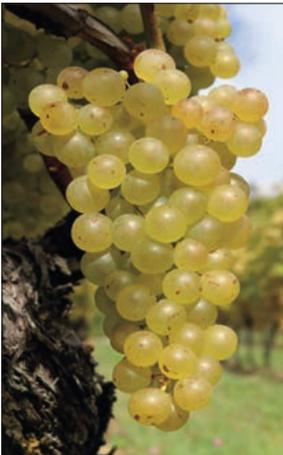


le landeron
Neuchâtel

Chantal Ritter Cochand
Vigneronne encaveuse

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

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



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

Pour un défi, c'en était un puisque leur rôle consistait à s'occuper, cinq mois durant, de 45 modzons (des génisses), « *mais heureusement sans devoir gérer une buvette en plus* », sourit Chantal – elle était alors âgée d'à peine 21 ans. « *Un travail dur* », reconnaît-elle. Mais les deux complices ont de l'énergie à revendre et ils viennent à bout de leur séjour en altitude. Curieusement, c'est là, sur les hauts de Château-d'Ex, que leur vocation commune prend subitement naissance, comme un coup de cœur partagé. « *Et pourquoi ne reprendrions-nous pas des vignes au Landeron ?* », se disent-ils. Chantal s'en ouvre à sa famille.

QUAND TOUT EST À FAIRE

A cette époque, le domaine ne comptait qu'un demi-hectare de vignes. Tout était à faire pour créer un encavage viable. Mais rien ne pouvait arrêter Chantal et Yves. « *Au début, la famille n'a pas été forcément enthousiaste, car elle savait combien le métier est difficile* », se souvient Chantal, « *mais elle n'a pas non plus refusé de nous permettre de nous lancer dans cette aventure* ». Et de belles vendanges en commun chez Jacques Renaud, au Petit-Cortailod, achèvent de les convaincre que leur voie était trouvée. Mais, pour Chantal, il s'agit maintenant de dénicher un stage chez un vigneron pour commencer sa formation professionnelle. Un chemin alors pavé d'obstacles pour une fille. Lors de ses recherches, Chantal s'entend dire : « *Ce n'est pas un métier pour les femmes* ». Ou, pire, « *J'ai besoin de quelqu'un pour laver les verres* ». Pourtant, rien n'arrête Chantal, qui n'est pas du genre à baisser les bras.

« JE NE SAVAIS PLUS MON NOM »

Chantal débute avec un stage chez Jules Auberson et ses fils, à La Neuveville. En janvier 1984, elle commence les travaux de la taille. « *Le soir,*

après 8 heures de travail en plein hiver, je ne savais plus mon nom ». Mais elle tient bon. Et sa détermination finit par payer, puisqu'elle obtient son Certificat professionnel de viticulture et d'œnologie, à l'Ecole supérieure de Changins, au cours de la saison 1985-1986.

Mais leur désir de découvrir le monde reprend Chantal et Yves. Les voici partis pour trois mois en Amérique du Sud, notamment en Equateur et au Pérou. Or le Pérou était alors en plein conflit armé avec les guérilleros du Sentier lumineux : une guerre civile qui a fait plus de 70'000 victimes entre 1980 et 1990. Autant dire que leur séjour au Pérou n'a pas été de tout repos. « *On a eu peur plus d'une fois* », se souvient Chantal, « *L'insécurité était partout* ». Pour ne rien arranger, leur voyage de retour n'est pas confirmé à la suite d'un couvre-feu. Au bout du compte, il n'y a plus qu'une place de disponible sur leur vol.

Une famille sud-américaine se serre et leur cède la place de leur enfant. Chantal et Yves peuvent donc faire leur trajet de retour. « *Un super voyage* », s'exclame pourtant Chantal qui garde un souvenir émerveillé des lieux visités.

UN TOURNANT CAPITAL

L'année déterminante pour le domaine, c'est 1987, avec la reprise en bonne et due forme du petit domaine familial du Landeron. Voici donc Chantal et Yves lancés pour de bon dans l'aventure. Et rien n'est facile. « *Beaucoup de dépenses, presque aucune rentrée. Nous avons dû racheter tout le matériel de cave et pour la vigne, il ne nous restait qu'un vieux rablet. Il a fallu acquérir un atomiseur et un motoculteur, le tracteur ne viendra que bien plus tard* ». Leurs deux filles, Marion et Laure, naissent en 1989 et 1991.



Chantal Ritter Cochand devant l'assortiment des vins du domaine. Un clin d'œil aussi à une fort ancienne tireuse, héritage du grand-papa vigneron de Chantal



CAVES DU PRIEURÉ
DE CORMONDRÈCHE

2036 Cormondrèche
info@prieure.ch

032 731 53 63
www.prieure.ch



Methode Traditionnelle
Mauler
MAISON FONDÉE EN 1938
CHIFFRE D'EXCELLENCE
BRUT 2018

EXPOVINA
ZÜRICH
expo
vin
GOLD 2022
WINE TROPHY

Découvrez
tout notre assortiment
sur www.mauler.ch

La même année, Yves rachète un tracasset déjà fatigué à Boudry. Le véhicule deviendra mythique au Landeron puisqu'à côté de son utilisation pour la vigne, il participera à quantité de manifestations locales et deviendra une véritable vedette des fêtes de la jeunesse. Yves en a fait récemment cadeau à un beau-fils pompier à Aigle. Le véhicule participera au prochain Championnat du monde des tracassets à Epresses, dans le Lavaux : il va allègrement sur ses 80 ans.

LE DOMAINE NE CESSE DE S'AGRANDIR

Mais, au fil des années, le travail acharné de Chantal et d'Yves leur permet de faire passer leurs surfaces cultivées de 5'000 m² à 5,3 hectares. Et l'encépagement se diversifie : outre le Chasselas et le Pinot Noir, le Pinot Gris, le Doral, le Sauvignon et le Divico sont plantés. La gamme des vins proposés comprend, notamment, pour le Chasselas, un Non Filtré, un vin traditionnel, et une cuvée 62, un vin qui a été élevé avec des levures issues d'un Räuschling 1962, du bord du lac de Zurich. Cette cuvée a été nommée, en 2013, dans le guide Parker par le critique Stefan Reinhardt, une reconnaissance rare ! Et une date, 62, qui tombe bien puisqu'elle marque... l'année de naissance de Chantal. Cette cuvée connaît toujours un succès considérable. Pour les rouges, outre le cru traditionnel, les gourmands se délectent notamment du Cru des Chantemerles, un Pinot Noir barrique d'exception provenant d'un des plus beaux coteaux du Landeron, un petit trésor élaboré avec amour dans le «*silence complice de la cave*», souligne Chantal.

LE TEMPS DE VIVRE

En 2019 pourtant, Chantal et Yves décident de ralentir la cadence pour pouvoir travailler «*plus gentiment*», façon de parler bien sûr, car ils continuent à déployer une intense activité. Actuellement, le couple ne loue plus de terres,



Dans le jardin, quelques souvenirs des pompes à dos d'autrefois

confie certains travaux à d'autres vignerons et vinifie la vendange de 3 hectares de vignes. «*Nous avons toujours élevé des vins de cépage*», explique Chantal, «*parce qu'ils sont le reflet des millésimes. Nous voulons être les plus proches possibles de la nature. Nous avons bien sûr débuté par des méthodes de culture classiques, mais nous avons rapidement évolué vers la production intégrée. Nous avons procédé à des traitements de plus en plus naturels. Lorsque la biodynamie est arrivée, ses principes étaient difficiles à comprendre et à appliquer. Mais j'ai pris des cours auprès de spécialistes comme Pierre Masson, et j'ai pu compter sur l'appui de vignerons de la région. C'est l'approche que nous suivons. Nous avons complètement arrêté, depuis plusieurs années, d'utiliser des traitements*

chimiques dont on ne connaît pas les impacts sur l'être humain. Je le constate : on se sent beaucoup mieux dans les vignes en bio, comme dans les jardins d'ailleurs.

CONFIANTE EN L'AVENIR

Chantal est optimiste quant à l'avenir de la viticulture suisse et davantage encore pour la viticulture neuchâteloise dont les succès dans les concours régionaux, nationaux et internationaux vont croissant. «*Mais il faudra tout de même parvenir à proposer des prix raisonnables, même si nous avons des produits de niche, pour assurer sa pérennité. L'argent ne fait pas tout, il faut aussi maintenir de bons contacts avec la clientèle qui vient dans nos caves*».

Si la passion de Chantal pour la viticulture est intacte, elle craint de voir croître constamment les exigences administratives et les contrôles de tous ordres. «*Au début, les choses étaient simples, maintenant la multiplication des obligations implique un travail énorme, qui pèse lourd sur les petits domaines. Il faudrait tout relever, à la minute près, c'est exagéré. Je pense aux jeunes en particulier qui veulent se lancer dans ce beau métier. Nous voudrions d'abord nous occuper de vigne et de cave, mais toutes ces contraintes imposées, c'est beaucoup trop. Les grands domaines disposent de spécialistes, pour les autres, c'est extrêmement compliqué*».

UNE DÉCISION À VENIR

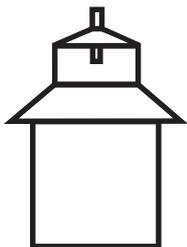
«*Nos filles font de belles carrières professionnelles en dehors de la viticulture. Quant à notre domaine, même si Yves est en retraite et que j'y serai bientôt, nous n'avons pas encore décidé à quel moment arrêter*».

Quand on vous disait que c'est la passion qui anime Chantal...

■ Texte et photos : Jacques Girard

La Maison Carrée

Vins d'Auvernier et d'Hauterive



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

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

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

Visite
Apéritif
Dégustation
Vente directe

www.75scl.ch

Cave ouverte
Samedi de
10 à 12h00



L'Œil-de-Perdrix en croisière

L'Œil-de-Perdrix, ce vin « rosé » élaboré exclusivement à partir de Pinot Noir, est l'un des joyaux des vignobles neuchâtelois et, osons-le, suisse. Il est reconnu pour son raffinement et ses arômes subtils. Une macération courte lui confère la teinte particulière qui lui a donné son nom et développe une palette aromatique de petits fruits rouges, accompagnée de notes délicates et légèrement épicées. L'Œil-de-Perdrix est un vin frais et minéral, idéal pour l'apéritif. Mais il se révèle aussi en harmonie avec une grande variété de mets.



Pour mettre en valeur cette perle du terroir neuchâtelois, Neuchâtel Vins et Terroir (NVT) a mis en place une expérience de dégustation unique en son genre. En collaboration avec la LNM Navigation (Navigation sur les Lacs de Neuchâtel et de Morat), NVT propose des croisières-dégustation sur les eaux paisibles du lac de Neuchâtel, à bord d'un bateau qui arbore fièrement les couleurs de l'Œil-de-Perdrix. Cette croisière permet aux passagers de savourer ce vin d'exception tout en naviguant sur le lac, leur offrant une vue imprenable sur les paysages environnants, avec des reflets dorés sous le soleil couchant et une brise estivale apaisante.

A bord, des vigneron passionnés guideront les participants à travers les nuances de l'Œil-de-Perdrix, leur partageant l'histoire et les secrets de sa production. L'occasion parfaite de vivre une immersion totale dans l'univers viticole du Littoral, tout en profitant de l'environnement naturel exceptionnel du lac.

Les croisières « dégustation » se dérouleront à plusieurs dates tout au long de l'été. Elles offriront ainsi une opportunité unique de combiner plaisir de la dégustation avec la vision de la beauté des paysages du lac.

Les croisières « dégustation » se dérouleront à plusieurs dates tout au long de l'été. Elles offriront ainsi une opportunité unique de combiner plaisir de la dégustation avec la vision de la beauté des paysages du lac.



Détails de l'événement :

- Dates : 22 mai, 26 juin, 17 juillet, 21 août, 18 septembre
- Prix : CHF 20.– par personne
- Animations et jeux pendant certains trajets du week-end (horaires disponibles en ligne).

Il est possible de privatiser des bateaux pour des événements privés.

L'Œil-de-Perdrix est un symbole du patrimoine viticole de notre canton, alliant tradition et innovation. Sa finesse, son équilibre et son authenticité en font un choix parfait pour les journées estivales. Pourquoi ne pas profiter de cette occasion pour lever votre verre et découvrir les trésors du vignoble neuchâtelois, tout en admirant un paysage magnifique vu du lac ? Une expérience inoubliable qui ravira vos sens et marquera vos souvenirs de l'été.

Texte : JFK d'après NVT

Photos : NVT

Plus d'informations sur neuchatel-vins-terroir.ch

A l'œuvre !

Les différentes robes

Lors des Frairies de Printemps et d'Automne et s'ils participent à un événement – présentation du Non Filtré et celle de l'Œil-de-Perdrix, fête des/de la vendange(s), ouverture des Jardins musicaux... – les Vignolants qui exercent une charge portent une robe et une médaille particulière qui diffèrent selon la fonction (de gauche à droite)

Serge Divernois, gouverneur, membre des IV Ministraux

Jean-Paul Vuitel, membre du Conseil de Gouvernance

Philippe Donner, représentant du Conseil des Villes et Villages (Bôle-Milvignes)

On prête une cape aux autres Vignolants qui participent à ces manifestations.

■ Texte : JFK

Photo : Chien-Yu Chen, prise au Château de Boudry, le 22 mars 2025



Cressier: la Fête du Vin nouveau

Les 2, 3, 4 mai derniers, le village de Cressier était en liesse pour célébrer le vin nouveau. Les Vignolants ont participé, nombreux, à la fête.

La commune de Cressier compte près de 2000 habitants. Elle a, avec celles du Cerneux-Péquignot et du Landeron, la particularité d'être restée catholique dans un canton devenu protestant. Elle possède, évidemment, une longue histoire mais nous n'en retiendrons que quelques éléments.

Personne n'a bien sûr oublié ce tragique mois de juin 2021 qui a vu le village être dévasté par une crue monstrueuse. Aujourd'hui, les plaies sont heureusement pansées.

Mais remontons un peu dans le temps. En 1879, une nouvelle église remplace la Chapelle du Rosaire qui doit être démolie. Depuis cette date, la « Jeunesse » organise une course aux œufs, « La Dédicace », chaque premier dimanche du mois de mai.

En 1975, on parvient à la convaincre de partager sa fête avec les autres sociétés villageoises pour célébrer le vin nouveau. Voilà cinquante ans que ça dure, presque sans interruption !

Cette année, le Comité d'organisation, présidé par Bastien Monnet, a conçu une fête en impliquant tous les acteurs possibles, y compris les enfants qui se sont déguisés en Vikings. Les dix-huit Vignolants, en majorité des femmes, comme les membres des autres confréries présents, ont effectué les deux tours du cortège qui a parcouru le village, le samedi après-midi.

■ Texte : JFK

Photo : Sandra Berger



La Frairie de Printemps

Accueil et intronisation de deux membres de la Confrérie des Chevaliers du Livarot

Cette année, nous avons eu le plaisir d'accueillir et d'introniser deux dignitaires de la Confrérie des Chevaliers du Livarot. Cette confrérie a été fondée en 1989, à l'occasion du tricentenaire des premières traces officielles du fromage de Livarot, né dans son berceau du Pays d'Auge, en Normandie. Ce fromage, dit simplement « Livarot », est cité, pour la première fois, en 1690, dans un document du « Fonds du Baillage de Caen ». Il a obtenu l'AOC en 1975, puis l'AOP en 1996.

La Confrérie a pour but de mettre en valeur le savoir-faire et le patrimoine régional à travers le produit phare qu'est le Livarot. Elle ambitionne également de promouvoir la gastronomie et les produits du terroir, le patrimoine historique, culturel et touristique et les spécificités traditionnelles du Pays d'Auge.

La Confrérie compte vingt dignitaires et comprend deux ambassades régionales. Elle tient son chapitre à la mi-mai.

Candice Bustany (vice-présidente) et Pierre Bustany (trésorier) ont été intronisé-e-s en qualité de « d'aimable compagne » et « d'aimable compagnon ». Ils ont offert un Livarot à notre compagnie.

Texte : JFK

Photo : Chien-Yu Chen



BOUCHONS

Produits.
Services.
Solutions.

Le bouchon parfait
pour tous vos vins.



- Bouchons naturels
- Bouchons techniques
- Bouchons pour vins effervescents

Représentation pour la Suisse romande

Vincent Burgat | +41 79 554 97 64 | vincent.burgat@n-schneider.ch
Bastien Albiez | +41 79 468 33 20 | bastien.albiez@n-schneider.ch



N-SCHNEIDER.CH
+41 52 235 24 24



*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 Frairie de Printemps

C'est dans le fief de la CV²N, le Château de Boudry, que s'est déroulé le 74^e Chapitre et Frairie de Printemps, le samedi 22 mars dernier. Douze personnes sont devenues membres de la compagnie...

Derrière la lourde porte qui les sépare du cellier (CEnothèque), les membres du Conseil de Gouvernance et ceux du Conseil des Villes et Villages attendent patiemment. Soudain, une sonnerie de trompettes, jouée par Christophe et Pascal Perrenoud, retentit : la cérémonie des intronisations, moment le plus solennel, va débiter...

Sandra Berger, Maître des Cérémonies, salue le public nombreux et s'exclame « Au nom de Bacchus, je déclare ouverte la cérémonie des intronisations du 74^e chapitre de la Compagnie des Vignolants du Vignoble neuchâtelois ». Elle appelle les membres des deux conseils à la rejoindre. Ceux-ci s'avancent, précédés de la bannière portée par Sylvain Ischer.

Le gouverneur en titre prend aussi la parole en souhaitant que cette soirée soit exclusivement festive.

■ Sandra Berger, Maître des cérémonies, a intronisé : Arnaud Besson (Exégète de précieux crus), Lina Veliz-Schöpfer (Fine praline des ceps végétalisés), Kilian Winz (Eminent pédagogue proche de nos crus) (de gauche à droite). Sylvain Ischer tient la bannière



■ Mario Albrici (Fin bec des produits d'ici et d'ailleurs), Naeveen Begni (Passionné et défenseur de notre noble terroir), Carlo Monnat (Sécuritaire précieux des fêtes bachiques), Tania Gfeller (Princesse de la grappe bérochale) ont été intronisés par Jean-François Kunzi, vice-gouverneur a.i. (de gauche à droite)



■ Marie-France Matter, Grand Maître des clés, a intronisé Michel Aubert (Forgé au cœur de Neuchâtel), Anouk von Allmen (Bienfaitrice du renouveau de la terre), Pierre-André Bonvallat (Assidu sociétaire des causes bénévoles). (de gauche à droite)



■ Benjamin Pasquier (Randonneur de coteaux viticoles) et René-Pierre Nicolet (Missus dominicus des Balises), de gauche à droite, ont été intronisés par Serge Divernois, Gouverneur



Sandra Berger et Serge Divernois en compagnie des intronisé-e-s qui, en levant leur verre, ont promis solennellement de «tout mettre en œuvre, en tous lieux et en tous temps, pour travailler au bien du Vignoble neuchâtelois et de ses nobles produits, le Blanc et le Rouge, provenant des terres sises entre Le Landeron en bise et Vaumarcus en vent, la montagne en joran et le lac en uberre». Ils/Elles ont ensuite reçu leur médaille et signé le Livre d'Or



A l'issue de la cérémonie, les quelque 100 participants ont partagé un verre – ou deux ? – de Chasselas, Non Filtré en tête, offert par les communes de Cornaux, de Laténa et de la Grande Béroche, moment agréable de convivialité.

En la Salle des Chevaliers, ils ont ensuite dégusté, avec un grand plaisir, le traditionnel dîner de gala conçu et réalisé par «Cinq Sens». Sandra Berger, Jean-François Kunzi, Michel Fortin et Jean Panés ont présenté chacun des plats et le vin qui l'accompagnait (voir numéro 147).

Frairie de Printemps 2025 / Remerciements

A l'équipe de « Cinq Sens »



A Marianne et à Pierre-Alain Rohrer ainsi qu'à leur employée



■ L'équipe de « Cinq Sens », avec la dernière touche apportée à une fabuleuse entrée

Rencontre annuelle des confréries neuchâtelaises

Sa véritable appellation est : Rencontre des associations neuchâtelaises en lien avec la vigne, le vin et le terroir.

Cette réunion a traditionnellement lieu en février, à Cressier, au Caveau de l'Entre-deux-Lacs et son organisation ainsi que le financement de l'apéritif sont assumés par les différentes confréries, à tour de rôle.

En 2024, la CV^N s'était engagée à convoquer et à présider la rencontre de 2025 alors que les Anyssetiers, représentés ici par Monique Chollet, avaient promis d'offrir l'apéritif. Ces derniers ont vu les choses en grand, le 19 février dernier, en proposant des amuse-bouche raffinés et abondants à tel point que la choucroute servie après la réunion a eu moins de succès qu'à l'accoutumée.

Sous la direction de notre gouverneur, Serge Divernois, la partie officielle a commencé par des remontrances à l'encontre des sept confréries qui n'ont pas daigné répondre à la convocation alors que cinq se sont excusées et treize sont présentes. Les délégués ont décrit leur association et dévoilé les manifestations prévues en 2025. Cela nous a permis d'apprendre, entre autres, que les Chevaliers du Bon Pain étaient très fiers d'avoir pu adouber cinq nouveaux membres alors qu'il n'y en a habituellement qu'un ou deux par année. Ça a été aussi l'occasion de découvrir des nouvelles compagnies comme l'association de dégustation à l'aveugle « La Cataracte », qui demande aux participants à ses frairies de suivre, au préalable, un cours de dégustation.

La rencontre de 2026 aura lieu le 11 février. Elle sera organisée par la « Noble Compagnie des Olifants » et l'apéritif sera offert par la Confrérie du Gruyère.

■ Texte : Jean Panés
Photos : Chien-Yu Chen



Quand l'histoire viticole s'accorde

Robe, corps, caractère, souplesse... Quand on parle du vin en français, on en parle souvent comme on parlait autrefois des femmes. On le dit élégant, capricieux ou séducteur, il a une robe, un nez et parfois même du charme ! C'est ainsi toute une grammaire genrée qui se dessine dans nos façons de le décrire, de le goûter, de le juger. Mais que révèle ce langage ? Et que cache-t-il ? C'est le constat sur lequel s'est basé le Musée de la Vigne et du Vin, au Château de Boudry pour élaborer sa prochaine exposition intitulée « *La vigne n.f. Le vin n.m* »

A l'origine, une série de constats et de conversations : dans les réserves du musée, les livres, les traditions et les souvenirs transmis, les femmes et les hommes ont souvent des rôles bien définis. On parle plus souvent d'un caviste et d'un tonnelier ou d'une vendangeuse et d'une effeuilleuse. L'envie d'explorer cette histoire et de confronter la tendance actuelle de recherche sur l'histoire du genre à la réalité viticole neuchâteloise s'est donc peu à peu imposée. Il s'agit moins de « rétablir une vérité » que de proposer une lecture différente, sensible, inclusive.

Cette exposition interroge donc les rôles et les relations des femmes et des hommes qui ont forgé le patrimoine viticole neuchâtelois. En replongeant dans ses collections, le musée veut offrir une nouvelle façon d'interroger les outils, les tableaux et les différents objets qu'il conserve en ses murs. Car oui, du travail de la vigne aux salons de dégustation, la vigne et le vin n'ont jamais été neutres et il est grand temps de décanter quelques idées reçues !

En choisissant de croiser les époques, les genres et les récits, le musée propose un regard pluriel. Quelles tâches étaient réservées aux femmes dans les domaines viticoles ? Qui signait les étiquettes ? Qui parlait du vin, et comment ? Comment sont représentés les vigneronnes et les vigneronnes ? Dans un monde en plein changement, ces stéréotypes se fissurent, comme des cuves trop pleines, et ne demandent qu'à être interrogés. Nous vous invitons donc à venir découvrir cette exposition dès son vernissage cet été, ainsi qu'à poser vos propres questions et à déboucher la réflexion autour d'un verre dans ce magnifique écrin que représente le Château de Boudry.

■ Texte : Simon Vouga,

Conservateur du Musée de la Vigne et du Vin

Photo : Fond de la Station viticole d'Auvernier
(plaque photographique)



■ « Un homme au milieu des femmes » (ou inversement)



Les vins Porret

— Famille vigneronne depuis 1858 —

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

Sortie 2025 : Luxembourg et la vallée de la Moselle

Vous le savez puisque vous avez reçu l'invitation : les 29, 30 et 31 août prochains, les Vignolants partiront à la découverte de la ville de Luxembourg et des splendides vignobles de la vallée de la Moselle. Les organisateurs, Robert Goffinet, Thérèse et Antonio Peluso, nous ont préparé un magnifique programme. Alors, inscrivez-vous !

Le vendredi 29 août : départ, à 7 h 00, de Colombier (parc du Sporting). Dans un car confortable de l'entreprise Hertzseisen-Giger, nous prendrons la direction de Luxembourg avec des arrêts à Saint-Hippolyte (café-croissants) et à Thionville (repas de midi). En milieu d'après-midi, nous arriverons à Luxembourg, nous visiterons la ville et nous nous installerons à l'hôtel, avant de prendre le repas du soir.

Le samedi 30 août : en fin de matinée, nous partirons pour la vallée de la Moselle. A Remich,



nous embarquerons pour une croisière-repas sur la rivière. Nous découvrirons et admirerons les charmants vignobles qui la bordent. Au retour, nous visiterons la Cave Saint-Martin dans laquelle nous dégusterons les crus régionaux. Puis après

un temps libre, nous prendrons le repas du soir. Nous regagnerons Luxembourg, en soirée.

Le dimanche 31 août : nous quitterons l'hôtel de bon matin pour nous rendre à Trèves. Nous

ferons un tour de ville en car panoramique. Nous disposerons d'un moment libre avant de rejoindre Metz en suivant la Moselle. Nous y prendrons le repas de midi. Dans l'après-midi, nous rentrerons à Colombier, non sans nous arrêter à Saint-Blaise, à la Cave Saint-Sébastien pour boire le « coup de l'étrier ». Merci à la famille Kuntzer de nous recevoir.



■ Texte : JFK
Photos : Office de
Tourisme
(Luxembourg / Remich)



Un champion de sommellerie dans les rangées de ceps!

Les vignobles québécois sont souvent dirigés par des immigrants qui apportent leur culture et leur savoir-faire au sein de la communauté des vignerons autochtones.

Le vignoble «Lano d'Or» se situe à une heure de route de Montréal, dans la région de Lanaudière. C'est un Québécois, M. Coutu, qui l'a fait sortir de terre et un peu du fleuve car le vignoble, établi sur la rive nord, se mire dans les eaux du Saint-Laurent.

En 2007, près de 3000 plants ont été alignés sur ce terrain soigneusement choisi pour son sol riche en glaise et en calcaire qui profite aussi de la douceur du climat. Il faut savoir que, pour ces raisons, quatre autres vignobles sont installés dans le village de Lanoraie.

Le domaine comprend une superbe bâtisse munie de grandes terrasses équipées pour la restauration de groupe. Le cellier et les installations viticoles sont de premier ordre. C'est un très bel endroit où l'on ne vient pas seulement pour le vin. Les mariages et les activités corporatives peuvent y trouver tout le nécessaire pour réussir les rencontres.



■
L'entrée du Domaine

M. Coutu a mené son vignoble à maturité puis, en 2020, M. Bruno Méryl et son épouse, Carine Bihion-Pilat, avec deux associés en sont devenus propriétaires.



■
Le vignoble: 12'000 plants de Marquette et de Fontenac Gris

Bruno Méryl est arrivée, en famille, au Canada, en 2013. Il avait un solide bagage en sommellerie avec des titres de champion dès ses débuts dans le métier : vice-champion de France des jeunes sommeliers et plus tard, entre autres, il sera demi-finaliste du championnat du monde. Sa carrière le mène à diriger, lui et son épouse, un restaurant qu'ils enrichiront de la plus grande carte des vins au monde (certifié par le Guinness Book).

A 50 ans, il poursuit son rêve en s'installant, avec son épouse, à Lanoraie, pour «Lano d'Or», pour les reflets du soleil sur les eaux du grand fleuve



Bruno Méryl fait déguster son Pet Nat

et sur les grappes qui mûrissent sur les berges. Bruno Méryl va mettre en œuvre toutes ses connaissances et son habileté gustative dans l'élaboration de ses vins.

Le vignoble est constitué seulement d'hybrides américains, ce qui garantit un taux élevé de survie, après l'hiver. Les Blancs sont bien représentés dans la gamme offerte, avec sept produits dont un Pet Nat et un barriqué. Les Rouges passent aussi un temps en barriques, ce qui leur donne une meilleure assise. Tel que je l'ai expliqué dans mon précédent article, les vins de «Lano d'Or» jouissent de l'appellation certifiée IGP Lac Saint-



Le Chais principal et la terrasse donnant sur le Saint-Laurent

Pierre. Leur attrait vient aussi de la culture raisonnée avec une signification dans la même philosophie : pas plus d'intrants que nécessaires et le moins d'interventions possibles afin d'obtenir des vins qui caractérisent bien le domaine.

La proximité de Montréal en fait une belle étape pour une dégustation ou plus, avec la possibilité de visiter les caves et en apprendre sur le métier de vigneron, ce qui constitue toujours un plus, surtout avec un vigneron-sommelier de si grande expérience.

Bruno Méryl a accepté de répondre à quelques questions.

Quels ont été vos premiers défis à la reprise du domaine? «*Tout réapprendre selon les conditions nord-américaines pour produire de meilleurs vins.*»

Est-ce que la vente au domaine est importante? «*La vente sur place et lors d'événements sont majoritaires et, surtout, sans intermédiaire.*»



Rosé, Blanc, Rouge, Rouge «barrique» au nom des quatre filles de Bruno Méryl, en fonction de leur tempérament

Quel avenir voyez-vous pour la viticulture au Québec? «*Il sera beau si la bureaucratie prend moins de place : permis et règlements accaparent le tiers de mon temps.*»

Parlez-nous du millésime 2024. «*Belle année sans plus avec un peu de maladie à la fin. Mais le vin est encore jeune et, avec les barriques, nous devons attendre pour en dire plus.*»

Cinquante ans de Non Filtré à Neuchâtel. Et ici? «*Nous avons le Pet Nat qui reçoit un bel accueil ; il est dégorgé mais il garde des lies en suspension.*» Il peut être légèrement pétillant.

La dégustation que nous avons faite, sous les auspices de M. Méryl, nous autorise à dire que les vins du domaine «Lano d'Or» sont remarquables. Le fait de récolter les grappes sur des cépages hybrides permet de renouer avec des arômes plus réguliers, sans les prédispositions des vins québécois au goût de poivron vert et à un surplus d'acidité. Bravo!

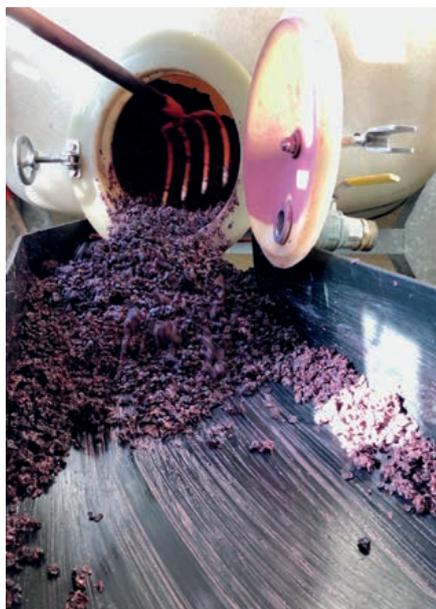
Les Vignolants reviendront à Lanoraie!

Abécédaire œnologique : la **lettre M**

Votre Abécédaire progressant, nombre de termes ont déjà été traités au travers de leurs synonymes ou de processus déjà décrits comme les fermentations. Les définitions seront en conséquence plus lapidaires.

MACÉRATION

On distingue trois types de macération. La **macération pelliculaire** (spécialités blanches), la **MPF** (macération pré-fermentaire à froid) et la **macération fermentaire**. La première permet, après avoir égrappé et foulé les baies de raisin, de favoriser la mise en solution dans le moût des précurseurs d'arômes situés dans la peau du raisin (pellicule). Ce sont comme des millions de pièces de puzzle qui permettront aux levures d'assembler les arômes variétaux du futur vin. Le temps de contact dépend de l'intensité variétale qu'on veut obtenir et de la température (généralement à froid), sachant qu'une température plus élevée a pour conséquence d'extraire également les colorant jaunes de la peau, les flavones.



■ Fin de macération, décuvage

La macération prolongée des cépages blancs, suivie de la fermentation avec les baies, permet d'obtenir des vins oranges, lesquels auront les mêmes caractéristiques que les vins rouges en matière de tannins. Certains producteurs conduisent la vinification en « Vin Nature », sans intrant, et comptent sur la charpente tannique pour garantir la conservabilité.



■ Vin orange issu de cépage blanc macéré

Toujours dans la macération pelliculaire, on pourrait classer la vinification en Ciel-de-Perdrix. Avant le réchauffement climatique, le raisin arrivait froid. Pour que le futur vin ait de la couleur on procédait à une macération. On disait alors que l'Ciel-de-Perdrix était un « Rosé d'une nuit » ! Actuellement le pressurage direct du Pinot Noir, arrivant chaud à la cave, donne déjà une robe bien suffisante.

La MPF des raisins rouges est réputée produire des vins plus aimables au niveau des tannins, avec des arômes de petits fruits. Elle nécessite de pouvoir maintenir la masse à basse température, durant plusieurs jours, avant d'initier la fermentation proprement dite.

La macération classique, suivant la température (contrôlée ou non) et le temps avant pressurage, permet de choisir le type de vin produit, en fonction de l'extraction de la couleur et des tannins, situés les deux dans la peau des raisins. On peut alors distinguer des vins de type primeurs, classiques ou de garde.

MALBEC

Ce cépage rouge, originaire du Sud-Ouest de la France, porte également le nom de Côt. A Cahors, il produisait des vins de grande garde. Le réchauffement climatique a permis de produire, plus rapidement, des vins plus aimables, même dans notre région. Il est devenu, depuis des décennies, un cépage emblématique du Chili et de l'Argentine.

MAGNUM

C'est un flacon d'une contenance de 1,5 litre, soit l'équivalent de deux bouteilles. Il a un goulot identique à la bouteille « européenne » et est obturé par un bouchon pour cette bouteille standard. On lui prête la réputation d'une conservation idéale du vin.

MALOLACTIQUE

Communément appelée deuxième fermentation, elle permet, par l'action de bactéries, la désacidification biologique des vins, transformant un diacide (malique) en monoacide (lactique). Elle peut abaisser de moitié l'acidité totale des vins. Elle est surnommée « désacidification biologique » en allemand (BSA).

MARSANNE

Cépage blanc de la Vallée du Rhône française, dénommé Ermitage ou Hermitage en Valais et produisant des vins riches, complexes, d'une belle acidité. En compagnie de la Petite Arvine, il remplace progressivement la Rèze dans la composition du Vin des Glaciers, grâce à sa vivacité qui assure une bonne aptitude à la garde.

MÉDOC

Prestigieuse région viticole du Bordelais, réputée pour ses grands crus classés, depuis 1855, dont l'encépagement est plutôt axé sur les vins de garde.

MERLOT

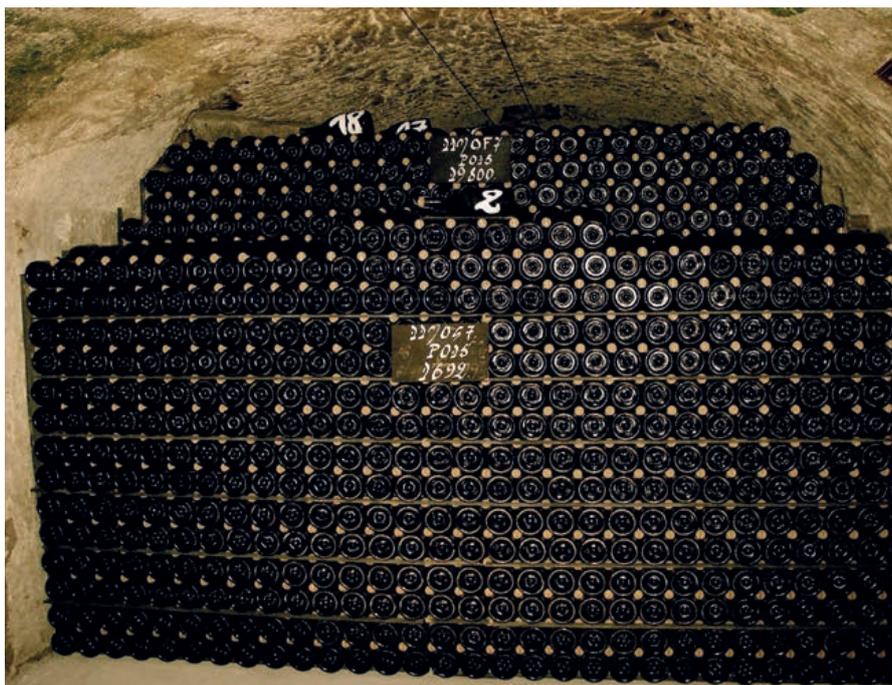
Cépage rouge originaire de Bordeaux (Pommérol) et planté dans le monde entier. Au Tessin, il a depuis longtemps contribué au bond qualitatif de la région. Plus récemment, les Merlot de la Côte vaudoise et de Neuchâtel ont fait la preuve de leur potentiel en gagnant nombre de récompenses au concours mondial de ce cépage.



Vin effervescent versus vin tranquille

MÉTHODE CHAMPENOISE

Procédé d'élaboration des vins effervescents avec seconde fermentation en bouteille. Cette appellation est réservée à la seule région de Champagne. Ailleurs en France, on connaît les Crémants dont le temps de garde, avant la com-



mercialisation, est réduit. Le terme « Méthode traditionnelle » s'applique à tous les vins vinifiés avec prise de mousse en bouteille, comme c'est le cas à Neuchâtel.

MILLÉSIME

Année de récolte des raisins, indiquée sur l'étiquette. Cette mention peut faire office de numéro de lot s'il n'y a qu'une mise en bouteille du vin en question. Les vins de qualité sont tous millésimés dans la catégorie « vins tranquilles ». Par contre, les flacons de 50 cl et ceux d'un litre dont le contenu est servi en « vin ouvert » ne portent pas la mention de l'année. Pour les vins effervescents, qui sont la plupart du temps produits par assemblage, il n'y a pas d'indication de l'année. Les cuvées millésimées sont le fait d'années particulièrement équilibrées, climatiquement, et qui peuvent être élaborées sans assemblage.

On parle d'effet millésime lorsque les conditions sont différentes de la norme et obligent à une consommation des vins différée ou anticipée. C'est rarement le cas depuis le nouveau millénaire mais on a constaté récemment des dates de vendange à un mois d'intervalle. Ça n'est pas forcément négatif puisque, lorsque la maturité se fait hors des jours tropicaux (>30°C), on conserve plus de fruit et de fraîcheur.

MINÉRALITÉ

Caractéristique gustative évoquant des sensations minérales (pierre, silex, craie) et pouvant avoir une finale saline, la plupart du temps reflétant le terroir. Cependant, cette notion, popularisée ces dernières années par les sommeliers, est remise en cause par la science organoleptique. En effet, une étude Interreg franco-suisse

DOMAINE DE
CHAMBLEAU
Louis-Philippe Burgat

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

a démontré que le terme «minéralité» était le moins signifiant du vocabulaire appliqué au vin et que ce qui était minéral pour une population ne l'était pas pour une autre! Le fait que le vin soit vinifié dans du bois ou qu'il soit victime d'une certaine réduction peut conduire à interpréter cela comme de la minéralité. Nous y reviendrons à la lettre T comme terroir. D'ici-là, consolez-vous avec les notes de « pierre-à-fusil » typiques de la minéralité de certains vins valaisans.

MISTELLE

Boisson obtenue en ajoutant de l'alcool au moût de raisin avant fermentation. Dans cette catégorie, on trouve le Ratafia bourguignon et le Macvin du Jura, tous deux mutés (voir plus bas) avec de l'eau-de-vie de Marc. La Carthagène du sud de la France est différente dans le sens où le mutage est effectué avec de l'alcool blanc (d'origine viticole). Cela permet de conserver le caractère du moût de départ, en l'occurrence le Muscat.

MOELLEUX

Vin doux contenant des sucres résiduels. Indications en rapport avec la teneur en sucre : « Demi-sec » de 4 à 12 g/l. « Moelleux » de 12 à 45 g/l. « Liqueureux » à plus de 45 g/l.

MONASTRELL

Nom espagnol du cépage Mourvèdre.

MOSCATO

Nom italien du Muscat. Ce cépage produit, dans ce pays, des vins aromatiques souvent doux et effervescents.

MOÛT

Jus de raisin non fermenté. Le « Moût » est fraîchement pressé et le « Jus de Raisin » a subi une

pasteurisation pour assurer qu'il ne parte pas en fermentation... comme dans le « **MILÈNE** ». Le Milène, principalement vendu, à l'époque, au Café de la Vigne, à Cormondrèche, était la véritable potion magique de toute une région. La consommation était de une à trois bonbonnes de 25 litres par jour, le plus souvent interrompue par l'arrivée des gendarmes!



Moût en fermentation spontanée

MOURVÈDRE

Cépage méditerranéen donnant des vins puissants et particulièrement tanniques, par exemple dans la région de Bandol.

MUSCADET

Vin blanc sec de la Loire, particulièrement apprécié avec les fruits de mer.



Les moules et les huîtres, parfait accord avec le Muscadet



Concours Mondial du Muscat à Frontignan

DOMAINE
SAINT-SÉBASTE
Famille Kuntzer - Saint-Blaise
www.saint-sebaste.ch
La Biodynamie, un chemin prometteur vers la viticulture durable

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

Vins mutés du Sud de la France
en élevage oxydatif au soleil

MUSCAT

Famille de cépages très aromatiques aux notes de raisin frais et de fleurs. Si on parle de famille, c'est que les vins produits dans l'est de l'Europe le sont avec du Muscat Ottonel, alors que les Muscats qualitatifs du Sud de la France et de Samos le sont avec du « Muscat à petits grains » ou « de Frontignan » ou encore du « Muscat d'Alexandrie ».

La particularité ampélographique du cépage est d'avoir, en alternance : une grande dent, une petite dent, sur le pourtour de la feuille.

MUTAGE

Opération consistant à stopper la fermentation par un ajout d'alcool. Dans les Muscats des Beauges-de-Venise, de Frontignan, de Lunel ou de Rivesaltes, on laisse aller la fermentation jusqu'à environ 7% vol. pour que les levures produisent les arômes typiques du cépage. Ensuite, on ajoute de l'alcool blanc qui va bloquer le processus et laisser une part importante de sucre résiduel. On parle de VDN (vins doux naturels) en mettant en évidence le sucre et en laissant dans l'ombre l'alcool ajouté qui porte le vin entre 15 et 21.5% vol.

Dans les rouges, les Portos, les Banyuls, les Maury sont également des vins mutés, sur grains ou sur vin.

Dans notre prochaine édition les lettres N & O vous révéleront leur bachiques secrets.

Texte et photos : Yves Dothaux
(Enosphère)



S

★

A N

✋

D O

⬇

Z

SANDOZ VINS – NEUCHÂTEL
VITICULTEUR – ENCAVEUR

RUE DE LA DÎME 98
CH – 2000 NEUCHÂTEL

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

OENO PÔLE

**Machines de caves
&
installations viticoles**

DUPENLOUP
FABRIQUE DE POMPE

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

Concours

QUESTION DU CONCOURS DU N° 148

Comment se nomme le « chariot à moteur », à trois roues, avec pont arrière, que les vigneronns utilisaient, autrefois, dans les vignes vaudoises et romandes.

Envoyez votre réponse à la rédaction (cf. Impressum), jusqu'au 16 août 2025.

Le / la gagnant-e recevra 3 bouteilles de vin provenant de la Cave qui aura obtenu le Prix Ambassadeur 2025.

RÉSULTAT DU CONCOURS DU N° 147

Nous avons reçu 8 réponses exactes dans le temps imparti. Le tirage au sort a désigné **M. Jean-Marc Riedi**, de Colombier, que nous félicitons vivement. Il recevra, comme promis, trois bouteilles de vin provenant de l'Encaveage de l'Etat, à Auvernier (Prix Ambassadeur 2024).

Réponse: Ce dépôt se nomme la lie. Certains vigneronns y élèvent un de leurs vins. D'autres la distillent... Une expression qu'on emploie parfois: « Boire le calice (la coupe) jusqu'à la lie » qui signifie: endurer les pires épreuves ou les pires affronts. La lie désigne aussi ce qu'il y a de plus vil, de plus mauvais dans une société.

AGENDA 2025

JUIN

- Me 18** Neuchâtel (Jardin anglais):
Présentation de l'Œil-de-Perdrix ()*
- Ve 20** Saint-Aubin-Sauges: *Frairie de la Floraison*

AOÛT

- Me 20** Cernier: *Coup d'envoi de Fête la Terre et des Jardins musicaux*
- 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), mini croisière sur la Moselle*
- Sa 30** Cornaux: *Fête du Soleil*

SEPTEMBRE

- Di 14** Boudry: *Cortège de la Boudrysia*
- Ve-Sa-Di 26, 27, 28** Neuchâtel: *Fête des Vendanges*

OCTOBRE

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

Notez déjà:

JUIN 2026

- Sa 20** Boudry: *75^e anniversaire de la CV²N*

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



Domaine Brunner

VIGNERON ENCAVEUR



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

messeiller
Lakeside Printhouse
www.messeiller.ch



Imprimer

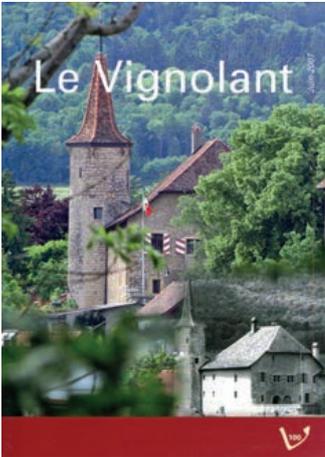
c'est chez Messeiller!
impression offset et numérique
rapide • efficace • attrayant

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



Revue Le Vignolant

Depuis 1982, la Compagnie des Vignolants édite une revue trimestrielle « LE VIGNOLANT ».

Notre revue non seulement relate les principales activités de la Compagnie, mais traite aussi de sujets nombreux et variés en relation avec tout ce qui tourne autour de la vigne, du vin, des caves et de la gastronomie de notre canton, mais aussi d'ailleurs.

Si vous n'êtes pas membre de la Compagnie des Vignolants mais que notre Revue vous intéresse, **abonnez-vous!** (CHF 35.– par année, pour 4 numéros)

Nom, prénom

Adresse

NPA et localité

E-mail

souscrit à un abonnement à la revue LE VIGNOLANT au prix de Fr. 35.– l'an, pour 4 numéros.

Date et signature

A envoyer à :

Compagnie des Vignolants du Vignoble Neuchâtelois

Case postale 424, 2022 Bevaix

ou à : info@vignolants.ch



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

TRAITS DE CARACTÈRE



Neuchâtel
ŒIL DE PERDRIX

DÉGUSTATION PUBLIQUE

18 juin - 17h à 20h

Jardin Anglais - NEUCHÂTEL

Par mauvais temps: Péristyle de l'Hôtel de Ville

INFOS



NEUCHATELOEILDEPERDRIX.CH



SWISS WINE
NEUCHÂTEL

Suisse. Naturellement.