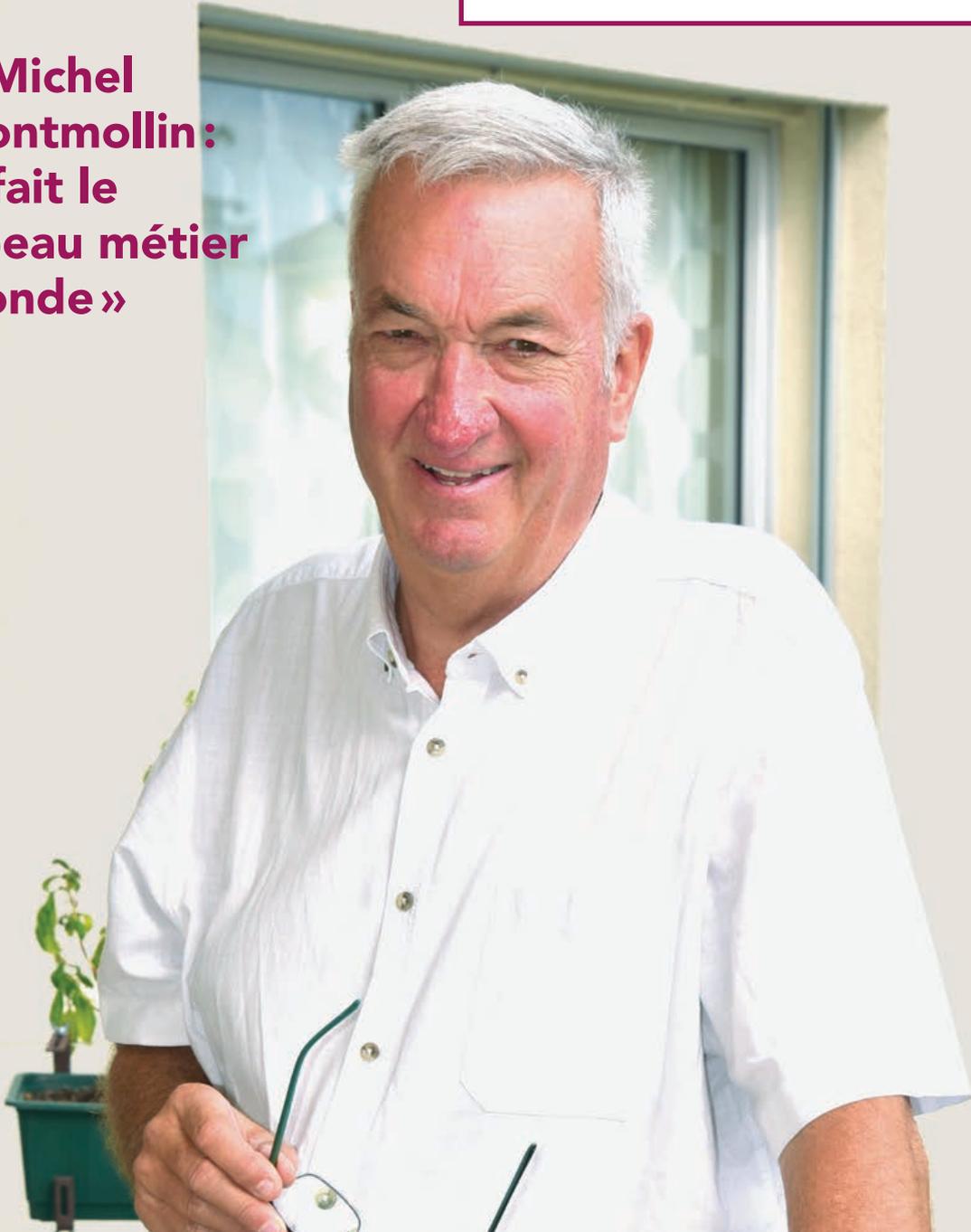


Le Vignolant

N°149 | septembre 2025

**Jean-Michel
de Montmollin:
« J'ai fait le
plus beau métier
du monde »**



**Découvrez
aussi...**

**Editorial
« Malaise
dans la
profession »**

**Québec
Des ceps sur les
rives du fjord**

**Cérémonie
Remise des prix de la
Sélection des Vins
de Neuchâtel 2025**

Sommaire

- 3 **Editorial**
« Malaise dans la profession »
- 4 **Portrait**
Jean-Michel de Montmollin : « J'ai fait le plus beau métier du monde »
- 7 **Québec**
Des ceps sur les rives du fjord
- 8 **Neuchâtel Vins et Terroir**
Sélection des Vins de Neuchâtel, lauréats neuchâtelois 2025
- 9 **Cérémonie**
Remise des prix de la Sélection des Vins de Neuchâtel 2025
- 10 **Que font les Vignolants ?**
A l'œuvre!
- 16 **Abécédaire œnologique**
Les lettres N et O
- 19 **Agenda 2025**
Concours N° 149
Résultat du Concours du N° 148

**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 Montmollin/JMM (mjim.demontmollin@bluewin.ch) ;
Yves Dothaux / YD (yves.dothaux@ne.ch) ;
Jacques Girard / JG (jacques.girard@hispeed.ch) ;
Jean-François Kunzi / JFK (jean-francois.kunzi@bluewin.ch) ;
Jean Martenet / JM (jean.martenet@net2000.ch) ;
Jean Panés / JP (wyser.panes@gmail.com)

Adresse de la rédaction

Jean-François Kunzi
Verger 5, 2013 Colombier
Tél. 032 841 14 23 / 079 359 38 43
jean-francois.kunzi@bluewin.ch

Adresse de la 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

Jean-Michel de Montmollin (JG)



Photo : AZ

« Malaise dans la profession »

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

Le début de l'été coïncide généralement avec la publication des résultats des différents concours organisés dans le domaine viticole. A les lire, on a l'impression que la qualité des différents cépages et celle des millésimes ne cessent de s'améliorer. Alors pourquoi la profession exprime-t-elle un malaise, voire un désarroi certain. Et pas seulement en Suisse...

J'ai assisté à la remise des prix de la Sélection des Vins de Neuchâtel. J'ai participé au choix du lauréat de la Gerle d'Or. A l'énoncé des résultats, j'ai éprouvé une certaine fierté en me disant que j'ai la chance d'habiter un canton, certes petit, situé au bord d'un lac entièrement suisse, dans lequel on produit d'excellents vins. Je voue une vive admiration et une profonde gratitude à tous ces vigneronnes et à toutes ces vigneronnes qui, grâce à leur savoir-faire, nous concoctent ces crus merveilleux qui enchantent notre palais. Quel magnifique travail !

Je suis ravi de découvrir, entre autres, mais ma liste est loin d'être exhaustive, que le Chasselas 2024 du Domaine Sandoz, à La Coudre, médaillé d'or, a été nommé pour tenter d'obtenir l'un des 45 trophées du Grand Prix du Vin suisse, à Sierre; que d'autres encaveurs ont aussi reçu une médaille d'or à ce même concours; qu'au Mondial du Chasselas, quatre Neuchâtelois ont gagné une médaille d'or; que le Domaine des Botanistes, à Boudry, a obtenu le 1^{er} rang au concours Biovino 2025, pour son Pinot Noir 2023. Et je n'évoque pas les nombreuses médailles d'argent...

Ailleurs, on me trouve parfois un peu chauvin lorsque je vante les produits de mon canton ou

que je félicite un restaurateur qui propose des vins neuchâtelois sur sa carte. Cela ne signifie nullement que je n'apprécie pas d'autres produits régionaux. Curieux, j'ai pour principe de consommer le plus possible « local », ce qui me permet d'effectuer de belles découvertes. Dans un contexte qui paraît presque idyllique, comment comprendre l'inquiétude, voire le désarroi des milieux viti-vinicoles aussi bien en Suisse romande que dans le Languedoc, en France, région que je connais bien? Si, ici, on lance des cris d'alarme priant, en y mettant les formes, les autorités d'intervenir, là-bas, on les accompagne d'actions plus violentes. Mais les arguments restent les mêmes: la baisse de la consommation de vin induit fatalement une baisse des ventes et celle des revenus, alors que la qualité ne cesse de s'améliorer. Quel que soit le lieu, on désigne étonnamment presque

toujours le même coupable: les vins importés à un prix inférieur à celui pratiqué pour les vins indigènes.

Mais le problème n'est-il pas beaucoup plus complexe? Les goûts des consommateurs ont changé indéniablement. Qui, aujourd'hui, aurait encore l'idée de proposer un vieux Bordeaux avec le fromage? On aime plutôt les vins gouleyants sans rechigner, évidemment, à ouvrir, de temps en temps, une bouteille d'un vin plus racé et là, le choix ne manque pas. Les vigneronnes créent des cuvées spéciales, des crus parceliaires, des assemblages qu'on admire et qu'on apprécie hautement.

J'aimerais bien les soutenir davantage mais, comme beaucoup de mes concitoyennes, probablement, mon pouvoir d'achat connaît des limites...

■ Texte et photo: JFK



■ De belles grappes de Pinot Noir

Jean-Michel de Montmollin : « J'ai fait le plus beau métier du monde »

Jean-Michel de Montmollin a consacré sa vie entière à la viticulture. A 73 ans, il porte un regard lucide sur son parcours à la tête du domaine familial qu'il a dirigé jusqu'en 2017, avant de le remettre à deux de ses enfants, Rachel et Benoit. Pour Jean-Michel, la viticulture a été une véritable vocation. Et il considère même qu'il a eu de la chance de pratiquer ce qu'il considère comme le plus beau métier du monde. Rencontre avec ce vigneron d'expérience qui est aussi une personnalité du vignoble neuchâtelois.

Né à Neuchâtel, Jean-Michel a passé la quasi-totalité de sa vie, jusqu'à son 65^e anniversaire, au cœur même du village d'Auvernier, dans la belle demeure vigneronne de la Grand-Rue 3 qui porte fièrement la date de 1615 et qui abrite toujours le siège du domaine familial. La retraite venue, Jean-Michel et son épouse Martine déménagent. Ils s'établissent non loin de là, à Colombier.

Le parcours de vie de Jean-Michel de Montmollin est tout entier marqué par sa passion pour la viticulture. Après ses écoles primaires suivies à Auvernier, il poursuit son cursus par l'Ecole

secondaire, puis par l'Ecole de commerce de Neuchâtel. « Mais l'école n'était pas mon fort », confie Jean-Michel avec un sourire complice, « et je n'ai pas voulu poursuivre dans cette voie ». Par contre sa prédilection pour la viticulture le conduit tout de suite dans une autre... école, celle de Montagibert, à Lausanne. L'établissement, qui n'existe plus, était situé à l'emplacement actuel du Centre hospitalier universitaire vaudois (CHUV), toutes les formations étant aujourd'hui regroupées au sein de l'Ecole supérieure de viticulture et d'œnologie de Changins, près de Nyon.

L'EXPÉRIENCE ALLEMANDE

A Montagibert, avec une trentaine de collègues venus de toute la Suisse romande, Jean-Michel suit une année de formation en viticulture, puis une seconde en œnologie, entre 1971 et 1972. Bien sûr la vocation de Jean-Michel doit beaucoup au domaine fondé par son grand-père Ernest et son père Etienne, en 1937, puisqu'il passait bon nombre de ses samedis à donner un coup de main à la cave ou lors des vendanges. Sa formation terminée, Jean-Michel s'engage une année durant dans une cave d'Eitville, dans le Rheingau, en Allemagne. « Une belle expé-

rience », explique Jean-Michel, « mais la médaille a eu son revers : j'ai connu Martine, celle qui allait devenir mon épouse, deux semaines avant de partir et j'ai pas mal souffert de ne pouvoir la revoir que lors de mes rares congés ».

UNE CLIENTÈLE HUPPÉE

Mais cette année passée dans le Rheingau a permis à Jean-Michel de découvrir un domaine dont les vignes étaient entièrement travaillées à la main avec un personnel nombreux et très jeune. « Un regret cependant, cette belle exploitation avait un certain retard par rapport aux technologies de l'époque, exception faite des traitements antiparasitaires par hélicoptère qui étaient alors quasiment expérimentaux. Cette propriété, aux mains du Comte von und zu Eitz, descendant d'une prestigieuse famille allemande, avait une belle réputation et une clientèle franchement huppée dont le service était exigeant. Mais c'était une autre époque, pour laquelle il m'arrive parfois d'éprouver une certaine nostalgie ».

Pour Jean-Michel, ce fut aussi une autre épreuve, celle de la langue. « J'ai bien dû me mettre à l'allemand, ce qui fut un peu difficile, mais cet apprentissage m'a été d'une très grande utilité par la suite ».




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

EN FAMILLE AU DOMAINE

De retour d'Allemagne, Jean-Michel rejoint le domaine familial, aux côtés de son père et de son frère, Pierre, qui avait fait ses études de droit à l'Université de Neuchâtel. Mais les 30 hectares de vignes ne suffisent alors pas à assurer la viabilité du domaine pour deux familles. Par un heureux concours de circonstances, Etienne, son père, parvient à louer 11 hectares supplémentaires de terres cadastrées en vigne mais cultivées en agriculture, à Areuse. *«Ce fut un gros travail, mais nous avons planté cette parcelle nous-mêmes. Nous avons ainsi pu établir des lignes en mi-hautes, à deux mètres d'écartement permettant le passage et le travail des machines. Cette étape a été essentielle puisqu'elle a permis d'inaugurer la mécanisation, une phase cruciale pour l'avenir du domaine».*

DEUX ÉTAPES MARQUANTES

Pierre et Jean-Michel reprennent le Domaine en 1981. Pierre se charge de la cave, de l'administration et de la comptabilité, Jean-Michel des vignes et du développement de la clientèle, avec un souvenir reconnaissant à son séjour en Allemagne qui lui permet un contact plus aisé avec ses importants clients en Suisse alémanique. En 2011, Pierre étant parvenu à l'âge de la retraite, Jean-Michel lui rachète sa part du Domaine. Le voici donc seul aux commandes d'une exploitation de 50 hectares.

SUCCESSION

Mais la succession se profile déjà. Né en 1984, Benoit, le fils de Jean-Michel et de Martine, a su très tôt ce qu'il voulait faire. Passionné comme son père par la viticulture, il ne comptait de toute manière pas s'éterniser dans les études pour lesquelles il avait une attirance modérée. Son riche parcours l'a fait d'abord suivre un apprentissage de viticulteur entre 2001 et 2004. Dans ce cadre,

Benoit effectue trois stages d'un an, notamment au Domaine de la Maison Carrée, à Auvernier, chez le regretté Jean-Denis Perrochet, puis un autre stage en Valais, au Domaine du Mont-d'Or, à Sion, et enfin un troisième au Schloss Salenegg de Maienfeld, dans les Grisons, toujours histoire de mieux maîtriser la langue allemande, comme le souhaitait son père.

DES PARCOURS TRÈS DIFFÉRENTS

Pour parfaire sa formation, Benoit travaille par la suite dans une maison de négoce zurichoise, dans un domaine à Bacharach, au bord du Rhin, en Allemagne et, enfin, dans une autre exploitation à Stans (NW). Après son service militaire, le voici à Changins où il obtient son brevet de viticulture et d'œnologie. Benoit rejoint le domaine familial à la mi-août 2015,

année au cours de laquelle sa sœur Rachel Billeter-de Montmollin revient elle aussi au domaine.

Le parcours de Rachel est complètement différent. Diplômée de l'Ecole de commerce de Neuchâtel, elle entre à la Banque cantonale neuchâteloise (BCN). Elle y travaillera quinze ans durant. Rachel a complété sa formation en suivant les cours du brevet fédéral de finances et de comptabilité. Depuis de nombreuses années, Rachel consacrait de toute manière nombre de ses soirées à aider son père dans la comptabilité du domaine.

UNE PARFAITE COMPLÉMENTARITÉ

Le frère et la sœur se complétaient donc parfaitement. Les deux autres sœurs de Rachel et de Benoit n'étaient, elles, pas intéressées par une



Jean-Michel de Montmollin sur son balcon à Colombier. Toujours près du vignoble et du domaine familial...



**Domaine
Brunner**

VIGNERON ENCAVEUR



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



DOMAINE

SAINT-SÉBASTE

Famille Kuntzer - Saint-Blaise

www.saint-sebaste.ch

La Biodynamie, un chemin prometteur vers la viticulture durable

reprise. Les conditions pour la transmission du domaine étaient ainsi réunies: Benoit et Rachel reprennent le domaine familial en 2017, avec le soutien de Jean-Michel. Constitué en société anonyme, le domaine est propriété du frère et de la sœur, qui détiennent la société à parts égales.

UNE TRANSMISSION RÉUSSIE

Jean-Michel se dit très satisfait de cette passation des pouvoirs réussie. «*Benoit et Rachel ont apporté beaucoup de dynamisme au domaine. La dernière année avant la cession, je leur ai dit qu'ils avaient carte blanche pour décider de tout, mais qu'on pouvait en parler ouvertement et que j'étais prêt à les soutenir. La modernisation se poursuit donc dans tous les secteurs d'activité. Le domaine dispose par exemple d'une machine à vendanger. Et la question du stockage est résolue. Après le dramatique incendie de nos locaux de Cortaillod, qui nous avait gravement affectés, le domaine dispose de vastes surfaces de plus de 1100 m², à Corcelles, qui se sont encore agrandies de 200 m² récemment, avec, à la clé, une place de lavage pour l'ensemble des machines viticoles du domaine. Lors de ces travaux, une installation solaire a été réalisée, rendant le bâti-*

ment autonome en électricité! Par ce dernier investissement, Rachel et Benoit démontrent leur volonté de limiter le plus possible l'impact climatique de l'exploitation».

UN PIONNIER DU BIO

Jean-Michel a été un pionnier de la culture intégrée dans la région, une pratique plus respectueuse de l'environnement. Puis – et c'était alors une aventure – le passage à la biodynamie a commencé en 2011. De 2011 à 2016, la moitié du domaine a été convertie à la biodynamie et, en 2017, l'année de la succession, toutes les surfaces étaient cultivées selon ces principes. Rachel et Benoit, partisans convaincus de la biodynamie, poursuivent sans hésitation dans la voie tracée par Jean-Michel, une autre forme de reconnaissance.

UNE ÉPOQUE PASSIONNANTE, MAIS COMPLEXE

«*Je suis heureux de voir que le Domaine se porte bien. Naturellement, beaucoup de choses ont changé. La clientèle, surtout les jeunes, ne se fournit plus exclusivement auprès d'un même vigneron. Il faut aller la chercher, participer à*

des salons, organiser des dégustations, créer des événements, être présents sur les réseaux sociaux. Et les aspects techniques sont nettement plus complexes, en matière de traitements en particulier. La formation est devenue une exigence incontournable, il faut constamment suivre des cours et se perfectionner. La jeune génération est mieux formée pour affronter ces nouveaux défis. Globalement, j'estime que le métier est devenu plus intéressant aujourd'hui, mais qu'il est devenu hyper-technique et plus difficile à pratiquer».

L'EXCELLENCE A AUSSI SES LIMITES

Des inquiétudes? «*Je crois que la viticulture a raison de privilégier le haut de gamme. L'excellence tire tout le monde vers le haut et met en valeur la qualité de nos terroirs. Mais il faudra prendre garde à ne pas céder à une fuite en avant en matière de prix».*

Un bilan? «*Oui, j'ai eu la chance de vivre des années d'or, et je crois qu'on doit en être reconnaissants».* Jean-Michel pointe son index vers le ciel. On ne pouvait rêver meilleure conclusion...

■ Texte et photos : Jacques Girard



VINMA® 2.0

Plus intuitif. Plus efficace.

Déclaration cantonale de la vendange (e-attestation).



Documentation automatique des flux de marchandises.



Charge administrative et travail de bureau réduits.



Gestion des lots et traçabilité à 100%.



Plus de temps pour l'essentiel: votre vin!

NOUVEAU VINMA® 2.0 – la manière moderne d'organiser votre structure viti-vinicole.



N-SCHNEIDER.CH
+41 52 235 24 24



NIEDERER SCHNEIDER AG
SEIT 1903

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 ceps sur les rives du fjord

Le vignoble des Battures est le dernier-né des domaines québécois. Il fait partie des vignobles les plus nordiques du Québec. La plantation se trouve sur les rives du fjord du Saguenay.

Saint-Fulgence est un joli village d'un peu plus de deux mille habitants, au nord du 48° parallèle. Les activités touristiques comprenaient, jusqu'à maintenant, la sortie en kayak, la randonnée, l'escalade, la pêche et l'hébergement en gîtes et en auberges de qualité. Il y aura désormais un arrêt pour apprécier les vins locaux.

Situé sur la route du fjord, il est une étape pour les visiteurs qui montent jusqu'à Chicoutimi et jusqu'au lac Saint-Jean en passant par Tadoussac. Ces lieux aux noms dépaysants sont situés à 500 km de Montréal, en suivant le Saint-Laurent vers le nord-est.



Choix de vins du Vignoble des Battures

Les origines de l'entreprise sont dans l'esprit d'entrepreneuriat de Monsieur Serge Bouchard, fondateur de la distillerie Km12 qui produit un des meilleurs gins du Québec, à base d'épices boréales. Le succès de sa distillerie et les recherches faites dans la région sur les conditions de croissance des arbres fruitiers et des baies forestières ont permis à l'équipe du Fulgencien d'oser viser plus loin.



Les terres situées autour du village de Saint-Fulgence descendent de belles montagnes jusqu'aux eaux du fjord du Saguenay, dans ce qui est appelé les battures, au Québec. Il s'agit des rivages que la marée basse laisse à découvert. Ailleurs, en francophonie, les marins et les habitants des côtes donneront le nom d'estran à ces milieux humides.

Ces surfaces plates forment, avec le temps, des terres cultivables en fonction du niveau de la mer. La protection des monts alentour contre les grands blizzards de Nordet et la présence d'une grande masse d'eau permettent aux agriculteurs locaux de cultiver des fruits au sein de la région boréale. La zone de rusticité entourant Saint-Fulgence est classée 2A ce qui constitue la limite de la culture avec des températures de -40° C possibles en hiver. Cela correspond à la zone de rusticité E en Suisse donc à peu près le niveau de la limite des arbres dans les Alpes. Mais au niveau de la mer, le fjord étant salé, la zone est classée 3B qui, elle, permet la culture de fruits comme les pommes et de baies comme les myrtilles, et aussi de certains cultivars de vigne. Nous avons, à une échelle plus petite, la situation de Sierre au Valais.

Si on reprend le 48° parallèle, il faut savoir qu'ici, au Québec, il délimite un peu le développement des villages et des établissements de colons. Dépasser cette « frontière » impliquait des conditions de vie trop dures pour les colons. Seuls les autochtones, les travailleurs forestiers et ceux des mines pouvaient assu-

Vue sur le fjord du Saguenay

rer une présence annuelle. En Europe, au niveau de la Suisse, le 48° parallèle se situe près de la ville de Fribourg-en-Brisgau où le froid n'empêche aucune activité humaine!

Pour revenir dans les battures, on y trouve les cépages habituels

du Québec, adaptés aux grands froids: le Marquette, le Radisson et, en blanc, le Vandal-Cliche, le Louis-Swenson et l'Aldamina. L'objectif est de confectionner de très bon vins mousseux grâce à l'acidité naturelle qui se retrouvera dans ces cuvées.

Sur deux hectares, 5'200 poudrettes ont été plantées, il y a trois ans. Les premières bouteilles sont sorties cette année. 2025 sera le millésime test de production et de qualité. Les chaleurs de cet été donneront certainement raison à M. Bouchard. Le 12 août, il a fait 32° C, à Saint Fulgence alors que la température moyenne y est de 2,9°. Le microclimat de cette belle région attirera encore plus les œnophiles lorsque les établissements d'accueil seront terminés et offriront visite et dégustation avant d'aller côtoyer bélugas et baleines dans le parc marin du Saguenay.

Texte et photos: François Matthey Jonais
Amphitryon du Lac Blanc

Vin issu du cépage Vandal-Cliche.
Nez: pomme verte et fruits tropicaux
en bouche: sec, acidité vive et goût de pamplemousse
Prix: 20\$ + taxe



SÉLECTION DES VINS DE NEUCHÂTEL

LAURÉATS NEUCHÂTELOIS 2025

PRIX AMBASSADEUR

Cave des Lauriers - Jungo & Fellmann - Cressier

Meilleure moyenne de tous les vins présentés

PRIX EXCELLENCE

CHASSELAS

Domaine de l'Hôpital de Pourtalès - Cressier

Chasselas « Les Perles d'Or » 2023

NON FILTRÉ

Cave des Lauriers, Jungo & Fellmann - Cressier

Non Filtré 2024

ŒIL-DE-PERDRIX

Cave et Distillerie de la Ruelle - Auvernier

Œil-de-Perdrix 2024

PINOT NOIR

Les Vins de Boris Keller - Vaumarcus

Pinot Noir 2023

PINOT NOIR BARRIQUE

Domaine Brunner - Bevaix

Rubis 2022

CHARDONNAY

Caves du Prieuré - Corcelles-Cormondrèche

Chardonnay 2024

CHARDONNAY BARRIQUE

Caves du Château d'Auvernier - Auvernier

Chardonnay « Sélection élevé sous bois » 2023

PINOT GRIS

Caves Châtenay-Bouvier - Boudry

Pinot Gris Goutte d'Or 2024

SPÉCIALITÉS BLANCHES

Sandoz Vins - Neuchâtel

Le Viognier - Neuchâtel 2024

SPÉCIALITÉS ROUGES

Cave des Coteaux - Boudry

Tango 2024

VINS DOUX

La Maison Carrée - Auvernier

Flétri 2023

VINS MOUSSEUX

Caves du Prieuré - Corcelles-Cormondrèche

Mousseux Œil-de-Perdrix

SÉLECTIONS OR

Cave des Lauriers - Jungo & Fellmann

- Chasselas, Le Charmeur 2024
- Œil-de-Perdrix 2024
- Pinot Gris 2024
- Pinot Noir barrique « 1879 »
- Pinot Noir barrique « Les Cloux »

Caves du Château d'Auvernier

- Chasselas, « Sélection Tradition » 2024
- Non Filtré « Sélection Tradition » 2024
- Non Filtré « Sélection Santé » 2024
- L'Œil-de-Perdrix « Sélection Tradition » 2024

Caves de la Béroche - Saint-Aubin-Sauges

- Chasselas « La Béroche » 2024
- Pinot Noir « Hôpital de la Béroche » 2022
- Pinot Noir 2023

Cave Alain Gerber - Hauterive

- Chasselas, Champréveyres 2024
- Pinot Noir, Neuchâtel 2023

Domaine Brunner - Bevaix

- Corail 2023
- Ambre 2023

Cave et Distillerie de la Ruelle - Auvernier

- Nobles grains de Gamaret 2022
- Douceur des Combes 2023

Domaine de Montmollin - Auvernier

- Chasselas Auvernier 2024

Domaine de la Maison Carrée - Auvernier

- Pinot Noir, Auvernier, biodynamie 2022

Engel Dimitri Vins - Saint-Blaise

- Chasselas barrique « l'Invisible » 2022

Encavage de l'Etat - Auvernier

- Chardonnay barrique, « La Perrière » 2024

Cave des Coteaux - Boudry

- Sauvignon Blanc, 2023
- Blanc du Domaine « Diable Blanc » 2024
- Œil-de-Perdrix « Diable » 2024
- Pinot Noir Barrique « Diable » 2023

Les Vins Porret - Cortailod

- Chardonnay Barrique 2023
- Œil-de-Perdrix 2024
- Pinot Gris 2024

Caves Châtenay-Bouvier - Boudry

- Griffus 2024
- Mousseux Bouvier Brut
- Œil-de-Perdrix Vaumarcus 2024

Cave de la Ville de Neuchâtel

- La Kylis 2022
- Œil-de-Perdrix 2024

Domaine de l'Hôpital de Pourtalès - Cressier

- Chasselas, « Le Pélican » 2023
- Chasselas 2024

Les Vins de Boris Keller - Vaumarcus

- Sauvignon Blanc 2024
- Chardonnay barrique 2024

Cave Vouga - Cortailod

- Chasselas 2024

Caves du Prieuré -

Corcelles-Cormondrèche

- Perdrix Blanche 2024

Domaine Grisoni

- Œil-de-Perdrix « Les Moussières » 2024

Sandoz Vins - Neuchâtel

- Chasselas 2024

Caves de Chambleau - Colombier

- Pinot Noir barrique, Les Bovardes 2022



NEUCHÂTEL
VINS • TERROIR

Remise des prix de la Sélection des Vins de Neuchâtel 2025

La cérémonie de remise des prix de la Sélection des Vins de Neuchâtel s'est déroulée, le 19 juin dernier, au Temple du Bas, à Neuchâtel. Parmi les 252 vins en concours, 55 ont été honorés d'une « sélection or » et 12 ont reçu un « prix d'excellence ». La Cave des Lauriers, Jungo & Fellmann, à Cressier, remporte le prix « Ambassadeur ».

La cérémonie a été ouverte par Monsieur Yann Huguelit, président de l'Interprofession viti-vinicole neuchâteloise, en présence de nombreux vignerons et des représentants des confréries bachiques. Les prix d'Excellence ont été remis par diverses personnalités neuchâteloises.

Organisées par l'IVN, les dégustations se sont déroulées, du 20 au 22 mai, au Château de

Boudry. Les dégustateurs ont noté 252 vins, provenant de 31 vignerons neuchâtelois, d'un vigneron du Vully et d'un vigneron de la Région du Lac de Biemme, répartis en 12 catégories comprenant les vins blancs, les vins rouges, l'Œil-de-Perdrix, les vins mousseux et liquoreux. Le jury a décerné 55 « Sélections Or » aux vins ayant obtenu une note supérieure ou équivalente à 90 points sur 100, ce qui représente 22% des vins en concours. Les meilleurs crus de chaque catégorie ont été récompensés par le prix « Excellence ». L'encavage ayant obtenu la meilleure moyenne de tous les vins présentés a, quant à lui, reçu le titre envié d'Ambassadeur des vins de Neuchâtel. Il a récompensé, cette année, le magnifique travail de toute une famille : la Cave des Lauriers, Jungo & Fellmann, à Cressier



De gauche à droite : Fabio Bongiovanni, Sandra Berger, Noémie et Jean-Marc Jungo tenant fièrement leur trophée, Marie-France Matter, Jean-François Kunzi

Texte : JFK

Photos : Chien-Yu Chen



ALAIN GERBER • VIGNERON-ENCAVEUR • HAUTERIVE



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

A l'œuvre !

Les relations avec d'autres confréries

La CVN entretient des relations avec d'autres confréries, tant sur le plan suisse que sur le plan international – surtout en France et en Belgique – dont les membres nous rendent aussi visite ainsi que nous l'avons mentionné dans plusieurs numéros relatant notre frairie de printemps.

Le monde des confréries est sûrement fascinant. La rédaction souhaite que celles et ceux qui représentent la compagnie à des

chapitres prennent la peine de lui envoyer une photo de la manifestation et une indication des buts poursuivis par la confrérie quand ceux-ci ne sont pas évidents. Un exemple : la Confrérie du « Franc Thour de Nostre Damme » de Ciney.

Au sein du Conseil de Gouvernance, Antonio Peluso est chargé des relations inter-confréries et est notre représentant à la FSCBG (Fédération Suisse des Confréries Bachiques et Gastronomiques).

Les chapitres auxquels des Vignolants étaient présents :

Alain & Marie-Paule Geiser ainsi qu'Alfred & Danielle Zehr ont assisté, le 2 juin, au chapitre de la Confrérie du « Véritable Flammkueche d'Alsace », à Ittenheim.

Robert Goffinet et Alfred & Daniel Zehr ont participé à trois chapitres en Belgique ou en France :

- le 7 juin, à celui de la « Confrérie de la Djaye », à Tellin.
- le 8 juin, à celui de la « Royale Confrérie du Franc Thour de Nostre Damme », à Ciney
- le 9 juin, à celui de la « Confrérie de la Cerise et du Kirsch », à Forbach



7 juin, chapitre de la « Confrérie de la Djaye », à Tellin





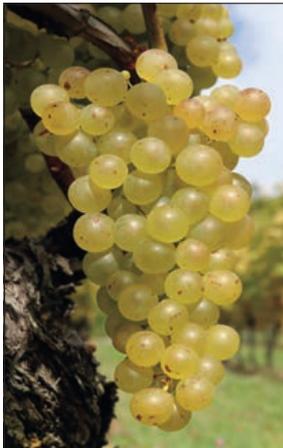
8 juin, chapitre de la « Royale Confrérie du Franc Thour de Nostre Damme », à Ciney



9 juin, chapitre de la « Confrérie de la Cerise et du Kirsch », à Forbach

JOCELYN & CINZIA
VOUGA

VINS
 DE CORTAILLOD
www.vougavins.ch




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

■ Que font les Vignolants ?

12

Le 24 mai, Antonio & Thérèse Peluso ont représenté les Vignolants au chapitre de « L'Ambassade du GOTN » (Grand Ordre du Trou Norman) qui s'est tenu à Marin-Epagnier.

■
Carlos Beck (Officier et Grand Ambassadeur), Philippe Beck (Gouverneur), de gauche à droite.

Photo: A. Peluso



Le 22 juin, Alfred & Danielle Zehr ont participé au chapitre de la « Confrérie de l'Or blanc » (le sel) qui fêtait son vingtième anniversaire, à Salins-les-Bains, en présence d'une quarantaine de confréries invitées.

■ Texte: JFK

— LES VINS DE —
Boris Keller
Caveau de dégustations
Route du Camp 3
2028 Vaumarcus
032 835 19 92
www.vins-keller.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

La Frairie de la Floraison

Comme l'an dernier où un orage devenait trop menaçant, le Frairie de la Floraison s'est déroulée sans visite de vignes, à Saint-Aubin, dans et aux abords des Caves de la Béroche qui célèbrent, cette année, leur nonantième anniversaire. Que de chemin parcouru depuis leur fondation, en 1935! Et les défis sont nombreux, aujourd'hui, pour les quelque vingt producteurs qui cultivent une cinquantaine d'hectares de vigne car, non seulement les goûts des consommateurs évoluent mais aussi le réchauffement climatique implique des adaptations...

Les Vignolants présents, une bonne trentaine, ont d'abord dégusté un premier apéritif selon leurs choix. Ils ont ensuite visité la cave, très bien équipée, dans laquelle s'élaborent diffé-



rents crus. MM. Michaël Loubry, œnologue, et Gilles Pierrehumbert, président, (de gauche à droite) leur ont ensuite proposé une dégustation de cépages peu ou pas connus. Un exemple à retenir!

Les participants se sont ensuite rendus dans le magnifique bâtiment voisin, le Castel Saint-Roch. Dans la Grande Salle, ils ont savouré un repas préparé par Frédéric Troiano (de la Boucherie de la Fontaine, à Peseux. Au menu figurait:

Tartare de poissons du lac et d'eau douce aux saveurs méditerranéennes accompagné d'un duo de pain nature et aux olives.

Carré de porc des montagnes neuchâteloises (cuisson basse température), sauce morilles et Pinot Noir, accompagné de tagliatelles fraîches, façon Maïté et d'un mélange de légumes grillés, façon provençale.

Verrine Mousse Citron - Citron Vert.

Les plats ont été servi avec différents crus de la Béroche.

Texte et photos: JFK



CAVES DU CHÂTEAU D'AUVERNIER DEPUIS 1603

Plus de 400 ans d'histoire familiale ...

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

Alexandre Perrochet
vigneron-encaveur indépendant

DOMAINE DE LA MAISON CARRÉE

Grand'Rue 33
CH-2012 Auvornier
Tél. +41 32 731 21 06
info@laisoncarree.ch
www.laisoncarree.ch



Coup d'envoi des Jardins musicaux

Le mercredi 20 août dernier, à Cernier, dans l'espace qui jouxte la Grange aux Concerts, quatre Vignolants, en compagnie des représentants des deux autres confréries bachiques, ont servi l'apéritif à l'issue de la cérémonie d'ouverture des Jardins musicaux qui s'est déroulée devant un parterre de plus de deux cents personnes.

Les vins offerts par NVT et Evologia étaient majoritairement des Cèils-de-Perdrix, de différents producteurs, accompagnés de Non Filtré, de Chasselas et de quelques Pinots Noirs.

Ce moment constitue une opportunité d'affirmer que le « rosé » neuchâtelois se nomme l'Œil-de-Perdrix.

Le programme musical comportait des extraits du « Stabat Mater » de Jean-Baptiste Pergolèse, interprétés, en latin, notamment par le Chœur des élèves des Collèges des Mûriers et des Vernes situés à Colombier.



■ Texte et photo : JFK

De gauche à droite : Antonio Peluso, Walther Zwahlen, Michel Fortin, Jean-François Kunzi



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

CAVES DU PRIEURÉ
DE CORMONDRÈCHE

2036 Cormondrèche 032 731 53 63
info@prieure.ch www.prieure.ch

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

La présentation de l'Œil-de-Perdrix

Le 18 juin, quatre-vingt-cinq ans après que le Général de Gaulle a lancé son célèbre appel, les amateur-trice-s et les curieux-ses étaient conviés au Jardin anglais, à Neuchâtel, où une trentaine de vigneron-ne-s présentaient leur Œil-de-Perdrix, devenu emblématique, qui complète harmonieusement la gamme des couleurs des vins neuchâtelois. La robe peut s'avérer plus ou moins foncée en fonction de celui ou de celle qui ce cru très apprécié en toutes occasions mais, peut-être, particulièrement en été.



Les Vignolants présents: Patrick Berger, Sandra Berger, Heidi Gutleben, Jean Panès, Jean-François Kunzi, Michel Fortin, Marie-Jo Jean-Mairet, Alain Geiser
Ne figurent que sur la photo du haut, Christiane Chevalley, Bernard Chevalley et la photographe Chien-Yu Chen



Le temps agréable incitait à la bonne humeur et favorisait la dégustation et les échanges. Les confréries bachiques mettaient de l'ambiance et des couleurs parmi la foule nombreuse...

Texte: JFK



CAVE DES LAURIERS
DEPUIS 1879

Jungo & Fellmann - Cressier/NE

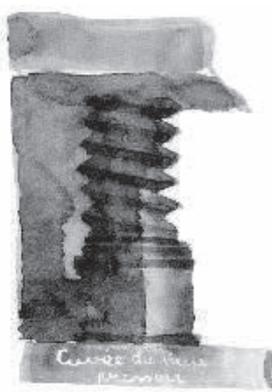
Une Histoire ... une Famille ... une Passion !



Visite
Apéritif
Dégustation
Vente directe

www.75cl.ch

Cave ouverte
Samedi de
10 à 12h00



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



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

Abécédaire œnologique :

Quoi de neuf? **Lettr**es **N** et **O**

NEBBIOLO

Cépage originaire du Piémont, en Italie. Dans cette région, il donne des vins rouges considérés comme les plus grands d'Italie : Barolo et Barbaresco ayant droit à la DOCG, le plus haut niveau de classement de la Péninsule. Curieusement, la robe rubis du Nebbiolo fane rapidement, donnant à croire que le vin est passé alors qu'il peut se conserver encore plus de vingt ans. Les vins sont complexes et structurés. Ils développent des arômes de truffe, de rose fanée et d'épices en vieillissant.



NÉGOCIANT

Le statut de négociant permet d'acheter du raisin, du moût ou du vin. C'est le cas de nombreux acteurs du marché, en Suisse alémanique, qui embouteillent des vins étrangers, ou même vinifient des moûts en provenance du Valais, par exemple. En Suisse romande, on connaît nombre d'entreprises qui achètent de la récolte en plus de leur propre production. Cela se fait sous la surveillance du Contrôle Suisse du Commerce des Vins (CSCV). Ces entreprises portent le nom de « cave » et non de « domaine ». Les vignerons-encaveurs, quant à eux, vinifient leur propre production.

NERO D'AVOLA

Cépage sicilien donnant naissance à des rouges puissants aux arômes de mûres et de réglisse. Malheureusement, la mode du moment est de leur laisser une grande sucrosité.

NERVEUX

En dégustation, ce terme désigne des vins vifs, dotés d'une dorsale acide, accentuant la sensation de fraîcheur et de tension, en permettant à la fois la garde et le jeu des accords gastronomiques.

NEUCHÂTEL

Je ne vous ferai pas l'affront de vous expliquer que vous vivez dans un terroir exceptionnel !

NEZ

Terme désignant un maître parfumeur. En ce qui concerne le monde du vin, après la vue, l'olfaction est la deuxième étape de l'analyse sensorielle décrite dans l'Abécédaire à la lettre D sous dégustation. Certains prétendent que prendre le vin « au nez » réalise le 80 % de l'expérience gustative. On peut être d'accord avec cela en prenant en compte la *rétro-olfaction* qui intervient lorsque l'on a craché ou avalé le vin. En effet, à ce moment-là, des vapeurs remontent par la voie rétro-nasale et complètent l'expérience. Si on a le nez bouché, on a, pour cette raison, l'impression d'avoir perdu le goût.

NOBLE

On parle de cépages nobles en citant les *Vitis Vinifera*, à savoir les cépages européens dont on fait du vin, ceci en opposition aux autres du genre *Vitis* impropres à la vinification, pour le goût des consommateurs du Vieux Continent. Après la crise phylloxérique sont apparus les Hybrides (croisements entre vitis américains et européens) qui ont été interdits pour des raisons de qualité. Aujourd'hui les recherches sur les croisements ont repris pour obtenir de nouveaux hybrides aptes, tant à la résistance aux maladies, qu'à la production de vins de qualité. Un exemple qui commence à être connu : le Divico. On remplace alors le terme *Hybride* par son euphémisme *Interspécifique* !

Pour terminer, le terme Noble est accolé à celui d'une plaie : la pourriture. Le *Botrytis cinerea* (pour-



Divico

riture grise) peut, dans certains cas et en fonction du climat, se limiter à la surface du grain de raisin, sans le pénétrer et le détruire. Ce petit miracle, dû à une aération suffisante, permet une concentration des sucres. Cette pourriture, dite noble, est à l'origine des plus grands vins liquoreux, comme le Château d'Yquem ou les vins de la Charte « Grains nobles confidenCiels » valaisans.



Pourriture noble sur Rheinriesling à Auvernier

NOUAISON

Un instant magique, en juin, lors duquel se joue la future récolte. Il s'agit de l'étape qui suit la floraison : la fécondation. Après la floraison, le futur grain de raisin comprend entre zéro et 3 à 4 pépins qui sont les enfants de la vigne. Le « ventre de la maman » que constitue la baie va gonfler, abritant la progéniture de notre plante préférée. Si les conditions ne sont pas réunies, nous pouvons avoir de la *coulture*, équivalente à une non-fécondation. S'il n'y a eu qu'un contact entre le pollen et le stigmate, une simple excitation, on aura affaire à du *mille-randage*, donnant naissance à de petits grains de raisins exempts de pépin. Rappelons que la vendange a lieu une centaine de jours après la floraison.



Coupe d'une fleur de vigne (pépins)



Floraison et chute du capuchon

NOUVEAU

Vive le vin nouveau ! A commencer par le Milène issu de la première fermentation. Communément, les vigneron s'invitent entre eux pour déguster les nouveaux à la cuve. Le vin nouveau a des arômes *primeurs* qui s'estompent par la suite. On les retrouve particulièrement dans le Beaujolais Nouveau, issu de macération carbo-

nique (voir lettre M), mais aussi dans le Non Filtré de Neuchâtel qui nous charme avec sa palette aromatique de fruits exotiques.

NUTRITION

Ensemble des apports en éléments minéraux et organiques nécessaires au développement de la vigne. L'azote favorise la vigueur, le phosphore la floraison, le potassium la maturation. La gestion raisonnée de la nutrition, souvent par amendements organiques, influence directement la qualité du raisin et l'expression du terroir. Le régime hydrique influence directement la mise à disposition de la plante de ces éléments essentiels. De facto, le réchauffement climatique influence donc directement le type de vins produits.

NABUCHODONOSOR

Format de bouteille contenant 15 litres, équivalent à 20 bouteilles de 75 cl. Son nom fait référence au roi légendaire de Babylone.

NECTAR

Terme poétique et mythologique désignant un vin d'une qualité exceptionnelle, évoquant la boisson des dieux (oïnos), mais généralement très sucrés à l'image du miel. En viticulture, il désigne aussi certains vins liquoreux très concentrés. L'appellation « Nectar » ou *Essentia*, est parfois utilisée pour les Tokaji hongrois les plus sucrés (plus de 180 g/l de sucre résiduel).

NÉGRETTE

Cépage rouge emblématique du Sud-Ouest français. Fragile et précoce, il produit des vins souples et aromatiques aux notes caractéristiques de violette, de cassis et de réglisse.

NET

Qualifie un vin franc et précis, sans défaut organoleptique ni déviation aromatique. La netteté – on parle de *franchise* – s'apprécie tant au nez qu'en bouche, témoignant d'une vinification sans reproche. Un vin net présente des arômes purs et une finale propre.

NON FILTRÉ

(voir l'article du même auteur paru dans votre revue préférée...)

Mention indiquant qu'un vin a été mis en bouteille sans filtration. Cette pratique privilégie des vins de qualité, préserve la richesse aromatique et laisse un léger dépôt naturel. Elle nécessite une vinification irréprochable et une stabilisation naturelle. De nombreux vins rouges sont mis sous verre sans filtration, mais, vu les décan-

tations successives effectuées avant la mise en bouteilles, ils paraissent tout à fait limpides.

NOTES

Nuances aromatiques ou gustatives spécifiques identifiées lors de la dégustation. Les notes peuvent être fruitées, florales, végétales, minérales, épicées, boisées, animales ou empyreumatiques. Leur identification précise constitue la base du vocabulaire de dégustation et permet de caractériser le profil d'un vin.

Les notes peuvent également se référer à la notation effectuée lors des concours de dégustation, ou celles de prescripteurs avertis... Cependant on constate une forme de surenchère quant à la notation rémunérée de certains critiques, à la suite de Parker.

NURSERY

Pépinière viticole spécialisée dans la multiplication et l'élevage des jeunes plants de vigne. Ces établissements pratiquent le greffage, associant porte-greffes résistants au phylloxéra et greffons de cépages nobles. La sélection clonale et massale y est rigoureusement contrôlée pour garantir la qualité sanitaire et génétique. Dans notre région, ne subsiste qu'un établissement de ce type : les pépinières Borioli, à Bevaix.



Nursery (pépinière, Grandchamp)

ŒNOLOGIE

Science complète du vin englobant tous les aspects de sa production, de la récolte du raisin à la mise en bouteille. Elle intègre chimie, microbiologie, physique ainsi que les techniques de vinification. L'œnologie moderne allie tradition et innovation pour optimiser l'expression du terroir et la qualité des vins.

ŒNOLOGUE

Professionnel du vin, expert scientifique et technique, en Suisse, titulaire d'un bachelor HES. Il-elle supervise la vinification, conseille les domaines, effectue analyses et dégustations, garantit la conformité réglementaire. Son rôle est crucial dans l'élaboration de vins de qualité et la résolution des problèmes techniques.

CENOPHILE

Amateur éclairé en matière de vin, passionné par la culture bachique, la dégustation et la connaissance des terroirs. L'œnophile collectionne, déguste et voyage dans les vignobles et approfondit constamment ses connaissances.

CENOOTHÈQUE

Dans notre région, le Château de Boudry constitue un exemple en tant qu'œnothèque cantonale. Le Caveau de l'Entre-Deux-Lacs permet également de se faire une idée de la diversité des vins de la région précitée. L'œnothèque du «Chauffage Compris», à Neuchâtel, offre une expérience élargie de vins suisse et étrangers, tout comme celle de La Charrière (La Chaux-de-Fonds et Neuchâtel) élue meilleur négoce de Suisse par Expovina Zürich. Mentionnons également André Crelier qui, sans être à proprement une œnothèque, offre néanmoins une expérience et des conseils aux œnophiles.



La Confrérie des vignerons de Corcelles-Corondrèche en visite à l'œnothèque cantonale du Château de Boudry

OÏDIUM

Maladie cryptogamique causée par le champignon *Uncinula necator*, formant un feutrage blanc et poudreux sur tous les organes verts de la vigne. Originnaire d'Amérique, apparue en Europe



Oïdium

vers 1845, simultanément avec le Mildiou, elle affecte la photosynthèse et confère au raisin et au vin un goût de moisi ou de champignon. Les raisins atteints éclatent et sont impropres à la vinification. Le soufre reste le traitement préventif et curatif privilégié.

OLFACTION

(voir l'Abécédaire à la lettre D, pour dégustation) Phase essentielle de la dégustation consistant à percevoir et à analyser les senteurs du vin par voie nasale directe (nez) et rétro-nasale (bouche : on parle alors d'arômes). L'olfaction révèle la complexité aromatique, l'évolution et les éventuels défauts. Elle mobilise la mémoire olfactive et représente l'essentiel de la perception gustative.

ONCTUEUX

Caractérise un vin à la texture grasse, veloutée et enveloppante, procurant une sensation de douceur et de volume en bouche, *le gras* du vin. Cette onctuosité provient de la richesse en glycérol, en sucres résiduels ou en alcool. Recherchée dans les vins liquoreux et dans certains blancs secs opulents.

ORGANOLEPTIQUE (voir aussi lettre D)

Relatif aux propriétés du vin perceptibles par les organes sensoriels : aspect visuel (couleur, limpidité), olfactif (arômes, intensité), gustatif (saveurs, texture) et tactile (température, astringence). L'analyse organoleptique constitue la base de la dégustation professionnelle et du contrôle de la qualité.

ORIGINE

Concerne l'identité géographique précise d'un vin, élément fondamental de son identité, par exemple Neuchâtel. Les appellations d'origine contrôlée (AOC/AOP) garantissent cette origine et le respect d'un cahier des charges strict. L'origine influence profondément le caractère du vin par le terroir, le climat et les traditions locales. L'origine constitue la classe I ; la classe II est la provenance (par ex. Vin de Pays des Trois-Lacs), laquelle doit être plus grande en superficie que l'origine, exemple : Suisse romande ou Vin blanc suisse. Dans cette deuxième classe, on peut trouver les IGP (indication géographique protégée ou IGT pour typique). La classe III ne peut mentionner que la couleur, en fait du Vin de Table.

OULLAGE

Opération d'entretien consistant à compléter régulièrement (hebdomadaire ou bimensuelle)

le niveau des barriques pour compenser l'évaporation («part des anges»). Cette pratique essentielle évite le contact prolongé avec l'air qui provoquerait une oxydation et le développement de bactéries acétiques. On utilise du vin identique pour l'ouillage. En Suisse Romande, cette opération porte le joli nom de recapage. Certains Neuchâtelois parlent de «raccroitre»... Dans le Jura français, on parle de *vins ouillés* par opposition à ceux qui subissent un processus oxydatif (Vin Typé, Vin Jaune).

OUVERT

Qualifie un vin épanoui dont les arômes s'expriment pleinement, sans retenue. Un vin s'ouvre progressivement au contact de l'air par décanatation ou simple aération dans le verre. Certains vins jeunes nécessitent plusieurs heures d'ouverture pour révéler leur potentiel aromatique. Les vins fermés nécessitent un carafage pour les oxygéner.



ORANGE (vin)

Catégorie de vins blancs élaborés avec macération pelliculaire prolongée (plusieurs jours à plusieurs mois), comme les vins rouges. Cette technique ancestrale, redécouverte notamment en Géorgie, extrait les tanins et les pigments, conférant une couleur ambrée, une structure tannique et une complexité aromatique singulière.

OSMOSE INVERSE

Technique physique de concentration des moûts utilisant une membrane semi-perméable pour éliminer partiellement l'eau. Alternative à la chaptalisation, elle augmente naturellement la concentration en sucres, en acides et en composés aromatiques. Utilisée aussi pour réduire le degré alcoolique des vins finis. Cette technique n'est pour le moment autorisée que sur les moûts.

OUTRE

Réceptacle traditionnel en peau de chèvre ou de bouc, imperméabilisé avec de la poix, utilisé historiquement pour le transport et la conservation du vin. Emblématique des cultures méditerranéennes.

néennes antiques, l'outre permettait le transport à dos d'animal et conférait parfois au vin des notes caractéristiques de cuir et de résine.

OXYDATION

Transformation chimique du vin par contact avec l'oxygène. Contrôlée, elle participe à l'élevage et au vieillissement harmonieux. Excessive, elle constitue un défaut majeur (madérisation) avec brunissement et arômes de pomme blette. Certains vins (Xérès, Vin Jaune) recherchent volontairement un caractère oxydatif qui peut aller jusqu'au *rancio*.

OXYDATIF

Style d'élevage volontaire exposant le vin à l'oxygène pour développer des arômes spécifiques de noix, de curry, de sotolon, de pomme cuite. Caractéristique des vins de voile (Vin Jaune du Jura), des Xérès Oloroso, de certains Porto Tawny. S'oppose à l'élevage réducteur qui préserve le fruit frais.

Avons-nous fait le tour du sujet? Pas tout à fait, puisque l'**ŒUF** a échappé à l'ordre alphabétique. Vous avez sans doute entendu parler de vinification en œufs de béton ou façonnés dans

d'autres matières. La forme rappelle le ventre de la maman et entretiendrait le mouvement brownien qui permet de garder le vin trouble. La perméabilité du béton permettrait, en outre (sic), une oxygénation comparable aux barriques, sans l'apport de molécules aromatisantes, préservant ainsi le fruité et la vivacité.

Dans notre prochaine édition, pourquoi ne pas évoquer le French Paradoxe à la lettre P?

■ Texte et photos : Yves Dothaux
(Enosphère, Cormondrèche)

Concours

QUESTION DU CONCOURS DU N° 149

Lors de la dégustation d'un vin, par quel terme désigna-t-on son aspect visuel y compris les nuances dans les couleurs et les indices de l'âge ?

Envoyez votre réponse à la rédaction (cf. Impressum),
jusqu'au 13 novembre 2025.

Le/la gagnant-e recevra 3 bouteilles de vin provenant de la Cave des Lauriers – Jungo & Fellmann – à Cressier qui a obtenu le Prix Ambassadeur 2025.

RÉSULTAT DU CONCOURS DU N° 148

Nous avons reçu 15 réponses exactes – un record – dans le temps imparti. Le tirage au sort a désigné **M. François Farine**, de Cormondrèche, que nous félicitons vivement. Il recevra, comme promis, trois bouteilles de vin provenant de la Cave des Lauriers – Jungo et Fellmann – à Cressier (Prix Ambassadeur 2025).

Réponse: Ce « chariot à moteur », à trois roues, avec pont arrière, utilisé autrefois dans les vignes vaudoises et romandes se nomme un *tracasset*. Un championnat du monde sera organisé, le 25 avril 2026, à Epesses-en-Lavaux...

AGENDA 2025

SEPTEMBRE

Di	14	Boudry : <i>Cortège de la Boudrysia</i>
Me	24	Château de Boudry : <i>Vernissage de l'exposition « La Vigne n.f. Le Vin n.m »</i>
Ve	26	Neuchâtel : <i>Cortège d'ouverture de la Fête des Vendanges</i>
Di	28	Neuchâtel : <i>Corso fleuri de la Fête des Vendanges</i>

OCTOBRE

Sa	4	Cortailod : <i>Fête de la Vendange</i>
-----------	----------	--

NOVEMBRE

Ve	21	<i>Frairie d'Automne et Assemblée générale</i>
-----------	-----------	--

Notez déjà :

JUIN 2026

Sa	20	Boudry : <i>75^e anniversaire de la CV²N</i>
-----------	-----------	---

MARCHÉ DES PRODUITS DU TERROIR

Mycorama - Cernier



Samedi 25 octobre 10h00 - 18h00

Dimanche 26 octobre 10h00 - 17h00

