

# Le Vignolant

N°121 | septembre 2018

**Le domaine  
Divernois fête  
ses quarante ans**



# Sommaire

- 3 **Editorial**  
Un style nouveau pour la revue
- 4 **Que font les Vignolants ?**  
Agenda 2018-2020
- 5 **Portrait**  
Johannes Rösti,  
chef de l'office de la viticulture et de l'agroécologie
- 6 **Que font les Vignolants ?**  
A l'œuvre !
- 8 **Promotion du vignoble neuchâtelois**  
Christian Rossel,  
pionnier de la biodynamie en Romandie
- 11 **GastroNeuchâtel**  
Accord Mets-Vin
- 12 **Pisciculture**  
La Maison du Sandre à Valangin
- 14 **Que font les Vignolants ?**  
Activités des premiers mois 2018
- 15 **Coup de cœur**  
Le coup de cœur de Pierre-Emmanuel Buss

## Quatre Ministraux

Michel Tardin, gouverneur ; Olivier Bovey, vice-gouverneur ; Thierry Lardon, grand maître des clefs ; Walter W. Zwahlen, grand maître des cérémonies et des traditions ; Alfred Zehr, surintendant

## Conseil de gouvernance

Francis Ballet, délégué de la société du Musée de la vigne et du vin ; Sandra Berger, chargée de missions ; Fabio Bongiovanni, représentant de la Ville de Neuchâtel ; Olivier Bovey, délégué à la commission VWTG ; Bernard Chevalley, maître des plaisirs du voyage ; Serge Divernois, représentant de la Fédération neuchâteloise des vigneron (FNV) ; Gigliola Favre, chargée de missions ; Michel Fortin, délégué à la commission de gestion du Château de Boudry ; Robert Goffinet, délégué à l'assemblée de la société du Musée de la vigne et du vin ; Jean-Louis Gyger, conservateur des biens ; Sylvain Ischer, banneret ; Micheline Jaccoud, chargée des relations avec la CV2N de Montréal ; Jean-Pierre Kuntzer, représentant de la Compagnie des propriétaires-encaveurs neuchâtelois (CPEN) ; Jean-François Kunzi, rédaction Le Vignolant et maître des plaisirs du voyage ; Yann Künzi, directeur de Neuchâtel

Vins et Terroir ; Vincent L'Eplattenier, délégué à l'assemblée du Caveau de l'Entre-deux-Lacs ; Marie-France Matter, secrétaire comité de rédaction ; Jacques Mury, chargé de missions ; Jean-Paul Vuitel, délégué au comité de la société du Musée de la vigne et du vin ; Edgar Weise, ambassadeur de la gouvernance et délégué au Conseil de la FSCBG ; Elisabeth Weise, ambassadrice de la gouvernance ; Danielle Zehr, préposée aux médailles et diplômes

## Comité de rédaction

Jean-Michel de Montmollin (mj.m.demontmollin@bluewin.ch) ; Raphaël Gambarini (rgambarini@messeiller.ch) ; Jacques Girard (jacques.girard@hispeed.ch) ; Jean-François Kunzi (jean-francois.kunzi@bluewin.ch) ; Yann Künzi (yann.kuenzi@ne.ch) ; Marie-France Matter - secrétariat (mfmgestion@gmail.com) ; Jean Martenet (jean.martenet@net2000.ch)

## Adresse de la rédaction

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

## Adresse de la CV<sup>2</sup>N

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

## Publicité

CV<sup>2</sup>N – Daniel Principi, Foulaz 18, 2075 Chez-le-Bart  
dach.principi@bluewin.ch

## Périodicité – Distribution

Revue publiée quatre fois par an.  
Distribution aux Vignolants membres de la CV<sup>2</sup>N, ainsi qu'aux communes, aux hôtels, aux restaurants, aux encaveurs, etc.

## Impression – Graphisme

Imprimerie H. Messeiller SA,  
route des Falaises 94, 2000 Neuchâtel  
Direction : Raphaël Gambarini  
rgambarini@messeiller.ch  
Tél. 032 725 12 96 – Fax 032 724 19 37

## Couverture

Serge Divernois et son fils Quentin (photo : Jean Martenet)



Photo: Alfred Zehr

# Un style nouveau pour la revue

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

**A**u printemps 2017, le comité de rédaction a informé les Quatre-Ministres qu'il cesserait son activité après la parution du numéro 120 (décembre de la même année). Aussitôt cette annonce connue, la Gouvernance a désigné une commission chargée de réfléchir à l'avenir de notre revue. Imaginer la vie de notre compagnie sans ce lien précieux, notamment entre ses membres et entre tous les amoureux du vignoble neuchâtelois, s'est avéré difficile à envisager.

Jean-Michel de Montmollin, Raphaël Gambarini, Jacques Girard, Yann Kunzi, Jean Martenet, sous la présidence de Jean-François Kunzi, ont accepté de s'atteler à cette tâche délicate. Un véritable défi si l'on songe que la haute qualité de la revue n'était nullement mise en cause.

**... l'abandon pur et simple de la publication n'était pas envisageable, pour de multiples raisons...**

Ils ont rapidement convenu que, dans le contexte que nous connaissons, l'abandon pur et simple de la publication n'était pas envisageable, pour de multiples raisons trop longues à énumérer ici, que des rubriques méritaient d'être conservées parce qu'elles constituent des témoignages uniques donc précieux...

Quels changements convenait-il, dès lors, d'opérer afin de rendre la revue plus accessible, plus attractive, plus proactive, plus proche de la réalité viticole et vinicole, des nouvelles méthodes de culture et de vinification, plus ouverte aux autres produits du terroir et à la façon de les apprêter, et, pourquoi pas, d'augmenter le nombre de lecteurs ?

**... afin de rendre la revue plus accessible, plus attractive, plus proactive, plus proche de la réalité viticole et vinicole...**

Afin de coller davantage à l'actualité, la commission a décidé d'augmenter le rythme des parutions qui passe de 2 à 4 (septembre - décembre - mars - juin) tout en conservant le nombre total de pages (64).

Aujourd'hui, l'informatique joue un rôle incontestable, voire primordial dans le fonctionnement de la société. Une part de plus en plus importante de la population consulte et intervient sur les réseaux sociaux, quasiment en permanence. Une version électronique du Vignolant, animée par une personne compétente, s'impose, indéniablement, pour assurer une plus large diffusion et, surtout, une plus grande audience.

Les membres de la commission de réflexion ont convenu de se lancer dans l'aventure et de constituer le nouveau comité de rédaction de la revue. Ils ont listé pratiquement une

vingtaine de rubriques qu'ils espèrent vous présenter au gré des différents numéros qui paraîtront.

Ils remercient la Gouvernance de son soutien et de ses encouragements, ainsi que les annonceurs fidèles et les différentes personnes qui ont promis leur collaboration. Mais, tout reste ouvert. Si vous vous sentez appelé, n'hésitez pas à contacter la rédaction qui compte, évidemment, sur d'autres aides, parmi les Vignolants ou à l'extérieur de la Compagnie.

Ils expriment aussi leur vive gratitude à celles et à ceux qui, grâce à leur engagement sans faille et à leur détermination, permettent à la revue de poursuivre sa publication.

Ils vous souhaitent une agréable découverte et une bonne lecture.

■ Jean-François Kunzi

*P.S. Merci de nous faire part de vos remarques.*



# Agenda | 2018-2020

## 2018

### Septembre

**28-30** Neuchâtel *Fête des Vendanges*

### Octobre

**06** Cortaillod *Cortège de la Fête des vendanges*

**24** Boudry *Séance de la gouvernance*

... Boudry *Vendange de la vigne du Château*

### Novembre

**10** Château de Chillon *Chapitre de la confrérie du Guillon*

**16** St-Aubin-Sauges *Assemblée générale et Frairie d'automne*

## 2019

### Janvier

**16** Neuchâtel *Lancement du Non Filtré*

**17** La Chx-de-Fds *Lancement du Non Filtré*

**26** Paris *Assemblée générale de la FICB*

### Février

**20** Boudry *Rencontre des responsables des confréries neuchâteloises*

### Mars

**23** Boudry *Chapitre annuel et Frairie de printemps*

### Avril

... ... *Assemblée générale de la FSCB*

### Mai

**04** Cressier *Fête du vin nouveau et journées des confréries neuchâteloises*

### Juin

**21** Corcelles-Cormondrèche *Frairie la floraison*

### Juillet

**28** Vevey *Fête des Vignerons - Journée des confréries (avec les Vignolants du Canada)*

**30** ... *Réception des Vignolants du Canada*

### Août

**10** Vevey *Fête des Vignerons - Journée cantonale neuchâteloise*

### Septembre

**27/29** Neuchâtel *Fête des vendanges*

### Octobre

**01** Cortaillod *Fête des vendanges*

... Boudry *Vendange de la vigne du Château*

### Novembre

**22** Hauterive *Assemblée générale et Frairie d'automne*

## 2020

### Janvier

**14** ... *Conférence de presse du lancement du Non Filtré*

**15** Neuchâtel *Lancement du Non Filtré*

**16** La Chx-de-Fds *Lancement du Non Filtré*

**25** Paris *Assemblée générale de la FICB*

### Février

... Boudry *Rencontre des responsables des confréries neuchâteloises*

### Mars

**21** Boudry *Chapitre annuel et Frairie de printemps*

### Avril

... ... *Assemblée générale de la FSCB*

### Mai

**02** Cressier *Fête du vin nouveau et journées des confréries neuchâteloises*

### Juin

**19** Cressier *Frairie la floraison à la Cave des Lauriers Jungo & Fellmann*

### Septembre

**25/27** Neuchâtel *Fête des vendanges*

### Octobre

... Boudry *Vendange de la vigne du Château*


### Novembre

... ... \* *Assemblée générale et Frairie d'automne (en vent)*

\*toutes propositions sont bienvenues

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

# Johannes RÖSTI

## chef

de l'office de la **viticulture**  
et de l'**agroécologie**

**F**ormé en biologie végétale à l'Université de Berne, puis comme biotechnologue à l'École supérieure de biotechnologie de Strasbourg, Johannes Rösti part quatre ans, au John Innes Centre à Norwich dans l'est de l'Angleterre, pour rédiger sa thèse de doctorat en biochimie et biologie moléculaire végétale.

Son sujet de thèse sur la biosynthèse de la paroi des cellules végétales intéresse le centre technique de Scottish&Newcastle à Kronenbourg, en Alsace, qui l'engage comme biochimiste et biologiste moléculaire en 2006, puis en tant que responsable de la recherche en fermentation, en 2008. Durant cette période, il gère principalement des projets de recherche et de développement brassicoles et cidricoles à l'échelle laboratoire.

Juste avant les vendanges, en 2008, il est nommé responsable du groupe de recherche en œnologie, à l'Agroscope de Changins. Dans cette fonction, il mène des projets de recherche et de développement en œnologie, mais aussi en viticulture et dans le domaine de la protection des végétaux.



■ Johannes Rösti (photo: Etat de Neuchâtel)

Johannes Rösti est responsable de la cave expérimentale de Changins et commercialise les vins de la Confédération. Comme membre de différentes organisations techniques nationales et internationales, il participe au transfert des connaissances à la filière vitivinicole.

Depuis le 1<sup>er</sup> juillet, Johannes Rösti est le nouveau chef de l'Office de la viticulture et de l'agroécologie du canton de Neuchâtel.

■ Yann Künzi



# A l'œuvre !

## Journée des confréries neuchâteloises – samedi 5 mai 2018 à Cressier



■ Accueil au Château de Cressier par Michel Veillard conseiller communal à Cressier et aussi compagnon vignolant. Les Vignolants de g. à dr. sur la photo: Jacques Mury, Patrick et Sandra Berger, Danielle et Alfred Zehr, Jean Erard, Bernard et Christiane Chevalley, Jean-Louis Gyger.

Depuis quelques années, cela est devenue une tradition, les confréries sont invitées à se retrouver pour passer une journée conviviale à l'occasion de la Fête du vin de Cressier. Une nouvelle fois, les Vignolants y ont largement contribué avec neuf représentants en tenue d'apparat.

Les autres confréries présentes étaient la Commanderie des Anyssetiers, le Grand-Ordre du Calvados, l'Ordre Bien-Faisant des Goûte-Vin, la Noble confrérie des Olifant. Le seul regret est que les confréries neuchâteloises ne soient pas plus nombreuses à cette sympathique journée.

## Frairie de la floraison – vendredi 15 juin 2018 à Cornaux

Une soixantaine de compagnes et compagnons vignolants se sont retrouvés, à Cornaux, pour notre rencontre estivale, la frairie de la floraison. Cette année, c'est notre compagnon Serge Divernois qui nous a reçu dans son domaine « Cru de Cornaux », profitant de l'occasion pour marquer le 40<sup>e</sup> anniversaire de l'entreprise familiale.

Après un passage dans les vignes proches de la cave, nous nous sommes retrouvés dans celle-ci pour y apprécier un excellent apéritif. Le repas préparé par le restaurant du Soleil de Cornaux nous a ensuite été servi dans la salle communale, où la soirée s'est poursuivie, selon la tradition, dans la gaité, la bonne humeur et la convivialité.



■ Frairie de la floraison 2018 à la cave Divernois à Cornaux.

## Les Vignolants soutiennent la promotion des vins de Neuchâtel



Divinum, de g. à dr. : Pierre-Jean Erard, Edgar et Elisabeth Weise, Yann Künzi, Danielle Zehr, Christiane et Bernard Chevalley, Philippe Donner, Alfred Zehr.

**A** l'occasion de trois manifestations particulières, les encaveurs neuchâtelois ont fait la promotion de leurs produits dont deux fois hors canton ; A chaque fois les Vignolants ont été de la partie par leur présence bien colorée. La première a été lors du rendez-vous annuel des vigneron vaudois, le Salon Divinum, du 11 au 16 avril 2018, à Morges, avec six encaveurs. Neuchâtel Vins et Terroir en était l'hôte d'honneur.

La deuxième était une dégustation de nos excellents crus le 31 mai 2018 dans les rues de Berne, avec la présence d'une vingtaine d'encaveurs neuchâtelois (de mémoire d'homme, une telle participation



Berne, de g. à dr. : Jean-François Kunzi, Danielle Zehr, Raphaël Comte (conseiller aux Etats), Alfred Zehr, Yann Künzi, Jacques-André Maire (conseiller national), Bernard et Christiane Chevalley.



Photo Œil de Perdrix de g. à dr. : Rémy Pheulpin (Olifants), Alfred Zehr, Christiane et Bernard Chevalley, Marie-France Matter, Jean-François Kunzi.

hors canton ne s'était jamais vue, comme quoi tout finit par arriver !). Malheureusement, cette manifestation n'a pas obtenu le succès escompté et, de plus, elle a été interrompue par un violent orage. Afin d'en mesurer l'impact, il faudra peut-être la renouveler, en choisissant un autre jour et un autre endroit.

La troisième s'est déroulée le 20 juin 2018, à l'occasion de la désormais traditionnelle promotion de l'Œil de Perdrix sur la place de l'Hôtel de Ville de Neuchâtel.

Alfred Zehr  
(texte : Alfred Zehr, photos : Alfred Zehr  
et Jean-Michel de Montmollin)

# Christian ROSSEL

## pionnier de la **biodynamique** en Romandie

« De tout temps, depuis ma prime adolescence en fait, j'ai été passionné par la culture bio », lance Christian Rossel, vigneron à Hauterive, en guise de préambule. Cette vocation précoce n'a pourtant pas été de tout repos, il s'en faut même de beaucoup. Et, pour celui qui a osé franchir, voici bientôt 18 ans, le pas décisif vers la culture bio, la démarche avait tout du saut dans l'inconnu. Surtout qu'au début, il était bien seul en Suisse romande à opter pour cette voie qui suscitait encore une franche méfiance au sein de la profession. Aujourd'hui, à 61 ans, Christian Rossel affiche une belle sérénité, sûr d'avoir fait le bon choix, celui qui correspondait le mieux à son intuition première, et qui peut en constater les résultats dans ses vignes comme dans ses vins.

L'époque à laquelle la biodynamie était considérée comme une pratique réservée à de doux rêveurs écolos n'est pourtant

pas encore tout à fait révolue. Et les étapes ont été nombreuses pour parvenir à la situation actuelle, qui voit, en 2017, 20 % du vignoble neuchâtelois cultivé en biologique (bio-organique et biodynamique), une proportion qui devrait passer à 25 % cette année selon le dernier rapport du Service de la viticulture.

« Le canton de Neuchâtel a été novateur dans ce domaine, avant même les cantons de Vaud et du Valais », se plaît à relever Christian Rossel, qui se souvient en particulier de la constitution des groupements de production intégrée (PI), précurseurs de la culture bio, qui regroupait 5 ou 6 domaines dans les années 1990.

Alors qu'il débute dans le métier, le domaine familial, cultivé par son père et son oncle, est trop exigu pour accueillir un troisième vigneron. Après sa formation à

« Le canton de Neuchâtel a été novateur dans ce domaine, avant même les cantons de Vaud et du Valais »...

Changins, Christian Rossel débute son itinéraire professionnel en tant que chef de culture au domaine de La Grillette, à Cressier, dirigé alors par André Ruedin, « une très belle expérience », confie-t-il. « J'ai eu le choix. J'avais fait paraître une offre de services dans un journal régional, j'ai eu plus de 40 propositions avant d'opter pour La Grillette. Quand je raconte cela aux jeunes, ils ne me croient pas ». Puis il part à l'aventure, quatre mois durant, en Amérique du sud avec celle qui allait devenir son épouse.



**A. PORRET**  
CORTAILLOD  
NEUCHÂTEL  
SUISSE

*Cave J.-Ch. Porret*  
Domaine des Cèdres  
Goutte d'Or 20  
2016 Cortailod

Tél. 0328421052  
www.porretvins.ch



**CRU DE CORNAUX**  
40<sup>ans</sup>

Découvrez les vins du  
Domaine Divernois  
Vignoble 7 - 2087 Cornaux  
www.crudecornaux.ch

Notre Cave est ouverte les  
vendredis de 17h-19h, le 1er  
samedi du mois de 10h-12h  
ou sur rendez-vous au  
032/757.21.91







Christian Rossel

Christian Rossel s'associe avec son père en 1985 pour reprendre le domaine après le départ de son oncle. Il assume seul cette responsabilité après la retraite de son père. C'est que le domaine a une longue histoire. Descendants de Huguenots, les Rossel ont déjà des parcelles de vigne à Hauterive peu de temps après la révocation de l'édit de Nantes, en 1685, mais la spécialisation de la maison dans le domaine viticole date des années 1950.

Le couple Rossel a deux enfants, Thomas, neurologue au Chuv et Simon, qui après des études de maths et de biologie, a voulu changer de cap pour suivre la filière HES en viticulture à Changins. Père et le fils gèrent ensemble depuis deux ans le domaine familial.

« Les débuts ont été difficiles », explique Christian Rossel lorsqu'il évoque son

### Père et le fils gèrent ensemble depuis deux ans le domaine familial.

premier millésime en biodynamie, en 2002. D'autant que les sceptiques étaient nombreux à le prendre pour un original patenté et que les conseils techniques étaient extrêmement restreints. « C'était délicat. Se louper, c'était risquer de perdre sa récolte. Mais j'ai pu compter sur l'aide d'un consultant français qui suivait régulièrement nos vignes », ajoute le vigneron. Il est le premier à s'inscrire à l'association BioSuisse, puis à adhérer à Demeter, l'association qui promeut l'agriculture biodynamique. Avec des collègues vaudois et valaisans, il se perfectionne et visite de grands domaines

bio en France. « J'ai été le deuxième en Suisse romande à avoir le label Demeter en biodynamie, un label qu'on ne peut avoir que si l'on est déjà en bio. Le cahier des charges est d'autant plus exigeant ».

« La biodynamie, c'est complexe. Il faut travailler avec des tisanes de plantes médicinales pour juguler les maladies. On ne dispose par exemple que du cuivre contre le mildiou, mais en quantité très limitée. La base de la fertilisation, ce sont des composts de fumier de bovins qu'il faut acheter, mais qui doivent être bio, ce qui n'est pas facile à trouver ».

En biodynamie, le travail suit le calendrier lunaire et la position des astres. Les vigneron utilisent des préparations qu'il faut dynamiser dans l'eau de pluie. Certaines opérations se font au lever du jour, d'autre en fin de journée.

« Mais la biodynamie nous fait voir la nature sous un autre angle. On est en permanence



**CAVES DU PRIEURÉ**  
DE CORMONDRÈCHE

2036 Cormondrèche  
info@prieure.ch

032 731 53 63  
www.prieure.ch



**Mauler**  
MAISON FONDÉE EN 1829

**CAVEAU  
DÉGUSTATION / VENTE**

Ouvert du mardi au dimanche  
de 10h à 12h et de 15h à 18h

Le Prieuré St-Pierre - CH 2112 Môtiers - NE

[www.mauler.ch](http://www.mauler.ch)

à l'écoute de nos cultures. Après deux ou trois ans de biodynamie, la granulométrie du sol, comparativement à une culture « en chimie » s'améliore de façon spectaculaire, le sol a une vie microbienne plus intense, une densité de vers de terre supérieure. Et l'absence de

produits chimiques préserve la santé des vignerons ».

La biodynamie a d'autre part une influence sur le goût du vin, complète Christian Rossel. La vigne est contrainte de chercher elle-même ses

oligoéléments en profondeur, ce qui confère au vin un terroir plus prononcé. D'autre part, depuis le début 2017 l'utilisation de levures lyophilisées pour la fermentation n'est plus autorisée. Les levures naturelles contenues dans le grain sont ainsi conservées. Les vins sont plus minéraux, moins standardisés.

## Une pratique bientôt séculaire

Le concept de biodynamie ne date pas d'hier. Il a été créé en 1924 par Rudolf Steiner, ingénieur, pédagogue, philosophe et fondateur de l'anthroposophie. La biodynamie est basée sur la connaissance et le respect des forces du vivant selon les principes anthroposophiques. Elle intègre les pratiques de l'agriculture biologique, en utilisant en plus des préparations dites biodynamiques, comme la bouse de vache en corne ou la silice de corne. Ces solutions restructurent le sol et le dynamisent, augmentant l'enracinement des plantes et améliorant leur résistance aux maladies. La biodynamie, qui limite strictement les intrants, considère les phénomènes naturels comme des aspects extérieurs d'une réalité plus profonde, faite de relations psychiques et spirituelles avec la nature, sans qu'il soit besoin d'adhérer à une quelconque idéologie. Si ses effets sont constatables, l'agriculture biodynamique selon Steiner ne fournit aucun mécanisme explicatif et écarte la méthode expérimentale. Les sceptiques estiment par conséquent que ses principes ne relèvent pas d'une approche scientifique mais de principes ésotériques non vérifiables.

Mais il y a aussi l'envers du décor. Les frais de travaux sont plus importants que dans une culture traditionnelle. Et les rendements sont moins élevés alors que le prix de la bouteille, lui, doit rester concurrentiel. La gestion d'un domaine bio est donc plus délicate.

Un viticulteur heureux, Christian Rossel ?  
« Je n'ai jamais regretté la voie que j'ai suivie. L'approche biodynamique de la nature est beaucoup plus douce. J'ai acquis aussi une plus grande sérénité dans mon travail quotidien. Tout cela, c'est du pur plaisir ».

■ Texte et photo : Jacques Girard

Dégustation - vente sur rendez-vous



**ENCAVAGE DE LA ROCHETTE**  
Céline Austing-Decollogny

Route de la Gare 1 • 2017 Boudry • Tél. +41 76 499 56 79  
celine.austing@gmail.com

**www.75cl.ch**

- Chasselas
- Pinot Gris
- Oeil-de-Perdrix
- Pinot Noir
- Barrique
- Chardonnay

**Jungo & Fellmann**  
Cave des Lauriers depuis 1879  
Rue du Château 6  
**2088 Cressier / NE**

Cave ouverte samedi matin de 10 à 12h + rdv  
Tel. 032 757 11 62 Fax 032 757 40 62 info@75cl.ch



**Fiduciaire Moy change de nom**  
Afin de mieux vous servir, fiduciaire Moy devient **Carré-Noir** et vous invite à découvrir son nouveau look. Laissez-vous guider par notre nouvelle mascotte...

voire **fiduciaire & gérance-immobilière**  
de l'entre-deux lacs

**CARRÉ NOIR**



depuis 1991

Chemin des Longins 2  
2087 Cornaux  
032 757 66 00

www.carre-noir.ch  
contact@carre-noir.ch



# Accord Mets-Vin

**G**astroNeuchâtel est une association professionnelle qui se compose des patrons des établissements publics du canton de Neuchâtel. Ses adhérents vont du café-bar au restaurant gastronomique, en

passant par la métairie ou la pizzeria. Nombre de nos membres ont à cœur de travailler avec des producteurs locaux, pour garnir les assiettes et remplir les verres de leurs clients. C'est pourquoi

nous sommes heureux et fiers de vous présenter cet accord mets-vin, réalisé par Catherine et Albert Reichl du Restaurant La Maison des Halles, à Neuchâtel.

## Les filets de palée du lac à la neuchâteloise

Mets traditionnel et pourtant tant convoité! De loin plus demandé que les filets de perche. La sauce étant composée de vin blanc et légèrement acidulée par les câpres et les petits oignons, un chasselas de chez Christian Rossel va permettre de soutenir une belle harmonie entre ce poisson délicat et le palais affiné du connaisseur de bon vin. Et pourquoi ne pas oser une alternative? L'Œil-de-Perdrix du même domaine, permet, de par sa légèreté et son goût finement fruité, de s'accorder avec ce plat typiquement neuchâtelois.

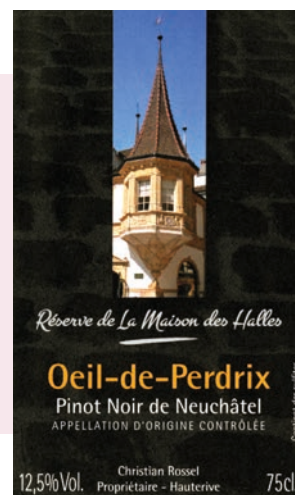
Depuis de nombreuses années, nous avons l'avantage de proposer et de servir les vins de Christian Rossel, sous l'étiquette de la « Réserve de la Maison des Halles ». Une étiquette personnalisée qui accentue cette belle et longue collaboration sans failles.

Nous espérons que cela vous a mis en appétit et donné envie de réaliser vous-même, ou, pourquoi pas, d'aller déguster, sur place, ce mariage entre les vins de Christian Rossel et la gastronomie. Nous nous réjouissons de vous présenter d'autres idées d'union entre la cave et la cuisine dans les prochaines éditions du Vignolant. D'autant plus, que de nombreux

vignerons du canton sont partenaires de notre association. Vous les retrouverez sous la rubrique « partenaires » de notre site: [www.gastroneuchatel.ch](http://www.gastroneuchatel.ch) (vous y découvrirez aussi de nombreuses informations pour qui souhaite ouvrir un restaurant ainsi que nos coordonnées).

Santé et bon appétit!

Texte : Gregory Porret,  
Catherine et Albert Reichl



## DOMAINE CHRISTALAIN



CHRISTIAN KUFFER  
Vigneron - Encaveur  
Rue Louis Favre 53  
2017 Boudry

CAVE OUVERTE : LE VENDREDI DE 17 H À 19 H  
LE SAMEDI DE 9 H À 16 H OU TÉL 032 842 59 16 / 079 759 29 67  
VIN FIN DE NEUCHÂTEL [WWW.CAVEKUFFER.CH](http://WWW.CAVEKUFFER.CH)



# La Maison du Sandre à Valangin



met en vente ses  
**premiers poissons**  
cet automne

Il y a quatre ans, Olivier et Guillaume de Tribolet ont imaginé la création d'une pisciculture au Sorgereux, à Valangin. Tout prochainement, ils vont commencer la commercialisation de leurs premiers poissons à l'attention, avant tout, des restaurateurs et des consommateurs de la région.

## L'HISTORIQUE

Olivier et Guillaume de Tribolet (père et fils) sont à la base de la réalisation de cette pisciculture. Ils seront rejoints dans l'aventure par M. Marco Positano, juriste indépendant, convaincu par le projet. Ensemble, ils créent, en été 2016, la société « La Maison du Sandre SA ». C'est pendant les cours de préparation au diplôme d'agriculteur que l'ébauche du

**Animé par l'idée de contribuer modestement à une certaine autonomie alimentaire en Suisse...**

projet est née dans l'esprit de Guillaume de Tribolet. Pour chercher des alternatives à la surpêche et à l'importation de poissons et sachant que les marchés de la truite et de la perche sont saturés, le jeune Valanginois retient l'idée d'élever des sandres. Animé par la volonté de contribuer modestement à une certaine autonomie alimentaire en Suisse, il se lance dans plusieurs formations pratiques en Europe, côtoyant ainsi différentes entreprises ou instituts. De plus, il suit une formation afin de pouvoir pratiquer l'élevage de poissons. Il reçoit ensuite du SCAV (Service de la consommation et des affaires vétérinaires), une autorisation d'exploitation.

## LA PISCICULTURE

Le coût de la réalisation se monte à environ 700'000 fr. C'est une entreprise allemande, spécialisée dans la construction d'infrastructures aquatiques qui collabore à la réalisation de projet. La pisciculture possède une installation de grossissement des alevins composée de douze bassins dotés d'un

**L'objectif est de produire environ 12 tonnes de poisson chaque année.**

système de filtration d'eau en circuit fermé. A leur arrivée, les alevins qui pèsent environ 15 grammes sont tout d'abord introduits dans quatre petits bassins de quarantaine. Ils y resteront trois mois avant de rejoindre les grands bassins. Il faut compter environ un an pour qu'ils atteignent le poids d'un kilo, soit près de quarante centimètres de longueur. A plein régime, le renouvellement d'eau fraîche pourrait atteindre cinq à six mètres cubes par jour. L'objectif est de produire environ 12 tonnes de poisson chaque année. Les règles d'hygiène de production sont très strictes : il n'est pas possible de pénétrer dans le bâtiment pour les personnes qui n'y travaillent pas. Le sandre nécessite un environnement sain et calme. Le domaine bénéficie d'une source d'eau souterraine, il s'agissait par contre de trouver

depuis 1603 Caves du  
**Château d'Auvernier**  
Thierry Grosjean & Cie  
Propriétaire - Encaveur  
032 731 21 15 032 730 30 03  
CH-2012 Auvernier www.chateau-auvernier.ch

**NEUCHÂTEL**  
APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE  
**SANDOZ VINS LA COUDRE**  
VITICULTEUR-ENCAVEUR NEUCHÂTEL



De gauche à droite : Marco Positano, Guillaume de Tribolet et Olivier de Tribolet devant la Maison du Sandre.

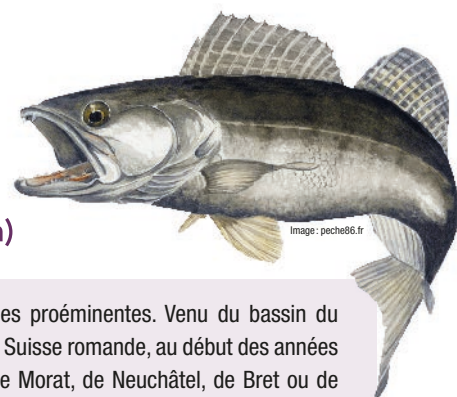
une solution idéale pour l'évacuation des eaux usées. Le choix s'est porté sur la station d'épuration de Neuchâtel. La Maison du Sandre SA a reçu en 2017 ses premiers alevins ; c'est le début d'une nouvelle aventure dont le plein développement prendra forme, en automne 2018 lors de la commercialisation des premiers poissons.

### LA COMMERCIALISATION

Le sandre de Valangin est en cours d'obtention de la certification de la marque régionale «Neuchâtel Vins et Terroir». Sa commercialisation est en priorité destinée aux restaurants de la région, ainsi qu'à une clientèle locale. Dans un premier temps, les filets de sandre seront proposés emballés sous vide. A titre exceptionnel, il est envisagé

de vendre des poissons entiers vidés. Tous les renseignements sont disponibles sur le site [www.sandre.ch](http://www.sandre.ch)

■ Texte et photo : Yann Künzi



### Le sandre (Sander lucioperca)

Carnassier, le sandre possède deux paires de canines proéminentes. Venu du bassin du Danube, ce percidé a été introduit sans autorisation en Suisse romande, au début des années 1990. On en trouve à l'état sauvage, dans les lacs de Morat, de Neuchâtel, de Bret ou de la Gruyère. En cuisine, le sandre est un poisson facile à travailler. Mais attention, sa chair blanche et peu chargée en graisse supporte mal la surcuisson !

Contrairement à des poissons de vase, le sandre n'a pas un goût très fort. De ce fait, il est apprécié du grand public. Ce poisson se savoure volontiers avec un vin blanc minéral, plutôt vif que trop fuité. Un Chasselas et un Chardonnay de Neuchâtel font parfaitement l'affaire.



**O.-B. BRUNNER**  
Vigneron encaveur  
Rue de Neuchâtel 1  
**2022 BEVAIX**

Tél. + Fax 032 846 11 59

*vous propose ses vins Blanc – Œil de Perdrix – Pinot Noir et ses spécialités*



**CAVES DE LA BÉROCHE**  
CH-2024 ST-AUBIN-SAUGES  
[www.caves-beroches.ch](http://www.caves-beroches.ch)

*le plaisir authentique*



## Activités des premiers mois | 2018

### Janvier

**16** Cressier *Conférence de presse du lancement du Non Filtré*  
**17** Neuchâtel *Lancement du Non Filtré*

**18** La Chx-de-Fds *Lancement du Non Filtré*  
**24** Cressier *Séance de la Gouvernance*

### Février

**03** Paris (F) *Assemblée générale de la FICB*

**10** Boudry *Rencontre des responsables des confréries neuchâteloises*

### Mars

**22** Pringy-Gruyères *Assemblée générale de la Confrérie du Gruyères*  
**24** Neuchâtel *Frairie des Olifants*

**24** Neuchâtel *Frairie des Olifants*  
**24** Boudry *Chapitre annuel et Frairie de printemps des Vignolants*

### Avril

**07** Mont-sur-Rolle *Assemblée générale de la FSCBG*  
**11** Morges *Salon Divinum*

**20** Corcelles-Cormondrèche *Assemblée générale des Olifants*

### Mai

**05** Cressier *Fête du vin nouveau et journées des confréries neuchâteloises*

**31** Berne *Promotion des vins de Neuchâtel*

### Juin

**04** Neugartheim (F) *Chapitre de la confrérie du Flammkueche*  
**05** Boudry *Remise des prix de la Sélection cantonale*  
**06** Boudry *Commission de gestion du Château de Boudry*  
**14** Neuchâtel *Concours de la Gerle d'Or*

**15** Cornaux *Frairie la floraison*  
**20** Neuchâtel *Présentation de l'Oeil-de-Perdrix*  
**21** Cressier *Séance de la Gouvernance*  
**23** La Sagne *Repas champêtre de la confrérie des Anysetiers*

### Août - Septembre

**19** Echallens *Fête du Blé et du Pain*  
**21** Cernier *Ouverture des Jardins musicaux*

**31.08-02.09** Orange (F) *Sortie annuelle dans les Côtes-du-Rhône*



Depuis 1614

# Valentin

"Les vins de caractère"

Domaine Nicolas Ruedin  
 Troub 4 | CH-2088 Cressier | [www.ruedinvins.ch](http://www.ruedinvins.ch)  
 T +41 (0)32 757 11 51 | F +41 (0)32 757 26 05



DOMAINE DE

# CHAMBLEAU

*Louis-Philippe Burgat*

2013 Colombier - Tél. 032 731 16 66  
[www.chambleau.ch](http://www.chambleau.ch)



Vive l'imprimerie!

M

Messeiller SA • Route des Falaises 94 • 2000 Neuchâtel  
 T 032 725 12 96 • F 032 724 19 37 • [www.messeiller.ch](http://www.messeiller.ch)



# Merci

à nos annonceurs de leur précieux soutien à la publication de cette revue. Nous invitons nos lecteurs à accorder leur préférence aux produits de nos annonceurs.

*Le Conseil de gouvernance de la CV<sup>2</sup>N*



Photo: Pierre-Emmanuel Buss

## Le coup de cœur de

# Pierre-Emmanuel BUSS

**P**ierre-Emmanuel Buss a deux casquettes : Il est responsable de la communication de HNE (Hôpital neuchâtelois) et journaliste au journal *Le Temps*, où il est chroniqueur vins ; il permet ainsi aux lecteurs du quotidien, de partager avec lui, ses passions et ses découvertes œnologiques. Il est l'auteur de trois livres sur le vins, dont « 99 chasselas à boire avant de mourir », coécrit avec le sommelier Jérôme Aké Béda, et anime le site *lespritduterroir.com*. Enfin, il est membre de l'association « *Mémoire des vins suisses* ».

Aujourd'hui, il nous parle de son coup de cœur, un *Pinot Noir* 2008 d'Hauterive de la *Maison carrée*, vinifié par Jean-Denis Perrochet. Le raisin provient d'un hectare de vigne situé aux *Dazelets*, sur la commune d'Hauterive. Le sol est constitué de calcaire jaune, le rendement s'élève à 600 à 700 gr/m<sup>2</sup> et le tout est cultivé selon les normes de la production intégrée. En cave, le cuvage dure deux à trois semaines, avec un pigeage régulier. Quant à l'élevage, il se fait en foudre et en barrique, ce qui confère au vin un grand équilibre. Pour le journaliste, c'est un vin idéal à boire actuellement. La robe est d'un rubis plein de maturité, sans une trace d'oxydation ; le nez, d'une grande pureté, présente des notes de fruits secs, de fleurs séchées et d'épices et, en bouche, un corps fuselé et des tanins soyeux révèlent toute la fraîcheur du vin et son fruit. Bref, ce fut un grand moment de dégustation vécu avec Jean-Denis Perrochet dans le cadre de la *Semaine du goût*. Notre journaliste, qui privilégie les accords de terroir, conseille de le boire avec un saucisson neuchâtelois, voire une côte de veau.



Jean-Denis et Christine Perrochet

**Pour le journaliste,  
c'est un vin idéal à boire  
actuellement.**

Pierre-Emmanuel Buss a choisi ce vin pour sa qualité, c'est évident, mais également parce qu'il est emblématique du renouveau qualitatif du vignoble neuchâtelois. Certes, la production intégrée, la culture biologique, la faiblesse des rendements ou une vinification mieux maîtrisée ont permis d'améliorer énormément la qualité des vins de Neuchâtel. Mais l'élément nouveau dans le vignoble, c'est la multiplication de cuvées parcelles (comme l'Hauterive 2008), qui est inspirée du modèle bourguignon et qui a permis de passer un nouveau cap dans

l'expression du *Pinot Noir*. Ainsi, de nombreux vigneronns déclinent leur gamme de *Pinots Noirs* en deux ou trois tonalités, une cuvée courante, une cuvée barriquée et une cuvée parcelle haut de gamme.

En guise de conclusion, écoutons Jean-Denis Perrochet parler de l'année 2008. C'était une année tardive, avec un été mitigé ! Le vigneron a décidé alors de retarder les vendanges à la première semaine d'octobre. Par bonheur, une bise bénéfique s'est mise à souffler et le soleil tant attendu tout l'été s'est mis à briller... les baies ont ainsi gagné en maturité et en qualité, ce qui a permis d'obtenir un *Pinot Noir* 2008, supérieur à celui de 2007 !

Texte et photo : Jean Martenet

SELECTION  
DES VINS DE NEUCHATEL

# LAUREATS NEUCHATELOIS 2018

## PRIX AMBASSADEUR

J.-Ch. Porret, Domaine des Cèdres - Cortaillod  
Meilleure moyenne de tous les vins présentés

## PRIX EXCELLENCE

### CHASSELAS

Bouvet-Jabloir - Auvernier  
Chasselas 2017, Collection Légende, Neuchâtel AOC

### OEIL DE PERDRIX

Caves du Château d'Auvernier - Auvernier  
Œil de Perdrix 2017, Neuchâtel AOC

### PINOT NOIR

J.-Ch. Porret, Domaine des Cèdres - Cortaillod  
Pinot Noir 2016, Neuchâtel AOC, Cortaillod

### PINOT NOIR BARRIQUE

Les Caves du Prieuré - Cormondrèche  
Le Secret de la Chapelle 2015  
Neuchâtel AOC

### CHARDONNAY

Caves du Château d'Auvernier - Auvernier  
Chardonnay 2017, Neuchâtel AOC

### CHARDONNAY BARRIQUE

Caves du Château d'Auvernier - Auvernier  
Chardonnay barrique 2016, Neuchâtel AOC

### PINOT GRIS

Christian Rossel - Hauterive  
Pinot Gris en Biodynamie 2017, Neuchâtel AOC

### SPÉCIALITÉS BLANCHES

Domaine Saint-Sébastien - Saint-Blaise  
Sauvignon 2016, fût de chêne, Neuchâtel AOC

### SPÉCIALITÉS ROUGES

Caves et Distillerie de la Ruelle - Auvernier  
Nobles Grains de Gamaret 2015, Neuchâtel AOC

### VINS DOUX

Domaine Saint-Sébastien - Saint-Blaise  
Câlins d'Automne 2016, Pinot Gris, Neuchâtel AOC

### VINS MOUSSEUX

Les Caves du Prieuré - Cormondrèche  
Œil de Perdrix mousseux, Neuchâtel AOC

