

Le Vignolant

N°123 | mars 2019



DOMAINE DU RUISSEAU
Du vin grâce à la géothermie



**Découvrez
aussi...**

**Avenir du
Château de Boudry**

Le Non Filtré

**Le coup de cœur
de Gérald Besson**

Sommaire

- 3 **Editorial**
Des lendemains qui chantent ?
- 4 **Château de Boudry**
Merci Patrice
- 5 **Château de Boudry**
Avenir du Château de Boudry
- 6 **Que font les Vignolants ?**
A l'œuvre!
- 8 **Géothermie**
La géothermie, fer de lance
du Vignoble du Ruisseau
- 10 **Agenda**
Mars-août 2019
- 11 **Fragerie de printemps**
Accords Mets-Vins: Cinq Sens
- 14 **Premier vin suisse de l'année**
Le Non Filtré
- 15 **Coup de cœur**
Le coup de cœur de Gérald Besson

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

Quatre Ministraux

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

Conseil de gouvernance

Francis Ballet, délégué de la société du Musée de la vigne et du vin; Fabio Bongiovanni, représentant de la Ville de Neuchâtel; Olivier Bovey, délégué à la commission VVTG; Bernard Chevalley, maître des plaisirs du voyage; Serge Divernois, représentant de la Fédération neuchâteloise des vigneronnes (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'Éplattien, 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; Walter W. Zwahlen, garant des édits et des traditions

Comité de rédaction

Jean-Michel de Montmollin (mjm.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 CV²N

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

Publicité

CV²N – 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 CV²N, 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

Domaine du Ruisseau, Québec (Source: J.-J. Humbert-Droz)



Photo: Alfred Zehr

Des lendemains qui chantent?

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

Lorsqu'on aborde une nouvelle année, une coutume sympathique veut qu'on adresse à ceux qu'on aime, à ses connaissances, à ses relations, des vœux de joie, de santé, de bonheur...

Dans la réalité, nous ne savons pas vraiment de quoi demain sera fait. Nous avons affaire à une page blanche qu'il nous appartient, avec d'autres, de remplir, conscients que nous ne sommes pas, véritablement, les maîtres absolus de toute notre destinée. Nous vivons dans un monde qui évolue sans cesse et qui nous interroge sur notre attitude, sur notre comportement et sur notre engagement. Nous pouvons, bien sûr, espérer que ce qui fonctionne harmonieusement perdure, que les agressions et les conflits s'apaisent, que les situations délicates s'améliorent et finissent par se résorber, que les problèmes ou les soucis trouvent une solution...

Des jeunes manifestent leurs craintes face à un avenir, à leurs yeux plutôt sombre, qu'ils auront à affronter, eux plus que nous. Ils réclament, à grands cris, une prise de conscience, de chacun d'entre nous, et des actions concrètes, pour tenter d'inverser, dès maintenant, des tendances néfastes et destructrices. Certes, dans tous les domaines, des mesures sont prises, des progrès sont réalisés. Mais, ils s'avèrent un peu trop timides et rencontrent, souvent, l'incompréhension de la population parce que, apparemment, ils génèrent des coûts élevés et impliquent un changement de mode vie



Une rencontre insolite dans les vignes

Photo: Jean-François Kunzi

trop radical. On omet d'annoncer qu'ils constitueront, à coup sûr, les emplois et le bien-être de demain.

Sans doute, davantage que dans d'autres domaines, quand on est proche de la terre et qu'on en vit, l'incertitude et, parfois, l'inquiétude, font partie du quotidien. Ces sentiments pousseraient-ils les agriculteurs et les viticulteurs à rechercher des productions et des modes de culture de plus en plus respectueuses de l'environnement et, finalement, de la santé des consommateurs ?

On ne peut qu'admirer les vigneronns qui, malgré les exigences et le surcroît de travail et de main-d'oeuvre suscité, ont adopté la production intégrée ou ont choisi de se

lancer dans la biodynamie ou dans la culture biologique. Grâce à eux, proportionnellement à la taille de son vignoble, notre canton caracole en tête du classement suisse. Bravo !

Il n'y pas si longtemps, on brûlait les sarments et on désherbait les vignes. Aujourd'hui, on les broie pour les transformer en engrais. On favorise les herbages qui contribuent au bon équilibre du sol et attirent les insectes protecteurs.

Si, grâce à toutes ces actions appelées à se développer encore, le climat ne se dégrade pas davantage, nous avons de bonnes raisons d'espérer des lendemains qui chantent.

Merci Patrice

Une page de l'histoire du Château de Boudry s'est tournée, à la fin du mois de décembre 2018. En effet, Patrice Février, intendant depuis dix-huit ans, a pris une retraite bien méritée.

D'un caractère bien trempé, Patrice a été, pour le Château de Boudry et pour Les Vignolants, une personne dévouée, ne comptant pas ses heures. Il était toujours disponible pour le bon fonctionnement des nombreuses manifestations qui se sont déroulées, tout au long de ces dix-huit années passées dans cette Ambassade des vins du Pays de Neuchâtel. Il a su faire vivre ce lieu historique. En organisant, lui-même, des réceptions au caveau, il a apporté une contribution indéniable à la réputation de l'endroit.

Patrice a beaucoup contribué à la mise en valeur du Musée de la Vigne et du Vin, notamment par ses présentations détaillées, lors des visites groupées, s'exprimant même en anglais ou en allemand si cela s'avérait nécessaire. Il a aussi valorisé l'Œnothèque en proposant de nombreuses dégustations. En fin connaisseur, il savait passer le message pour faire apprécier nos crus neuchâtelois. Nous lui sommes reconnaissants de tout ce qu'il a apporté à chacun d'entre nous et à tous les visiteurs, grâce à ses connaissances en matière de vie viti-vinicole neuchâteloise. Nous n'oublierons pas les délicieux petits plats qu'il préparait à notre intention et, surtout, ses formidables fondues Bacchus, servies avec des



Photo: JFK

accompagnements jamais vus ailleurs. Alors Patrice, nous te disons un tout GRAND MERCI pour ton activité en faveur de la culture neuchâteloise et pour tous les services que tu nous as rendus. Nous te souhaitons une heureuse retraite qui, nous le savons déjà, sera très active grâce aux nombreux projets que tu comptes bien réaliser.

■ Au nom des Vignolants:
Michel Tardin, gouverneur

www.75cl.ch

- Pinot Gris
- Chasselas
- 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

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

CAVES DU PRIEURÉ
DE CORMONDRÈCHE

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

CRU DE CORNAUX
40 ans

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

Etant donné que l'Etat de Neuchâtel entendait se mettre en retrait de la gestion même du château et que l'actuel intendant partait à la retraite, il a fallu repenser toute l'organisation générale. Après bien des palabres et de nombreuses réunions, il a été possible de trouver une solution afin que ce lieu mythique reste ouvert, au-delà du 31 décembre 2018.

En effet, un partenariat public-privé a, finalement, été instauré, grâce à la constitution d'une Association d'Exploitation du Château de Boudry, créée le 14 novembre 2018. L'ancienne Commission de Gestion a été dissoute.

Les buts de l'Association sont :

- garantir l'exploitation du château ;
- promouvoir et animer le lieu ;
- mettre en valeur le patrimoine viti-vinicole neuchâtelois ;
- réunir l'ensemble des partenaires du site et collaborer avec eux.

A l'heure actuelle, les partenaires – d'autres pourraient rejoindre l'association ultérieurement – sont les suivants :

- la Commune de Boudry qui préside le comité ;
- la Compagnie des Vignolants qui assume la vice-présidence ;
- l'Etat de Neuchâtel ;
- Neuchâtel Vins et Terroir ;
- la Société du Musée de la Vigne et du Vin qui garde sa propre organisation et assure le secrétariat.

Chaque partenaire prend part au financement selon une clé de répartition.

Pour atteindre les objectifs qu'elle s'est fixés, l'Association va s'appuyer sur un coordinateur



Photo: Jean Martenet

qui a été engagé, à temps partiel, au début de l'année 2019. Celui-ci disposera du Caveau pour y proposer une petite restauration et compléter, ainsi, son activité.

Comme par le passé, différents traiteurs seront sollicités pour préparer les banquets qui se dérouleront dans la salle des Chevaliers.

De son côté, l'Etat de Neuchâtel, en plus de sa participation financière dans le cadre de l'Association, assumera la conciergerie et, bien entendu, l'entretien du bâtiment.

La Compagnie des Vignolants conserve son statut actuel dans la nouvelle organisation.

Pour conclure cette brève présentation, nous relevons l'esprit positif qui a régné durant les discussions et soulignons la collaboration précieuse du conseiller d'Etat Laurent Favre, de celle de son premier secrétaire, M. Mathieu Erb, de celle de M. Philippe Donner, président de la Commission de gestion, aujourd'hui dissoute et de celle du surintendant des Vignolants, M. Alfred Zehr. Merci, Messieurs! Sans vous, l'histoire du Château de Boudry n'aurait pas pu continuer. Bien entendu, nos remerciements vont aussi à ceux qui ont pris la relève pour pérenniser l'aventure, au sein de cette magnifique bâtisse.

■ Michel Tardin, gouverneur



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



DOMAINE de MONTMOLLIN
Auvernier - Neuchâtel

Grand-Rue 3 - 2012 Auvernier
032 737 10 00
www.domainedemontmollin.ch

A l'œuvre !

Frairie d'Automne

La Frairie d'Automne 2018 s'est déroulée, le vendredi 16 novembre, à Saint-Aubin. Elle a débuté par l'assemblée générale...

... Elle s'est poursuivie par un délicieux repas préparé par « La Table ô Saveurs ».



Photo: JFK

■ Trois des IV Ministraux: Walter Zwahlen, Michel Tardin, gouverneur (debout) et Thierry Lardon, grand maître des clefs et le surintendant, Alfred Zehr (béret rouge)



Photo: JFK

■ L'Assemblée, très attentive...



Photo: JFK

■ Passation de pouvoir à la fonction de «grand maître des cérémonies et des traditions», Sandra Berger succède à Walter Zwahlen

■ Une table joliment décorée



Photo: JFK



Photo: Alfred Zehr

■ L'équipe au complet. A droite, la cheffe, Caroline Paolasini

Lancement du Non Filtré

Le 16 janvier, troisième mercredi du mois, conformément à la loi, le Neuchâtel Non Filtré a été lancé à **Neuchâtel**. Le **péristyle de l'Hôtel de Ville** s'est vite avéré trop petit pour contenir les plus de 1'400 amateurs qui s'y sont rendus. Un immense succès qui va contraindre les organisateurs à trouver un autre lieu...



Photo: AZ



Photo: AZ

La partie officielle: Marie-France Matter symbolise les dix Vignolants présents, Yann Künzi, directeur de « Neuchâtel, Vins & Terroir », organisateur de la manifestation, Violaine Blétry de Montmolin, conseillère communale

La foule se presse sous les voûtes séculaires

... La même opération s'est déroulée, le lendemain, jeudi 17 janvier, à **La Chaux-de-Fonds**. Mais, aucun souci de place, dans les vastes **Anciens Abattoirs**.



Photo: Yann Künzi



Photo: JFK

M^{me} Katia Babey, présidente, représente le Conseil communal de la Métropole horlogère

Les quatre Vignolants: Pierre-Jean Erard, Sylvain Ischer, Jean-François Kunzi, Jean Erard (de gauche à droite)



ALAIN GERBER • VIGNERON-ENCAVEUR • HAUTERIVE



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

Tél. 0328421052
www.porretvins.ch

La géothermie, fer de lance du Vignoble du Ruisseau

Le Vignoble du Ruisseau est issu d'un projet de retraite et d'une idée de faste et grandiose mise en valeur du terroir québécois, dans le plus grand respect de la nature, tout en utilisant des moyens techniques modernes, pour aider cette même nature à produire une qualité de vin et de produits dérivés absolument exceptionnelle. Une érablière et une écurie sont déjà implantées sur le site et une distillerie est en voie de réalisation. Le promoteur du projet, Normand Lamoureux, et sa fille, Sara Gaston, se sont investis dans cette grandiose réalisation qui passera à l'histoire de la culture et de la vinification de l'élite des vigneron en sol québécois.

Le vignoble est juché, sur les premiers contreforts de la chaîne des Appalaches, à 300 mètres d'altitude, entre Dunham et Sutton, à quelque 90 km au sud-est de Montréal. Et, face au mont Sutton, la beauté du panorama est sans pareille.

Sept hectares sont dédiés à la culture de la vigne, principalement le Chardonnay et le Pinot Noir, avec quelques parcelles de Riesling, de Gewürtztraminer, de Merlot et de Cabernet-Sauvignon. La présence d'un sol de schiste va naturellement favoriser, dans le vin, l'émergence d'arôme de sous-bois, de fruits cuits, de fruits secs et certaines notes d'épices telles que le poivre blanc.

C'est à l'automne 2007 que se concrétise l'achat initial d'une terre agricole de 45 hectares. D'autres acquisitions ont suivi pour totaliser, aujourd'hui, 185 hectares.



La culture raisonnée reste la meilleure définition de la méthode adoptée, par l'entreprise, pour développer sa production. La géothermie sera le fer de lance du projet. Rappelons, ici, son principe. C'est un processus qui permet de capter la chaleur emmagasinée dans le sol pour la transformer en source de chauffage et la diffuser au moyen d'un système de canalisations. Cette technologie permet de couvrir tous les besoins de chauffage et de climatisation de tous les bâtiments et, ainsi, de minimiser l'empreinte d'énergie fossile. Les eaux usées ne sont pas rejetées dans un ruisseau mais infiltrées dans le sol, comme dans la majorité des installations septiques. Une première, sans doute, pour un vignoble québécois, qui devrait servir d'exemple pour le futur! Mais son coût constitue un important investissement.

Par respect pour l'environnement, on a dynamité 80'000 tonnes de roches, ce qui

a évité 4'000 trajets de camions et la détérioration des chemins du secteur. Le début des travaux a consisté à enfouir, à deux mètres de profondeur, quinze kilomètres de tuyaux dans lesquels circulera un mélange de glycol alimentaire et d'eau. A cette profondeur, la température est relativement constante et varie entre 5 à 7 degrés C. En période de froid, ce liquide est ensuite réinjecté dans un autre système de tuyauterie, de chaque côté des rangs de vigne. Pour conserver cette chaleur, les rangs sont recouverts de toiles géotextiles élaborées selon les besoins du vignoble et soutenues par des arceaux. Un système de pompage, contrôlé par ordinateur, permet de diffuser la chaleur du glycol et de maintenir la température, dans les tunnels, à un minimum de moins 10 degrés C, tout à fait supportable par les plants de vigne. Pour les cépages rouges, il est nécessaire de devancer, de trois semaines, le cycle végétatif normal. Pour ce faire, deux tubes de glycol sont enfouis à 35 cm

de profondeur. Ils favorisent ainsi la période de maturation nécessaire. A partir du printemps, les toiles géothermiques sont remplacées par des serres dont l'ouverture et la fermeture sont motorisées et informatisées. Cela permet de maintenir une température de plus ou moins 30 degrés C.

Pour les visiteurs, l'accès au site se fait par une impressionnante passerelle métallique couverte de 30 mètres de longueur. Elle enjambe le ruisseau à plus de dix mètres de hauteur. Le chai est construit sur trois étages. Il utilise exclusivement la méthode de transvasage par gravité. La cuverie thermorégulée, en acier inoxydable, est rutilante de propreté. Au-dessous, se trouve une cave pour les rouges et une autre, distincte, pour les blancs qui tous sont élevés en fût de chêne exclusivement français.

La récolte manuelle permet de faire une sélection et un premier tri. Le passage sur une table vibrante permet un deuxième tri pour ne choisir que le meilleur de la vendange. Afin d'extraire toutes les saveurs du raisin, une partie de la vendange est égrappée et cuvée selon la méthode traditionnelle. L'autre partie est cuvée en méthode semi-carbonique, à 25 degrés C. Elle consiste à laisser fermenter les grappes entières en cuve fermée et, ainsi, à conserver le gaz carbonique, dans le processus, ce qui permet de bien faire ressortir le côté fruité du vin. Selon les résultats, le maître de chai décidera, alors, s'il y a assemblage ou pas.

Les premières vendanges ont lieu à l'automne 2013 et c'est dans la plus grande discrétion que s'est déroulée l'inauguration officielle.



La carte des vins du Vignoble du Ruisseau démontre l'engagement de l'organisation pour la qualité, dans tous ses détails, et le dévouement de son personnel envers le public.

C'est un processus qui permet de capter la chaleur emmagasinée dans le sol...

Le Chardonnay, pour ne parler que de lui, se caractérise comme suit :

- en 2013: élevage 50 % en fût de chêne et 50 % en cuve inox, pendant 18 mois plus 6 mois en bouteille; alcool: 13%; bouche ronde, note de pain grillé, touche de fruits confits, belle fraîcheur en finale.
- en 2014 et en 2015: toute la récolte élevée en fût de chêne pendant 18 mois plus 6 mois en bouteille; alcool: 12,5%; 2014:

bouche rafraîchissante, légèrement boisée, finale persistante de beurre et de brioche. 2015: en bouche, poire et zeste de citron, belle intensité et longueur avec une pointe d'amertume en finale.

- en 2016: élevage 6 mois en bouteille; alcool: 13,5%; poire et kiwi en bouche; vin minéral et vif en finale.

Le même descriptif est présenté pour tous les autres vins.

Une vaste boutique met en évidence les innombrables produits et dérivés de la vigne, de l'érable, de la pomme et d'autres souvenirs.

Un merci tout spécial à Sara Gaston et à Jonathan Gauvin pour leur disponibilité et leur participation à l'élaboration de cet article.

Source:
 Jean-Jacques Humbert-Droz
 Ambassadeur de la Compagnie des Vignolants
 du Vignoble Neuchâtelois à Montréal



**DOMAINE DE
CHAMBLEAU**
Louis-Philippe Burgat
 2013 Colombier - Tél. 032 731 16 66
 www.chambleau.ch



CAVES DE LA BÉROCHE
 CH-2024 ST-AUBIN-SAUGES
 www.caves-beroches.ch
le plaisir authentique



Mars-août 2019

Mars

Dimanche	10 mars	14 restaurants*	<i>Festin neuchâtelois</i>
Samedi	23 mars	Boudry	<i>Chapitre annuel et Frairie de Printemps</i>

Avril

Assemblée générale de la FSCB

Mai

Samedi	4 mai	Cressier	<i>Fête du vin nouveau et Journée des confréries (NE)</i>
Ve-Sa	10-11 mai	Caves	<i>Caves ouvertes</i>

Juin

Mercredi	19 juin	Neuchâtel	<i>Présentation de l'Œil de Perdrix</i>
Vendredi	21 juin	Corcelles-Cormondrèche	<i>Frairie de floraison</i>

Juillet

Dès le	26 juillet	Vevey	<i>Fête des Vignerons</i>
Dimanche	28 juillet	Vevey	<i>Journée des confrérie avec les Vignolants canadiens</i>
Mardi	30 juillet		<i>Réception des Vignolants canadiens</i>

* Goût & Région (le Festin prend le train) / Grand-Sommartel (La Sagne) / Les Six-Communes (Môtiers) / Cinq Sens (Fontaines) / Auberge du Prévoux (Le Prévoux) / La Rouvraie (Bevaix) / L'Escarbot (La Landeron) / Mö, en collaboration avec l'Hôtel de Commune de Dombresson (La Chaux-de-Fonds) / Le Chalet (Cortailod) / Hôtel DuPeyrou (Neuchâtel) / La Maison du Prussien (Neuchâtel) / La Désobeissance (Neuchâtel) / La Tourne (Rochefort) / Café des Amis (Neuchâtel)







Machines de cave & Installations vinicoles

Oeno-Pôle Sàrl
1183 Bursins
info@oeno-pole.ch
078 716 4000

www.oeno-pole.ch

CORNAUX

AU CŒUR DE L'ENTRE-DEUX-LACS

La Gérance-fiduciaire Carré-Noir Sàrl



Chemin des Longins 2, à Cornaux: le fait d'un couple Thierry et Valérie Lardon qui allient leur savoir-faire et leur compétence pour établir des contacts personnels directs, aimables et efficaces avec leur clientèle établie bien au-delà des quatre points cardinaux de Cornaux. Entreprise de gérance - fiduciaire, Carré-Noir Sàrl, est bien centré dans notre région pour apporter une aide professionnelle dans la gestion administrative.

Gérance-fiduciaire Carré-Noir Sàrl est devenu un pôle économique fort, présent depuis plus de 25 ans.

Gérance d'immeubles, comptabilités, établissement de déclarations d'impôts, de décomptes TVA, de recouvrements et de tâches administratives, Carré-Noir Sàrl en a la parfaite maîtrise pour apporter une collaboration efficace aux chefs d'entreprises et aux particuliers.

Un trait éminemment sympathique de cette entreprise: Carré-Noir Sàrl, a une dimension humaine. Elle est

Téléphone 032 757 66 00
E-mail: contact@carre-noir.ch
Site internet: www.carre-noir.ch

Accords

Mets-Vins



Photo: JFK

La Frairie de Printemps se déroulera le samedi 21 mars prochain, au Château de Boudry. MM. David & Sébastien Maye, patrons des « Cinq Sens », en ont conçu le menu qu'ils élaboreront et serviront avec leur équipe. On connaît le soin rigoureux que les « Cinq Sens » apportent à toutes leurs préparations, leur recherche constante de la qualité et de la nouveauté, leur travail avec un maximum de produits régionaux. Leurs mets savoureux et parfumés flattent le regard, l'odorat, les papilles...

Les frères Maye (Sébastien à gauche, David à droite) concepteurs du menu, entourent M^{me} Cristina Schned (chef de service)

Un changement va intervenir dans le déroulement du repas: ce sont les dégustateurs, et non les Quatre Ministraux, qui assureront la présentation des différents plats.

Les accords mets-vins ont été réalisés par les Vignolants qui ont puisés, dans leur réserve, les crus choisis. Seul souci, parmi les millésimes retenus, le 2012(*) et le 2016(*) ne se trouvent plus forcément dans le commerce. La rédaction s'est entretenue avec les producteurs en leur demandant de présenter leur vin, même si celui-ci appartient à un millésime plus récent.

Mise en bouche

Soufflé au Chèvre de Lignièrès
Biscuit aux amandes et au miel du Val-de-Ruz

Vin

Perdrix blanche, Neuchâtel AOC 2017
(Cave et Distillerie de la Ruelle, Daniel Beyeler, à Auvèrnièr)

Le domaine s'étend sur une superficie totale de 2,5 ha. Toute la récolte, jusqu'ici en production intégrée, sera labellisée « Bio, le Bourgeon », à partir de celle de 2018.

Cette Perdrix blanche est élaborée à partir de raisin de Pinot noir cultivé au lieu-dit les Lerins, commune de Milvignes (Auvèrnièr), sur un sol graveleux, peu profond. Sa production s'élève à 500 bouteilles. Les ceps les plus âgés ont été plantés il y a plus de 50 ans. On les renouvelle petit à petit.

Cette spécialité, pressée sans aucune cuvaison, passe deux à trois mois en barriques de quatre à cinq ans, ce qui lui apporte du gras et fonce un peu sa robe, au départ saumonée pâle.

Au nez et en bouche, on va retrouver les arômes caractéristiques du Pinot noir, avec une belle acidité et beaucoup de rondeur. C'est un vin bien équilibré et agréable à boire.



Vive l'imprimerie!



Messeiller SA • Route des Falaises 94 • 2000 Neuchâtel
T 032 725 12 96 • F 032 724 19 37 • www.messeiller.ch



Entrée I Pressé de jarret de veau au foie gras
Légumes façon Pickles

Vin **Perdrix blanche, Neuchâtel AOC 2017 (C.F. Mise en bouche)**
(Cave et Distillerie de la Ruelle, Daniel Beyeler, à Auvernier)

Entrée II Nage printanière de poissons et de crustacés
Pastis «Larusée» de Fenin et Safran des Prises

Vin **Viognier, cru «Les Guillebergs», 2016 (*)**
(Cave de la «Grillette, Domaine de Cressier S.A.», à Cressier)

Ce cépage, originaire du Sud de la Vallée du Rhône, a été planté, avec bonheur, voici plus de 20 ans, sur une parcelle située, en lisière de forêt, entre Cressier et Le Landeron. Celle-ci, dont la pente avoisine 30 %, jouit d'une exposition plein sud. Son sol est argilo-calcaire.

Le vin est vieilli dix-huit mois en barriques de deuxième génération afin de favoriser une micro-oxygénation. Il subit aussi deux à trois bâtonnages pour lui conférer davantage de gras.

Il a une robe jaune pâle. Au nez, on perçoit les parfums de pêche blanche et d'abricot, caractéristiques du cépage.

On les retrouve aussi, en bouche, avec une belle finesse et une bonne persistance.

On pourrait même servir ce vin, bien structuré, avec du foie gras.

Le Domaine existe depuis 1864. Il est cultivé en biodynamie.



Plat Ballotine de Pigeon en feuille de chou
Légèreté de pommes-de-terre truffées – Tubercules glacés

Vin **«Le Secret de la Chapelle», Pinot Noir, Neuchâtel AOC 2012 (*)**
(Cave du Prieuré de Cormondrèche, à Cormondrèche)

Le secret, c'est que ce Pinot Noir ne se donne pas immédiatement. Il ne fait pas d'épate. Sa robe, lorsqu'il est mis en vente, est d'un rubis éclatant.

Il est cultivé, par le personnel de la cave, sur une parcelle, au sol argilo-calcaire, sélectionnée pour cette production. Elle est située sur le territoire de la commune de Milvignes (Auvernier : Bearegard). Elle jouit d'une belle exposition sud – sud-est. Les ceps, issus d'un clone donnant de petites grappes bien aérées (500 g/m²), ont une douzaine d'années.

Lors de la vendange, on procède à un tri sévère de la récolte. Une macération préfermentaire précède la fermentation alcoolique qui se déroule lentement.

Ce Pinot Noir est élevé, au minimum, dix-huit mois en barriques neuves ou de deuxième vin.

Au nez, il exhale des parfums de petits fruits rouges, de myrtille, de violette et des notes fumées et épicées (poivre blanc).

Les différents arômes – petits fruits rouges, cerise noire, myrtille, épices – et les tannins, qui fondront avec le temps, s'assemblent, harmonieusement, pour donner une bouche complexe avec une finale longue, se terminant sur des notes fumées et de pruneau. Avec l'âge, ce Pinot Noir acquerra de plus en plus de rondeur.

En 2017, les producteurs, membres de la coopérative, ont signé une charte dans laquelle ils s'engagent à cultiver leurs vignes en production intégrée jusqu'à la chute des capuchons et en bio, dès la formation de la grappe.



200 ans d'histoire viticole

DOMAINE
HÔPITAL POURTALES

1808

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

Fromages Mille-feuille de Bleuchâtel aux poires confites
Fines tranches de pains croustillantes – Trio de fromages de terroirs

Vin **Pinot gris, Neuchâtel AOC 2017** (Cave Jocelyn & Cinzia Vouga, à Cortaillod)

Le domaine s'étend sur une superficie de 6 ha, cultivée en production intégrée.

A Cortaillod, ce cépage s'épanouit plutôt sur la partie du coteau située pratiquement à la hauteur du village, là où les sols sont moins profonds et moins calcaires (on est sur la molasse). Il est cultivé sur une parcelle, au lieu-dit «Sous-chez-Henry».

Les ceps, âgés de 25 ans, produisent environ 750 g de raisin par m², ce qui correspond à, environ, mille bouteilles.

Ces deux dernières années, le raisin contenait beaucoup de sucre, plus de 100° Oechsle, que les deux fermentations parviennent à transformer complètement. Le goût subit, d'abord, une très courte macération, ce qui lui permet de s'enrichir en arômes et en couleur. Ce vin sec, festif, possède une robe ambrée pâle. Son nez fleurit bon le foin de montagne et l'abricot bien mûr. En bouche, il se révèle riche, ample, complexe, avec des notes de coing, d'abricot, de noisette et une belle persistance.



Dessert Tarte au chocolat – Compotée de kumquat – Sorbet à l'orange sanguine

Vin **Mauler, Cuvée Tradition Rosé Brut** (Le Prieuré Saint-Pierre, Mauler & Cie SA, à Môtiers)

Ce grand vin mousseux est issu d'un assemblage de trois cépages rouges : le Pinot Noir, cultivé sur le littoral, le Cabernet Franc et le Cabernet-Sauvignon qui, eux, proviennent de France. Il est vinifié comme un oeil-de-perdrix puis élevé selon la méthode traditionnelle (la fermentation se déroule en bouteille). Il passe vingt-quatre mois dans les caves du Prieuré. Il se conserve, à l'abri de la lumière, durant trente-six mois, au maximum.

Ce grand vin mousseux possède une robe rose tendre et une structure harmonieuse. En bouche, il a une belle fraîcheur pétillante et beaucoup de vivacité. Il présente de délicats parfums de tilleul, de mousse et d'amande...

La maison existe depuis 1829.



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

Depuis 1614

Valentin
"Les vins de caractère"

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

DOMAINE SAINT-SÉBASTE
J.-P. Kuntzer - Saint-Blaise - www.kuntzer.ch

Rue Daniel-Dardel 11
2072 Saint-Blaise
info@kuntzer.ch

Cave ouverte:
Du lundi au vendredi de
9h à 12h et de 13h30 à 18h.
Le samedi de 10h à 12h.

Le vin, passionnément

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

Le Non Filtré

PRÉSENTATION

Proposé par une trentaine de producteurs, le Neuchâtel Non Filtré est le premier vin suisse de l'année. Il reflète bien toute la richesse et toute la diversité de notre vignoble. Comme son nom l'indique, il n'a pas été filtré au terme de ses deux fermentations. Il sublime le Chasselas, dont il est issu, par sa troublante jeunesse, son agréable minéralité, ses arômes d'agrumes et ses notes exotiques (ananas) qui étonneront plus d'un amateur.

Les fines levures restées en suspension empêchent toutes formes d'oxydation et

apportent une rondeur soyeuse et une fraîcheur pétillante. Après un certain temps, elles se résorbent en libérant des mannoprotéines qui augmentent la sensation de rondeur et de longueur en bouche.

Le Neuchâtel Non Filtré est un vin parfait pour l'apéritif. Mais, il se marie aussi, à merveille, avec les plats à base de poissons du lac, les asperges, la choucroute, les fromages, la fondue, la cuisine exotique. Il peut aussi relever des sauces et entrer dans la composition de dessert (*c.f. recette*). Il se conserve un à deux ans.

Source: neuchatelnonfiltre.ch

Recette

Elle nous a aimablement été fournie par M & M^{me} Stéphane & Laurence Veya de l'Hôtel-Restaurant « Le Chalet », à Cortaillod. Elle provient des « Recettes du Terroir neuchâtelois ». Elle est servie lors du « Festin neuchâtelois ».

Crème bachique au Neuchâtel Non Filtré (pour quatre personnes)

Ingrédients

2 dl de Neuchâtel Non Filtré
4 g de zeste de citron
20 g de jus de citron
3 œufs entiers (pasteurisés)
2 jaunes d'œuf (pasteurisés)
100 g de sucre
1,5 dl de crème à 35%
3 feuilles de gélatine

Marche à suivre

- Tremper la gélatine dans de l'eau froide
- Laver le citron à l'eau tiède
- Râper le zeste et presser le jus du citron
- Préparer un bain-marie très chaud mais pas en ébullition
- Fouetter la crème et la réserver au réfrigérateur
- Mélanger le Neuchâtel Non Filtré, le zeste, les œufs entiers, les jaunes, le sucre et le jus de citron dans un grand cul-de-poule (grand saladier)
- Placer le récipient dans le bain-marie chaud
- Fouetter vigoureusement jusqu'à ce que le mélange commence à devenir crémeux
- Egoutter la gélatine et la faire fondre, au bain-marie, dans un petit saladier
- L'ajouter au mélange
- Retirer du bain-marie
- Fouetter le mélange, dans un bain d'eau glacée, jusqu'à refroidissement
- Incorporer la crème fouettée
- Dresser dans des verres à pied et réserver, au réfrigérateur, au minimum six heures

Bonne dégustation!

HISTOIRE

En 1975, après une récolte très réduite par la sécheresse, le Neuchâtel Blanc manquait. Ses amateurs réclamaient, à grands cris, le nouveau millésime. Henri-Alexandre Godet, vigneron à Auvernier, dégustait son Chasselas, encore en cuve, avec un ami qui, enchanté par le produit, en réclama, sur le champ, plusieurs bouteilles. M. Godet décida de tenter l'aventure et de « mettre en route » le Non Filtré. Il en proposa 300 bouteilles qui plurent immédiatement.

En 1995, vu le succès rencontré et pour harmoniser son lancement, le Conseil d'Etat a promulgué un arrêté fixant, au troisième mercredi de janvier, la date de la mise sur le marché du Neuchâtel Non Filtré.

La présentation de ce vin de plaisir se déroule le mercredi, à Neuchâtel et le jeudi, à La Chaux-de-Fonds. L'engouement populaire augmente. Cette année, plus de 1'400 personnes se sont pressées dans le chef-lieu : record battu !



■ Gérald Besson,
président de La Cataracte

UN PEU D'HISTOIRE...

C'est le 19 novembre 1981 que plusieurs amis, à l'issue d'un cours de dégustation donné par Yves Dothaux, ont créé une association dont but principal est « la connaissance et l'appréciation, dans l'amitié, de tout ce qui touche à la vigne et aux vins ». Et, comme toute dégustation qui se respecte se fait à l'aveugle, ils ont baptisé ladite association, dont les statuts ont été adoptés en 1982, **La Cataracte**. Aujourd'hui, cette société est forte d'une centaine de membres et Gérald Besson en est le distingué président. Outre un chapitre consacré à l'assemblée générale, les membres se retrouvent trois jeudis par année, au cours desquels sont présentés un vignoble, un choix de cépages ou un domaine particulier. Enfin, un voyage dans un vignoble suisse, français ou italien complète le panel des activités de **La Cataracte**.

Si on est président d'une telle société, c'est qu'on apprécie les bons vins et ceux de Neuchâtel en particulier. Gérald Besson n'échappe pas à la règle et a choisi comme « coup de cœur », une *Perdrix Blanche* 2017 du Domaine Lavanchy, sis à La Coudre. Il a découvert ce vin lors d'un passage à la cave éponyme, dans le cadre des journées « *Portes ouvertes* », et a été impressionné par ses qualités. La *Perdrix Blanche*, autrefois appelée *Blanc de noir*, est un vin issu de pinot noir à jus blanc, obtenu sans macération. Le 2017 présente une robe assez claire, tirant sur le rose ; le nez, très floral, révèle un parfum de fruits bien mûrs. En bouche, l'attaque est vive et légèrement vanillée, avec une touche de coing. Quant à la finale, une belle acidité citronnée, avec une pointe poivrée, en fait un vin racé qu'on peut servir en apéritif ou lors d'un repas gastronomique. Il accompagne parfaitement les poissons du lac ou un foie gras *mi-cuit*, car la vivacité du vin dynamise à merveille le foie gras, ce que ne ferait peut-être pas un *Sauterne*.

Gérald Besson trouve les vins de Neuchâtel « magnifiques » ; il apprécie le fait que de nombreux domaines sont repris par la jeune génération qui apporte un nouveau souffle au vignoble. Bien formée, cette dernière imprime un nouveau style de vins, propose, à la clientèle, des cépages inconnus jusqu'à aujourd'hui et, surtout, limite drastiquement les traitements. Le consommateur ne peut être que satisfait de boire des crus plus fins, plus racés et finalement de meilleure qualité. Les Vignolants ne peuvent qu'approuver ce constat !

Notre dégustateur prédit un grand avenir aux crus de Neuchâtel. Il faudrait juste les voir, en plus grand nombre, sur les tables de Suisse et d'ailleurs, car ils peuvent rivaliser avec les autres vins. Il suffit de consulter les résultats de concours pour s'en convaincre. Enfin, cerise sur le gâteau, les vins neuchâtelois vieillissent bien ! Lors d'un chapitre de **La Cataracte**, les

membres ont dégusté quelques vieux *Chasselas* qui en ont impressionné plus d'un.

Mais revenons au Domaine Lavanchy et écoutons Florian Billod, responsable du domaine et représentant de la nouvelle génération, nous parler de cette *Perdrix Blanche*. Le raisin de pinot noir a été récolté sur le parcellet **les Côtes**, à Cressier. La production est d'environ 700g/m². La récolte a été faite, tôt le matin, pour garder le plus de fraîcheur possible, et le vigneron a procédé à un pressurage direct. Rappelons, pour mémoire, que la taille est en *guyot simple* et le parcellet, comme toutes les vignes du domaine, est en production intégrée classique. Pour Florian Billod, cette *Perdrix Blanche* est l'un de ses vins préférés. Il le trouve plus fin, plus minéral, plus frais et finalement plus fruité que l'*Œil-de-Perdrix*.

■ Texte et photos: Jean Martenet



■ Florian Billod, responsable du domaine Lavanchy

Le coup de cœur de Gérald Besson

Neuchâtel Non Filtré

1^{er} vin suisse
de l'année



SWISS WINE
NEUCHÂTEL

www.neuchatelnonfiltre.ch



A déguster avec modération