

Sommaire

- 3 **Editorial**
Quel avenir pour notre vignoble ?
- 4 **Message du Gouverneur**
Les IV Ministraux en 2019
- 5 **Message**
Message du prochain Gouverneur : Olivier Bovey
- 6 **Que font les Vignolants ?**
A l'œuvre!
- 8 **Climat**
Changement climatique dans le vignoble neuchâtelois
- 11 **Frairie d'automne**
Accords Mets-Vins : La Table Ô Saveurs
- 13 **Val-de-Ruz**
Histoire d'une farine planifiable
100 % label Val-de-Ruz
- 15 **CV²N**
Le charme féminin entre
aux IV Ministraux de la CV²N
- 16 **Domaine de Montmollin**
Quand un grand domaine passe à la biodynamie
- 18 **Québec**
D'eau et de miel
- 19 **Coup de cœur**
Le coup de cœur de Jean-Pierre Jelmini
- 20 **Agenda**
Janvier-mars 2019
- 21 **Abécédaire œnologique**
Voyage non alphabétique mais chronologique dans
les coulisses des vendanges 2018 – La lettre C

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'Éplattenier, 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

L'équipe du Domaine de Montmollin
(photo : Jacques Girard)



Photo: Alfred Zehr

Quel avenir pour notre vignoble?

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

Oui, je sais : vous ne lirez mon éditorial qu'en décembre. Pourtant, en l'écrivant, en ces premiers jours du mois d'octobre, je n'ai pas du tout envie de me projeter dans cette période de l'année qui me paraît, heureusement, encore lointaine. Je veux vivre pleinement le moment présent en observant tous les changements qui vont s'opérer, progressivement, dans la nature et dans le vignoble, en particulier...

Sans toutefois battre le record de 2003, nous avons bénéficié d'un été plutôt caniculaire et sec. Certaines cultures en ont évidemment souffert. Même la vigne, pourtant habile à pénétrer profondément dans le sol pour y puiser l'eau dont elle a besoin, s'est trouvée en manque dans les endroits où la roche se situe à faible profondeur. Mais, globalement, pour elle, quelle magnifique année!

Chez nous, elle a échappé à la grêle et à la plupart des maladies. Elle a produit des raisins de haute qualité, gages d'un millésime exceptionnel. Si nous exceptons les températures élevées qui ont suscité des problèmes de maîtrise au début du processus de fermentation, les vendanges, précoces, se sont déroulées dans de bonnes conditions. Maintenant, dans l'ombre des caves, s'élaborent des nectars que nous découvrirons, avec plaisir, dès le mois de janvier prochain.

Prenons le temps d'admirer, sans nous lasser, ce tableau somptueux, mais, hélas, éphémère, que nous offre l'automne. Ce vignoble qui



Elle a produit des raisins de haute qualité, gages d'un millésime exceptionnel.

Colombier après la vendange (Photo: Jean-François Kunzi)

s'étire de Vaumarcus, en vent, jusqu'au Landeron, en bise, escalade le pied de la première chaîne du Jura ou des coteaux pentus, longe le lac, traverse une plaine que divise le canal de la Thielle, s'étend encore sur une autre rive, se pare, petit à petit, de couleurs splendides. Sur un fond de verdure, un peintre extraordinaire appose, avec ardeur, des touches de jaune, puis d'orange ou de rouge, puis de fauve. Au passage, il s'occupe aussi des feuillus. Quel moment fabuleux!

Bientôt, viendront le vent, la froidure, la pluie ou la neige. Ils détruiront l'œuvre admirable. Ils jetteront, à terre, toutes les feuilles, certaines après un dernier vol pathétique. Ne subsisteront que les ceps et, pour un temps, les sarments dépouillés. Nous serons en décembre. Le brouillard régnera. La vigne sera, alors, entrée dans son sommeil hivernal...

Soudain, je m'interroge. Une menace planerait-elle sur ce paysage merveilleux,

façonné par des générations de vigneron ? Si le réchauffement climatique se poursuit et s'intensifie, que deviendra ce vignoble ? Grâce aux solides compétences de ceux qui le cultivent et l'entretiennent, une adaptation progressive sera-t-elle possible ?

Martine Rebetez, professeure de climatologie appliquée, et Valentin Comte, collaborateur scientifique, tous les deux à l'Université de Neuchâtel et à l'Institut fédéral de recherches sur la forêt, la neige et le paysage, se sont penchés sur le problème. Vous découvrirez un premier bilan de leurs recherches, qu'ils nous offrent, dans ce numéro. Nous les remercions, très chaleureusement, de leur précieuse contribution.

Au nom du comité de rédaction, je vous souhaite une agréable lecture et, avec un peu d'avance, de belles fêtes de fin d'année.

Les IV Ministraux en 2019



Photo: Claude Buschini

Suite au retrait de Walter Zwahlen, en tant que Maître des Cérémonies, le Conseil des Villages, lors de l'assemblée du 16 novembre 2018, a désigné, à ce poste, Sandra Berger, déjà membre de la gouvernance. D'ores et déjà, nous la remercions d'avoir accepté cette importante fonction et lui souhaitons beaucoup de plaisir, au sein des IV Ministraux.

Nous profitons de remercier, très sincèrement, Walter Zwahlen qui a œuvré, à cette fonction, de 2010 à 2018. De plus, Walter Zwahlen a collaboré étroitement à l'élaboration des textes d'accueil des intronisés et de ceux de la présentation des plats, lors de nos différentes frairies. Walter Zwahlen, qui est entré à la Gouvernance en 2001, reste à disposition en tant « Garant des édits et des traditions ».

2019 verra aussi l'entrée en lice d'Olivier Bovey, en tant que Gouverneur, suite à sa nomination, lors de l'assemblée de notre Compagnie, en

automne 2017. Il fonctionnera en alternance avec le soussigné. Après avoir été conseiller communal, à Vaumarcus, notre nouveau gouverneur, pour les villages de l'ouest, est entré à la Gouvernance en janvier 2016. Merci à lui d'avoir rejoint les IV Ministraux. Nous lui souhaitons plein succès dans sa nouvelle tâche.

pérenniser l'existence de notre magnifique Compagnie dont l'importance n'est plus à démontrer.

■ Michel Tardin

**Nous profitons de remercier,
très sincèrement, Walter
Zwahlen qui a œuvré, à cette
fonction, de 2010 à 2018.**

A fin 2019, nous devons prendre congé de notre surintendant. Nous espérons, de tout cœur, lui trouver un successeur, d'ici au printemps prochain, pour que l'activité de la CV²N continue de se dérouler dans de bonnes conditions et pour



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

Tél. 0328421052
www.porretvins.ch



DOMAINE DE
CHAMBLEAU
Louis-Philippe Burgal

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



Photo: Olivier Bovey

Message du prochain Gouverneur

CHÈRES COMPAGNES, CHERS COMPAGNONS,

C'est le 26 janvier 2016, à Cressier, que j'ai participé à ma première séance de la Gouvernance. Bien que j'aie, auparavant, côtoyé plusieurs compagnes et compagnons lors de diverses manifestations, ce n'est pas sans une certaine retenue que j'ai assisté à ladite séance. J'ai rapidement été mis à l'aise par l'excellent esprit de camaraderie qui régnait dans cette assemblée et par l'accueil chaleureux de la part des membres de la Gouvernance en place. C'est avec un grand plaisir que j'ai accepté de représenter la CV²N auprès de la Commission « Vigne, Vins, Terroirs et Gastronomie » (VVTG). Je pensais ainsi avoir le temps de m'intégrer tranquillement dans la Gouvernance.

C'était sans compter sur les idées et sur les visées d'un gouverneur qui se cherchait rapidement un futur remplaçant. En effet,

alors que je me trouvais à La Chaux-de-Fonds, plus précisément à la Maison du Peuple, pour la dégustation du Non-filtré, en janvier 2017, notre ami Robert Goffinet s'est approché de moi et, en deux temps, trois mouvements, il m'a fait l'article et proposé de le remplacer en qualité de gouverneur. Je suis resté quelque peu abasourdi car j'étais le petit nouveau et il me montrait déjà des signes d'une grande confiance.

Je me suis laissé un temps de réflexion et, finalement, j'ai accepté de présenter ma candidature au poste de gouverneur, lors de l'assemblée d'automne 2017, au Landeron. C'est lors de cette dernière que j'ai été nommé vice-gouverneur.

Je suis très fier et très honoré de la confiance qui m'a été témoignée. Je m'engage à remplir fidèlement et loyalement les tâches dévolues à ma nouvelle fonction. C'est donc vers une année 2019, avec de grands projets qui

s'offrent à nous, que nous nous dirigeons. En effet, nous devons lutter pour que le Château de Boudry reste impérativement ouvert après le 31 décembre 2018 et qu'il soit toujours très fréquenté en 2019.

S'il est vrai que je ressens une petite appréhension, à l'aube de ce nouveau défi, elle sera vite dissipée, car je sais aussi que je pourrai toujours compter sur l'appui du gouverneur actuel, Michel Tardin, de notre super surintendant Alfred Zehr et de tous mes camarades de la Gouvernance. Alors, c'est plein d'enthousiasme que j'entre, avec vous, dans ce mandat 2019.

■ Olivier Bovey



A l'œuvre !

Jardins Musicaux



■ De g. à dr. : Jean-François Kunzi, Alfred Zehr, Gigliola Favre, Walter Zwahlen.

Selon une tradition établie depuis plusieurs années les Vignolants étaient à nouveau présents cette année pour le service de l'apéritif lors de la cérémonie officielle d'ouverture des Jardins Musicaux à Cernier.

Fête du blé et du pain à Echallens

Une fois tous les dix ans, à l'occasion de la Fête du blé et du pain un grand cortège folklorique défile dans les rues d'Echallens. En plus de tous les groupes liés aux travaux de la ferme et aux produits du terroir, les confréries sont invitées à défiler dans leurs plus beaux habits. Les Vignolants n'ont pas manqué l'occasion de se présenter avec un effectif très respectable. Merci aux courageux qui, à l'eau, ont supportés cette journée caniculaire, mais avec le plaisir de défiler devant un très nombreux public.



■ De g. à dr. : Claude Duvoisin, Sandra Berger, Edgar Weise, Patrick Berger, Christiane Chevalley, Josiane Duvoisin, Danielle et Alfred Zehr, Bernard Chevalley, Michel Tardin, Jean-François Kunzi.

Fête des vendanges de Cortailod

La traditionnelle fête des vendanges de Cortailod a tenu ses fastes les 5 et 6 octobre. Le cortège du samedi après-midi, à travers les rues du village, avec, notamment, un double passage à la rue des Coteaux, a eu un grand succès, grâce à un public particulièrement nombreux. Et, pour une fois, même le soleil était de la partie. La délégation des Vignolants (malheureusement pas très nombreuse, mais merci aux participants) a été fortement applaudie, comme chaque fois qu'elle participe à une manifestation en y apportant de la couleur.



De g. à dr.: Walter Zwahlen, Michel Tardin, Danielle et Alfred Zehr, Christiane et Bernard Chevalley.

Excursion dans les Côtes-du-Rhône



La sortie s'est terminée par le coup de l'étrier pris au Domaine des Balises, René-Pierre Nicolet, à Bevaix.

Magistralement organisée par Christiane & Bernard Chevalley et Jean-François Kunzi, l'excursion 2018 a emmené les 36 participants jusqu'à Orange. A l'aller, ceux-ci ont visité le Musée de la Chaussure – très intéressant: on revisite l'Histoire à travers cet accessoire, parfois très singulier – à Romans. A Orange, ils ont admiré, dans ses moindres détails, l'un des théâtres romains le mieux conservé. Ils ont découvert le Château de la Nerthe, célèbre domaine de l'appellation « Château-Neuf-du-Pape ». Ils ont parcouru le vignoble situé au pied des Dentelles de Montmirail, traversant des villages qui ont donné leur nom à des crus de mieux en mieux connus: Gigondas, Vacqueyras, Rasteau, Cairanne... Ils se sont baladés dans les rues de Vai-son-la-Romaine. Au retour, ils se sont arrêtés à Thain-l'Hermitage pour visiter la cave coopérative: gigantesque.

Fête des vendanges de Neuchâtel

Au délai rédactionnel nous n'avons malheureusement pas reçu de communiqué ni de photos représentatives sur notre participation à la Fête des vendanges. Nous regrettons donc de ne pas pouvoir publier un article sur cette manifestation, mais tenons quand même à adresser nos sincères remerciements aux personnes qui nous ont représentés à l'un ou l'autre des cortèges du vendredi ou du dimanche.

Changement climatique dans le vignoble neuchâtelois

Dans quelle mesure l'augmentation des températures que nous connaissons aujourd'hui, qui va se poursuivre ces prochaines décennies, est-elle favorable au vignoble neuchâtelois ? Cet article présente les résultats d'un travail exploratoire de l'Université de Neuchâtel qui devrait se poursuivre sous la forme de projet pilote de la Confédération de 2019 à 2021.

Aux latitudes et altitudes suisses, la température de l'air est un facteur important pour la croissance et la productivité des raisins. Le succès d'une récolte dépend, par ailleurs, de nombreux autres facteurs, en particulier les qualités du sol, la fréquence et l'intensité des précipitations, l'humidité de l'air ou le rayonnement solaire. Ces paramètres sont, en partie, influençables par les techniques de soins à la vigne et de vinification, qui sont et resteront déterminantes, particulièrement dans une région

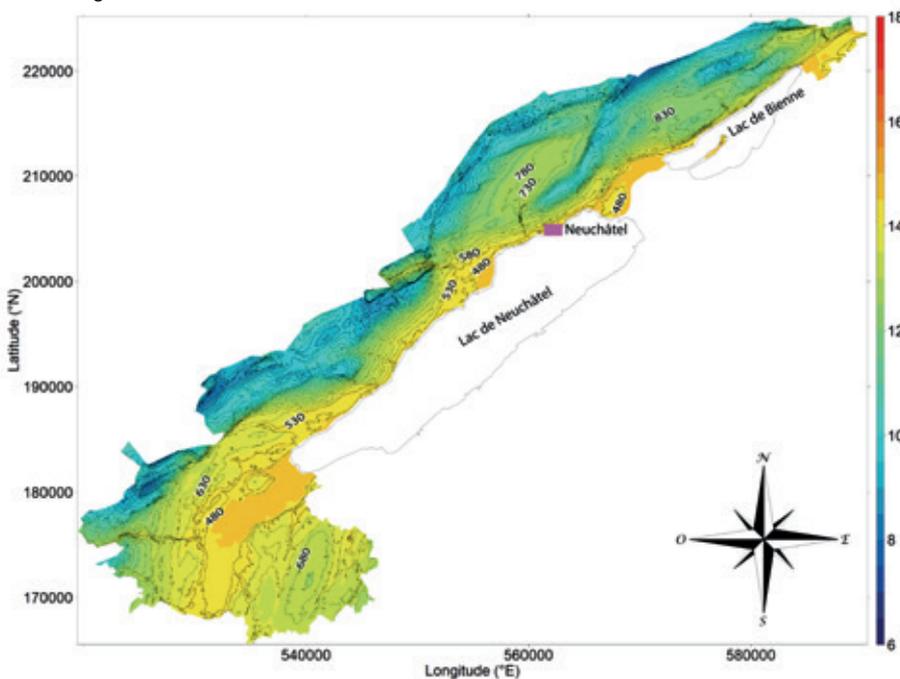
comme la nôtre. La température de la période de végétation donne une indication importante sur les perspectives offertes, dans une région, et c'est un paramètre qui a déjà beaucoup évolué depuis les années 1970, davantage et, surtout, beaucoup plus rapidement que cela n'a jamais été le cas depuis que la vigne est implantée dans la région. Depuis le milieu des années 1970, l'augmentation de la température annuelle a déjà atteint environ 2°C en Suisse. Cette augmentation est un peu plus importante, au printemps et en été, que le reste de l'année.

Pour effectuer une première évaluation de la l'évolution concrète des températures de la période de végétation concernant le vignoble, nous avons reconstitué les données des années 1969 à 1973. Nous avons pour cela calculé la moyenne des températures des mois d'avril à octobre, dans le vignoble neuchâtelois, à partir des valeurs de températures relevées, dans plusieurs stations de la région ou à proximité, et les avons représentées sous forme de carte (cf. Figure 1).

Nos résultats montrent, qu'au tournant des années 1970, la température moyenne de l'air durant la période végétative de la vigne, d'avril à octobre, se situait entre 14.15°C et 14.50°C, dans le secteur du vignoble, entre le bord du lac à 430 m et l'altitude de 500 m, jusqu'à laquelle la culture de la vigne était autorisée.

Nous avons ensuite réalisé la même carte, mais pour les températures moyennes des années 1992 à 1996 (Figure 2). Les résultats montrent que les valeurs, dans le même secteur, se situaient, alors, entre 14.95°C et 15.30°C, soit déjà en très nette augmentation par rapport à la période de référence 1969-1973.

Figure 1



■ Figure 1: Températures moyennes d'avril à octobre pour les années 1969 à 1973, en degrés C, selon l'échelle à droite de la carte. Les isolignes indiquent l'altitude. On voit qu'au-dessous de 500 m, limite officielle du vignoble à cette époque, les températures moyennes de l'air dans le vignoble allaient de 14.15°C à 14.50°C.

Figure 2

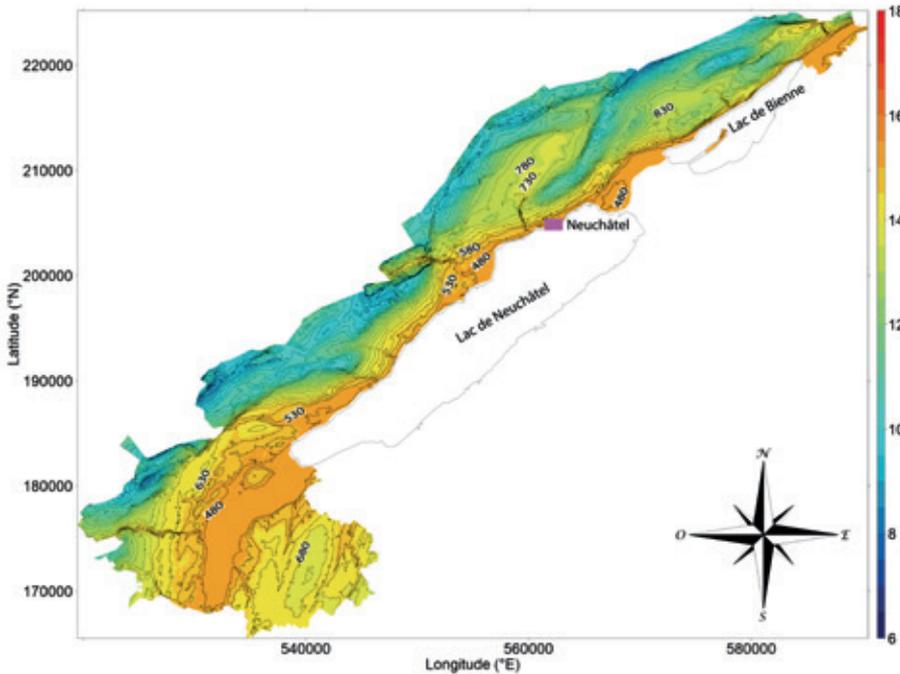


Figure 2: Températures moyennes d'avril à octobre pour les années 1992-1996. Au-dessous de 500 m, les températures moyennes de l'air dans le vignoble allaient de 14.95°C au bord du lac à 15.30°C à l'altitude de 500m.

aujourd'hui, des conditions de températures analogues à celles que l'on mesurait plus bas auparavant. On peut voir que, pour retrouver les températures que l'on avait, dans le vignoble, en 1969-1973, il fallait déjà monter environ 150 m plus haut durant la période 1992-1996 et 300 m plus haut, en 2011-2016.

Selon la méthode de classification des climats viticoles de Jones (2007), le vignoble neuchâtelois, au tournant des années 1970, se plaçait clairement, même dans les secteurs les plus bas et les plus doux, au-dessous de 500 m, dans la catégorie du climat dit « frais ». D'après cette classification, ce climat correspond typiquement aux besoins du chasselas et du pinot noir. Dans les années 1990 déjà, la température plaçait déjà, théoriquement, l'ensemble du vignoble, y compris sa partie la plus fraîche, dans la catégorie « intermédiaire inférieure ». Les températures moyennes des années 2012-2016, elles, le situent aujourd'hui clairement dans la catégorie « intermédiaire », soit, en principe, sur la base de ce seul critère, propice à des cépages cultivés traditionnellement dans le Bordelais, tels que le cabernet franc, le sémillon ou le sauvignon blanc. Il atteint également la limite inférieure de culture d'autres cépages typiques du Valais (syrah) ou du Tessin (merlot).

Notre troisième carte (Figure 3) indique les valeurs correspondant aux années récentes 2011-2016. Elle montre que les températures, aux altitudes inférieures à 500 m, se situaient entre 15.6°C et 16.3°C. Entretemps, la limite altitudinale de culture de la vigne a, quant à elle, été déplacée à environ 550 m, la commission d'experts en matière de cadastre viticole ayant

justement voulu tenir compte du changement climatique et de l'évidente augmentation des températures.

Ces trois cartes illustrent comment ont évolué, concrètement, les températures à une altitude donnée de la région. Elles permettent aussi d'estimer où se situent, approximativement,

Figure 3

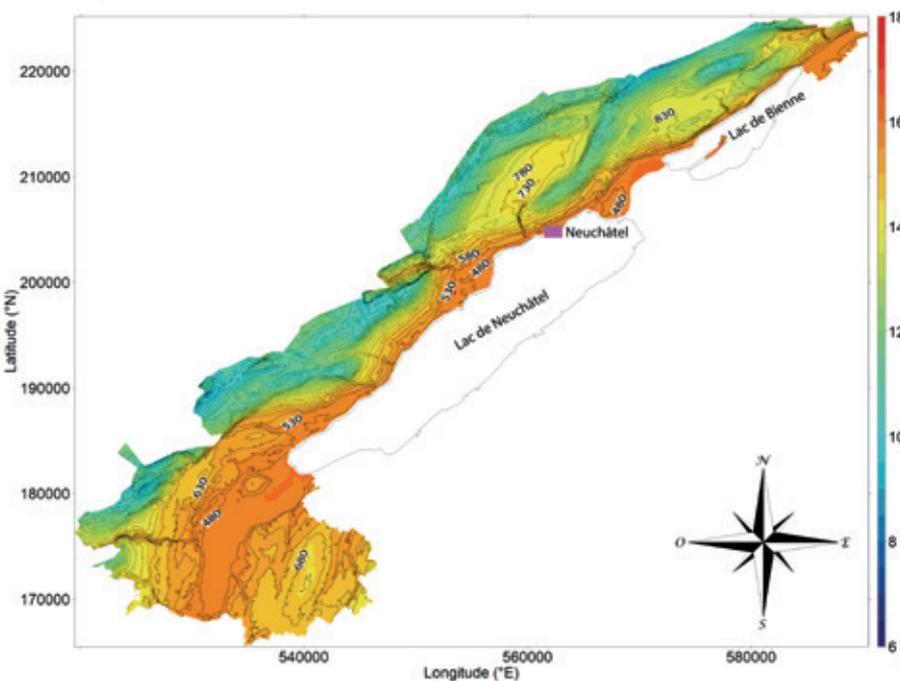


Figure 3: Températures moyennes d'avril à octobre pour les années 2012-2016. Au-dessous de 500 m, les températures moyennes de l'air dans le vignoble vont maintenant de 15.6°C à 16.3°C.

Figure 4



Figure 4: Station de mesure de la température. L'Institut de géographie de l'Université de Neuchâtel a installé au total 19 stations munies de sondes qui mesurent la température en permanence entre 435 et 1037 m d'altitude.

Dans ces régions, soulignons-le, le climat, dans son ensemble, est toutefois très différent. Il est beaucoup plus sec en Valais, durant la période de végétation, surtout en amont de Sion où les précipitations sont rares en été. Au Tessin, d'avril à octobre, les pluies sont beaucoup plus abondantes qu'à Neuchâtel, mais, paradoxalement, le soleil brille bien davantage. En effet les précipitations y sont intenses mais, le plus souvent, de courte durée.

Avec l'augmentation des températures, les stades de développement de la vigne se déroulent plus précocement dans l'année. Cette évolution s'observe bien dans le monde entier, avec l'avancée très nette de la date des vendanges, depuis les années 1970. On assiste aussi à une modification de la typicité et du caractère des vins. Avec des températures plus élevées, la vigne produit plus de sucre

et on assiste à une modification de la balance acidité/sucre si aucune action n'est entreprise pour la corriger.

La hausse des températures va se poursuivre ces prochaines décennies. Sous réserve de la disponibilité et de la qualité des sols, de leur compatibilité avec les cépages correspondant à la température et au régime de précipitations, la vigne dans la région neuchâteloise a un grand potentiel d'adaptation, grâce aux méthodes de vinification, à l'augmentation de la limite altitudinale, aux nouveaux cépages...

Les résultats présentés, ici, sont des projections de températures qui se basent sur les mesures de référence effectuées, en grande partie, à l'extérieur du vignoble. Pour les affiner et les compléter, dix-neuf stations de mesures permanentes ont été installées par l'Université

de Neuchâtel, entre 435 m et 1037 m, dans et au-dessus du vignoble. Sous réserve de l'obtention d'un crédit de recherche de la Confédération, l'Université de Neuchâtel et la station viticole cantonale, en partenariat avec le service de l'agriculture, le département de l'aménagement du territoire et de l'environnement, les communes viticoles et des représentants de la profession s'allieront pour mieux quantifier et évaluer les stratégies d'adaptation pour plusieurs échéances temporelles futures.

Le climat a déjà beaucoup changé durant les dernières décennies et va changer, bien davantage encore, durant ce siècle. Les conséquences sont multiples et touchent tous les domaines d'activité. Il est capital de réduire, au maximum, les émissions de gaz à effet de serre pour limiter le réchauffement et ses conséquences. Mais les gaz qui ont déjà été émis dans l'atmosphère et ceux qui le seront encore durant les prochaines décennies vont y rester, durant plus d'un siècle et, dans tous les cas, engendrer une augmentation des températures probablement encore plus importante que celle qui a déjà été enregistrée, depuis la fin du 19^e siècle. Il est important de s'y adapter aussi bien que possible. C'est désormais un défi majeur dans le monde entier. Pour le vignoble neuchâtelois, il s'agit d'évaluer le potentiel des stratégies d'adaptation et de favoriser les opportunités offertes par cette augmentation des températures.

Valentin Comte et Martine Rebetez
Respectivement collaborateur scientifique et Professeure
de climatologie appliquée, tous deux à l'Université de
Neuchâtel et à l'Institut fédéral de recherches WSL
sur la forêt, la neige et le paysage

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



Accords Mets-Vins



La Frairie d'automne s'est déroulée le vendredi 16 novembre dernier, à Saint-Aubin. M^{me} Caroline Paolasini de « La Table Ô Saveurs », à Bevaix, en a conçu, préparé et servi le menu, avec l'aide de son équipe très féminine. Même si, modeste, elle se considère comme une authentique « amateur », elle a réalisé une cuisine goûteuse et excellente. Elle a su faire appel à des conseils judicieux pour les accords mets-vins.

Les quelque septante habitués des repas de frairie savent que les Quatre Ministraux s'en donnent à cœur joie pour présenter les différents plats. Mais, ils se contentent de mentionner, très succinctement,

les vins qui les accompagnent. La rédaction a eu envie de donner la parole aux différents producteurs afin de compléter la présentation, même à postériori. Elle vous livre un bref compte-rendu des entretiens qu'elle a eus.

Entrée Tartare de féra du lac de Neuchâtel
Mesclun de salade

Vin **Chasselas, vieilles vignes, Neuchâtel AOC 2015**
(Domaine Saint-Sébastien, Jean-Pierre Kuntzer, à Saint-Blaise)

Le raisin qui sert à élaborer cette cuvée, est produit par des ceps âgés de 35 ans dont le rendement est relativement faible : 300 g/m². La vigne pousse sur une parcelle sélectionnée dont le sol calcaire est peu profond. Jean-Pierre Kuntzer cultive son domaine en biodynamie, certifiée Demeter. Il élève ce vin, pressé à la bourguignonne, sans foulage, en cuves, entre 18 et 24 mois, d'où le millésime 2015. La production atteint entre 1000 et 1400 bouteilles. Au nez, ce vin exhale des parfums fins de tilleul et de miel. Il s'avère frais, assez minéral, équilibré, persistant en bouche...



Plat Rack d'agneau des Ponts-de-Martel, pané aux graines de moutarde
Pommes-de-terre grenaille, légumes juste poêlés

Vin **Pinot noir, Neuchâtel AOC 2015, élevé sous bois, cuvée Carlos Grosjean**
(Caves du Château d'Auvernier, Thierry Grosjean, à Auvernier)

Cette cuvée est élaborée à partir de baies, plutôt petites, issues de clones sélectionnés, donnant un moût concentré. Elles proviennent de trois parcelles (2,3 ha), réparties sur le territoire de l'ancienne commune d'Auvernier. La nature du sol y varie : argilo-calcaire ou sablonneuse. Les ceps sont âgés de 15 ans.

Thierry Grosjean produit cette cuvée, depuis 2005 (le premier millésime est le 2003), en hommage à son père, seulement quand il estime que le millésime le permet. La production atteint 3000 bouteilles.

Ce vin, au nez, exhale des parfums fins, amples, notamment de cerise mûre.

Il s'avère harmonieux et long en bouche : le fruit se marie parfaitement avec des tanins très fins et bien fondus.



Fromages Trio de fromages de terroirs:
Tomme de Lignières - Roumaillard - Galet du Mt Crosin

Vin **Pinot gris, Neuchâtel AOC 2017**
(Cave Keller, à Vaumarcus)

Ce cépage s'épanouit sur des parcelles, notamment en terrasses, près de Saint-Aubin, dans un sol argilo-calcaire peu profond. Les ceps, âgés de 15 ans, produisent environ 600 g de raisin par m².

Ce vin sec possède toutes les caractéristiques du Pinot gris. Son nez fleurit bon miel et les agrumes qu'on retrouvera en bouche, avec du gras et une belle persistance.



Dessert Gâteau Armen à la pomme
Crèmeux caramel au beurre

Vin **Noëllis, Neuchâtel AOC 2016, vendanges tardives**
(Cave des Lauriers, Famille Jungo & Fellmann, à Cressier)

Le raisin qui sert à élaborer cette cuvée a été vendangé le 30 décembre 2016. Issu de Pinot noir, il est flétri sur souche, pressé à l'ancienne, en blanc, et extrait selon la méthode des très basses températures (- 10°). La famille Jungo & Fellmann sélectionne un parcelle dont les ceps, âgés de plus de 20 ans, présentent

des grappes parfaitement saines qu'il faut protéger de la convoitise des oiseaux et... de celle des promeneurs.

Ce vin doux a obtenu une médaille d'or au Mondial du Pinot noir - Vinea. Sa couleur dorée tirant sur le rose rappelle son origine. Il exhale des parfums fins et complexes de fruits très mûrs. En bouche, on découvrira des arômes de coing, de pruneau, de figue...

Le vitrail figurant sur l'étiquette a été dessiné par Yoki, un artiste fribourgeois. On y voit saint Vincent, patron des vignerons.



Histoire d'une farine panifiable 100% label Val-de-Ruz

Sur le chemin de l'école, à Valangin, il était impossible pour Gérald Tock de ne pas s'arrêter devant le moulin du village : une irrésistible attirance qui déterminera sa vocation. Dès l'âge de onze ans, il occupera tous ses mercredis après-midi, ses samedis et ses vacances à donner un coup de main au meunier. Ce dernier donnera l'impulsion définitive à son orientation professionnelle, en lui offrant une place d'apprentissage.

Aujourd'hui, jeune quinquagénaire, notre futur meunier débute sa formation, en 1982. Après trois années passées à Valangin, il part pour Bâle afin d'acquérir l'expérience d'un grand moulin. Deux ans plus tard, il retrouve son ancien patron avec lequel il travaillera jusqu'en 1987. À cette date, le moulin de Valangin cesse, comme beaucoup d'autres, de produire des farines panifiables, conséquence d'une votation mettant fin à l'octroi de subventions aux moulins fabriquant de la farine ménagère. La frustration est grande pour Gérald Tock qui doit, alors, se résoudre à changer de métier, tout en démontant et en remontant, bénévolement, les anciennes installations inutilisées, pour les acheminer en Roumanie.



Christine et Gérald Tock



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



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*

Malgré une amère nostalgie, le rêve reste présent. Pendant des mois et à plusieurs reprises, lors de conversations entre amis, Gérald Tock évoque l'idée de relancer une production de farine 100% neuchâteloise. Son épouse, Christine, quelque peu lassée de constater que les actes ne se joignent pas aux paroles, le pique au vif en lui disant qu'il manque de courage. Il n'en fallait pas davantage pour qu'il relève le défi, ce d'autant plus que quelques boulangers semblaient intéressés à retravailler avec de la farine locale. Loin d'être dans le pétrin, il déniche un moulin d'occasion, près de Lucerne, pour une bouchée de pain. Très peu de temps après, le Landi des Hauts-Geneveys lui propose deux parties d'étages de son bâtiment. Tout est maintenant réuni pour pouvoir, à nouveau, produire de la farine panifiable estampillée « Neuchâtel ».



Le moulin en action

Gérald Tock évoque l'idée de relancer une production de farine 100% neuchâteloise.

Le 15 août 2006, c'est la mise en route du moulin ! Le meunier travaille à l'ancienne, sans électronique ni écrans de contrôle. Les céréales proviennent uniquement du Val-de-Ruz et les farines sont produites sans additifs. Vendus en bio ou en conventionnel, l'épeautre, le seigle et le blé (en grande majorité) sont intégralement transformés, sur place, à l'aide de deux moulins. Aujourd'hui, ce sont 150 tonnes annuelles de farine qui ont trouvé leur clientèle. Boulangeries, magasins, restaurants, traiteurs,

particuliers : les débouchées ne manquent pas pour ce petit moulin qui tourne à plein régime. Certifiées par la marque régionale « Neuchâtel Vins et Terroir », les farines de Gérald Tock pourraient bientôt obtenir le label « Parc Chasseral ».

Jamais à court d'idée et d'ambition, le meunier s'intéresse à intégrer la construction d'un nouveau moulin dans le projet de développement régional du Val-de-Ruz dont le dossier est actuellement en cours d'élaboration. Sa démarche se veut qualitative, mais également didactique. En effet, Gérald Tock aspire à pouvoir faire découvrir sa passion aux grands et aux petits, dans un espace fonctionnel et convivial.

Une chose est certaine, ce véritable artisan animé par le bon sens, ayant restauré le

chaînon manquant entre l'agriculture et la boulangerie, dans le canton de Neuchâtel, ce personnage convaincu, parfois têtu, compétent et attachant ne nous roule pas dans la farine !

Texte et photos : Yann Künzi

Informations

Gérald Tock Moulin à farine panifiable du Val-de-Ruz

Tél. 032 853 11 74
Mobile 078 773 35 66



CAVES DU PRIEURÉ
DE CORMONDRÈCHE

2036 Cormondrèche
info@prieure.ch

032 731 53 63
www.prieure.ch



depuis 1803  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

Le charme féminin entre aux **IV Ministraux** de la **CV²N**

Sandra Berger a grandi à Meikirch, dans la campagne bernoise, dans une famille de deux enfants.

Après sa scolarité, elle arrive, comme fille au pair, à la Ferme Borioli, à Bevaix, en principe pour une année, afin de parfaire ses connaissances de la langue française qu'elle maîtrise d'ailleurs déjà pas mal. L'année se prolonge de quelques mois, ce qui lui permet de faire la connaissance de son futur mari, Patrick. Elle retourne ensuite dans la région bernoise et fait son apprentissage de fleuriste, avant de rejoindre Bevaix, en 1992. Elle passera environ dix ans chez Maeder-Fleurs. Entretemps, elle se marie et deux filles naissent de cette union.

Elle se plait énormément chez les Welsches et s'intègre parfaitement dans la vie bevaissanne. Son entrain, son bilinguisme parfait, sa chaleur humaine et son ouverture aux autres font d'elle une femme engagée et appréciée dans la vie villageoise. Elle est aussi monitrice de gym, depuis vingt ans maintenant.



■ Sandra Berger

Après plus de dix ans de pratique, elle a eu envie d'un changement et de retrouver, encore plus, cette relation humaine qu'elle affectionne tant, depuis toujours. Elle fait d'abord une formation de «Wellnesstrainer», s'engage ensuite comme auxiliaire de crèche

et obtient alors, en un temps record, son CFC d'assistante socio-éducatrice. Actuellement, elle travaille à la Crèche de la Belle Aventure, à Chez-le-Bart. Intéressée également par la politique, elle siège au conseil général de la commune de Bevaix entre 2012 et 2016, avant d'être élue au conseil communal qu'elle préside en 2016-2017.

Elle aime faire de la moto en compagnie de son mari et adore se retrouver, en famille ou avec des amis, afin de partager, ensemble, les bons moments de la vie.

Chère Sandra, je suis heureux de t'avoir trouvée pour prendre ma succession dans la fonction de « Grand Maître des Cérémonies » et te souhaite beaucoup de joies et de satisfactions.

■ Walter W. Zwahlen

Grand Maître des Cérémonies et des Traditions, sortant

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

CRU DE CORNAUX

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

40 ans

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

Quand un grand domaine passe à la biodynamie

Faire passer les 50 hectares de l'un des plus grands domaines viticoles du canton de Neuchâtel à la biodynamie, cela ne va pas de soi. L'opération est exigeante, elle ne peut être conduite que par étapes et doit constamment être réévaluée. Pour illustrer toute la complexité de cette transformation, Le Vignolant s'est rendu au Domaine de Montmollin, à Auvernier, pour y rencontrer les propriétaires et les chefs de culture responsables de cette mue qui implique l'abandon des engrais chimiques, des pesticides et des herbicides.

« 2012 a été l'année décisive », explique Francis Ballet, l'un des deux chefs de culture du domaine avec son collègue Arnaud Schaer. « Cette année-là, j'ai suivi un cours de formation à la biodynamie. Mais il faut dire aussi que nous avons déjà procédé à différents essais en culture biologique, il y a près de 20 ans. Et le domaine était cultivé selon les principes de la production intégrée (PI), depuis près de deux décennies également. Puis, en 2010, nous avons cultivé un hectare en biodynamie, à proximité de la parcelle d'un viticulteur qui s'y était déjà converti. En 2012, nous avons fait passer un autre hectare en biodynamie et c'est comme cela que tout a commencé ». « Ces cours, répartis sur deux fois deux jours, sont extrêmement intenses et il faut du temps pour tout assimiler », commente Jean-Michel de Montmollin, l'ancien patron du domaine, dont la direction est assurée, depuis le 1^{er} janvier 2017, par son fils Benoit et à sa fille, Rachel Billeter-de Montmollin. « Nous avons ensuite, en 2016, cultivé la moitié de nos surfaces en biodynamie puis la totalité l'année suivante ».

« C'est un changement radical de vision de la culture de la vigne », poursuit Francis Ballet. Ainsi, une vigne auparavant considérée comme « propre », c'est-à-dire sans aucune herbe, n'existe plus en biodynamie. « Entre les rangs, l'herbe pousse, même si elle est régulièrement fauchée. Les pieds des ceps sont eux désherbés à la main ou à la machine. Les herbicides ne sont donc plus mis en œuvre. Il en va de même

pour les soins phytosanitaires, pour lesquels seuls le soufre et le cuivre sont utilisés, en quantité limitée, avec diverses tisanes préparées à l'aide de plantes.

C'est un changement radical de vision de la culture de la vigne.

Les tisanes ? Ce sont des décoctions d'osier, de prêle ou d'ortie notamment, préparées selon les directives propres à la biodynamie. « Ce que nous avons pu constater », confirme Benoit de Montmollin, « c'est que le sol devient plus vivant, plus aéré, qu'il « respire » mieux, que de nouvelles plantes s'installent et que les papillons reviennent ». L'ortie fortifie la plante, la prêle permet de mieux drainer l'humidité des sols, la bourdaine – sous forme d'écorce broyée combat le mildiou – ses effets sont d'ailleurs reconnus par la haute école de viticulture et d'œnologie de Changins. La démarche intègre cependant de nombreuses autres plantes et substances.

« Encore faut-il préciser que le but de la biodynamie, à plus long terme, est de réduire, voire de supprimer, le cuivre et le soufre, lorsque l'évolution de la vigne le permettra », ajoute Benoit de Montmollin. « Par exemple, un maximum de 2 kilos de cuivre par hectare est admis en biodynamie, contre 3 kilos en bio ».

Mais comment savoir quelles sont les décoctions qu'il faut utiliser et à quel moment ? C'est là qu'intervient celui qui est considéré comme un véritable « druide » en la matière, Jean-Michel Henrioud, qui possède un domaine en biodynamie à Auvernier. Il officie pour tout un groupe de vigneron de la région qui représentent à eux tous près de 100 hectares de surface viticole. Et sa méthode a de quoi étonner pour qui n'est pas familier de la biodynamie ! Jean-Michel Henrioud parcourt les vignes une baguette de sourcier à la main et selon les réactions de celle-ci, il est à même de préconiser la mise en œuvre de telle ou telle substance. C'est l'un des nombreux mystères de la biodynamie, qui ne relève pas de la science, mais dont on peut constater empiriquement les effets sur le sol comme sur la plante.

On pourrait penser que la culture en biodynamie exige une utilisation accrue des tracteurs et donc qu'elle implique des coûts supplémentaires. Ce n'est pas si simple. Le Domaine de Montmollin est très mécanisé. Tous les parchets, de grande surface, sont plantés à 2 mètres d'écartement, face à la pente, avec de grands dégagements supérieurs et inférieurs. Les passages des machines en sont donc grandement facilités. La biodynamie n'exige pas beaucoup plus d'heures de tracteur que la méthode traditionnelle, ni davantage de personnel, expliquent les deux chefs de culture, Francis Ballet et Arnaud Schaer, sans compter que l'enherbement supprime pratiquement les ravines. Le coût en produits biodynamiques



Le passage à la biodynamie nous rend plus sereins...

De gauche à droite : Francis Ballet et Arnaud Schaer, les deux chefs de culture, en compagnie de Benoit de Montmollin et de sa sœur Rachel Billeter-de Montmollin, qui ont repris le flambeau des mains de leur père, Jean-Michel de Montmollin, au début 2017.

est par ailleurs réduit par rapport à une culture traditionnelle. Mais la biodynamie implique l'achat de machines spécialisées qui représentent un investissement non négligeable.

Mais il faut aussi compter sur un certain pourcentage de récolte en moins, de l'ordre de 10 à 15 % parfois. Cette baisse de rendement est cependant compensée par le fait qu'il n'est plus nécessaire de couper le raisin excédentaire, ce qui est plus favorable à l'équilibre de la plante. La pourriture, en outre, se fait nettement plus rare.

« Le passage en biodynamie », complète Francis Ballet, « nous rend plus sereins. Nous avons moins peur de voir se développer des maladies. Nous ressentons moins de pression de la part des représentants des firmes chimiques, qui jouaient parfois sur la crainte des affections phytosanitaires ressenties par nos collègues vigneron pour mieux nous vendre leurs produits. D'autre part, nous échangeons régulièrement, entre vigneron, sur nos pratiques. Nous avons même un groupe « tisanes » sur Whatsapp ! »

« Avec l'arrivée des jeunes à la tête de nombreux domaines, un nouvel esprit d'ouverture s'est en effet manifesté », confirme Jean-Michel de Montmollin. « Mais », relèvent tous les intervenants, « ce passage à la biodynamie est encore en phase d'apprentissage. C'est une expérimentation permanente, et nous

découvrons tous les jours de nouveaux phénomènes. Seul le long terme nous permettra de tirer des conclusions définitives ».

Texte et photo : Jacques Girard

Une pratique exigeante

La biodynamie comprend tout un ensemble de pratiques qui peuvent paraître ésotériques au premier abord, d'autant que leurs mises en œuvre sont alignées sur le calendrier lunaire. Ainsi en va-t-il de certaines préparations comme la bouse de corne. Celle-ci est le résultat de la maturation de bouse de vache dans une corne, de vache également, enterrée durant la période hivernale. Cette préparation est destinée à stimuler la vie du sol et à améliorer la constitution d'une structure grumeleuse favorable à la croissance de la plante. La bouse de vache favorise la croissance des racines en profondeur. Les cultures deviennent ainsi plus résistantes à la sécheresse et fusionnent mieux avec leur terroir, conférant une plus grande typicité aux vins. La bouse de corne est pulvérisée à la lune descendante deux ou trois fois par an, au printemps, au départ de la végétation, et à l'automne lorsque la chaleur et l'humidité sont suffisantes. Chaque domaine doit par conséquent juger du moment opportun pour cette application. Il faut brasser – on parle ici de dynamiser – la préparation une heure durant dans de l'eau de bonne qualité. On compte 100 grammes de bouse brassée dans 25 à 35 litres d'eau par hectare de vigne.

Ce « traitement » doit être complété par la pulvérisation de silice de corne, élaborée à partir de quartz finement broyé. Cette préparation favorise la structure des plantes, qui deviennent plus résistantes aux maladies, particulièrement aux affections cryptogamiques. Elle s'adresse à la partie végétative et fructifère des plantes. Selon le vocabulaire biodynamique, la silice agit comme une « pulvérisation de lumière », comme un ensoleillement supplémentaire. On utilise dans ce cas 4 grammes par hectare, dynamisée durant une heure dans 25 à 40 litres d'eau tiède. La silice est pulvérisée dès le lever du jour sous forme de brumisation extrêmement fine sous forte pression.

L'un des constats faits par les vigneron après ces premiers millésimes en biodynamie, c'est la réduction du nombre de feuilles et leur plus petite taille. D'autre part, le feuillage se tourne plus nettement vers la lumière du soleil. Quant aux dégustateurs, ils estiment que les vins en biodynamique sont plus soyeux, plus riches, plus fruités.

D'eau et de miel

La tendance à la transformation alimentaire de qualité, traçable, équitable, artisanale alliée à la transmission nouvelle et à la maîtrise technique de traditions millénaires, nous propose des produits parfois oubliés, répondant aux critères les plus élevés.

Oui, je sais, cela fait trois mille ans que l'on en parle, mais je me devais de vous en faire part. Chaque année, avec mes élèves de pâtisserie, nous partons en vadrouille, pour une visite de dégustation, à la Ferme Intermiel de Mirabel et, chaque fois, j'en reviens enthousiaste, charmé par un nouvel hydromel.

Née en 1976, de l'amour d'un immigré picard pour l'apiculture, cette entreprise s'est développée sur un seul critère : la qualité. Le miel, d'abord, coulait naturellement dans les pots, puis on a accueilli le visiteur. Christian Macle, le Picard en question, avait une épouse enseignante, passionnée par la transmission des aventures de Maya aux enfants. Ses programmes et ses activités sont si bien pensés que quinze mille écoliers passent, chaque année, par la miellerie. Avec le temps, les ruches se comptent aussi en milliers et le miel trouve d'autres voies. C'est là que se situe la partie intéressante pour le Vignolant averti : un œnologue est engagé pour faire de l'hydromel.

Contrairement au vin, la concentration de sucre dans les moûts peut être ajustée par l'adjonction de plus ou moins d'eau. L'utilisation de levures, adaptées à ces concentrations, permet d'éviter les défauts de fermentation. L'origine des miels a aussi son influence sur les saveurs. Bref, le maître de chai, année après année, comprend et maîtrise les délicates opérations de transformation du miel en boisson moderne. Ma surprise a été complète, à la dégustation du « Bouquet printanier », premier en légèreté, dans la gamme du producteur.

C'est un vin blanc ! Certes, il faut aimer le petit goût de cire d'abeille qui signe, chaque fois, la longueur en bouche. Bien frais, c'est un apéritif parfait et, en repas, il se compare aisément à un blanc sec.

Par la suite, l'alchimiste ajoute un peu de miel, des pétales de roses bio du jardin et de la canneberge pour un rosé d'exception : « La Rosée ». Et ainsi de suite, il offre une gamme qui va jusqu'au porto, le tout sans fausse note et sans arômes bizarres à l'américaine. Pour bien comprendre la démarche de l'entreprise, on doit savoir qu'un des premiers alambics privés du Québec a été accordé à la miellerie pour la distillation d'hydromel, d'alcool d'érable et de cidre. Il faut aussi voir la haie de fûts de chêne où vieillissent les élixirs les plus concentrés. C'est donc un cours de fermentation et de distillation qui nous est offert, à chaque visite, ainsi qu'une vision éthique de la transformation alimentaire.

... chaque fois, j'en reviens enthousiaste, charmé par un nouvel hydromel.

Lors de mon dernier séjour sur le Littoral neuchâtelois, j'ai pu apprécier les différents choix de produits artisanaux. Ceux de l'absinthe, du houblon et de la vigne... mais pour les produits à base de miel, que nenni ! Contre des préjugés ou un manque d'intérêt, l'hydromel de qualité saura trouver le lit de sa rivière. Tous les deux millénaires, fleurs de vigne ou miel de fleurs, nous leur devons tout notre respect, comme deux expressions d'un même terroir. Recherchez-le, et bonne dégustation !

■ François Matthey
(Amphytron du Lac Blanc / Ambassade du Québec)



Informations

Québec : www.intermiel.com

Couvet : www.hydromeljpbberset.ch



Jean-Pierre Jelmini

Le coup de cœur de Jean-Pierre JELMINI

Le coup de cœur de Jean-Pierre Jelmini, historien, auteur de nombreux ouvrages remarquables relatifs à l'histoire neuchâteloise, n'est autre que la *Blanche Loye*, un Chasselas du Domaine de Chambleau. Pour nous, cet historien de renom et d'origine italienne sait parfaitement exprimer la réalité neuchâteloise, son terroir et sa population. Son histoire personnelle le confirme : il a choisi de suivre les traces des Neuchâtelois, célèbres ou non, et d'en restituer le parcours. Mais pourquoi la *Blanche Loye* ? Louis-Philippe Burgat, propriétaire du domaine de Chambleau, nous donne les précisions suivantes : « Avant le 19^e siècle, chaque région donnait à ses cépages des noms particuliers. Ainsi, Loye désigne les cépages indigènes neuchâtelois. *Blanche Loye* ou *Fine Loye* est le nom réservé aux meilleurs plants de blanc, à ceux qui permettent d'obtenir les vins les plus fins ». Pour lui, l'idée était donc de faire un vin blanc qui puisse rappeler les vins d'autrefois, sachant qu'en 1879, on buvait du 1875...

Lors d'un déjeuner dans un établissement public de Neuchâtel, ce n'est pas seulement le fin nectar qui a séduit les papilles de Jean-Pierre Jelmini, mais également le nom du vin qui a chanté à ses oreilles ! Aujourd'hui, nous parlons d'un Chasselas 2016 que notre historien apprécie beaucoup. La robe est limpide, d'un jaune assez pâle ; le nez, au premier abord discret, révèle la fraîcheur typique du chasselas. Quant à la bouche, riche et ample, elle surprend agréablement par sa douceur et sa rondeur ; une légère touche de vanille, quelques traces de sureau, des lies bien mariées au fruit et une finale sans agressivité en font un vin de qualité, un vin de gastronomie. Certes, on peut le boire pour lui-même, mais quelques ramequins,

des langoustines poêlées ou une blanquette de veau font parfaitement l'affaire.

Jean-Pierre Jelmini aime les vins de Neuchâtel. « Ce sont les vins de ma vie » se plaît-il à répéter, car, telle la *chère madeleine*, ils évoquent le terroir qu'il connaît, son histoire et celle des gens qui l'habitent. Quelle belle leçon de cohérence ! Inutile de dire que notre historien est confiant dans l'avenir des vins neuchâtelois. Beaucoup de progrès ont été effectués, le dynamisme et la passion des vigneron actuels ne peuvent qu'en augmenter la qualité.

En guise de conclusion, écoutons Louis-Philippe Burgat parler de cette *Blanche Loye* 2016, année pluvieuse jusqu'à la fleur de la vigne, puis magnifique jusqu'aux vendanges. Les raisins proviennent d'une parcelle située au bord du lac, près de la Saunerie. Le

rendement est limité à 7-800 gr/m², les baies sont récoltées bien mûres afin d'éviter un pétilllement trop marqué. Le type de culture est la *production intégrée* (il convient de noter ici que le domaine est certifié *bio* depuis 2018). Les moûts ne sont pas éclaircis et fermentent dans des tonneaux de chêne, durant une année. Il n'y a aucun transvasement. Enfin, le vin séjourne encore six mois dans des cuves avant d'être mis en bouteilles puis commercialisé. Cela permet aujourd'hui de produire des vins de garde, peut-être sans pétillant mais avec beaucoup de gras, et surtout de renouer avec une tradition chère à notre historien.

Texte et photos : Jean Martenet



Louis-Philippe Burgat, propriétaire du Domaine de Chambleau

Janvier-mars 2019

2019

Mercredi	16 janvier	Neuchâtel	<i>Lancement du Non Filtré</i>
Jeudi	17 janvier	La Chaux-de-Fonds	<i>Lancement du Non Filtré</i>
Mercredi	20 février	Boudry*	<i>Rencontre des responsables des confréries neuchâteloises</i>
Dimanche	17 mars	Montbéliard (F)	<i>Chapitre de la confrérie du Boitchu – La véritable saucisse de Montbéliard</i>
Samedi	23 mars	Boudry*	<i>Chapitre annuel et Frairie de printemps</i>

* Au moment de clôturer la rédaction du présent numéro, nous sommes malheureusement toujours dans l'incertitude de savoir si ces manifestations pourront ou non se dérouler au Château de Boudry.

Et nos prochaines frairies

Vendredi	21 juin	Corcelles-Cormondèche	<i>Frairie de la floraison</i>
Vendredi	22 novembre	Hauterive	<i>Frairie d'automne</i>

Sans oublier !

Dimanche	28 juillet	Vevey	<i>Spectacle de la Fête des Vignerons</i>
Mardi	30 juillet	–	<i>Réception de la CV2N de Montréal en visite dans la région (infos suivront)</i>
Dimanche	10 août	Vevey	<i>Journée cantonale neuchâteloise de clôture de la Fête des Vignerons</i>

Pour tous renseignements concernant les manifestations qui viendraient à être connues après le délai de rédaction ou que vous auriez à nous annoncer, veuillez contacter notre surintendant.

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

CORNAUX

AU CŒUR DE L'ENTRE-DEUX-LACS

La Gérance-fiduciaire Carré-Noir Sàrl



Chemin des Longins 2, à Cornaux: 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

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.

Téléphone 032 757 66 00

E-mail: contact@carre-noir.ch

Site internet: www.carre-noir.ch

Voyage non alphabétique mais chronologique dans les coulisses des vendanges 2018

L'ABCDAire porte bien son nom car un grand nombre de mots du vignoble et du vin se trouve au début de l'alphabète. Pour cette reprise dans le Vignolant nouveau, nous ferons une ballade saisonnière à l'intérieur de la lettre C. Avant de passer à la lettre D. La prochaine édition et dernière du C sera consacrée spécialement au Chêne, aux Cépages et aux Concours.

Oui, les coulisses permettent d'observer les comédiens derrière le rideau. Pour nous, ce seront les étapes de la vigne au vin de cette année **climatiquement** particulière. Mais la coulisse, le saviez-vous ? C'est aussi une sorte de toboggan à raisin qui sert à le faire glisser de la route, où se trouve le **conquêt** de réception, à la cave, respectivement dans la fouleuse-égrappeuse qui précède le pressoir.

Mais l'origine du raisin, c'est la vigne, le **cep** de Chasselas ou de Pinot Noir qui affectionne les sols **calcaires** des **coteaux** de notre région. Le Chardonnay préfère, lui, les sols un peu plus gras en argile.

On procède au **comptage** du raisin pour déterminer les vendanges vertes qui servent à équilibrer la **charge** par **cep**.

Dès mi-août, tous les lundis, les **commissaires** viticoles de chaque **commune** apportent un échantillon de 100 grains de Chasselas (*image 3*) et 100 grains de Pinot Noir à la Station viticole **cantonale** qui procédera aux analyses de **contrôle** de maturité (*image 1*). Les résultats

de celles-ci se trouvent sur le site internet de la Station et sont consultables par les producteurs et par le public www.ne.ch/viticulture sous l'onglet « suivi de maturité ».



Image 2: carence de vidage sur Pinot

Vu la fin d'été **caniculaire**, la récolte de cette année est d'une grande richesse en sucre, en tannins et en structure. Seule l'acidité fait défaut, réduisant un peu la garde de ce millésime solaire. On observe, en automne, une « carence de vidage » (*image 2*): les feuilles de blanc prennent, partiellement, une couleur jaune et les feuilles du Pinot Noir virent au rouge. C'est le signe de la fin de saison. Si l'on observe ce phénomène au printemps, il s'agit de carences en Magnésium ou en Fer qui peuvent provoquer des **chloroses** et des dessèchements. Mais revenons aux vendanges.

Traditionnellement, on foulait le raisin à la vigne, dans des gerles étalonnées par le mesureur-

juré. Chaque gerle était munie de boutons de laiton marquant les 50 et les 100 litres, la dernière des gerles du rang était une « fraction », c'est-à-dire qu'elle avait un bouton tous les 10 litres. On pouvait consigner dans le registre : « J'ai fait 7 gerles 20, aux **Ceylards** ». Pas besoin de balance pour connaître l'importance de sa récolte. Un joli petit objet de bois, ressemblant à un pot de crémier, servait à égaliser la vendange foulée et à transférer l'excédent d'une gerle à l'autre. Il portait le nom de « **cublet** ».



Image 3: Chasselas en treille

Les gerles égalisées et enregistrées étaient emmenées au pressoir au moyen d'un « **char** à bressets », dont on conserve un bel exemplaire au **Château de Boudry**.

C'était encore l'époque de la vendange au moyen du **corbet** (*image 4*), petite faucille, véritable outil à tout faire qui ne quittait que rarement la poche du vigneron !

En 2018, le temps des gerles est révolu. Nous avons déjà parlé des **caissettes** à vendange, mais pas de la **comporte** qui est utilisée en France comme récipient. Dans notre région,

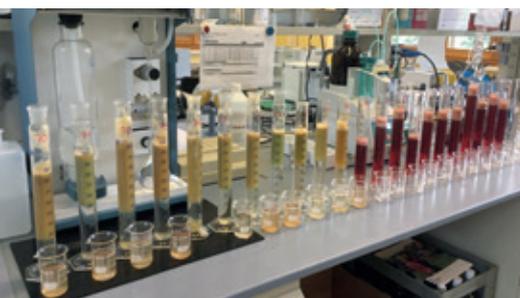


Image 1: Chasselas et Pinot Noir du contrôle cantonal



Image 4: corbets



Image 6: en AOC - le Sauvignon gris



Image 7: en vin de Pays - le Galotta

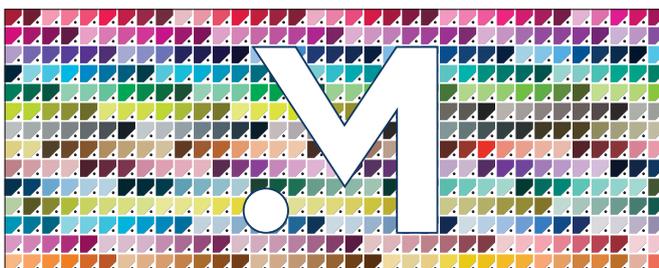
ce sont maintenant des bennes à vendange (*image 5*) et des bacs de grande capacité qui sont utilisés par rationalité. Mais ils provoquent un tassement du raisin produisant du jus dans leur fond. On peut regretter les **corbeilles** en osier qui permettaient le passage de l'air et dans lesquelles le tassement était inexistant. On utilise encore des **cagettes** ajourées pour la production des vins doux. Une fois remplies d'une couche de grappes, elles sont emmenées au galetas pour attendre le dessèchement idéal du raisin. Le **corbillon** servait à apporter quelques grappes à ses amis, tandis qu'une petite **corbeille** ou des osiers reliés en verge servent encore à filtrer grossièrement le moût à la sortie du pressoir traditionnel. On produit aussi des vins doux par passerillage à la vigne (Pinot Gris flétri). Plus rarement des **cuvées** « Icewine » en vendangeant et pressant du raisin **congelé** à la vigne. Les vins doux par **Cryo extraction** semblent être passés de mode. Toutes ces techniques visent une **concentration** en sucre et en acidité.

Les AOC exigent un **contrôle** de l'origine du cépage (*images 6 et 7*) du poids et de la richesse en sucre pour chaque lot de chaque cépage. Celui-ci était effectué par des étudiants formés et assermentés, les contrôleurs de la vendange, qui étaient attribués à chaque encavage du canton. Aujourd'hui, l'auto-contrôle est de mise et il est enregistré sur le Guichet unique. Cela conduit à un **classement** en AOC, en Vin de Pays des Trois-Lacs, en Vin blanc ou rouge. Le nouvel arrêté AOC ne prévoit plus qu'une AOC « Neuchâtel », qui peut, à certaines conditions, être suivie de la mention de la commune de production. Le raisin égrappé, puis foulé, entre à la **cave**. Les rouges sont logés dans les **cuviers** pour la macération que l'on nomme également **cuvage**. Durant cette période, il y aura, à la fois, une fermentation alcoolique et une cession de couleur par la pellicule du raisin. Plus la macération est longue, plus le vin aura de la structure, mais plus il faudra attendre

l'assouplissement de ses tannins. Les blancs sont, le plus souvent, pressés directement, non-égrappés. Le moût va « tracouler » à travers la **cage** ou **corbeille** du pressoir. Le jus réceptionné dans la « maie » (réceptif sous le pressoir) est pompé en **cuve** inox ou, parfois encore, en **ciment** puis laissé à décanter de 24 à 48 heures. Après ce délai, le moût clair sera transféré dans une autre



Image 5: benne à vendange dans la cour du Palais Dupeyrou



Vive l'imprimerie!



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



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 CV²N

cuve dite de fermentation, tandis que le trouble, la « bourbe », sera filtrée et réincorporée.

Cette opération, nommée « débourage », est devenue courante à la fin des années 70 du siècle dernier. Elle a permis de grandement améliorer la finesse des vins blancs et d'éliminer les résidus de traitement, dont le cuivre, qui, dans les vins rouges, partira au moment du soutirage des lies.

Puisque nous parlons des rouges : à la fin de la macération, on soutire le liquide, qui est déjà du vin, et l'on ouvre la porte pour sortir le marc au moyen d'un **crochet**. Le marc sera précautionneusement dirigé vers le pressoir. On distingue « le vin de goût » des « vins de presse », comme en **Champagne**. Les Pinots pourront être vinifiés en foudres ou séparés, dans les barriques, par parchet, donnant naissance à une sélection parcellaire prisée du **consommateur** de grands crus. Les Neuchâtelois parlent de « parchets » tandis que les Bourguignons préfèrent le doux nom de **climat** pour désigner une parcelle de vigne précise.

Les barriques de **chêne** peuvent être de différentes origines, mais aussi de différentes **chauffes** (voir prochain article). Neuchâtel interdit les **copeaux** servant à aromatiser les vins.

Encore en **chêne**, vous avez peut-être entendu parler de la tradition de la **chèvre**, ce fût de petite taille, aux douves très épaisses qui disparaissent pratiquement sous le nombre de **cercles** métalliques et qui est muni d'un robinet démesuré ? Ce dispositif est fait pour résister à la pression. Les vigneron·ne·s le remplissent, partiellement, de moût issu de grappillage, de raisin de treilles de Gros Framboisier très parfumé. A quoi ils ajoutent des épices, de la cannelle, du Cognac et, surtout, du riz qui produira de la mousse crémeuse en fermentant. La fermentation produit une grande quantité de CO₂ qui ne peut pas s'échapper. Une fois par semaine, les vigneron·ne·s se retrouvent auprès de la « Chèvre » et tirent chacun petit gobelet, ce qui fait diminuer le volume et la pression, permettant ainsi à la fermentation de reprendre.

Reprenons le cursus des vins classiques.

La fermentation alcoolique terminée, on va retirer les lies et mettre le vin « au propre » pour la seconde fermentation.

Une exception à cela : les blancs en barrique, dans lesquels la lie sera périodiquement remontée par bâtonnage, de manière à nourrir le vin, à le complexifier et à le protéger de l'oxydation.

La plupart des vins effectue la fermentation malolactique (FML) : tous les rouges, les Chasselas et les Chardonnay. Les vins aromatiques font exception. Cependant le changement **climatique** va certainement remettre en question cette pratique. Nos vins n'auront certainement plus besoin de la FML comme désacidification biologique, vu les niveaux de maturité, voire de surmaturité, atteints lors des étés tropicaux.

De nos jours, on suit encore l'évolution des acides organiques du vin par **Chromatographie** (image 7). On y découvre l'acide tartrique en bas, le malique au milieu et l'acide lactique tout en haut.

La FML terminée, le vin va être élevé et cet élevage peut être long. Les Neuchâtelois ont inventé le Non-Filtré, tiré en janvier, pour patienter jusqu'aux mises sous verre des autres nectars du vignoble.

Il y a donc loin de la **coupe** et du **calice** aux lèvres ! Loin également de la chopine à la carafe.

Dernier mot de cet Abécédaire : la longueur en bouche qui se mesure en **caudalies**. Chaque caudalie représente une seconde de persistance aromatique intense (PAI) ou, plus joliment dit, de plaisir !

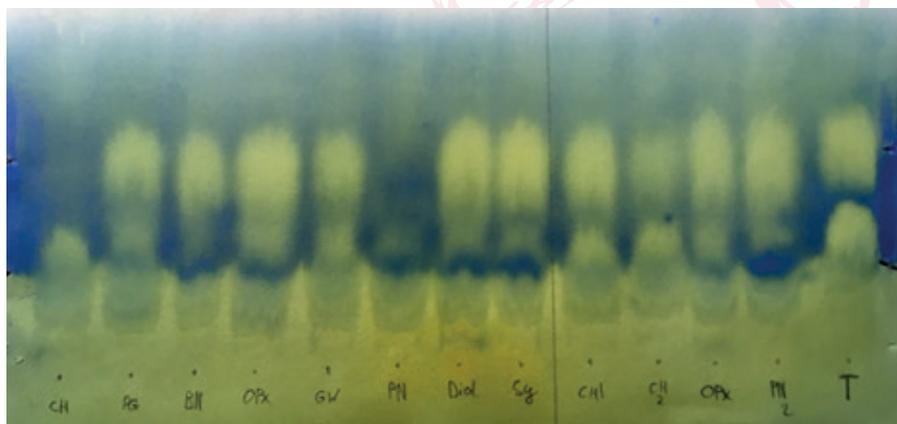


Image 7 : Chromatographie

■ Yves Dothaux

Responsable du laboratoire œnologique de la Station viticole cantonale

www.75cl.ch

- Chasselas
- Pinot Gris
- Pinot de Perdit
- 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

Dégustation, vente sur rendez-vous

ENCAILLAGE DE LA ROCHETTE
Céline Austing-Decollogny

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

SELECTION
DES VINS DE NEUCHATEL

LAUREATS NEUCHATELOIS 2018

PRIX AMBASSADEUR

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

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

