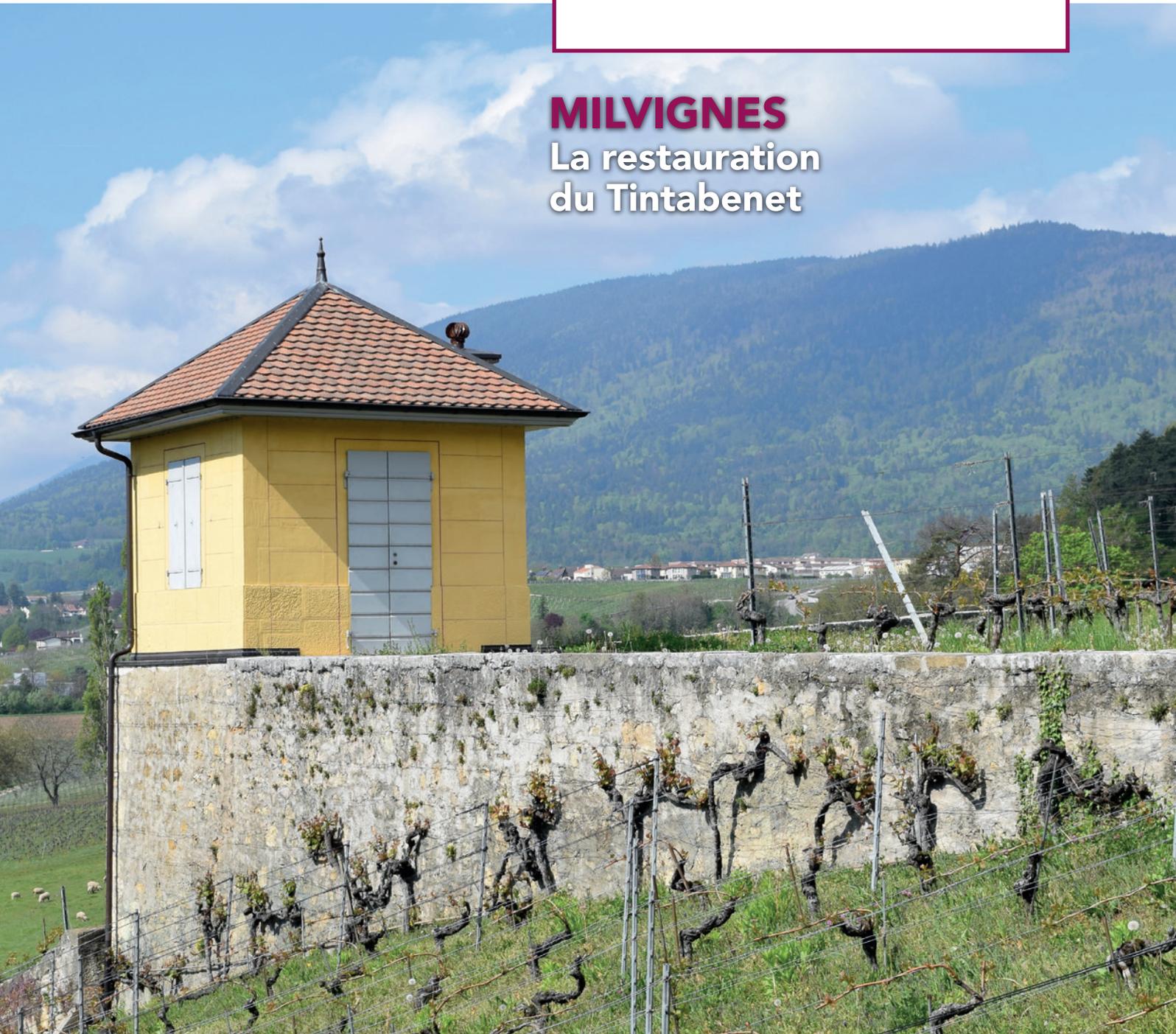


# Le Vignolant

N°124 | juin 2019

## MILVIGNES

### La restauration du Tintabenet



**Découvrez  
aussi...**

**Vevey  
Fête des Vignerons  
2019**

**Cormondrèche  
La Frairie  
de la floraison**

**A lire  
Les secrets du vin**

# Sommaire

- 3 **Editorial**  
La Fête des Vignerons 2019
- 4 **Milvignes**  
La restauration du Tintabenet
- 9 **Cormondèche**  
La Frairie de la floraison
- 10 **Que font les Vignolants?**  
A l'œuvre!
- 12 **Fête des Vignerons 2019**  
Neuchâtel enchantera Vevey
- 14 **Québec**  
Le Québec aime les produits régionaux
- 16 **A lire**  
Les secrets du vin
- 17 **Patrimoine culinaire neuchâtelois**  
La taillaule
- 18 **Agenda**  
Juin-septembre 2019
- 19 **Abécédaire œnologique**  
Fin de 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 vignerons (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 CV<sup>2</sup>N 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); Jean Martenet (jean.martenet@net2000.ch); Marie-France Matter - secrétariat (mfmgestion@gmail.com)

## **Adresse de la rédaction**

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

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

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

## **Publicité**

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

## **Périodicité – Distribution**

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

## **Impression – Graphisme**

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

## **Couverture**

Le Tintabenet (photo: Jean-François Kunzi)



Photo: Alfred Zehr

# La Fête des Vignerons 2019

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

Elle a lieu, traditionnellement, une fois par génération mais, au maximum, cinq fois par siècle. Rendez-vous presque incontournable, elle constituera, à coup sûr, l'événement culturel et artistique suisse de l'été 2019. La Fête des Vignerons déroulera ses fastes grandioses, entre le 18 juillet et le 11 août, à Vevey.

Depuis 1797, la Confrérie des Vignerons de Vevey l'organise, sur la place du Marché, avec des intervalles qui ont variés, selon les circonstances, entre quatorze et vingt-huit ans (vingt ans avec la précédente). Son inscription, le 1<sup>er</sup> décembre 2016, au Patrimoine culturel immatériel de l'UNESCO, témoigne de son importance et, surtout, de son originalité. En effet, des fêtes qui célèbrent la vigne, le vin ou la vendange, on en compte beaucoup. Mais ici – et l'appellation revêt toute son importance – ce sont d'abord les travailleurs qu'on veut honorer.

Si on en juge par sa devise « Ora et Labora » (prie et travaille), par son patron protecteur, saint Urbain, par ses activités, la Confrérie existe, sans doute, depuis le Moyen-Age. La plus ancienne mention date de 1618 et se trouve à l'intérieur d'une coupe en buis. Mais qu'on ne s'y trompe pas. A l'origine, la Confrérie ne réunit pas des vigneronns mais des notables, propriétaires de terres, qui confient les travaux de culture à des vigneronns-tâcherons qu'elle observe, juge, classe. A la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle, elle décide de récompenser les plus méritants d'entre eux. Une cérémonie du couronnement

des meilleurs tâcherons est instaurée. Elle deviendra la Fête des Vignerons, acquérant, progressivement, la notoriété et l'importance qu'on lui connaît.

**... ce sont d'abord les travailleurs qu'on veut honorer.**

Les Vignolants ne manqueront pas ce rendez-vous exceptionnel. En compagnie des membres de leur Ambassade canadienne, ils participeront, le 28 juillet, à la Journée des Confréries, riche en costumes divers et en couleurs. Ils assisteront au spectacle donné dans l'arène gigantesque. Ils seront aussi de

la partie, le 10 août, veille de la clôture, lors de la Journée cantonale neuchâteloise. Compagnes et compagnons, ayez à cœur de constituer une nombreuse et joyeuse cohorte pour y participer !

Je ne saurais terminer cet éditorial un peu particulier sans mentionner ce modeste pavillon de vigne, d'un jaune lumineux, érigé sur le coteau bordant la route qui relie Areuse à Colombier. Entouré de ceps, il domine la plaine et recèle un véritable trésor pictural. Quand vous aurez lu l'article qui lui est consacré, dans ce numéro, vous ne pourrez plus passer, à proximité, sans lui jeter un regard forcément furtif mais, surtout, sans songer à son contenu prestigieux.

■ Jean-François Kunzi



**Son inscription, au Patrimoine culturel immatériel de l'UNESCO, témoigne de son importance et, surtout, de son originalité.**

# La restauration du Tintabenet

Situé sur le territoire de l'ancienne commune de Colombier, aujourd'hui Milvignes, au lieu-dit Le Bugnon, le Pavillon de vigne, surnommé le Tintabenet (Tiens-toi bien), a subi, en 2009 une importante restauration destinée à sauvegarder ses décors peints, témoins précieux d'un patrimoine architectural, historique et artistique.

## HISTOIRE

Érigé sur la colline du gibet de Colombier où, d'après ce qu'on raconte, « les pendus restaient des mois entiers jusqu'à ce que les corbeaux et les injures les détruisent », le pavillon domine la plaine de l'Areuse. Il a été bâti, vers 1810, au-dessus d'une

construction plus ancienne, vers 1770, qui servait de guérite de vigne.

Certains historiens attribuent sa construction à Claude-Jacques 1<sup>er</sup> Bovet (1756-1812) qui est à la tête de la fabrique d'indiennes de Vauvilliers, à Boudry. Le lieu lui sert de



terrasse d'où il signale, à l'aide d'un drapeau blanc ou rouge, la couleur du vin qu'on doit lui apporter<sup>1</sup>.

D'autres pensent que le bâtisseur s'avère plutôt l'un de ses fils, Jean-Jacques 2 Bovet (1783-1851)<sup>2</sup>.

La datation de la partie supérieure indique les années 1819-1820<sup>3</sup>, ce qui signifie qu'un réaménagement a, vraisemblablement, été opéré à ce moment-là.

Le pavillon appartient, aujourd'hui, à l'Honorable Compagnie des Vignerons, bienfaitrice du Vignoble depuis plus de trois cent trente ans.



■  
Fig. 1

Paroi ouest:  
état de conservation des enduits  
et décors peints, avril 2009

<sup>1</sup> Dorette Berthoud, Les indiennes neuchâteloises. Neuchâtel : La Baconnière, 1951.

<sup>2</sup> Patrice Allanfranchini, Le Pavillon du Bugnon ou le Tintabenet, recherches historiques préliminaires, juin 1984.

<sup>3</sup> Selon résultats de la datation dendrochronologique du plafond de la cave, deux groupes de poutres et filières sont distingués : vers 1785 et après 1819, soit un réaménagement supérieur vers 1819-20. Dendro Labor Egger, juin 2009. Par J. Bujard, conservateur cantonal, Office de la protection des monuments et sites.



Fig. 2  
Nids de guêpes maçonnnes,  
derrière un encadrement de fenêtre



Fig. 3  
Paroi nord – Efflorescences  
salines, détachements des  
enduits, manques, pertes de  
matières, pulvérisation de  
pellicule et couche picturales

## LE SAUVETAGE

En 1984, Etienne de Montmollin, alors avoyer de la compagnie, très préoccupé par la vétusté du pavillon, appelé « La Cathédrale », situé au lieu dit Le Bugnon, à Colombier, contacte le soussigné. Des observations et des examens doivent être effectués pour établir un premier constat de l'état de conservation du pavillon et des peintures murales.

Nos premières investigations mettent en évidence l'état alarmant de l'étanchéité de la toiture, du berceau, des contrevents, des encadrements, des fenêtres et de la cheminée. L'appareil en pierre de taille, les jointoiements et la maçonnerie de la construction inférieure

## Le pavillon appartient à l'Honorable Compagnie des Vignerons...

présentent d'importantes altérations... À l'intérieur, les enduits, supports des décors peints, ont perdu leur cohésion. Ils n'adhèrent plus à l'appareil et se détachent des murs. D'importantes infiltrations d'eau de pluie provoquent des efflorescences salines qui contribuent à toute une série d'altérations des couches picturales : blanchiment, fissures, soulèvements, pertes d'adhérence et de

matières, contaminations micro-biologiques, pousses de végétation. Des nids de guêpes maçonnnes et des infestations de chiures de mouches complètent la liste...

En janvier 2009, à la demande de Jean-Jaques Perrochet, nouvel avoyer, le projet de 1984 est réactualisé. Par une lettre datée du 20 avril, Léon DuPasquier, secrétaire-trésorier, nous confirme l'attribution des travaux que lui-même et Eric Beuret suivront afin de contribuer à la coordination avec les autres maîtres d'état.

Des travaux d'identification matérielle, de relevés, d'assainissement et de conservation-restauration sont entrepris, dès le 27 avril 2009.



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*





Fig. 4  
Mise hors d'eau: mesures d'assainissement de la charpente et du toit



Fig. 5  
Découverte d'une tuile, date 1902  
et monogramme HR gravés

#### IDENTIFICATION SUCCINCTE DE PÉRIODES D'INTERVENTIONS<sup>4</sup>

Sans entrer dans les détails, nous distinguerons quatre périodes matérielles relatives à des applications d'enduits, à des colmatages, à des exécutions de décors peints, repeints, sur-peints et à des retouches :

<sup>4</sup>Atelier M. Stähli, Areuse Pavillon – Le Bugnon dit « La Cathédrale », Le Tintabonet, décors peints, réf/ N° inv. 2163TE, pour plus de détails se référer au rapport: texte, 75 illustrations, 12 relevés A3, février 2010.

**www.75cl.ch**

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

**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

**Château d'Auvernier**  
ENCAVAGE FONDÉ EN 1603

*Thierry Brozjan & Cie*  
PROPRIÉTAIRE - ENCAVEUR

WWW.CHATEAU-AUVERNIER.CH  
TEL. +41 32 731 21 15

### Période I: 1819<sup>5</sup> ou avant?

Paroi ouest : à l'état de vestiges, décor vraisemblablement peint à fresque ?

De cette période, subsiste notamment le personnage, berger arcadien ou indigène<sup>6</sup> représenté en pied devant un arbre.

### Période II: 1892<sup>7</sup>?

Parois sud et est: enduit conservé à l'état lacunaire sur la paroi nord et au plafond. Décor s'inspirant de vestiges d'un premier décor peint. Paroi sud-ouest: mise au jour d'une date, graffiti au crayon, 1892.

### Période III: Blailé, vers 1935

Artiste-peintre de Neuchâtel, connu pour être intervenu de manière souvent intempestive sur de nombreux décors peints de bâtiments historiques...

- colmatages et comblement de manques avec un enduit au ciment gris
- surpeints, rehauts, retouches.

### Période IV:

Parois ouest et nord: quelques colmatages en plâtre comblent des lacunes d'enduit. Un repeint d'aspect blanc couvre partiellement et unifie les fonds des différentes périodes.

<sup>5</sup> A.-L. Juillerat, C. Piguët, Colombier, Les Bugnons – Pavillon de vigne Rapport provisoire, OPMS, septembre 2009, p.1, p.11

<sup>6</sup> A.-L. Juillerat, C. Piguët, Colombier, Les Bugnons – Pavillon de vigne Rapport provisoire, OPMS, septembre 2009, p. 4

<sup>7</sup> A.-L. Juillerat, C. Piguët, Colombier, Les Bugnons – Pavillon de vigne Rapport provisoire, OPMS, septembre 2009, p.11



Fig. 6 et 7

A la suite des traitements des couches picturales, travaux de consolidation et fixage des enduits

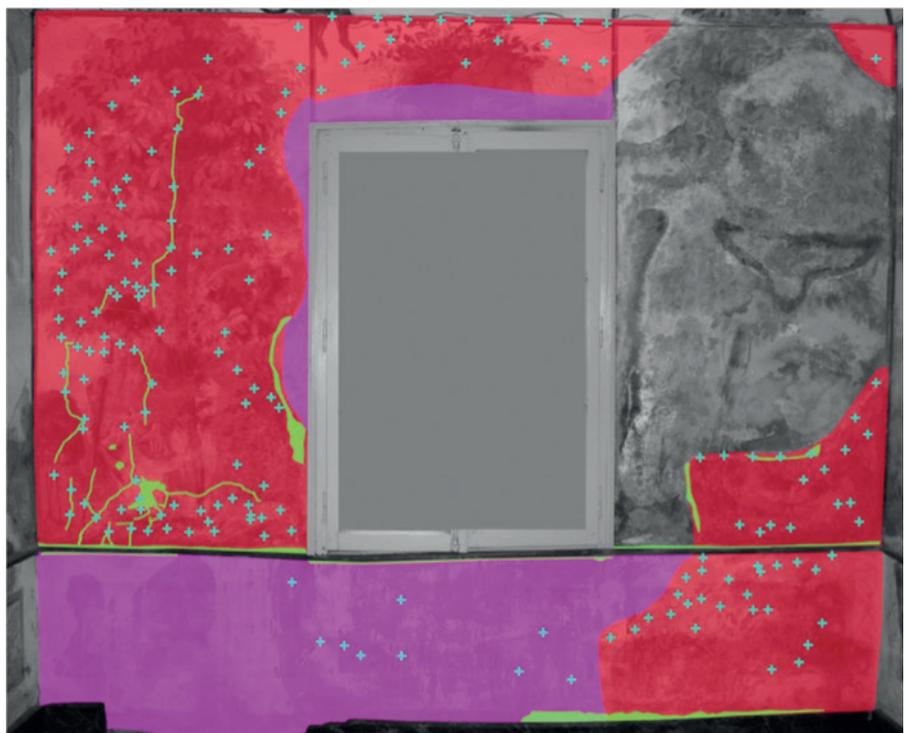


Fig. 8

Paroi ouest – Cartographie, consignation des travaux effectués: traitement des efflorescences salines; points d'injections, poses de canules; zones d'injections de consolidation des enduits sans cohésion, pulvérulents; fixage des enduits désolidarisés des parois, restitution d'un pont d'adhérence avec leur subjectile respectif, maintien avec cales et tirants; en vert clair: colmatages, bouchage de lacunes. Les retouches se limitent aux zones de colmatages, manques et lacunes de pellicule picturale

## Décor peint en trompe-l'œil, illustrations après les travaux de conservation-restauration effectués



Fig. 9

Paroi ouest – Soubassement constitué de décors peints, imitation de divers types de marbres : cartouches de forme rectangulaire insérés sur un fond gris clair rehaussé de veines blanches et noires ; plinthe en bois peint, veines blanches et rouges sur fond noir. Au-dessus, flanqués de part et d'autre de la fenêtre, paysage avec rochers, végétations, arbres imposants, terre idyllique et pastorale du côté nord ; du côté sud, personnage tel un pèlerin ; scène maritime, bateau trois mâts symbole vraisemblable du commerce des indiennes...  
Au-dessus de la fenêtre, corbeille de fruits et de feuillages de type renaissance

Fig. 10

Paroi nord – Centre, au-dessus de la cheminée : Centaure âgé tourmenté par Eros (Cupidon) dieu de l'amour<sup>8</sup>. En ouest : jeune berger et personnage à cheval, tourelle au loin. En est : colonnes corinthiennes, femme vue de dos (à la manière néo-classique du peintre J.-A. Dominique Ingres) au pied d'une végétation luxuriante...



### VISITE

Venez découvrir et contempler ce magnifique écrin et y admirer les peintures murales sauvées de la décrépitude. Vous apprécierez tous les décors peints : la tonnelle, trompe-l'œil en métal doré, avec ses singes, son aigle serpenteur<sup>9</sup>, son perroquet, son paon et ses autres oiseaux

imaginaires perchés qui entourent, au plafond, une Diane chasserresse<sup>10</sup>. Des personnages, assis ou en pied, complètent les diverses scènes bucoliques et historicistes qui vous attendent.

Si vous souhaitez visiter ce petit bijou, veuillez vous adresser à Jean-Michel de Montmollin,

à Colombier ou à Thierry Grosjean au Château d'Auvernier.

Texte et photos :  
Marc Stähli, restaurateur

<sup>8</sup> « Centaure chevauché par Amour ». Copie romaine d'époque impériale (I<sup>er</sup>-II<sup>e</sup> siècle après J.-C.) d'un original grec du II<sup>e</sup> siècle avant J.-C. Marbre découvert, à Rome, au XVII<sup>e</sup> siècle, ancienne collection Borghèse, reproduction à l'antique. Musée du Louvre (acquisition en 1807), ancienne collection Borghèse, département des Antiquités grecques, étrusques et romaines.

<sup>9</sup> Le terme serpenteur désigne en français plusieurs espèces de rapace qui ont en commun une ophiophagie. L'espèce la plus connue comme serpenteur est le Messager sagittaire (Sagittarius serpentarius), mais il vaut mieux réserver cette appellation à des rapaces de la famille des Accipitridés dont le nom normalisé inclut le terme serpenteur. L'aigle est également l'emblème des légions romaines, repris par Napoléon qui en fait un symbole impérial.

<sup>10</sup> D'après La Diane D'Anet déesse de la chasse, représentée assise, tenant un arc dans une main et entourant le cou d'un grand cerf de l'autre. À ses pieds un lévrier et un barbet nommés Phrocyon et Cyrius. La sculpture n'est pas un portrait de Diane de Poitiers, mais c'est un hommage. Le cerf symbolise Henri II, le royal amant de Diane. Sculpture fortement restaurée par le sculpteur Pierre-Nicolas Beauvallet en 1799-1800, avant son installation au musée du Louvre.

La Frairie de la floraison de cette année aura lieu le vendredi 21 juin à Cormondrèche, à la Cave du Prieuré, en collaboration avec la famille Perret de la Cave du Domaine des Lerins.

Le programme prévu permettra à chacun de se rendre sur une parcelle viticole du Domaine des Lerins et de prendre conscience de toutes les implications que nécessite une culture biologique de la vigne, puis de vivre, à la Cave du Prieuré, un moment de convivialité autour d'un repas concocté par Jean-Paul Gremion, boucher à Cormondrèche.

Cette Frairie de la floraison 2019 est assez particulière, car elle est placée sous le patronage bienveillant des deux Caves du village et de la commune, Caves que tout semble opposer mais qui, à la réflexion, sont assez complémentaires.

En effet, à la **Cave de la famille Perret**, on privilégie le terroir, car toutes les vignes (2,5 hectares) se trouvent au même endroit, au lieu-dit les Lerins, sur le territoire de la commune de Milvignes (anc. Auvernier). Il s'agit donc d'une vinification très personnalisée, et le consommateur sait exactement d'où vient le vin. Thomas Perret et sa sœur Odile recherchent cette typicité, ils n'achètent donc pas de vendange chez des

voisins. La vente des bouteilles se fait « en vente directe », à la cave et il n'y a pas de problème d'écoulement de la marchandise vu les quantités produites (environ 12 000 bouteilles) comprenant cinq vins. Mais ce n'est pas tout ! L'éthique rejoint la géographie, car, depuis quinze ans, nos vignerons pratiquent la culture bio et le domaine a passé, il y a huit ans, en biodynamie. En 2019, la vendange sera labélisée « biosuisse et Demeter ». Toute cette approche s'est faite pragmatiquement, ce qui permet d'éviter tout sectarisme et toute œillère. Certes, il faut être plus attentif à la nature du sol et procéder à quelques passages supplémentaires, mais, finalement, il n'y a pas de surcharge de travail. En conclusion, la nouveauté bio s'intègre parfaitement dans ce type de domaine !

si chère aux oenophiles. Avec une telle surface, il est possible de choisir les clones les mieux adaptés à tel ou tel terroir et les meilleurs porte-greffe. *Le Secret de la Chapelle, les Goutte d'Or ou la Magie Noire* en sont les exemples les plus significatifs. Enfin, les œnologues ont la possibilité d'imposer aux vignerons un cahier des charges rigoureux qui convertira, progressivement, l'ensemble de la culture, en culture bio.

A n'en pas douter, les participants à la Frairie auront la possibilité de se rendre compte de la richesse du vignoble neuchâtelois représenté ici par deux caves intéressantes à découvrir.

Texte et photos : Jean Martenet



Thomas Perret

Avec ses trente-cinq ha de vendange encavés et ses deux cent mille cols vendus par année, la **Cave du Prieuré** est la cinquième cave du canton, au milieu du classement en quelque sorte. Une telle production nécessite de gros équipements et un personnel plus important, ce n'est plus une entreprise familiale, mais une coopérative villageoise qui, grâce à la finesse de son directeur Claude-Eric Maire, a su garder un ancrage local, même si les cinquante-huit fournisseurs ne viennent pas de la même commune. En fait, nous avons affaire à une grande famille, et il suffit de participer à une assemblée des coopérateurs pour s'en convaincre. Le premier avantage d'une telle cave, c'est le large éventail des vins proposés qui offre au consommateur un véritable panorama de la viticulture neuchâteloise. En effet, ce ne sont pas moins de vingt-quatre vins qui sont proposés au public. Il y en a donc pour tous les goûts ! La création des « vins de parcelle » (deuxième avantage d'une telle entreprise) permet d'affiner la notion de typicité



Claude-Eric Maire

# La Frairie de la floraison

## Frairie de Printemps

Y a-t-il, dans la vie d'une association, un moment plus important que celui au cours duquel elle accueille de nouveaux membres ? La 69<sup>e</sup> Frairie de Printemps de la Compagnie des Vignolants du Vignoble neuchâtelois s'est déroulée, le 23 mars dernier, au Château de Boudry.

Le Château de Boudry, fief des Vignolants, semble avoir retrouvé un avenir pérenne. En cette douce fin d'après-midi ensoleillée, une foule nombreuse, accueillie par les membres de la Gouvernance et par ceux du Conseil des Villes et des Villages, en tenue d'apparat, se presse dans le cellier médiéval. La Compagnie s'appête à recevoir, en grande pompe, de nouvelles compagnes et de nouveaux compagnons qui promettent, solennellement, « de tout mettre en œuvre, en tout temps et en tous lieux, pour travailler au bien du Vignoble neuchâtelois et de ses nobles produits, le blanc et le rouge, provenant des terres sises entre Le Landeron en bise et Vaumarcus en vent, la montagne en joran et le lac en ubère ».

# A l'œuvre !



Photo: Alfred Zehr



Photo: AZ

La cérémonie débute par une sonnerie de trompettes interprétée par **Christophe Perrenoud**, à gauche, et par **Quentin Ruffieux** qui interviendront à plusieurs reprises. Elle est, officiellement, ouverte par le « **Grand Maître des Cérémonies** », **Sandra Berger**, qui officie pour la première fois. S'avance, ensuite, **banneret en tête, un cortège comprenant les IV Ministraux, les membres de la Gouvernance et ceux du Conseil des Villes et des Villages**. Le Gouverneur, Olivier Bovey, salue l'assemblée puis, chacun des IV Ministraux avec, en plus, le surintendant, intronise une série de candidat-e-s qui sont présent-e-s personnellement. Pour concrétiser la promesse déjà mentionnée, les nouvelles compagnes et les nouveaux compagnons lèvent leur verre de vin blanc et le dégustent. On leur remet ensuite leur médaille et leur diplôme.

La cérémonie s'achève par un apéritif au cours duquel les vins offerts par les communes de Cornaux, Cressier, Cortaillod et Neuchâtel sont servis.

Cette année, la CV2N a eu l'immense plaisir d'accueillir, parmi les invités, et d'introniser **le Grand Maître de l'Ordre de l'Amarena et du Nebbiolo, Alberto Sebastiani**, qui était accompagné de son épouse **Danielle** (photo ci-contre).

## LES INTRONISÉ-E-S



Photo: AZ

Alfred Zehr (derrière lui, Sandra Berger et Michel Tardin), qui officie pour la dernière fois, s'apprête à accueillir six « aimables compagnes », de gauche à droite: Valérie Lardon, Elisabeth Erard, Geneviève Colomb, Christine Principi, Régine Watrin et Marie-Paule Geiser.



Photo: C.BUS Boudry



Photo: C.BUS Boudry

Michel Tardin a reçu: Roland Spring, Quentin Divernois, Jules Aubert et Anja Kuntzer.



Photo: C.BUS Boudry

Sandra Berger a intronisé: Sandra Niculescu, Hassan Assumani et José Ramos.



Photo: C.BUS Boudry

Johannes Rösti, Léo Kienholz et Yann Huguelit ont été intronisés par Thierry Lardon.



Photo: C.BUS Boudry

Isabelle Vuilleumier, Grégory Jaquet et Roger Poirier ont été reçus par Olivier Bovey.



Photo: AZ



Photo: AZ



ALAIN GERBER • VIGNERON-ENCAVEUR • HAUTERIVE



Les vins Porret

— Famille vigneronne depuis 1858 —

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

# Neuchâtel enchantera Vevey

La Fête des Vignerons constituera, assurément, l'événement culturel et festif de cet été 2019. Le samedi 10 août, notre Canton en sera l'hôte d'honneur. Sur le thème «Vinnovation», contraction de «vin» et d'«innovation», il présentera une sélection de ses meilleurs vins et, aussi, de nombreuses animations techniques et ludiques qui feront le bonheur du nombreux public attendu.

Le samedi 10 août prochain, à Vevey, se déroulera la Journée cantonale neuchâteloise. Sur le thème «Vinnovation». Le comité d'organisation, sous la présidence de Séverine Despland, chancelière, a concocté un magnifique programme qui «s'annonce comme un excellent millésime, riche, équilibré, à la fois charpenté et gouleyant».

## LE MEILLEUR DES VINS ET DE L'ABSINTHE

Dans un tel contexte, organiser des festivités joyeuses sans prévoir une présentation et une dégustation publiques des meilleurs nectars du vignoble neuchâtelois s'avère inimaginable. Sous le patronage de Neuchâtel Vins et Terroir, les visiteurs pourront déguster tous les crus vainqueurs de la sélection cantonale 2019, dans chacune des catégories suivantes : Chasselas, Œil-de-Perdrix, Pinot Noir, Pinot Noir barrique,

Chardonnay, Chardonnay barrique, Pinot Gris, Spécialités Blanches, Spécialités Rouges, Vins Doux, Vins Mousseux.

L'Ambassadeur 2019, il s'agit du vigneron qui a obtenu la moyenne la meilleure sur tous les vins présentés à la sélection, proposera, lui, trois de ses vins.

Deux autres produits du terroir seront aussi à l'honneur afin d'enchanter le palais et les papilles des personnes présentes : l'Absinthe, pour laquelle des dégustations seront organisées en partenariat avec la Maison de l'Absinthe du Val-de-Travers, le Saucisson neuchâtelois, ingrédient indispensable de la Torrée. Pour l'occasion, le Canton proposera le «Petit Neuchâtelois», un saucisson IGP cuit, pelé, coupé en tranches épaisses qui sont marinées dans une préparation à base de chasselas, placé dans de la pâte et...

## A LA POINTE DE L'INNOVATION

Notre canton possède une autre richesse : sa matière grise. Le saviez-vous ? La densité de brevets par habitant le classe au deuxième rang, en Suisse. Les principaux acteurs de l'innovation (Microcity : UniNE, CSEM, EPFL, HE-Arc Ingénierie) collaboreront et seront présents à Vevey. Ils démontreront que Neuchâtel est un canton à la pointe de l'innovation, que ce soit dans les domaines de la délimitation du temps et de l'horlogerie ou dans ceux de l'énergie photovoltaïque et de la géothermie. Ils proposeront différents ateliers ludiques, dans lesquels, en présence de robots, le grand public pourra se familiariser avec les progrès techniques.

## LE CORTÈGE

Peut-on concevoir la Fête des Vignerons sans les traditionnels cortèges cantonaux ? Evidemment pas. Le nôtre sera haut en couleurs. Il réunira plus de quatre cents personnes parmi lesquelles plusieurs confréries bachiques (les Vignolants en seront), le Showband «Les Armourins», des Guggenmusik, des groupes venus de tout le canton. Il défilera, durant quelque quarante-cinq minutes, dans les rues de la cité veveysanne.

## LA CULTURE BIEN PRÉSENTE

Des artistes neuchâtelois, venus d'univers musicaux divers, se produiront sur des scènes



**Mauler**  
MAISON FONDÉE EN 1829

### CAVEAU DÉGUSTATION / VENTE

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

Le Prieuré St-Pierre - CH 2112 Môtiers - NE

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



DOMAINE de MONTMOLLIN  
Auvonnier - Neuchâtel

Grand-Rue 3 - 2012 Auvonnier  
032 737 10 00

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

installées en différents endroits de la ville.  
Sont annoncés : Les Petits Chanteurs à la Gueule de Bois, Florence Chitacumbi, MC Roger, The Rampling Wheels, Felix Rabin, Seriously Serious, Yanac, Yvos-tellka...

Une troupe de cirque constituée par une dizaine de jeunes artistes pré-professionnels de la Fondation «Ton sur Ton» et emmenée par le comédien et patron de «La Plage des Six Pompes», Manu Moser, présentera un spectacle que les enfants et les parents apprécieront. Un film, réalisé pour l'occasion, sera projeté sur des écrans situés sur le site de la fête et dans l'arène.

Un concours dotés de prix offrant des accès à des lieux touristiques neuchâtelois sera proposé.

**... les visiteurs pourront déguster tous les crus vainqueurs de la sélection cantonale 2019...**

#### UNE FRESQUE RÉALISÉE EN DIRECT

Autre point fort de cette Journée très étoffée, le public découvrira la réalisation, en direct, d'une fresque, sur le thème «Vinnovation», par le graffeur et artiste SOY.

Pour que l'enchantement soit complet et que la fête soit belle, il ne reste plus à espérer que les Neuchâtelois manifesteront, nombreux, leur attachement à leurs produits et que la météo se montrera clémente.

■ Jean-François Kunzi

(d'après le communiqué de la Chancellerie cantonale)

■ Affiche culturelle : Balmer & Hählen

© Confrérie des Vignerons




**CAVES DU PRIEURÉ**  
DE CORMONDRÈCHE

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

**CRU DE CORNAUX**



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



# Le Québec aime ses produits régionaux

Le développement des cultures artisanales, qui permet de faire vivre les campagnes québécoises, s'effectue aussi par la mise en valeur des produits du terroir. Après la production de fruits séchés, de confitures, de marinades, de liqueurs et de toute la gamme des vins, allant du mistelle de prune au vin de tomate, on a passé à la condensation des alcools.

Après quelques projets de lois et de référendums sur la prohibition qui n'aboutiront pas, le Québec reste, en 1921, le seul endroit, en Amérique du Nord, où les divers alcools sont encore en vente légale.

Ayant choisi la tempérance, les Québécois devront, par contre, n'avoir affaire, dans le domaine des alcools, qu'avec le gouvernement, par le truchement d'une régie d'Etat. Une loi est adoptée pour la nationalisation du commerce de l'alcool et pour la fondation de la Commission des Liqueurs du Québec. Au fil des ans, soixante-quatre magasins seront ouverts, sur le territoire, offrant une gamme limitée de vingt-trois vins et de trente-neuf spiritueux. Il n'est possible d'acheter qu'une seule bouteille à la fois. Cette mainmise de l'Etat sur l'offre et la distribution durera, sous cette forme, jusque dans les années soixante.

L'Exposition internationale de 1967 permettra, à ses visiteurs, de connaître les différents produits de tous les pays représentés. Cet événement ainsi que l'avènement de l'avion favorisant la visite de l'Europe, vont faire naître une génération d'épicuriens gastronomes qui demandera des produits nouveaux et de qualité.

Les campagnes, aussi, veulent des débouchés pour leurs produits. Les pommiculteurs sont

à nouveau autorisés, en 1970, à produire du cidre. Cette boisson avait été interdite pendant deux générations et le savoir-faire était presque perdu. Il a fallu des années pour retrouver des produits dignes de ce nom.

Les années quatre-vingts voient l'institution de permis pour la création de micro-brasseries et pour la vinification. Ces deux types d'entreprises fleuriront au passage de l'an 2000.

Le 21<sup>e</sup> siècle « alcoolique » ne commence qu'en 2016, lorsque, sous la pression des petits producteurs et de celle de l'Association des micro-distilleries du Québec, la loi est changée. Il n'y avait, alors, au Québec, que quatre alambics privés autorisés. Deux ans après, il y en aura déjà une vingtaine, seulement en « distillerie artisanale » (moins de 75'000 litres.)

En deux ans, les matières premières fermentescibles légales sont passées des fruits, sirop d'érable et miel aux céréales, tubercules, moûts à base de concentrés, macérats dans un alcool neutre, matières végétales et tout autre matière contenant des sucres ou de l'amidon naturellement. Les rênes sont lâchées. Toute une vague de bouilleurs de cru, passionnés de qualité, se lance dans la redécouverte des recettes



d'alcools distillés et de liqueurs macérées, produites, au Moyen Age, dans les abbayes et dans les monastères.

La clientèle boit moins mais elle veut boire mieux. La sensibilisation aux désavantages des grands monopoles brassicoles a ouvert les yeux des dégustateurs. Au lieu de reprendre une bière qui est distribuée dans cent quatre-vingt-sept pays, la recherche du petit goût différent d'une bière artisanale s'est répandue. Les micro-distilleries profitent de cette tendance. Dans la même veine, la micro-chocolaterie va se répandre, elle aussi.

A l'heure de l'apéro ou du digestif, la papille québécoise a désormais le choix. Dans les catalogues de la vingtaine de petites entreprises, il y a plus de deux cents produits élaborés durant les dix-huit derniers mois, tous en produits fins.

Nous ne sommes pas, ici, dans la recherche de produits exotiques, provenant des antipodes mais plutôt dans celle inspirée des traditions amérindiennes. Les plantes de la forêt boréale sont mises à profit, par exemple, pour le Gin Canopée, au bois de Thuya et au bois d'Erable,



De droite à gauche:

- Amernoir Amer italien infusé aux poivres longs des Spiriteux d'Iberville
- Avril Amer aux noix forestière des Distilleries Mariana
- Amermelade, Amer aux agrumes des Spiriteux d'Iberville

ou pour le Gin Marie-Victorin, du nom du frère botaniste réputé. Tout cela nous permet d'imaginer la variété de plantes mises à macérer.

Les amers sont aussi revus et corrigés. Sur les terrasses de la rue Saint-Denis, le Spritz montréalais laisse tomber l'Apérol. On prend ici le Prosecco avec l'Amermelade, à base de myrique baumier et d'argousier, tous deux récoltés dans la Belle-Provence. L'argousier est cultivé et le bourgeon du Myrique est cueilli sur le bord des lacs laurentiens. Tout étant local, on y gagne en goût face à des produits arrondis pour plaire au monde entier.

Autre exemple, j'ai reçu pour mon anniversaire : «Avril», un amaretto québécois, liqueur aux noix forestières, douce comme le printemps, étiquette dixit ! Et elle ne ment pas ! La variété des arômes, la puissance des parfums rendent ceux du Saronno insipides et m'aide à comprendre pourquoi je les ai oubliés. Cet élixir est confectionné, à vingt-cinq km du balcon, donnant sur le lac Blanc, où je le déguste, avec un peu de neige fraîche pour le rafraîchir !

Les whisky et autres vodka sont légions. Mais les aventuriers distillateurs qui nous étonnent le plus sont ceux de l'Absintherie des Cantons, à Granby, qui produisent, à une heure de Montréal, une fée verte qui vaut le détour ! Je vous laisse les découvrir sur le site :

<https://www.absinthequebec.com/>

# OENO PÔLE









Machines de cave & Installations vinicoles

[www.oeno-pole.ch](http://www.oeno-pole.ch)

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

# Les secrets du VIN de Yves-Marie BERCÉ

Un titre alléchant... et qui tient ses promesses! Yves-Marie Bercé, historien, membre de l'Institut à l'Académie des Inscriptions et Belles-Lettres et professeur d'histoire moderne à la Sorbonne, est un auteur à priori respectable et respecté, surtout connu pour ses travaux sur les révoltes populaires modernes. Mais dans ce livre, c'est manifestement son goût pour la divine boisson et sa culture impressionnante qui s'unissent pour notre plus grand plaisir.

Yves-Marie Bercé nous promène, non seulement dans les caves d'Henri IV ou de celles de la reine Victoria, mais il nous

convie aussi à un voyage dans le temps, de l'Age du bronze à nos jours. Et ce qui pourrait n'être que propos érudits est une découverte continue, jamais lassante, de ce qui a trait au breuvage immémorial.

Impossible de résister à vous proposer une petite dégustation de certains passages : Vous apprendrez que le Châteauneuf-du-Pape était ainsi nommé parce que le pape Jean XXII (1244-1334), régnant en Avignon, passait l'été dans cette bourgade. A cette époque, on ajoutait des épices, du piment ou du miel au vin produit dans la région. Pour le couronnement des papes avignonnais, dont la cour a toujours rendu un hommage appuyé au vin, on remplaçait l'eau des fontaines par du vin : 160'000 litres offerts, en un mois, à la population! De quoi, sinon se noyer, au moins se désaltérer!

Les rois n'étaient pas en reste de ce genre de libéralités, pour les grandes occasions. Cependant, il semble que, pour le duc de Clarence, condamné à mort pour trahison, en 1470, la noyade dans le vin eut bien lieu : son frère, le roi Edouard IV, lui donna le choix du moyen d'exécution. Des chroniqueurs affirmèrent qu'il choisit la noyade dans un tonneau de malvoisie.

Les tonneaux furent, d'ailleurs, longtemps le récipient privilégié pour le vin. Souvent marqués au fer du nom du propriétaire, ils furent préférés aux bouteilles étiquetées, jusqu'au 19<sup>e</sup> siècle. Un des problèmes du transport était l'odeur que pouvaient prendre ces tonneaux et donc le vin contenu, quand ils étaient acheminés par les mêmes péniches qui avaient transporté le fumier formé des boues et gadoues de Paris.

A Paris, en 1789, la multiplication des cabarets pour les discussions entre citoyens a entraîné une forte consommation de vin. La cathédrale

Notre-Dame, rebaptisée Temple de la Raison, fut transformée, en entrepôt à vin, de 1793 à 1795.

On apprend aussi les différentes façons de conserver le vin s'il n'était pas transporté dans des barriques mais dans des gourdes de cuir, à dos de mules, comme ces vins chiliens qui traversaient la chaîne des Andes, pour approvisionner Buenos Aires. Le Chili est d'ailleurs un des rares pays, avec l'île de Chypre à ne pas avoir souffert du phylloxéra qui a détruit les vignobles d'Europe, à la fin du 19<sup>e</sup> siècle.

Une mention spéciale pour le chapitre sur l'absinthe qui atteste son origine dans le Val-de-Travers!

Ces anecdotes, fort bien documentées, font, de cet ouvrage, un livre passionnant pour tout amateur ou connaisseur, instructif et d'une lecture délicate. On en ressort en ayant, peut-être, un peu mieux compris l'évolution de la culture de la vigne, du transport et de la conservation du vin soumis, au fil des siècles, aux contingences des stratégies et des rivalités commerciales, diplomatiques et politiques. Mais surtout, la finesse de l'écriture, l'humour et les anecdotes émaillant le récit font, qu'à défaut de boire les paroles de l'auteur, on dévore ses pages!

■ Dominique Bressoud,  
Librairie « Une petite prose », Boudry



## Fiche technique

**Editions la Librairie Vuibert**

**Parution :** Août 2018

**Pages :** 352

**Collection :** Les secrets de

# La taillaule:

## produit phare du patrimoine culinaire neuchâtelois

Brioche souvent agrémentée de raisins, la taillaule est considérée, à juste titre, comme un produit phare du patrimoine culinaire neuchâtelois. Pourtant on la trouve également dans le canton de Vaud, parfois sous le nom de « gâtelet » ou « torche ». Le nom « taillaule » est, probablement, issu du bas latin « taliare » qui signifie « tailler ». On en déduit qu'il proviendrait du fait qu'on taille profondément la surface de la taillaule avant de la dorer et de l'enfourner.

### HISTOIRE

La taillaule jouit d'une certaine renommée, au 18<sup>e</sup> siècle déjà. Elle figure au menu de plusieurs repas officiels neuchâtelois de cette époque, signe qu'elle devait être un mets de luxe ou de fête. Michel Schlup, dans « *Le Mangeur neuchâtelois* », évoque ainsi un repas officiel, donné le 21 juillet 1748, au cours duquel une « taillole » (la graphie « taillaule », si l'on en croit le « *Dictionnaire suisse romand* », n'apparaît qu'en 1907) a été servie. Il livre également une recette datant, vraisemblablement, de la même époque. Les ingrédients, qui y sont mentionnés, sont tout à fait similaires à ceux que l'on emploie aujourd'hui. Leur richesse confirme le statut élevé que devait avoir ce gâteau : farine, sucre, beurre frais, œuf et crème (ce dernier ingrédient n'est, en principe, plus ajouté). La recette précise aussi qu'il faut laisser lever la pâte. La parenté avec la taillaule actuelle est donc très claire.

Une absence doit toutefois être relevée dans cette recette : celle des raisins secs. A l'heure actuelle, les versions « sans » et « avec » raisins coexistent. Mais la seconde a nettement pris le pas sur la première.

### CONSOMMATION

La taillaule reste, encore à l'heure actuelle, un produit consommé, principalement, le

dimanche, au petit-déjeuner. On la coupe en tranches épaisses et on la tartine de beurre et/ou de confiture. Le tout accompagné de l'éternel café au lait si cher à la paysannerie de tout le massif jurassien. A la fin du 18<sup>e</sup> siècle déjà, la combinaison café au lait - taillaule constituait le petit déjeuner fétiche de la bonne société neuchâteloise.

Les boulangeries neuchâteloises produisent environ cinq tonnes de taillaule par année et par boulangerie. A ce jour, seules deux boulangeries



**Les boulangeries neuchâteloises produisent environ cinq tonnes de taillaule par année et par boulangerie.**

de Neuchâtel proposent une taillaule certifiée par la marque régionale « Neuchâtel Vins et Terroir » garantissant ainsi la provenance, uniquement locale, des ingrédients:

- Aux Saveurs Gourmandes, Rue des Parcs 54
- Tarterie du Littoral, Rue Martenet

■ Yann Künzi

(Source: Patrimoine culinaire suisse)

## Juin-septembre 2019

### Juin

<b>Lundi</b>	<b>3 juin</b>	Neugartheim	<i>Chapître de la Confrérie du Flammkueche</i>
<b>Samedi</b>	<b>8 juin</b>	Vevey	<i>Chapître de la Confrérie de la Perche</i>
<b>Mercredi</b>	<b>12 juin</b>	Boudry	<i>Remise des diplômes des sélections cantonales</i>
<b>Mercredi</b>	<b>19 juin</b>	Neuchâtel	<i>Présentation de l'Œil de Perdrix</i>
<b>Vendredi</b>	<b>21 juin</b>	Corcelles-Cormondrèche	<i>Frairie de floraison</i>
<b>Sa-Di</b>	<b>22-23 juin</b>	Sizzano (I)	<i>Chapître de la Confrérie de l'Amarena et du Nebbiolo</i>

### Juillet

<b>Dès le</b>	<b>18 juillet</b>	Vevey	<i>Fête des Vignerons</i>
<b>Dimanche</b>	<b>28 juillet</b>	Vevey	<i>Journée des confrérie avec les Vignolants canadiens</i>
<b>Mardi</b>	<b>30 juillet</b>	Boudry	<i>Réception des Vignolants canadiens</i>

### Août

<b>Samedi</b>	<b>10 août</b>	Vevey	<i>Journée cantonale neuchâteloise</i>
<b>Mercredi</b>	<b>21 août</b>	Cernier	<i>Ouverture des Jardins musicaux</i>

### Septembre

<b>Dimanche</b>	<b>1 septembre</b>	Bevaix	<i>Poussegnion des Olifants</i>
<b>Samedi</b>	<b>14 septembre</b>	Vivier-sur-Mer (F)	<i>Chapître des Mouliers de Vivier-sur-Mer et du Mont Saint-Michel</i>
<b>Dimanche</b>	<b>15 septembre</b>	Dijon (F)	<i>Chapître de la Conférie de la Moutarde de Dijon</i>
<b>Ve-Sa-Di</b>	<b>27-29 septembre</b>	Neuchâtel	<i>Fête des Vendanges</i>

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

— LES VINS DE —  
*Boris Keller*

**Caveau de dégustations**

Route du Camp 3  
2028 Vaumarcus  
032 835 19 92  
[www.vins-keller.ch](http://www.vins-keller.ch)

# Abécédaire œnologique

**Comme promis cette édition ne comportera que trois mots pour clore le chapitre de la lettre C: Cépage, Chêne et Concours.**

## CÉPAGE

Se dit communément d'une variété de raisin. Mais si cela est vrai pour le Merlot ou la Syrah, on devrait plutôt parler du cépage Pinot Noir et de ses variétés que sont le Pinot Gris et le Pinot Blanc.

Passé ce distinguo un peu formel, il est intéressant de noter que Pierre Galet, le célèbre ampélographe, disait que si un cépage comporte les trois couleurs, il peut alors être considéré comme autochtone. C'est le cas de notre Pinot Noir qui a tendance à muter. Bien des vigneron(ne)s neuchâtelois(e)s ont dû constater que dans une vigne de Pinot Gris plusieurs ceps avaient tendance à se transformer en Pinot Blanc après quelques lustres.

Le sujet cépage sera abordé tout au long des chapitres suivants mais quelques chiffres sont bons à connaître :

Cépages dans le monde : 11'536 – en France : 210 – en Suisse : 92 et à Neuchâtel : 13 en AOC.

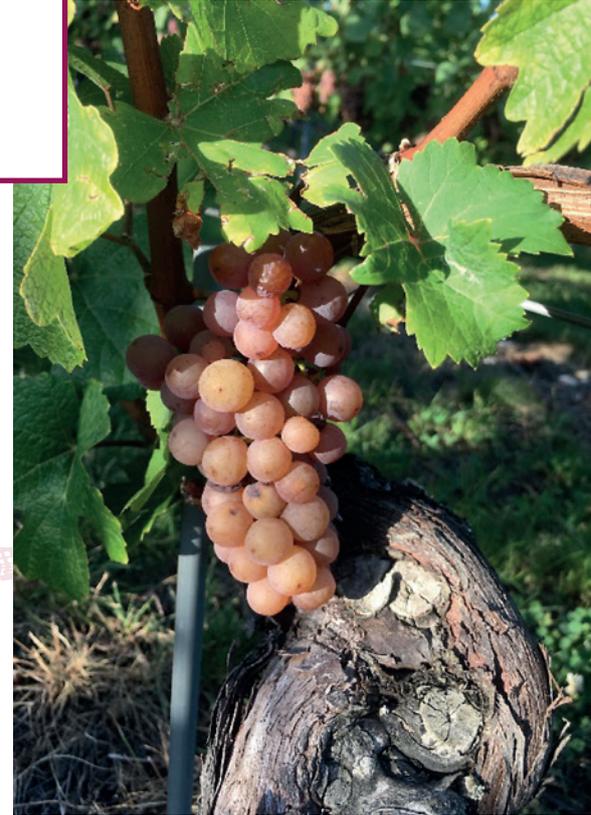
Jusqu'à présent seuls les cépages issus de *Vitis vinifera* ont droit à l'AOC. L'arrivée de cépages interspécifiques résistants tels que le Divico ouvre de nouveaux horizons et pose des questions.

Dans le monde, la mode est maintenant aux vins de cépage alors que beaucoup d'appellations traditionnelles comportent des assemblages, par exemple Châteauneuf-du-Pape (13 cépages autorisés).

Neuchâtel s'inscrit dans la tradition bourguignonne où l'on ne dit pas les évidences qui font partie de la culture vineuse. Rappelez-vous l'exposition du Château de Boudry intitulée « Neuchâtel c'est du blanc ! ». Pour tout le monde le Neuchâtel blanc c'est du Chasselas, comme il est évident que pour les rouges de Bourgogne et de Neuchâtel c'est du Pinot Noir. Pour les autres cépages de l'appellation on se rapproche de l'Alsace en indiquant Neuchâtel plus le cépage, par exemple Neuchâtel Pinot Gris.

## CHÊNE

C'est un monde aussi vaste que les cépages puisqu'il y a près de 600 espèces de chêne...



■ Gewürztraminer

Nous laisserons de côté le chêne liège cher à nos flacons ainsi que le chêne vert habité par les cigales, pour nous intéresser au *Quercus Robur* de nos forêts. En fait on trouve le chêne sessile (chêne rouvre), le chêne pédonculé (gland au long pédoncule) et de nombreux hybrides.

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*

**le landeron**  
Neuchâtel

Chantal Ritter Cochand  
Vigneronne encaveuse

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

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

Ce sont ces chênes qui servent de matière première à la fabrication des tonneaux que l'on nomme « vases » en Suisse romande ou « foudres » en France. Dans ce dernier pays on distingue fréquemment les « foudreries » des « tonnelleries » car les processus et les outils sont différents.

On croit souvent que nous n'avons toujours eu que des vases à Neuchâtel, et que les barriques ne sont venues qu'avec la mode des vins boisés dans les années 80. Aurait-on oublié l'expression « Chargé pour Soleure » ? Pour preuve, derrière le restaurant du Poisson à Auvonnier se trouve une place nommée « Le port du vin », donc on utilisait bien des barriques à l'époque pour le transport fluvial des produits de notre vignoble.



■ Foudres au Mas Amiel



#### Provenance du bois

Jusqu'au XX<sup>e</sup> siècle on a privilégié un approvisionnement local. Dans certaines régions où le chêne n'était pas présent on utilisait, entre autres, du châtaignier. Le tonneau était alors considéré uniquement comme un contenant. Il existe même des traités indiquant la manière d'affranchir le fût de son goût particulier.

Avec la vinification en barriques on a découvert les apports du bois en termes de structure et d'aromatique. Le terroir sur lequel l'arbre pousse est important, en termes de goût, de finesse et de porosité à l'air.

■ Forêt de Tronçais

Proche de chez vous:  
Vins de Neuchâtel  
Crus d'Auvonnier  
Spécialités d'eaux-de-vie  
Distillation particulière de vos fruits

Visitez notre site internet:  
[www.domainebeyeler.ch](http://www.domainebeyeler.ch)

Cave et Distillerie de la Ruelle | Claire et Daniel Beyeler | Grand-Rue 42 | 2012 Auvonnier  
Tél. 032 731 22 52 | Fax 032 731 22 92 | [info@domainebeyeler.ch](mailto:info@domainebeyeler.ch) | [www.domainebeyeler.ch](http://www.domainebeyeler.ch)

Depuis 1614

**Valentin**  
"Les vins de caractère"

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



Cintrage



Assemblage

Cela établi, on a acquis des connaissances quant au meilleur accord entre cépage et provenance du chêne.

Pour faire court, le chêne français s'est imposé comme le meilleur grâce à son homogénéité variétale, ses qualités et son abondance. Sa culture pour la marine, depuis l'époque du ministre Colbert, a garanti le maintien d'une forêt entretenue à long terme. Imaginez que j'ai vu un arbre, dans la forêt de Tronçais, qui datait de la bataille de Vaumarcus. Un autre appelé « Chêne de la Résistance », après avoir porté le nom du Maréchal Pétain, a une circonférence de 3,68 m une hauteur de 41 m et date de 1640!

Les chênes servant à la tonnellerie ont un âge de 160 à 200 ans; au cours de ce temps la forêt passe de 100'000 pieds par hectare à 3'000 par éclaircissements successifs. On oblige l'arbre à chercher la lumière, à pousser droit, puis on lui fait de la place,

toute en laissant la glandée reproduire naturellement la population de ses ancêtres.

#### Forêt de Tronçais

Il y a différents labels en tonnellerie. Certains garantissent l'origine du bois, la Haute futaie, ou simplement la fabrication française mais avec des bois d'origine des pays de l'Est ou d'Amérique. Sachant qu'une barrique de bois de Tronçais peut atteindre 1'200 francs et une de chêne américain 800 francs on effectue des vérifications ADN!

#### Fabrication des fûts de chêne

Différence essentielle entre foudre et barrique: les merrains pour les barriques sont fendus et non sciés, pour conserver le fil du bois.

On débite des douelles qui vont sécher 24 à 36 mois à l'air. Elles sont assemblées pour former la barrique et sont cintrées au feu ou à l'eau chaude.

Une fois la barrique formée, on procède au bousinage qui est une chauffe complémentaire adaptée au vin que l'on désire élaborer. On distingue les chaufes blondes, moyennes



Alliance du Monde concours des vins élevés sous bois



*Vive l'imprimerie!*



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



Chais à barrique,  
Flanthey VS

et longues. Les arômes de coco, de cacao, de vanille, de caramel et toasté ne se forment que lors de cette indispensable opération.

Tout l'art de l'œnologue consiste à marier au mieux les caractères apportés par le bois aux différents cépages et de jouer sur la finesse du grain pour l'apport en oxygène.

## CONCOURS

Il y a souvent débat au sujet des concours. A quoi servent-ils ? N'y en a-t-il pas trop ? Peut-on leur faire confiance ?

En France, la démarche est très commerciale. Une médaille signifie augmentation des ventes en grande distribution. En Suisse le phénomène est plutôt pris comme utile à l'entretien de l'image d'un producteur ou de sa région.

A Neuchâtel, les Sélection Neuchâteloise ont été instituées comme présélection au Concours national qui avait lieu à Sierre. Elles ont permis une sélection objective des vins de notre région pour la promotion par l'Office des vins de l'époque. Il s'en est suivi une émulation qui a fait progresser le niveau qualitatif de nos vins.

Actuellement les producteurs peuvent s'inscrire librement au Grand Prix du Vin Suisse. Il est suivi du Gala du Vin Suisse départageant les six meilleurs vins de chaque catégorie.

En Suisse et dans le monde, on trouve différents types de concours et différentes méthodologies.



Concours de Mâcon:  
11'500 vins dégustés  
(« A la parlante »)



SANDOZ & CIE VINS – NEUCHÂTEL  
VITICULTEURS – ENCAVEURS

RUE DE LA DÎME 98  
CH – 2000 NEUCHÂTEL

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



Grand Prix du Vin Suisse:  
3'000 vins provenant de plus de 500 caves  
(«A la semi-parlante»)

Il y a les concours à thème : les Féminales, organisées par l'hebdomadaire français Fémina ; les concours par cépage : le Mondial des Pinots, Le Mondial du Merlot, Le Mondial du Gamay, Chardonnay du Monde, Muscat du Monde, Syrah du Monde, Riesling et Sauvignon, etc., par type de vin : Effervescent du Monde, Alliance du Monde (vins sous bois).

Les concours réservés aux sommeliers, aux œnologues, d'autres aux consommateurs.

Quant aux méthodologies : la plupart reprennent la fiche à 100 points de l'OIV (organisation internationale de la vigne et du vin), les échantillons sont chemisés (anonymisés).

On distingue les concours :

«A la parlante», chacun s'exprime à la table avec les autres jurés.

«A la semi-parlante», c'est le cas de la plupart des concours suisses. Chacun des jurés donne une évaluation chiffrée sur une dizaine de paramètres du vin au moyen d'une tablette électronique. Le jugement est transmis au secrétaire de table qui valide le jugement des cinq jurés après une discussion, si nécessaire, ou dans le cas d'un écart de plus de 15 points. *Concours : Expovina Zürich ; Mondial du Chasselas à Aigle et Grand Prix du Vin Suisse* «A la muette», le juré est seul à sa table et n'a aucun échange avec les autres membres du jury. En revanche une heure après la fin de



la dégustation les jurés peuvent aller découvrir les vins qu'ils ont notés et les déguster. L'échange a lieu à ce moment-là. *Concours : Chardonnay du Monde, Muscat du Monde, Effervescents du Monde*

La feuille de dégustation de Muscat du Monde a la particularité d'être à traitement par lecture optique. Autre particularité : tous les jurés, sélectionnés sur CV suivent une formation coûtant 500 francs !

Les nouvelles dispositions françaises interdisent à un juré de déguster un vin de sa propre région ou d'entreprises avec lesquelles il a affaire. Mais dans les dégustations à l'aveugle, bien malin serait celui qui reconnaît les vins.

En matière d'équité de jugement, les organisateurs sélectionnent des jurés compétents et veille à la bonne composition des jurys.

N'attendez pas de moi que je vous donne la liste des bons et des moins bons concours, mais convenez que les processus sont relativement stricts. Enfin, Vinofed est une association internationale qui fédère les grands concours internationaux. Son siège est à Sierre auprès de Vinea.



Muscat du Monde à Frontignan

Je vous donne rendez-vous au prochain chapitre de l'Abécédaire, à la lettre D, pourquoi pas D comme dégustation... mais pour l'instant c'est encore à l'aveugle.

Chardonnay du Monde : 800 à 1200 vins  
(«A la muette»)

Yves Dothaux  
(photos proposées par Yves Dothaux)



# Neuchâtel Œil de Perdrix

L'Original



SWISS WINE | SANS HÉSITER  
NEUCHÂTEL

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

A déguster avec modération

Suisse. Naturellement.