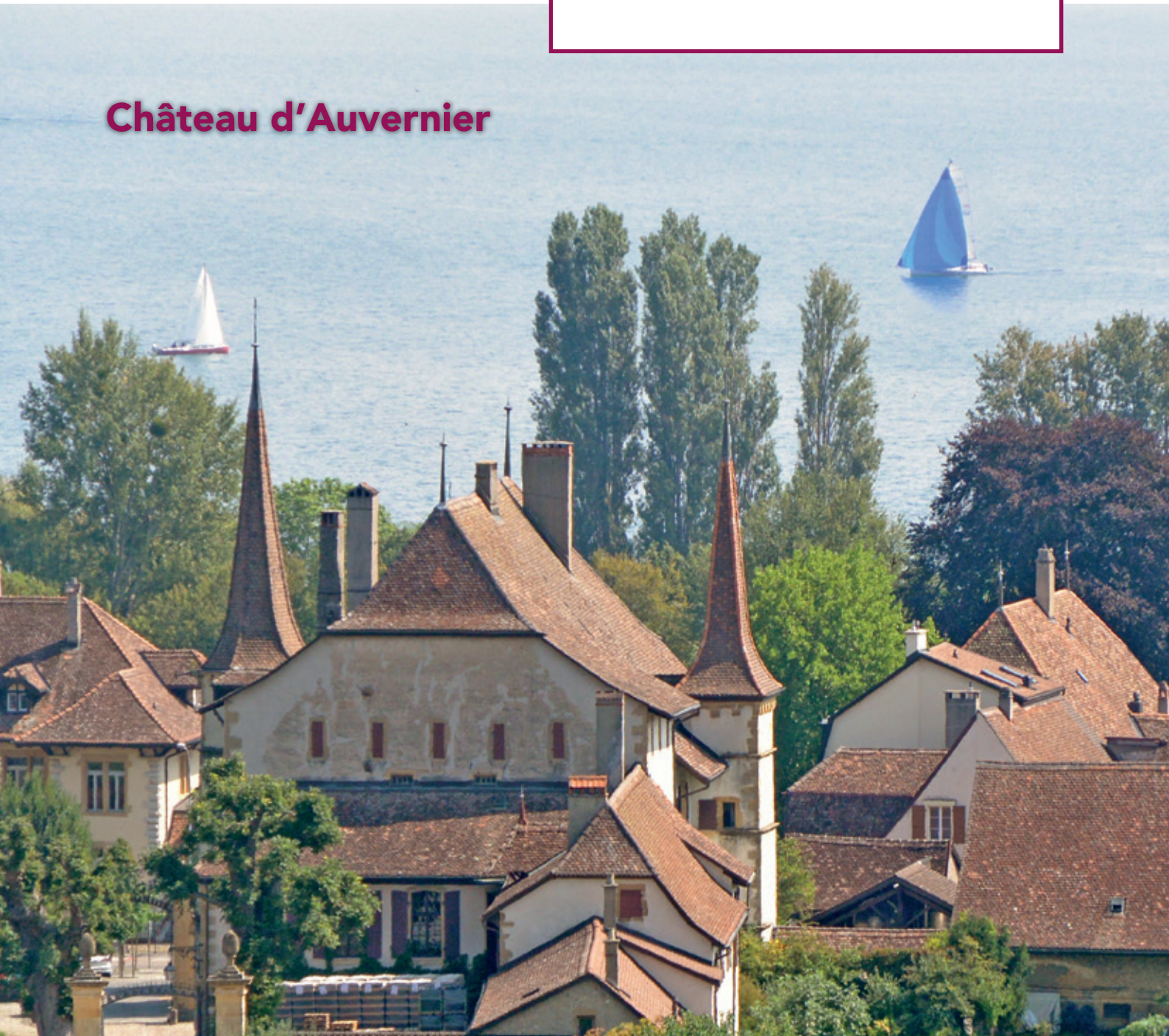


Le Vignolant

N°125 | septembre 2019

Château d'Auvernier



Découvrez aussi...

Coup de cœur
Chasselas du Château
d'Auvernier

Frairie d'automne
Le Silex
à Hauterive

Les Vignolants
A l'œuvre !

Sommaire

- 3 **Editorial**
Une fête de cette envergure : dans quel but ?
- 4 **Coup de cœur**
De Jacques Hainard - Chasselas du Château d'Auvernier
- 6 **Frairie d'automne**
Accords mets-vins : Le Silex à Hauterive
- 8 **Que font les Vignolants ?**
A l'œuvre!
- 15 **Les Vignolants en deuil**
Elisabeth Weise nous a quittés
- 15 **Agenda**
Septembre-novembre 2019
- 16 **Questions - Réponses**
Qu'est-ce qu'un clone ?
- 21 **Saucisson neuchâtelois IGP**
Le « Petit neuchâtelois » deviendra grand
- 22 **Québec**
De l'art de faire passer l'hiver

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 VWTG; 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 CV²N de Montréal; Jean-Pierre Kuntzer, représentant de la Compagnie des propriétaires-encaveurs neuchâtelois (CPEN); Jean-François Kunzi, rédaction Le Vignolant et maître des plaisirs du voyage; Yann Künzi, directeur de

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

Comité de rédaction

Jean-Michel de Montmolin (mjm.demontmolin@bluewin.ch/JMM); Raphaël Gambarini (rgambarini@messeiller.ch/RG); Jacques Girard (jacques.girard@hispeed.ch/JG); Jean-François Kunzi (jean-francois.kunzi@bluewin.ch/JFK); Yann Künzi (yann.kuenzi@ne.ch/YK); Jean Martenet (jean.martenet@net2000.ch/JM); Marie-France Matter - secrétariat (mfmgestion@gmail.com/MFM)

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

Vue prise des Lerins (photo: JM)



Photo: AZ

Une fête de cette envergure: dans quel but?

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

Les lumières sont éteintes : le spectacle est terminé. La ville de Vevey qui a vu défiler, dans ses rues du centre, plus d'un million de personnes, va, progressivement, retrouver son calme, après cette période d'effervescence. Mais que restera-t-il de toute cette magnificence, de toute cette fabuleuse énergie déployée ?

Dans un premier temps, les milliers de figurants qui se sont engagés dans la préparation puis, dans la fête elle-même, avec un investissement admirable, éprouveront une sensation de vide, une certaine nostalgie due à l'absence brutale des partenaires qu'ils ont côtoyés durant de nombreux jours. Ils finiront par retrouver l'enchantement du spectacle, les images grandioses, prodigieuses, lumineuses, la chaleur des moments partagés qu'ils conserveront, précieusement, dans leurs souvenirs. Comme les spectateurs, d'ailleurs, dont l'émerveillement transparaissait dans leurs commentaires et dans leurs éloges.

Dans un monde qui ne cesse de s'urbaniser, la Fête des Vignerons nous rappelle certaines de nos racines, l'importance de la nature et de la terre qu'on met sérieusement à mal sans toujours le reconnaître pour délivrer un message universel. Le metteur en scène a valorisé les groupes plutôt que les individus. Certes, il lance des clins d'oeil à des mythes populaires : Julie (Heidi) et son grand-père, les trois personnages qui interviennent régulièrement, les troupeaux, l'alpage... Des scènes sont idéalisées. C'était inévitable.



... l'enchantement du spectacle, les images grandioses, prodigieuses, lumineuses...

La libellule neuchâteloise

Photo: JFK

... la Fête des Vignerons nous rappelle certaines de nos racines, l'importance de la nature et de la terre...

Mais, qu'importe ! Comme le souligne la vigneronne méritante : « à travers nous, c'est toute la profession qui est récompensée ». On trouve, en cela, une différence majeure avec les autres fêtes (des vendanges, du blé et du pain, des récoltes, etc.) : ici, ce sont, réellement, les femmes et les hommes qui sont mis en

lumière, eux qui prennent soin, au quotidien, de cette vigne finalement assez fragile. C'est à eux, sans chauvinisme, que la fête rend un juste hommage.

Alors, vigneronnes et vignerons neuchâtelois, soyez remerciés de votre travail. Continuez à nous enchanter avec vos différents nectars de haute qualité !

Jean-François Kunzi

Le coup de cœur de Jacques Hainard

« ON BOIT DU THIERRY » !

Lorsque je demande à Jacques Hainard, ancien directeur du Musée d'ethnographie de Neuchâtel, puis de celui de Genève, quel est son vin favori, celui-ci me répond aussitôt : « du Thierry ». Il faut comprendre qu'il s'agit du Chasselas du Château d'Auvernier. Finalement, le millésime n'est pas très important, car ce vin évoque le terroir neuchâtelois, ce qui, pour Jacques Hainard, est essentiel. « Tu vois », me dit-il, « au nez, je sens mon pays ! ». Voilà des propos fort cohérents pour celui qui est fier de revendiquer ses origines paysannes. « Je suis un paysan des Bayards », se plaît-il à répéter, pour bien expliquer à son interlocuteur que, dans l'agitation du monde, il y a une valeur sûre, une valeur gardienne des traditions tout en étant formatrice, c'est la terre qui, dans le langage du vigneron, devient le terroir. On n'est pas ethnologue pour rien ! Telle la madeleine du divin Marcel, ce Chasselas nous ramène non pas à Combray, mais au terroir d'Auvernier. Ainsi, l'amateur retrouve le Temps, un verre de ce nectar à la main.



Photo: JM

■ Jacques Hainard

La robe, d'un jaune pâle, le nez révélant de fines traces de sureau et la bouche ample font de ce vin, un vin qui « passe bien », car « la lie remplit bien le palais ». Même s'il est fasciné par les spécialistes qui savent traduire en mots leurs émotions lors d'une dégustation, notre ethnologue n'utilise pas de mots « savants », le vin étant une boisson « immédiate ». Comment a-t-il découvert le Chasselas ? La réponse fuse :

Au Val-de-Travers, à l'époque, il était plus « moral » de s'enivrer au vin blanc, qu'à la redoutable absinthe... Quelle ironie ! Pour Jacques Hainard, le Chasselas est le compagnon idéal du gruyère, mais attention, pas de n'importe lequel ! A moins de vingt-quatre mois d'âge, on n'entre pas en matière.

... il y a une valeur sûre, une valeur gardienne des traditions tout en étant formatrice, c'est la terre qui, dans le langage du vigneron, devient le terroir.

Evoquer l'association « filets de perche-Chasselas » semble être une évidence, mais seuls les filets de perche du lac de Neuchâtel conviennent à notre gastronome. D'ailleurs, les restaurateurs connaissent notre homme. Quand la pêche est mauvaise, ils lui répondent : « Il n'y a pas de filets de perche pour vous ! »



Les vins Porret

— Famille vigneronne depuis 1858 —

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



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

Thierry Grosjean, propriétaire et directeur
des Caves du Château d'Auvernier

Inutile de dire que, pour Jacques Hainard, les vins de Neuchâtel ont un bel avenir ; les vigneron et les œnologues ont fait d'énormes progrès, les Pinots Noirs parcellaires et les spécialités en sont les témoins les plus significatifs.

... c'est un «Neuchâtel»,
élégant et riche en subtilité
et en finesse...

« Le Chasselas épouse le terroir, il déteste avoir soif, tout comme ses amateurs... ». Thierry Grosjean, propriétaire et directeur des Caves du Château d'Auvernier, prolonge la réflexion de Jacques Hainard, preuves à l'appui. Pour ce faire, il me propose deux Chasselas de 2018 qu'il nomme affectueusement « les Princes de la Maison ». Le premier est issu presque uniquement de vieilles vignes situées aux Rozets, aux Argiles et aux Bugnons. Ces parcelles sont proches du Château, elles ont



Photo: JM

été plantées en 1977 et en 1980 ; ce sont à la fois les « vignes du grand-père » et celles du début de sa carrière. Le millésime 2018 est riche, la vinification sur lie assure une belle rondeur tout en préservant un peu de carbonique ; c'est un « Neuchâtel », élégant et riche en subtilité et en finesse, qui permet à Jacques Hainard de retrouver son « terroir ». Quant au Non Filtré 2018, il s'agit de la seconde mise en bouteilles qui se fait au mois de juin. La robe est claire, un léger carbonique lui confère davantage de gras ; c'est un vin

d'une très grande finesse. A noter le fait que les bouchons sont issus... de canne à sucre, ce qui favorise un bilan carbone positif.

Deux personnalités neuchâtelaises ont pu ainsi dialoguer, par personne interposée, sur le thème du Chasselas, où il était question de tradition et de modernité, où l'ethnologue et le vigneron encaveur ont pu se retrouver sur la notion de terroir sublimé par le vin.

Jean Martenet

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

Visitez notre site internet:
www.domainebeyeler.ch

Cave et Distillerie de la Rueille | Claire et Daniel Dreyer | Grand-Rue 42 | 2012 Auvernier
Tél. 032 731 22 52 | Fax 032 731 22 92 | info@domainebeyeler.ch | www.domainebeyeler.ch



**Domaine
Brunner**

VIGNERON ENCAVEUR
Rue de Neuchâtel 1, 2022 Bevaix

Accords mets-vins

La Frairie d'automne

Elle se déroulera, **le vendredi 22 novembre**, à Hauterive. **L'équipe du restaurant « Le Silex »**, composée de Florence (accueil et service), de Françoise et de José (cuisine) officiera cette année, pour le plus grand bonheur des gastronomes.

Les deux dames tiennent leur établissement, magnifiquement situé, dont la réputation dépasse, largement, les frontières cantonales, depuis presque vingt ans.

Toujours à la recherche de nouvelles associations goûteuses, elles ont à cœur de préparer des mets avec des produits de saison et, si possible, de proximité.



Photo: JFK

■ José (chef) & Françoise

Elles ont concocté, pour la Frairie, un menu qui, agrémenté de vins superbes, vaut le déplacement. Parole de dégustateur ! Jugez-en plutôt...

■ Jean-François Kunzi



Machines de cave & Installations vinicoles

www.oeno-pole.ch

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

— LES VINS DE —

Bois Keller

Caveau de dégustations

Route du Camp 3
2028 Vaumarcus
032 835 19 92
www.vins-keller.ch

Entrée I Carpaccio de filet de boeuf « Highland »
Jambon « Pata Negra » de Vaumarcus
et Condiments de saison

Vin **Oeil-de-Perdrix, Neuchâtel AOC 2018**
(Cave Alain Gerber, à Hauterive)

Entrée II Petite Nage du Lac de Neuchâtel
(filets de palée et de perche)

Vin **Chasselas, Neuchâtel AOC 2018,**
Cru de Champréveyres
(Cave Christian Rossel, à Hauterive)

Plat Filet mignon et Saucisson IGP
des Ponts-de-Martel en croûte feuilletée
Légumes racines confits et Champignons poêlés

Vin **Pinot noir, élevé en pièces peu chauffées,**
Neuchâtel AOC 2014
(Domaine Saint-Sébastien, Jean-Pierre Kuntzer, à Saint-Blaise)

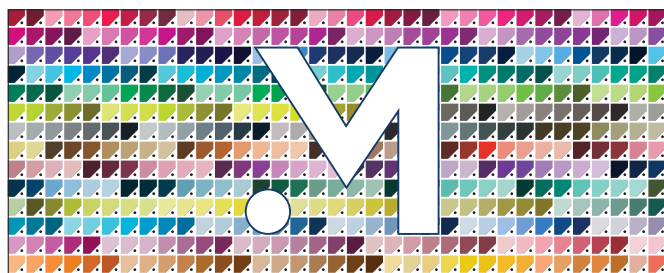
Fromages Trio de fromages d'ici, délices au coing
et pain aux noix

Vin **Pinot Gris, Neuchâtel AOC 2018,**
prix excellence 2018
(Cave des Lauriers, Jungo & Fellmann, à Cressier)

Desserts Tartelette sablée au Chasselas d'Hauterive
Crème glacée à la Fée verte et Mousse
au chocolat Suchard

Vin **Cuvée Tradition rosé demi-sec**
(Caves Mauler, le prieuré Saint-Pierre, à Môtiers)

Café / Thé / Mignardises



Vive l'imprimerie!



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



CAVES DU PRIEURÉ
DE CORMONDRECHE

2036 Cormondrèche
info@prieure.ch

032 731 53 63
www.prieure.ch



A l'œuvre !

La Frairie de la Floraison

Le vendredi 3 juin, quelque septante personnes ont participé à la Frairie de la Floraison qui se déroulait, cette année, aux Caves du Prieuré, à Cormondèche. La fête a débuté par une visite des vignes qui, pour une fois, étaient bien **en fleur**. Une découverte pour certains participants qui ont bénéficié des intéressantes explications fournies par Odile & Thomas Perret - ils sont frère et sœur - du Domaine des Lerins (autre domaine viticole de Cormondèche). L'apéritif a été servi sur la terrasse des Caves, véritable promontoire qui jouit d'une vue magnifique sur le vignoble, le lac et les Alpes. M. Claude-Eric Maire, leur directeur mais, aussi, compagnon vignolant, a accueilli les convives. Est ensuite venu le moment d'apprécier le repas préparé par la Boucherie Gremion, de Cormondèche et de déguster les divins crus du Prieuré dont « L'Elixir du Prieur » qui a obtenu le prix « Excellence 2019, spécialités rouges ». Bravo !

■ Alfred Zehr

■ La fleur (voir aussi l'article sur les clones)

Photo: AZ



Photo: AZ

■ Thomas & Odile Perret



Photo: AZ

■ Claude-Eric Maire accueillant les participants

En Alsace

Le lundi 3 juin, les Vignolants, représentés par Daniel (accueilli en qualité de « confrère d'honneur ») & Christine Principi, Danielle & Alfred Zehr, se sont rendus à Neugartheim, pour participer au chapitre de la Confrérie du Véritable Flammekueche. La particularité de cette manifestation est de se dérouler en pleine nature. Chaque année, les organisateurs imploront le Ciel pour que la pluie ne s'invite pas, ce qui a encore été le cas.

■ Alfred Zehr



Photo: AZ

■ De gauche à droite : D. & A. Sébastiani (Ordre de l'Amarone et du Nebbiolo), D. & C. Principi, D. & A. Zehr

Présentation de l'Œil-de-Perdrix

Que souhaiter de mieux ? Ce 19 juin, le soleil brille dans un magnifique ciel bleu. La chaleur est supportable même si, pour certains, la conservation, au frais, du nectar fêté s'avère un peu délicate. La présentation de l'Œil-de-Perdrix peut s'effectuer sur la place, relativement modeste mais propice à une intimité favorisant les contacts, située devant l'Hôtel de Ville de Neuchâtel. Et ils sont presque tous présents, les vigneron-encaveurs du littoral. Leurs stands encadrent le lieu. Dès l'ouverture, un public, nombreux, se presse pour déguster un excellent millésime. De quoi satisfaire les organisateurs qui ne ménagent pas leur peine ! Les Vignolants, comme les représentants des autres confréries bachiques, apportent une touche colorée et appréciée à la manifestation...

■ Jean-François Kunzi



Photo: JFK

■ De gauche à droite : J.-F. Kunzi, F. Bongiovanni, J. Panès, R. Goffinet, C. Chevalley, D. Principi, B. Chevalley, M.-F. Matter



Photo: Grégory Jaquet

Olivier Brunner - Domaine Brunner, à Bevaix - a reçu le « Prix Excellence 2019 » pour son Œil-de-Perdrix 2018. Il s'est, également, vu conférer le « Prix Ambassadeur 2019 » qui récompense le vigneron dont les vins présentés ont obtenu la moyenne la meilleure. La rédaction lui présente ses vives félicitations.

Confrérie de l'Amarena et du Nebbiolo

Le samedi 22 et le dimanche 23 juin, des Vignolants ont participé au Chapitre de « L'Ordine de l'Amarena et du Nebbiolo ». Antonio & Thérèse Peluso ont accompagné Danielle & Alfred Zehr qui sont allés à Sizzano, dans le Piémont (I). Ils ont rendu la politesse qui a été faite à la CV2N, par D. & A. Sebastiani, lors de la Frairie de Printemps. Cette sympathique rencontre a été l'occasion, non seulement de présenter notre compagnie, mais aussi, celle de faire de nouvelles connaissances en prévision de futures éventuelles retrouvailles.

■ Alfred Zehr



■ De gauche à droite: Thérèse & Antonio Peluso (il a été intronisé), Alfred & Danielle Zehr

Photo: AZ



Photo: AZ



ALAIN GERBER • VIGNERON-ENCAVEUR • HAUTERIVE



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



Des amis de plus de 35 ans

Prologue: La Compagnie des Vignolants du Vignoble neuchâtelois a été fondée en 1951. En 1982, s'est tenu, à Montréal, le Congrès mondial de la Fédération internationale des Confréries bachiques. Le représentant de la CV2N, Auguste Richter, a profité de l'occasion pour nouer des contacts qui aboutiront, le 30 juin, à la création officielle de notre Ambassade montréalaise. Depuis lors, régulièrement, on se rend visite. En été 2016, par exemple, les Neuchâtelois se sont rendus dans la Belle Province. Cette année, ce sont les Québécois qui sont venus en Suisse...

Premier épisode: Ce 28 juillet, de lourds nuages déversent, sans se lasser, une pluie fine et dense sur la ville de Vevey. Les organisateurs de la Fête des Vignerons, repoussent, à plusieurs reprises, le début du spectacle et des cortèges, avant de tout



Photo: AZ

Ils débarquent...
à Môtier

Quand Eric Simonet
explique...

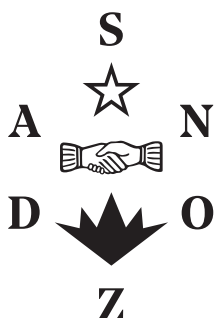
annuler. Seuls les Bâlois et les Jurassiens, dont c'était la Journée officielle, défilèrent, stoïquement, sous l'averse. Mais, les retrouvailles avec nos amis canadiens, fixées ce jour-là, sont aussi reportées.

Deuxième épisode: Durant leur périple helvétique, nos amis ont prévu divers arrêts. Le lundi 29 juillet, ils débarquent à Môtier, dans le Vully, pour y déguster, dans la Cave du Petit Château, les vins d'Eric Simonet qui a participé au voyage de 2016. Ils s'installent, le soir venu, à Neuchâtel, pour deux nuits.

Troisième épisode: Le mardi 30 juillet, nos amis sillonnent le Pays de Neuchâtel: le matin, ils visitent les Moulins souterrains du Col-des-Roches; l'après-midi, ils dégustent les crus - tous excellents à les entendre - proposés par les Caves du Prieuré, à Cormondrèche. Mais leur journée est loin d'être terminée...



Photo: AZ



SANDOZ & CIE VINS - NEUCHÂTEL
VITICULTEURS - ENCAVEURS

RUE DE LA DÎME 98
CH - 2000 NEUCHÂTEL

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

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

Quatrième épisode : Le soir, les Vignolants d'ici ont organisé, à l'intention de leurs amis québécois, une grande réception officielle. Le Conseil de Gouvernance, en tenue d'apparat, les a accueillis et leur a souhaité la bienvenue, à leur arrivée au Château de Boudry, sous la menace d'un orage qui a, heureusement, attendu la fin des festivités extérieures pour s'abattre. Retrouvailles émouvantes pour ceux qui ont participé au voyage de 2016. Magnifique moment de convivialité et de fraternisation pour les quelque septante participants qui ont dégusté un succulent repas préparé par les « Cinq Sens ». Au cours de leur allocution, Michel Tardin, gouverneur, et François Matthey, ambassadeur, ont souligné les liens d'amitié qui se sont noués, au fil du temps, malgré la distance qui nous sépare.

Cinquième épisode : Le mercredi 31 juillet, nous nous retrouvons, presque tous, pour voir, dans d'excellentes conditions, cette fois-ci, le sublime spectacle de la Fête des Vignerons. Nous sommes tous fascinés par les scènes extraordinaires qui se succèdent sous nos yeux et que beaucoup immortalisent...



■ L'arrivée à Boudry

Epilogue : Hélas, arrive le moment de se quitter, pleinement heureux, malgré ces trop brefs moments passés ensemble. Mais on promet de se revoir, pourquoi pas en septembre 2024 ? Réservons la date... Nos amis visiteront encore Lucerne avant de regagner leur pays.

■ Jean-François Kunzi

Photo: AZ

Photo: AZ



■ En tenue d'apparat, qui reconnaît les Québécois ?



■ François Matthey et Michel Tardin

Photo: JFK

Fête des Vignerons 2019: Vevey enchantée

On peut l'affirmer, sans paraître prétentieux : Lors de sa Journée cantonale, placée sous le thème « Vinnovation » (vin et innovation), Neuchâtel a réellement enchanté le public présent, ce jour-là, à Vevey, grâce à la présentation de ses vins les meilleurs et des produits de son terroir, grâce aussi aux nombreux concerts donnés par ses artistes, grâce enfin à des animations diverses...

Ce samedi 10 août a pourtant commencé sous une pluie battante. Les lourds nuages sombres qui, lentement, circulaient dans le ciel, semblaient vouloir y demeurer durablement. Pourtant, vers 11 heures, une éclaircie s'est amorcée. D'abord timide, elle s'est progressivement élargie. Elle a, finalement, laissé la place à un soleil dominant qui a permis le parfait déroulement de toutes les festivités prévues et organisées d'une manière exemplaire.

Les visiteurs ont ainsi pu :

- déguster tous les vins lauréats de la sélection cantonale, dans chacune des catégories, l'absinthe du Val-de-Travers, le saucisson IGP,
- écouter les différents artistes, célèbres ou moins connus, qui se sont produits sur des scènes disposées en divers endroits,



Photo: YK

Le banneret: Jean-Denis Perrochet

Photo: Antonio Peluso



- voir un film qui, en cent vingt secondes, offre un panorama des richesses cantonales et le graffeur SOY réaliser une fresque, en direct,
- découvrir différentes innovations,
- observer la prouesse d'un robot confectionnant de la barbe-à-papa,
- participer à des présentations ludiques et informatives ou à des concours.

La cérémonie officielle s'est tenue à l'heure de l'apéritif. Les autorités neuchâtoises - Conseil d'Etat in corpore, parlementaires fédéraux, députés, représentants des communes - ont été reçues par l'Abbé-président de la Confrérie des Vignerons, la Syndique de Vevey, un membre du Conseil d'Etat. Dans son discours, M. Alain Ribaux a souligné que Neuchâtel était fier de partager son savoir-faire dans les domaines vitivinicoles et dans ceux de la haute précision, avec le canton de Vaud. Des échanges se sont déroulés entre vignerons des deux cantons dont ceux qui ont été honorés.



Photo: YK

L'apothéose de cette journée mémorable a été, sans contestation possible, l'impressionnant cortège, haut en couleurs, qui a réuni, au son de plusieurs fanfares, les cinq mille six cents figurants du spectacle et les quatre cent trente Neuchâtelois inscrits. Parmi les Confréries présentes, les vingt-neuf Vignolants constituaient, on s'en doute, la délégation la plus importante. Un public nombreux et enthousiaste, massé tout le long du parcours, a chaleureusement applaudi, pendant près de deux heures, les participants qui, en défilant, le saluait...

■ Jean-François Kunzi



Photo: JMM

■ De gauche à droite : Jean-Noël Favre - 4^e (Commune d'Aigle + Obrist SA) / Corinne Buttet - 3^e (Commune de Vevey + Obrist SA) / Jean-Daniel Suardet - 6^e (Obrist SA) / Jean-Daniel Berthet - Le Roi = 1^{er} (Luc Massy et famille Epesses) / Antonio Figliola - 2^e (Obrist SA + Badoux et L.-Ph. Bovard) / Jean-François Franceschini - 5^e (Commune d'Yvorne + Sté. des Mousquetaires Yvorne)

Les Jardins musicaux

Même si l'été n'est heureusement pas dépourvu d'événements culturels, on peut considérer que les Jardins musicaux qui se sont déroulés, à partir du 21 août, à Cernier, marquent, à l'image de ce qui se fait à l'école ou pour les théâtres, le début d'une nouvelle année ou saison. Certes, des spectacles inscrits au programme ont déjà été présentés ailleurs mais c'est en terre neuchâteloise que s'est déroulée l'ouverture officielle, par un temps gris et frais dû à une forte bise. Sept Vignolants et deux Olifants ont assuré le service des vins accompagnant le buffet aux quelque trois cents personnes présentes.

■ Jean-François Kunzi



Photo: JFK

■ De gauche à droite : Jean-François Kunzi, Bernard Chevalley, Christiane Chevalley, Gigliola Favre, Walter Zwahlen, Sylvain Ischer

Photo: AZ



■ Edgar et Elisabeth Weise

Bien sûr, sa santé s'était un peu dégradée, surtout après l'accident dont elle avait été la victime en janvier 2018. Mais personne n'aurait imaginé que sa vie allait s'arrêter, si brutalement.

Elisabeth s'est éteinte, le 18 juin dernier, au matin. La nouvelle de son décès a causé une grande tristesse au sein de la Gouvernance, dans laquelle, avec

son époux Edgar, elle entretenait de solides amitiés et parmi tous les Vignolants.

Elisabeth était une femme très engagée. Dans sa commune de Gorgier d'abord : elle a fait partie du conseil général avant d'être élue au conseil communal qu'elle a présidé, c'était une première, en 1985. Dans diverses sociétés ensuite : elle a notamment été la fondatrice de la troupe théâtrale « La Beline ». Au sein des Vignolants enfin : elle y a été intronisée, en 1992, en qualité d'« Ambassadrice des nobles produits bérochaux ». Elle est devenue membre du Conseil de Gouvernance de la Compagnie. Son engagement et ses avis y étaient unanimement appréciés.

Avec Edgar, elle a été à l'origine de l'ouverture de la CV2N aux autres confréries, qu'elles soient

neuchâteloises, suisses ou étrangères. Elle a participé à leurs différents chapitres en y étant, parfois, intronisée. Ce printemps, elle a encore assisté à celui de la Confrérie du « Boitchu », à Montbéliard.

Pendant vingt ans, elle a été membre de l'équipe organisatrice de l'escapade annuelle de la CV2N, si appréciée par les participants. En prenant congé d'elle, un sentiment de gratitude nous envahit : Merci, Elisabeth, tu nous laisses de beaux souvenirs !

La grande famille des Vignolants présente, à Edgar et à tous ceux qui lui sont chers, sa vive sympathie et ses sincères condoléances.

■ Jean-François Kunzi

Agenda septembre-novembre 2019

Septembre

Dimanche	1 septembre	Bevaix	<i>Poussegnon des Olifants</i>
Samedi	14 septembre	Vivier-sur-Mer (F)	<i>Chapitre des Mouliers de Vivier-sur-Mer et du Mont Saint-Michel</i>
Dimanche	15 septembre	Dijon (F)	<i>Chapitre de la Confrérie de la Moutarde de Dijon</i>
Samedi	21 septembre	Montreux	<i>Chapitre de la Confrérie des Chevaliers du Bon Pain</i>
Ve-Sa-Di	27-29 septembre	Neuchâtel	<i>Fête des Vendanges</i>

Octobre

Samedi	5 octobre	Cortailod	<i>Fête des Vendanges</i>
---------------	------------------	-----------	---------------------------

Novembre

Sa-Di	9-10 novembre	Sully-sur-Loire (F)	<i>Chapitre de la Confrérie de la Faisanderie</i>
Vendredi	22 novembre	Hauterive	<i>Assemblée générale & Frairie d'Automne</i>



Photo: JFK

■ Séverine & Boris Keller
(Cave Keller, à Vaumarcus)
vainqueurs de la Gerle d'Or 2019

Qu'est-ce qu'un clone?



Photo: libre de droits

Cet article est rédigé sous la forme d'un jeu de question-réponse entre l'auteur et l'apprentie caviste de la Station viticole, M^{lle} Alexandra Burnier. Sa famille possède un vignoble de 50 ha dans le Caucase Russe, en bordure de Mer Noire ainsi que le domaine familial situé dans le Vully fribourgeois.

QU'EST-CE QU'UN CLONE ?

La sélection clonale vise à isoler un individu pour ses qualités exceptionnelles en vue de le multiplier à l'identique (même génome, donc même patrimoine génétique). Je développerai, plus particulièrement, l'aspect des végétaux. Pour ce qui est du monde animal, sans parler des phantasmes de mammouths ou de dinosaures ressuscités, la *brebis Dolly* fut le premier animal cloné, le 5 juillet 1996.

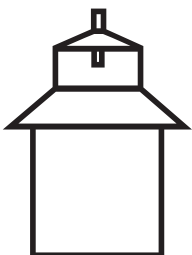
DEPUIS QUAND LE CLONAGE EST-IL PRATIQUÉ ?

La nature a mis au point un système original. Un exemple : le « stolon » du fraisier reproduit un individu identique, par voie végétative. L'homme fait de même lorsqu'il multiplie, à l'identique, un cep de vigne par provignage ou bouturage. Reste l'opération de sélection.

JUSTEMENT, COMMENT SÉLECTIONNE-T-ON UN CLONE ET DEPUIS QUAND ?

Sans parler des chasseurs-cueilleurs de la Préhistoire qui sélectionnaient déjà les vignes sauvages, entre celles qui produisaient du fruit et celles qui n'en produisaient pas, l'homme n'a pas cessé de sélectionner pour améliorer le rendement, que ce soit des fruits ou des céréales.

La Maison Carrée



Vins d'Auvergnier et d'Hauterive

Jean-Denis, Christine
& Alexandre Perrochet
2012 Auvergnier / NE
Tél. 032 731 21 06
www.lamaisoncarree.ch



CAVES DE LA BÉROCHE

CH-2024 ST-AUBIN-SAUGES

www.caves-beroches.ch

le plaisir authentique

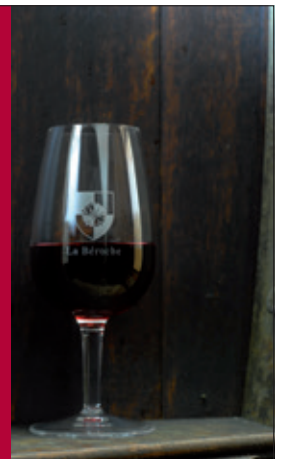




Photo: libre de droits

Ça n'est que depuis le XIX^e siècle qu'on a commencé à sélectionner des plantes résistantes aux ravageurs (phylloxera) ou aux maladies (mildiou et oïdium).

La résistance fut obtenue par croisement de la vigne américaine ou asiatique avec les variétés de l'espèce européenne (*vitis vinifera*). Devant l'échec qualitatif des vins produits avec ces cépages, on s'est orienté vers la production d'hybrides servant de porte-greffes aux cépages « nobles » (*vitis vinifera*).

Durant une grande partie du XX^e siècle, on a procédé par sélection *massale*.

EN QUOI CELA CONSISTE-T-IL ?

Dans une vigne donnée de trois mille cep, on commence par marquer, en rouge, ceux qui sont

Cette sélection pourra être plantée sur un terrain neuf...

atteint d'une maladie, en jaune, ceux qui sont suspects. C'est une *sélection massale* (sur la masse) *négative*. Quand on est sûr qu'il ne reste que des ceps sains non-marqués, on commence, parmi ceux-ci, une *sélection massale positive*. Sur la base d'un ou de plusieurs critères, à savoir : production abondante ou, au contraire, moyenne et régulière, ou précocité. C'est un travail complémentaire relativement difficile. Une fois celui-ci terminé, on dispose d'une *sélection massale maison* sur laquelle on pourra prendre des greffons. Admettons

... la brebis Dolly fut le premier animal cloné, le 5 juillet 1996.

cent ceps sélectionnés, en principe différents, génétiquement, les uns des autres, sur lesquels on va prélever vingt yeux pour les greffer. Cette sélection pourra être plantée sur un terrain neuf et constituera, par exemple, la sélection massale de Pinot Gris du Domaine des Cèdres, à Cortaillod.

ET LES CLONES DANS TOUT CELA ?

On peut affirmer que cette sélection comportera une centaine de clones sur les milliers de ceps greffés chaque année. Mais on peut continuer la sélection, parmi les cent ceps conservés, et affiner le travail jusqu'à ne conserver qu'un individu. On pourra alors fêter l'avènement du Pinot Gris de Cortaillod 3-7-12 pour : 3^e parcelle du domaine, 7^e ligne, 12^e cep. Un clone unique ! Il permettra de perpétuer une qualité propre à ce domaine, à ce climat. À notre époque, on



effectue toutefois quelques tests en laboratoire pour être certain qu'il n'y a pas de problème au niveau sanitaire (maladies, virus).

N'EST-CE PAS DANGEREUX ?

Il n'y a aucune manipulation génétique, juste une patiente sélection des travaux de la nature. Aucun danger donc, si ce n'est pour la diversité génétique qui s'appauvrit. Néanmoins, de nombreuses réserves de diversité génétique sont constituées, sous forme de collections ou de conservatoires, dans les cantons. Les anciennes variétés sont également conservées.

Il est clair, cependant, qu'une population de différents céps du même cépage est plus résistante qu'un seul individu. On ne connaît pas de gros dommage, à l'heure actuelle, sur les clones issus de végétaux. Mais, si on imagine une armée de blonds aux yeux bleus, il suffirait d'un brun enrhumé, dans l'armée adverse, pour décimer la première !

... une population de différents céps du même cépage est plus résistante qu'un seul individu.

Il faut tout de même pondérer car les populations anciennes de cépages sont, la plupart du temps, virosées ou porteuses de maladies fongiques. Les clones certifiés sont des individus exempts de maladies problématiques. Par précaution, on plante habituellement un mélange de différents clones sur une parcelle de Pinot Noir.



Photo: libre de droits

COMBIEN Y A-T-IL DE CLONES DE PINOT NOIR PAR EXEMPLE ?

Il y a, en France, quarante-sept clones commercialisés de ce cépage auxquels il faut rajouter quelques sélections suisses. Il y a même huit cents clones, non commercialisés, de Pinot Noir, dans différents conservatoires. En tenant compte de tous les cépages, il y a vingt mille individus répartis dans cent quatre-vingts conservatoires régionaux.

PRATIQUE-T-ON ENCORE LE CLONAGE EN SUISSE ?

Attention, là tu veux parler de croisements pour obtenir de nouveaux cépages ?

Si c'est le cas, on ne procède plus par sélection mais par pollinisation. Il y a donc multiplication sexuelle. Contrairement à la plupart des fleurs, celle de la vigne ne peut pas être pollinisée par les abeilles. Le pistil est protégé par le capuchon.

DOMAINE de MONTMOLLIN
Auvonnier - Neuchâtel

Grand-Rue 3
2012 Auvonnier
www.domainedemontmollin.ch

www.75cl.ch

- Pinot Gris
- Chasselas
- Pinot Noir
- Oeil-de-Perdrix
- Barrisque
- 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

On doit donc l'enlever, au moyen de brucelles spéciales, avant la maturité du pollen, retirer toutes les étamines et, à l'aide d'un pinceau, déposer le pollen de l'autre cépage, puis protéger toute la grappe, plus de deux cents fleurs, au moyen d'un sachet.

Pour répondre à ta question : en fait, on n'a jamais arrêté les croisements, contrairement à la France qui a proscrit les hybrides et cessé le programme durant de nombreuses années. Mais à ce stade, il faut rappeler un fondamental de l'hybridation viticole : la différence entre métis et hybrides.

Hybride = croisements de deux espèces botaniques différentes qui n'ont pas le même nombre de chromosomes, dans le cas des vitis vinifera et des vitis américains.

Métis = croisement de deux variétés de la même espèce, par exemple : Gamay et Pinot.

Après les ravages dus au phylloxera, on a créé des *hybrides* en croisant des *vitis* américains et des cépages européens (*vitis vinifera*), dans le but de résister aux maladies. Une fois le greffage généralisé, le phylloxera n'est plus un problème et la priorité est donnée à

l'authenticité des cépages du terroir. On commence, alors, les traitements fongiques pour protéger les cépages européens sensibles au botrytis, à l'oïdium et au mildiou.

On a continué les croisements - hybridation, en biologie - entre vitis vinifera (cépages européens), dans le but d'obtenir de nouveaux cépages. Parmi les axes de sélection figurent la précocité, le rendement en sucres, une couleur plus soutenue.

Après les ravages dus au phylloxera, on a créé des hybrides..., dans le but de résister aux maladies.

L'institut de Freiburg in Breisgau, en Allemagne, a effectué de nombreux croisements et a créé quantité de nouveaux cépages.

En Suisse, le D^r Jaquinet a travaillé, sa vie durant, à la création de nouveaux cépages adaptés au vignoble suisse. Sur le Domaine

de Caudoz, à Pully, dépendant à l'époque de la Station fédérale de recherche agronomique de Changins, sont nés le Gamaret, le Garanoir, le Mara, le Diolinoir, tous des métis.

Par la suite, Jean-Laurent Spring a poursuivi le travail de *métissage* en croisant le Gamaret, naturellement résistant à la pourriture grise, avec bon nombre de cépages. Après des années de labeur et des milliers de croisements, sont nés cinq nouveaux cépages qui sont, par définition, des clones (*voir photo 1*).

Ce programme est maintenant terminé.

ON A DONC CESSÉ LA RECHERCHE DE NOUVEAUX CLONES ?

Non, c'est tout le contraire ! Un nouveau programme, dont le but est de créer des variétés naturellement résistantes aux maladies courantes, est né. On reprend les hybridations avec les vitis américains et asiatiques (*vitis amurensis*). On ne parle plus d'*hybrides*, qui ont mauvaise presse, mais d'*interspécifiques*, pour le croisement entre espèces.

Et là, les choses vont plus vite. On a les moyens de tester les résistances en laboratoire.

Photo 1

Photo: Agroscope



Cabernello

Cornarelo

Gamarelo

Merello

Nerolo

Alexandra tenant, dans sa main gauche, une reproduction de fleur de vigne avec le capuchon, avant la floraison, et, dans celle de droite, une fleur de vigne après la floraison. Elles sont agrandies trente-cinq fois.



Photo: Yves Dothaux

Un croisement de Broner de l'institut de Freiburg et de Gamaret (IRAC 2091) est déposé au Registre international des cépages, sous le nom de Divico, et est présenté en 2013. Il est issu d'une lignée de croisements de vingt-sept cépages et produit des *phytoalexines*, substances servant à lutter contre les pathogènes. Il est très coloré et possède des caractéristiques organoleptiques proches du Gamaret.

D'ailleurs, Alexandra, tu l'analyses souvent puisque la Station d'Auvernier en a planté dans quatre parcelles différentes du village.

C'EST LE SEUL CÉPAGE RÉSISTANT ?

Non. Il y a sa sœur Divona, présentée en 2018, un cépage blanc aromatique que la Station vinifie également. Nous avons planté également du Sauvignier gris (Cabernet Sauvignier X Broner).

En revanche, nous avons mis fin aux essais de Solaris, Léon Millot, Regent et Johanniter. L'expérimentation des cépages, obtenus par Valentin Blattner et multipliés par Philippe Borioli, de Bevaix, est également terminée. Il s'agissait de Cabernet Jura et de Réselle (VB Cal 6-04).

ET À L'AVENIR ?

Une nouvelle phase d'obtention est en cours. Elle implique une collaboration internationale entre les instituts suisses, allemands et français. Elle consiste à consolider les résistances. Tu as d'ailleurs déjà dégusté, à Agroscope, des vins

issus de croisements entre Divico, Divona et les nouveaux cépages résistants français.

J'AI ENCORE BEAUCOUP DE QUESTIONS, NOTAMMENT SUR...

Merci de ton intérêt, Alexandra, mais je crois que, vu l'immensité du sujet, nous y répondrons dans un prochain numéro !

Yves Dothaux

Responsable du laboratoire œnologique
à la Station viticole cantonale





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

Le «Petit neuchâtelois» deviendra grand

A l'heure du «finger food» et des «food trucks», le saucisson neuchâtelois IGP s'adapte à la consommation actuelle en prenant une forme originale. C'est Bernard Perroud, de la Boucherie de la Prairie, aux Ponts-de-Martel, qui propose cette spécialité que l'on peut manger debout et qui est promise à un bel avenir.

LE CONSTAT

Que l'on soit pour ou contre, le constat est clair : de plus en plus de «gastromanes» se laissent tenter par le succès grandissant des «food trucks». Ainsi, certains produits régionaux doivent être présentés aux consommateurs, sous une forme différente, afin de répondre à cette nouvelle demande. C'est le cas pour le saucisson neuchâtelois IGP, que l'on trouve déjà, parfois, dans l'élaboration de hamburgers. Quant au «Petit neuchâtelois», il est né il y a presque une année, grâce à la volonté de Bernard Perroud de toujours vouloir trouver des idées pour se diversifier.

LA RECETTE

La recette est simple, efficace, délicieuse et 100% neuchâteloise. Le saucisson est cuit, puis pelé et mis à macérer dans du Chasselas... neuchâtelois évidemment! Ensuite, il est



... il est né il y a presque une année, grâce à la volonté de Bernard Perroud...

Photo: YK

découpé en tranches, puis enrobé dans de la pâte feuilletée et cuit au four. On obtient, ainsi, un appétissant entremets qui se mange facilement chaud ou froid et sans service. Accompagné d'un verre de Neuchâtel blanc, de Non Filtré ou d'Œil-de-Perdrix, on plonge au plus profond de notre terroir.

La recette est simple, efficace, délicieuse et 100% neuchâteloise.

LE SUCCÈS

Le «Petit neuchâtelois» a déjà pu faire ses preuves, à de nombreuses occasions, lors de manifestations, y compris à l'extérieur de nos frontières cantonales. Il a, par exemple, rencontré un immense succès lors de la Journée cantonale neuchâteloise, à la Fête des Vignerons 2019. En effet, tous les «Petits neuchâtelois» qui avaient été préparés pour l'occasion ont trouvé preneur et ceci, dans un temps record que même les prévisions les plus optimistes n'avaient pas osé imaginer. Quelques chanceux ont également pu déguster cette spécialité lors des étapes neuchâtelaises du Tour de Romandie 2019. Un bel avenir se profile donc pour ce nouveau mets, inspiré des rissoles et des pâtés de notre passé culinaire. Le «Petit neuchâtelois» deviendra grand!



■ Bernard Perroud

Photo: YK

■ Yann Künzi
Directeur de Neuchâtel Vins et Terroir



De l'art de faire passer l'hiver

Les confréries font partie du paysage social et professionnel du Québec depuis l'arrivée des premiers colons. Outre les besoins de se rencontrer pour discuter gastronomie, religion, métier ou politique, les priorités ont varié au fil du temps.

Samuel de Champlain, durant son premier hivernage, à Port Royal, en Acadie, a tout de suite senti que sa responsabilité de garder sa colonie en santé passait par la lutte contre le mal du pays. Les colons n'avaient pas l'habitude des temps d'hiver et les longues soirées pouvaient les porter, pour le moins, à la mélancolie.

Faire bonne chère entre connaissances, quelques rites à respecter, un peu de cérémonie, le tout avec un penchant vers la bonne humeur et l'Ordre du Bon Temps était fondé, en 1606. Il est considéré comme le premier club social et gastronomique de l'Amérique.

Source: Wikipédia



Ainsi Champlain, avec son équipage, a pu repartir au printemps, pour la suite de son voyage. Il avait, à son bord, des maîtres charpentiers, des boulangers et des forgerons qui tous, à la différence des colons anglais, étaient membres de leur confrérie d'origine et compagnons du Tour de France. Ils avaient, outre les liens techniques et hiérarchiques, l'obligation de s'entraider, de partager leur savoir-faire et aussi de socialiser le groupe par le bon temps passé ensemble, après l'accomplissement de la tâche.

Les nouveaux maîtres anglais ont mis à mal ces façons de concevoir les unions professionnelles, perçues comme des bourgeons de syndicats.

L'arrivée de compagnons issus de confréries françaises s'est tarie et a été remplacée par de nouveaux arrivants parmi lesquels seule la noblesse appréciait le Claret, un vin rouge léger.

Les colons n'avaient pas l'habitude des temps d'hiver et les longues soirées pouvaient les porter, pour le moins, à la mélancolie.

Les aléas de la disponibilité en dives bouteilles, pour arroser les réunions en saluant l'origine et la qualité du produit, n'ont pas permis aux confréries de traverser les années. Les seules qui ont pu perdurer sont celles qui avaient pour mission la protection de l'Eglise, les confréries pieuses, comme les confréries du Rosaire, de la Sainte Famille ou du Scapulaire. En faire partie était un témoignage de grande foi et d'élévation de l'esprit. Cela permettait aussi une certaine progression sociale. Mais la bonne chère et les amusements liés aux réunions de Champlain ont, évidemment disparu retenue et abstinence obligent, sauf pour le vin de messe...

■ Aquarelle réalisée par C.W. Jefferys (1869-1951) représentant un banquet de l'Ordre de Bon Temps

Les années qui ont suivi la Deuxième Guerre mondiale ont ramené en terre québécoise les soldats et beaucoup d'immigrants, les uns prenant des habitudes et les autres apportant leurs traditions. Se réunir joyeusement pour travailler au bien des nobles produits de la vigne redevint une activité possible. Les voyages plus faciles, les études de certains et les liens familiaux ont aussi apporté une connaissance et un respect meilleurs de ce travail.

A l'image de la Compagnie des Vignolants, fondée en 1951, plusieurs Ambassades, Baronnie ou sections, voire chapitres des confréries européennes traditionnelles se sont établis dans la Belle Province. L'approvisionnement, par commande privée, c'est-à-dire la possibilité d'obtenir un produit précis, en quantité raisonnable, mais ne figurant pas dans le catalogue de la régie d'Etat, a permis, aussi, d'avoir une qualité et une exclusivité liées aux rencontres entre confrères.

Les œnophiles de toutes origines, soutenus par les maison-mères des « vieux pays », se

réunissent ainsi pour honorer Saint Vincent, grâce à la Confrérie des Vignerons. Ils nomment des commandants pour les Commanderies de Bordeaux ou des Costes-du-Rhône. Les Compagnons et Echantons mettent de l'ordre ou se conseillent: Beaujolais ou Vin de France? Les Transalpins se rencontrent entre amici dell'Enotria.

Dans la foulée du Congrès mondial des confréries bachiques qui s'est tenu en 1982 à Montréal, la CV2N a fondé une Ambassade pour défendre les vins du Pays de Neuchâtel en terre québécoise. Ce que celle-ci s'enorgueillit de faire depuis trente-sept ans.

La Société des Alcools du Québec (SAQ) n'a pas voulu demeurer en reste. Elle a posé la première pierre de son propre Collège des Ambassadeurs du vin au Québec qui, sans être une confrérie, souligne l'apport de personnages ayant œuvré dans la mise en valeur du divin nectar.

L'indépendance aidant, la naissance de confréries locales s'observe pour promouvoir

... en 1982, La CV2N a fondé une Ambassade pour défendre les vins du Pays de Neuchâtel, en terre québécoise.


des produits locaux. Ainsi, la Commanderie de la Grande Sève organise la dégustation et la remise de médailles pour les meilleurs sirops d'érable. La Confrérie du Goûte-Boudin se fait aussi une place car ce produit est très apprécié au Québec, autant que dans le Perche (nord de Paris) où se trouve la confrérie sœur.

Dans ces deux cas comme dans les autres, les valeurs recherchées par les compagnes et les compagnons sont, outre l'appréciation de la gastronomie, l'amitié, le partage et l'entraide joyeuse pour égayer les nuits d'hiver de Montréal.

■ François Matthey
Amphitryon du Lac Blanc

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



Merci

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

Le Conseil de gouvernance de la CV²N

Neuchâtel Œil de Perdrix

L'Original



SWISS WINE | SANS HÉSITER
NEUCHÂTEL

www.neuchateloeildeperdrix.ch

A déguster avec modération

Suisse. Naturellement.