

Zeitschrift: The Swiss observer : the journal of the Federation of Swiss Societies in the UK
Herausgeber: Federation of Swiss Societies in the United Kingdom
Band: - (1949)
Heft: 1120

Artikel: Les vins de Neuchatel
Autor: Humbert, André Pierre
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-693855>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 18.03.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

LES VINS DE NEUCHÂTEL.

Le Vignoble.

Venant de Lausanne et d'Yverdon, c'est à proximité de Vaumarcus que la route fait son entrée dans le canton de Neuchâtel. Et déjà des vignes, au delà des murs gris, déroulent les rangées parallèles de leurs ceps frissonnants. Un parfum de roses, de miel et de raisin flotte dans l'air. C'est ainsi que Neuchâtel, terre de fruits et de fleurs, accueille le passant.

A vol d'oiseau, le voyage en pays neuchâtelois se prolonge sur une longueur de quelque trente-cinq kilomètres. Mais les sinuosités de la route, qui épouse très souvent les rives ondoyantes du lac, ajoutent à cette distance.

Dès ses premiers pas, le touriste s'est rendu compte qu'il est entré dans un pays de vignobles. A droite, à gauche, partout, des ceps au bleuissant feuillage. C'est comme une marée frémissante qui s'élève des falaises battues par les vagues jusqu'au flanc des coteaux harmonieux que couronnent, dans le lointain, les pentes boisées du Jura.

Voulez-vous que nous franchissions à pied, sans hâte et dans toute sa longueur, le beau vignoble neuchâtelois, largement étalé comme une écharpe verte en marge d'un lac aux teintes rares, si variées selon le temps, la lumière, le vent et la saison? Tant de charmes, tant de beautés nous attendent dans cette terre virgilienne!

Rien ne nous oblige de délaissier Fresens et ses peupliers. Mais ici les vignes n'accèdent pas jusqu'au village. Il faut redescendre sur *Sauges* pour trouver une terre picorée d'échalas. Dès lors, les ceps foisonnent; et c'est au-dessus d'une houle verte que le regard se perd au fond d'un immense horizon de ciel et d'eau. Estavayer veille sur la rive fribourgeoise. Longtemps le clocher de Saint-Laurent érigeria pour nous, devant l'imposante muraille des Alpes, son geste de piété.

Le temps de fumer une pipe et déjà *Saint-Aubin* accueille nos pas sonores tout au long de sa rue qui se modernise sans hâte. Saint-Aubin, fief des vieilles familles vigneronnes, partage avec *Gorgier* des terres magnifiquement exposées au soleil, mais trop généreusement offertes au joran. Les "bois" sont fragiles au printemps et si soudainement le vent se déchaîne!

Laissons l'admirable Château de Gorgier dans le cadre de ses arbres profonds et descendons parmi les larges vignes de *Bevaix*. Ici la montagne et le lac semblent plus lointains. Un vaste plateau de cultures isole Bevaix du vaste horizon. Mais au delà de ce verdoyant promontoire la vigne reprend tous ses droits.

Bientôt la route bifurque après une double herse de peupliers d'éternelle mémoire. Et voici *Cortailod* dont le clocher pointu, depuis des siècles égratigne le ciel. Soudain les vignes, en pente raide, de cep en cep, dégringolent jusqu'au bord du lac. Terre blonde au printemps qui se revêt, l'été venu, d'une somptueuse houpelande de feuilles vertes.

Déjà les pavés de *Boudry* sonnent sous nos pas. La vieille petite ville nous retient par son charme pittoresque. L'Areuse bouillonne à ses pieds. A l'envers de sa rue déclive, les balcons haut perchés dominant un paysage ancien qui ne saurait beaucoup s'altérer. Les vignes en tapissent le sol onduleux. Les parchets de Boudry rejoignent à l'est ceux de *Bôle* au délicieux clocher, et ceux de *Colombier* dont le Château et les Allées ont provoqué le prestige. On ne saurait

oublier d'admirer en passant les belles lignes de Vaudijon, vêtu, comme d'une crinoline à rayures, de ses vignes étalées.

Tout en devisant, nous avons atteint le cœur du vignoble neuchâtelois. Un merveilleux royaume où le cep est souverain. Il n'y a de place ici que pour quelques jardins potagers, quelques massifs de fleurs, quelques arbres fruitiers. Vous avez reconnu *Auvernier*, ce pur joyau serti dans la splendide couronne de nos villages. Le vigneron bérochal est souvent aussi paysan. Le vigneron d'Auvernier n'est que vigneron. Son horizon est borné par les murs gris qui retiennent la terre des vignes et les séparent, par le lac, toujours présent, qui rafraîchit son visage et lui chante sa chanson d'azur. Et jusqu'à Serrières que Neuchâtel absorbe ce n'est qu'un tapis de feuilles à la trame serrée.

Plus au nord, *Corcelles*, *Cormondèche* et *Pescux* sont victimes des gens du "Haut" que la neige rebute et qui demandent au "Bas" un climat plus propice, quand l'heure de la retraite a sonné. Encore de belles vignes pourtant. Mais l'étau se resserre autour des parchets que l'amour et la ténacité des vieux ont préservés.

Et voici *Neuchâtel*! Neuchâtel qu'on ne peut pas ne pas aimer. Neuchâtel, pittoresquement évasée au pied de sa Collégiale et de son Château, Neuchâtel la jolie, que ses quais ombragés ennoblissent, que ses belles demeures décorent et fleurissent comme des camées enchâssées dans la ceinture de ses avenues. Pourtant ici l'expansion nécessaire de la ville moderne a fait tant de mal au vignoble! Les maisons locatives, les villas, les parcs, les rues ont mangé la terre. Quelques parchets disséminés subsistent encore comme un délicieux anachronisme. Mais le temps est proche où les dernières souches, racines en l'air, mourront sous les yeux indifférents des bâtisseurs d'immeubles.

Hauterive et *La Coudre* n'ont pas abdicqué devant l'architecture usurpatrice. Leurs vignobles se rapetissent, certes; mais la récolte y bat encore son plein sous les soleils d'octobre. Les fouleuses écrasent encore le raisin des brantes, et les gerles s'entrechoquent encore, au pas des chevaux, sur les longs bécets de vendange.

A *Saint-Blaise* et jusqu'au délicieux bourg du *Landeron* en passant par *Cornaur* et par *Cressier*, les ceps généreux se multiplient en vagues serrées, escaladent les coteaux, s'érigent orgueilleusement comme de grands panaches d'émeraude sous la voûte du ciel changeant, tout gonflés de sève et de promesse.

Douceur de cette terre aux confins du pays qui garde pour elle, dans sa mesure et sa sobriété, le charme des contrées touchées par la grâce, la beauté tranquille que lui confère la proximité des montagnes sombres et du lac clair.

Et tandis qu'à la pinte nous heurtons nos verres, silencieusement s'élaborent, de vigne en vigne, toutes les promesses de la vendange future, toutes les richesses du pays aimé qu'incessamment le vigneron meurtrit pour lui donner sa noblesse et la vie.

Le Vin.

— *C'est de la topaze liquide!*

Le mot est d'un académicien à qui j'offrais le verre de l'amitié. Bien souvent, dans mon modeste enclos, d'illustres personnalités ont trempé leurs lèvres savantes dans du "Neuchâtel" qu'avec une pointe

d'orgueil je leur faisais déguster. J'aurais dû recueillir tous leurs éloges. Ils seraient un chaleureux hommage à notre vin. On peut avoir éprouvé tous les crus réputés, tous les grands vins aux noms sonores, aux réputations consacrées; le nôtre ne laisse jamais d'étonner et de ravir. Certes, il manquerait à la gamme des vins d'honneur sur la table où l'on festoie, comme manquerait dans un accord une note fluide et pure. Il est reconnaissable entre tous; on le devinerait les yeux fermés. Et cependant c'est à son "étoile" qu'il doit quelque chose de sa renommée. Regardez-le! Quelle eau de pierre précieuse! Quel carat de pépite d'or! C'est le nôtre. Nous en sommes fiers.

Il faut dire aussi qu'on met tout en œuvre, chez nous, pour qu'il acquière et conserve le maximum de ses vertus. Le Département de l'Agriculture, les Associations viticoles et vinicoles, la Station d'essais d'Auvernier, les contrôleurs de l'Etat collaborent dans le meilleur esprit, avec les encaveurs et les vigneron, pour que le vin de Neuchâtel soit digne de nous représenter partout où sa transparence étincelle. Les procédés modernes de culture et de vinification ne laissent rien à désirer. On surveille le vin de la manière la plus attentive dès l'arrivée des grappes au pressoir. Partout il est l'objet des soins les plus assidus et les plus compétents. Ainsi le client peut être assuré qu'il fait l'achat d'un vin de qualité, digne de satisfaire aux goûts les plus difficiles, capable de triompher de la plus subtile analyse.

Et ce nom de "Neuchâtel" est si beau!

"— Apportez une bouteille de Neuchâtel!"

Ça sonne comme une cloche claire; ça chante comme un ruisseau limpide! On pressent dans ces syllabes ailées un nectar vivant, joyeux, rafraîchissant et pur, à l'image des coteaux dorés par l'automne, des ciels légers d'avril, des aubes claires sur le lac versatile; à l'image aussi du sourire discret et fier des vigneron de chez nous et de leurs yeux francs qui clignent d'aise devant le verre levé.

Et la bouteille, coquettement parée, qui contient la belle liqueur dorée, regardez-la! Elle garde pour elle le galbe d'une si savante harmonie. Fine de taille et fine de col, dans sa couleur de pré fauché, elle est douce et fraîche au creux de la main qui verse. Svelte et légère, elle ne peut contenir qu'un vin spirituel, souriant et vif. Et voyez l'aspect de ce vin: sa couleur, sa densité, sa tenue dans le verre translucide. Rubis claire, si c'est du rouge; topaze d'or, si c'est du blanc. La sonorité du bouchon qui saute est pure comme une note cristalline. Et tout de suite l'arome exquis du

liquide se répand dans l'air en capiteux effluves. Quel autre vin, dites-moi, présente, devant la lumière de la fenêtre ou de la lampe, un si joli travail, avec cette effervescence des toutes petites perles limpides, ce friselis de la mousse légère en *cordon*, cette éclosion subite de l'*étoile* qui ravit de surprise et prédispose au frais désir d'absorber, de fleurir ses lèvres? *Santé!*

Peut-on souhaiter, je vous le demande, vin plus parfait qu'un "Neuchâtel" rouge pour éveiller le fumet d'un gigot; qu'un "Neuchâtel" blanc pour accompagner le filet de perches ou la bondelle rôtie? Et quel autre vin se marie plus harmonieusement aux sauces blanches, au vol-au-vent, aux nombreux mets corsés de fromage? Prétendez-vous faire une vraie fondue sans "Neuchâtel"? On le trouvera toujours avec un égal plaisir parmi les crus les plus réputés. Il est à sa place partout pour chanter, sous les lustres ou les guirlandes, son couplet de tendresse, son refrain d'espérance, son air de gaieté. Vin d'apéritif, vin de table, vin de dessert, vin de fête, il est celui qui délie les langues, qui clarifie les idées, qui crée l'ambiance nécessaire de joie spirituelle, qui pousse doucement à l'optimisme et convie à la fraternité.

Existe-t-il d'un bout à l'autre du vignoble neuchâtelois des différences caractéristiques, sensibles, révélatrices entre les nombreux crus qu'il produit? C'est certain. Mais extrêmement ténues et fugitives. Tous nos vins se vendent sous l'unique appellation de "Neuchâtel". N'est-ce pas la preuve de leur parenté? Frères ou cousins germains, si vous voulez. Il faut être déjà fin connaisseur pour les différencier, pour les attribuer, sans erreur, à telle ou telle région de notre vignoble. C'est une question de bouquet souvent imperceptible. Mais buvez du Béroche ou du Champréveyres, du Cormondrèche ou du Boudry, du Cortaillod ou de l'Auvernier, n'importe lequel vous trouverez toujours dans le verre cette fraîcheur, cette limpidité, ce léger mordant, cette piquante saveur d'un vin qui rejouit le cœur et fait chanter d'allégresse. C'est toujours ce goût de terroir où l'âpreté du silex se tempère de la molle tendresse de l'argile. Ce goût particulier de pierre à fusil, sec et limpide, qui chatouille les narines et le gosier et laisse après lui comme un parfum de soleil.

Oui, notre vin peut supporter toutes les comparaisons. Sa robe de soie claire peut rivaliser avec les plus chauds velours, les plus somptueux brocarts. Il est jeune et sain. C'est un vin de printemps.

— A la bonne vôtre!

André PIERRE-HUMBERT.

GLENDOWER HOTEL

GLENDOWER PLACE, S. KENSINGTON, LONDON, S.W.7

100 Rooms with running water and telephone.

Terms: from 21/- per day
from 5½ guineas per week } inclusive.

Room and breakfast from 15/6.

Telephone: KENSington 4462/3/4.

Telegrams: "Glendotel Southkens" London.

Small Private Dinners,
Christening Parties and
Wedding Receptions
Catered for
Fully Licensed.



A. SCHMID & FAMILY.