

<p><b>A propos du XXe siècle</b></p>	<p>Avant l'invasion phylloxérique qui ruina de nombreux vignobles en Europe, la superficie totale du vignoble neuchâtelois était de 1247 ha, soit environ 35450 ouvriers de 352m<sup>2</sup>. Le développement du phylloxéra, des nouvelles maladies cryptogamiques importées d'Amérique et, plus tard, les difficultés économiques provoquées par la guerre de 1914-18 (rareté de la main d'œuvre, etc.) sont les causes directes de cette diminution de l'aire viticole neuchâteloise à 840 ha en 1945.</p> <p>A cette époque, les vignes de rouge ont diminué en proportion davantage que le blanc en raison du rendement moins élevé et moins régulier du Pinot noir.</p> <p>Le vignoble neuchâtelois est complanté exclusivement en Chasselas pour le blanc (soit le Fendant roux et le Fendant vert) et en Pinot noir de Bourgogne pour le rouge. Les producteurs-directs sont interdits, ainsi que diverses variétés de plants de blanc à forte production mais de qualité inférieure qui ont été éliminés des vignes par les nouvelles dispositions légales issues de la reconstitution obligatoire du vignoble.</p> <p>Ceci explique en partie la franchise de caractère des vins de Neuchâtel, blancs et rouges. Elle est due aussi à l'homogénéité du vignoble, limité à une région au climat égal et aux terres de composition assez uniforme.</p> <p>Ce qui cause le caractère des vins de Neuchâtel, ce sont premièrement ses terres jurassiques dont se compose le sol du vignoble. L'on sait que le calcaire est nécessaire à la formation du bouquet des vins. On trouve là beaucoup d'analogie avec la Bourgogne. C'est deuxièmement son climat tempéré par le réservoir de calories que constitue le lac et troisièmement, son genre de vinification pour le blanc.</p> <p>Les vins blancs restent sur leurs lies : « Vins sur lies », sans être transvasés comme cela se pratique dans la vinification française. De ce fait, le vin reste riche en gaz carbonique, il est pétillant et développe largement son bouquet ; c'est le premier plaisir de l'odorat. Il s'étend ensuite sur la langue et y fait valoir toutes ces qualités de vin de race.</p> <p>Suivant l'état de clarification naturelle du vin dans les tonneaux, on peut le soutirer en bouteilles sans le filtrer. Il gardera alors plus de finesse et de caractère. Mais seuls quelques petits encaveurs pratiquent cette méthode qui offre certains risques. Il peut se former dans la bouteille un léger dépôt sous forme d'une « mouche », petite masse ovale de très fine lie sur le côté inférieur de la bouteille prise au casier, ou encore une très légère « fougère », soit un dépôt ténu en forme de feuille de fougère ramifiée, sur le côté inférieur de la bouteille également. En soi-même, ceci n'est pas un défaut, au contraire, le vin aura travaillé en bouteille et gagné en finesse. Malheureusement, dans le commerce, cette particularité est mal vue, voire inadmissible, on demande des vins limpides. Le Neuchâtelois avisé qui encave sa propre récolte, gardera pour lui-même les bouteilles qui font la mouche, il sait que ce sont les meilleures.</p> <p>Mais dans la règle générale, tous les vins sont filtrés à la mise en bouteille.</p>
--------------------------------------	---

	<p>1937 : fondation de l'Association des encaveurs neuchâtelois.</p> <p>Les associés se soumettent volontairement à un contrôle de production quantitative, à un contrôle de cave et qualité des vins par analyses et dégustations, et à un contrôle comptable. La marque de garantie délivrée est le cachet figurant la « gerle neuchâteloise » collé sur chaque bouteille scellée d'un bouchon portant la marque de l'association.</p> <p>Comme le statut fédéral du vin met beaucoup de temps pour entrer en vigueur, Neuchâtel prend les devants et institue dès 1942 le contrôle de la vendange par l'achat au degré, d'abord facultatif en 1942, puis rendu obligatoire par le Conseil d'Etat dès 1943 et étendu à toute la production dès 1944. Le statut du vin entre vigueur en 1945 ; la production et l'encavage seront dorénavant contrôlés. Entre temps, par les services du laboratoire cantonal, des prélèvements des moûts de toutes le récoltes ont été faits depuis de nombreuses années, vérifiant ainsi la teneur moyenne en sucre du moût de chaque année, de même que des prélèvements d'échantillons de vin permettant d'en vérifier l'authenticité et la tenue. (octobre 1945)</p>
<b>Abregué</b>	Sorte de chevalet formé de deux montants, deux traverses et un support utilisé par les vigneron pour y déposer leur hotte.
<b>Aigrets</b>	Petits raisins aigres provenant d'une deuxième floraison (synonyme: verjus).
<b>Alloy</b>	Terme ancien pour désigner le chasselas fendant qui pouvait se trouver sous forme de Loy rouge, Loy verte ou Blanche Loy. On parle aussi de Quicheux.
<b>Année viticole avril</b>	Débourrement, ou sortie des bourgeons. Plantation des jeunes vignes et remise en état des palissages.
<b>Année viticole : septembre</b>	Début des vendanges. Les machines à vendanger remplacent le plus souvent les vendangeurs, sauf dans les grands crus. Dans les vignobles où il fait très chaud, on vendange la nuit pour profiter de la fraîcheur.
<b>Année viticole : août</b>	On effectue un second rognage. on traite si nécessaire.
<b>Année viticole : décembre</b>	On cure les drains, on refait les chemins, les terrasses et les murs. on commence la taille de la vigne.
<b>Année viticole : février</b>	Taille de la vigne.
<b>Année viticole : janvier</b>	Taille de la vigne à la main. Cette opération délicate est peu mécanisée. Une taille minimale est opérée sur certains vignobles du Nouveau monde.
<b>Année viticole : juillet</b>	Nouveaux labours. Nouveaux traitements, si nécessaire. On rabat la vigne On écite (ou taille) les trop longues tiges. Si la vigne est trop généreuse, on effectue des "vendanges en vert", ou éclaircissage, en éliminant une partie des jeunes grappes afin de limiter les rendements.
<b>Année viticole : juin</b>	Floraison. on palisse les nouveaux rameaux. les traitements se poursuivent.
<b>Année viticole : mai</b>	Les gelées de printemps sont à craindre. On traite et on effectue un second labour. Les viticulteurs biologiques ne désherbent pas
<b>Année viticole : mars</b>	La vigne se réveille de sa léthargie hivernale. On effectue un premier labour. En Champagne, comme dans de nombreux vignobles du nouveau Monde, on ne laboure jamais : les mauvaises herbes, au lieu d'être enfouies, sont détruites par des herbicides

<b>Année viticole : novembre</b>	On taille les grandes pousses, on traite contre le mildiou. On laboure.
<b>Année viticole : octobre</b>	Fin des vendanges. on amende les sols au moyen d'engrais, de fumier ou de déchets.
<b>Anthracnose</b>	<p>L'anthracnose est une maladie très ancienne, connue en Europe sous différents noms tel que la rouille noire, la carie, le noir, le charbon, etc.</p> <p>Les dégâts causés par cette maladie ne sont pas aussi considérables que ceux occasionnés par le mildiou, l'oïdium ou le black-rot.</p> <p>L'anthracnose se manifeste sous deux formes différentes : l'anthracnose ponctuée ou l'anthracnose maculée. Cette dernière est la plus dangereuse. Elle attaque tous les organes de la vigne à toute période de végétation. Elle produit sur les rameaux, les fleurs et les fruits, des taches pénétrantes de couleur brun rouge ^ bords surélevés et ayant l'aspect de chancres. L'anthracnose maculée apparaît sur les pousses de l'année seulement; elle se manifeste d'abord par de petites taches isolées, brun clair, qui deviennent foncées et augmentent rapidement de surface surtout par un temps humide et chaud. L'écorce des rameaux devient rugueuse et chancreuse. Lorsque la maladie atteint le pédoncule des jeunes grappes, celles-ci se dessèchent et tombent.</p> <p>La maladie est due à un champignon qui produit des filaments fructifères très serrés, à l'extrémité desquels se trouvent les conidies très petites et très abondantes.</p> <p>L'anthracnose ponctuée se présente sous forme de petits points noirs qui apparaissent surtout sur les rameaux.</p> <p>Le meilleur traitement préventif consiste à badigeonner les souches avec du sulfate de fer durant le printemps. Un sulfatage donne aussi de bons résultats.</p>
<b>ARAIGNEES JAUNES</b>	<p>Les araignées jaunes (Tetranychidae) sont des acariens pouvant s'attaquer de nombreux végétaux dont la vigne. Deux principales espèces peuvent être fort dommageables au vignoble.</p> <p>Tetranychus urticae ou "araignée jaune commune " : les femelles adultes mesurent environ un demi-millimètre. De forme ovoïde et globuleuse, elles sont généralement de couleur jaune clair ^ verdâtre, avec deux grandes taches foncées sur le dos. Les mâles sont de forme plus élancée. Les œufs sont jaunes et translucides.</p> <p>Eotetranychus carpini est très répandue dans la moitié sud de la France. En Suisse, sa présence est limitée au Tessin.</p> <p>La reprise d'activité de ces ravageurs coïncide avec le départ de la végétation. Les femelles hivernantes se concentrent, au début du printemps, sur les jeunes pousses dont la surface foliaire est très faible. Les organes envahis sont recouverts de fils, qui, en cas d'infestation grave, forment un véritable tissu grisâtre. Les feuilles ainsi atteintes se dessèchent et tombent.</p>
<b>Arrache-échalas</b>	Petit outil composé d'un manche en bois et d'un fer plié en « S », l'arrache-échalas facilitait l'extirpation des échalas après vendanges. Dans le Pays de Neuchâtel, on retirait systématiquement tous les échalas

	qu l'on posait ensuite à même le sol en «chevalée». On ne laissait des tuteurs qu'aux jeunes provins ou aux ceps un peu fragiles.
--	---

<p><b>Arrêt concernant le ban des vendanges du 13 mars 1809</b></p>	<p>Le Conseil, informé que les Communes ont, en certaines occasions, mis le ban des vendanges sans en prévenir les receveurs de Son Altesse Sérénissime, et considérant le préjudice qui en résulte pour ceux-ci, et les désordres qui en sont la suite, arrête :</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.- Les Communes dans tout le vignoble fixeront le ban de la vendange vingt-quatre heures à l'avance.</li> <li>2.- Elles en informeront officiellement, et par écrit, les receveurs de Son Altesse Sérénissime, dans le plus court délai.</li> <li>3.- Elles répondront de tout le dommage qui pourrait résulter pour les dits Receveurs de toute inexactitude ou lenteur dans l'exécution du présent arrêt.</li> </ol> <p>Donné au Conseil tenu sous notre présidence au Château de Neuchâtel, le 13 mars 1809.</p> <p style="text-align: right;">DE SANDOZ-TRAVERS</p>
<p><b>Arrêt concernant les exemptions de dîme du 6 septembre 1804</b></p>	<p>Le Conseil d'Etat ayant été appelé par son devoir, à mettre sous les yeux de Sa Majesté les différentes demandes en exemption de dîmes qui lui ont été faites à la suite de la publication du gracieux Rescrit du 4 juin 1799 ; Sa Majesté, frappée des interprétations exagérées qu'on donnait à Ses bienfaisantes intentions, et voulant prévenir des abus aussi contraires à Ses hauts intérêts, qu'à ceux de Ses fidèles sujets, a fait connaître au Conseil, par un gracieux Rescrit subséquent en date du 7 juillet dernier, Ses royales intentions, que le Conseil communique en substance par le présent arrêt, afin d'éviter qu'une répétition d'abus n'engageât Sa Majesté à révoquer la faveur même qui les aurait fait naître.</p> <p>Sa Majesté déclare donc, qu'aucune exemption de dîme ne pouvant avoir lieu qu'à la suite d'une autorisation du Conseil d'Etat, il ne sera permis aux possesseurs de terre récemment défrichées, de s'en approprier la récolte entière, qu'en vertu d'une concession expresse du Conseil, laquelle ne pourra et ne devra être accordée qu'après avoir pris les renseignements nécessaires sur la qualité et la contenance du terrain en faveur duquel l'exemption sera sollicitée, et après avoir fait lever, toutes les fois qu'il estimera que le cas l'exige, les plans des dits terrains, le tout au frais des postulants.</p> <p>Qu'aucune pareille exemption ne pourra être donnée que pour des défrichements entrepris depuis la publication du gracieux Rescrit du 4 juin 1799, et que par conséquent les possesseurs des terrains mis en culture avant cette époque, ne pourront pas se prévaloir de l'exemption de la dîme</p> <p>Que ce bénéfice ne devant, selon le contenu de prédit Rescrit, être réalisé qu'après l'expiration des anciens baux des recettes échus en Trinité 1803, les possesseurs fonciers qui ont mis des terrains vagues en culture dans l'intervalle du 4 juin 1799 à la Trinité 1803, ne pourront prétendre à l'immunité de la dîme que pour l'espace de temps dépassant celui de la Trinité, en fixant à six ans, depuis le commencement du défrichement, l'époque de l'exemption ; de sorte qu'ils ne seront point admis à se récupérer sur les baux actuels, des années et du temps où ils ont dû acquitter la dîme pendant la durée des baux expirés à la Trinité 1803.</p>

Que le postulant devant, en vertu de l'article 1<sup>er</sup> ci-dessus, annoncer au Conseil la contenance du terrain à défricher, la même chose doit être observée à l'égard des défrichements qui se font successivement par parcelles, de manière que l'exemption de la dîme n'aura lieu qu'à raison de la contenance du terrain que le postulant aura indiqué, comme devant être mis en culture pendant ce temps déterminé ; les Receveurs étant tenus à veiller à l'exécution de cet engagement.

Que l'exemption de la dîme se bornant uniquement et exclusivement aux terrains vagues et incultes, ne pourra être étendu, sous quelque prétexte que ce soit, à des terrains produisant du foin, ni à ceux dont la culture a simplement été négligée depuis quelque temps, ni encore à des biens-fonds autrefois cultivés et se trouvant maintenant en friche.

*Sa Majesté terminant son gracieux Rescrit en annonçant, qu'Elle espère que Ses sujets ne se prévaudront pas de Ses intentions bienfaisantes pour faire des demandes indiscrettes et pour des travaux qui ne peuvent être qualifiés de défrichement.*

Telles étant les explications que Sa Majesté a données à Son gracieux Rescrit du 4 juin 1799, le Conseil espère qu'il ne lui sera présenté dorénavant aucune demande qui y serait contraire, et qui le mettrait dans le cas de prononcer des refus toujours pénibles pour lui.

Donné au Conseil tenu sous notre présidence au Château de Neuchâtel, le 6 septembre 1804.

DE MONTMOLLIN

<p><b>Arrêt prohibant le grappillage du 26 septembre 1811</b></p>	<p>Le conseil d'Etat ayant pris en considération la demande que les sieurs Quatre Ministraux et Conseil général de la Ville de Neuchâtel lui ont présentée, aux fins d'obtenir l'abolition du grappillage, demande à laquelle ils ont joint le Mémoire que la Compagnie des Vignerons leur a présenté dans le même but ; considéré,</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.- Que le grappillage est devenu un abus qui porte les atteintes les plus formelles au droit de propriété ;</li> <li>2.- que ces atteintes doivent d'autant plus être réprimées, que les vignes s'en ressentent pendant plusieurs années, puisque la foule des grappilleurs écrasent les jeunes ceps, arrache les greffes, brise les cornes des ceps en valeur et les échelas, et quelquefois même dégrade et renverse les murs, les palissades et les espaliers qui se trouvent dans les vignes ;</li> <li>3.- qu'il résulte plusieurs vols de cette pratique ;</li> <li>4.- que les progrès de l'agriculture sont arrêtés par l'espèce de certitude que les propriétaires ont de voir des mains dévastatrices détruire l'effet des bonifications coûteuses ils ont mis tous leurs soins ;</li> <li>5.- que plusieurs Communes éprouvent de bons effets de la suppression du grappillage ;</li> </ol> <p style="text-align: center;">arrête :</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.- Le grappillage est défendu.</li> <li>2.- Pendant quinze jours depuis la vendange finie, il y aura dans chaque Commune le nombre de gardes-vignes qu'elle jugera nécessaires pour empêcher que cette défense ne soit violée.</li> <li>3.- Ceux qui la violeront, seront punis par une amende de douze batz, et la confiscation de tout le raisin qu'ils auront grappillé, les seaux et les corbeilles dans lesquels il sera renfermé, sans préjudice à des peines plus sévères en cas de récidive, et au droit du garde-vigne appelé gagée.</li> <li>4.- Pendant ce temps, aucun individu, à part les propriétaires ou ceux qui auront un billet de permission d'eux, ne pourra entrer dans les vignes, à peine d'être puni selon la teneur de l'Art. 3.</li> <li>5.- Chaque Commune recevra deux doubles du présent arrêt, qui sera incessamment publié au son du tambour, et lu au prône le premier dimanche qui suivra la publication.</li> <li>6.- Les Chefs de Juridiction tiendront la main à son exécution, principalement en ce qui concerne l'établissement des gardes-vignes qui doivent veiller à ce que le grappillage ne se renouvelle pas.</li> <li>7.- Tous les Préposés au maintien de l'ordre public, et principalement les gendarmes, sont tenus de veiller à l'exécution du présent arrêt.</li> </ol> <p>Donné en Conseil tenu sous notre présidence au Château de Neuchâtel, le 26 septembre 1811</p> <p style="text-align: right;">DE ROUGEMONT</p>
<p><b>Arrêt réglant les formalités à suivre par les propriétaires de vignes pour le débit au détail du vin de leur cru.</b></p>	<p>Du 26 juin 1827</p> <p>Le Conseil d'Etat voulant régler les formalités à suivre par les propriétaires de vignes dans l'Etat, qui voudront vendre en détail et donner à boire le vin de leur cru, a arrêté ce qui suit :</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.- Chaque sujet de l'Etat, propriétaires de vignes dans le pays, qui voudra vendre dans le vignoble, à pot et à pinte, le vin de son cru, devra s'approcher du Chef de Juridiction, pour lui indiquer la quantité de vin</li> </ol>

	<p>qu'il se propose de vendre de cette manière, lui déclarer que ce vin est entièrement et exclusivement de son propre cru et sa réelle propriété, et qu'il n'en vendra ni laissera vendre avec celui-là aucun autre, ni pur ni mélangé.</p> <p>2.- Si l'Officier de la Juridiction envisage cette déclaration comme méritant une entière confiance, il admettra le propriétaire à la lui renouveler en ouverte Justice ; il lui remettra alors un exemplaire du Règlement de police pour les cabarets, et il fera prendre note par le greffier de la susdite déclaration, laquelle ne sera jamais valable que jusqu'au 15 septembre suivant, et devra être renouvelée à cette époque, s'il y a lieu.</p> <p>3.-Le propriétaire qui vendra son vin en détail, comme sus est dit, sera soumis à toutes les dispositions du Règlement pour la police des cabarets ; et en outre, dans le cas où il se trouverait avoir altéré la vérité dans sa déclaration faite en Justice, ou ne pas l'avoir fidèlement observée dans la suite, il sera poursuivi selon l'exigence du cas, et privé pour toujours de la faculté réservés par le présent arrêt.</p> <p>4.- A la fin du mois de Décembre de chaque année, les Officiers de Juridiction feront dresser par leurs greffiers et enverront à la Chancellerie, une expédition des déclarations faites en Justice en conformité avec l'Art. 2.</p> <p>Donné au Conseil tenu sous notre présidence au Château de Neuchâtel, le 26 juin 1827.</p> <p style="text-align: right;">Le Gouverneur</p>
<p><b>Arrêté pour le paiement de la vendange en fonction de la qualité</b></p>	<p>Depuis quelques années déjà, le Conseil d'Etat avait renoncé à fixer un prix officiel des vins blancs, à cause de certains inconvénients que présentait ce système. Mais ensuite de nombreuses réclamations des intéressés au sujet du prix de la vendange, il a été amené a rendre l'arrêté suivant :</p> <p>Le Conseil d'Etat</p> <p>Considérant que la pratique suivie depuis plusieurs années pour fixer le prix de la vendange s'est révélée comme très défectueuse, à mesure que ce prix est le plus souvent déterminé d'une façon arbitraire et artificielle, en dehors de tout examen réfléchi et de toute norme sérieuse ;</p> <p>Qu'il y a lieu en conséquence de chercher à remédier à cette situation dont souffrent alternativement les intérêts des producteurs et des acheteurs, en fournissant des éléments mieux contrôlés et une base plus solide aux transactions entre propriétaires et encaveurs ;</p> <p>Considérant que des vœux ont déjà été formulés dans ce sens par des groupes intéressés, tant parmi les encaveurs que parmi les propriétaires de vignes ;</p> <p>Sur la proposition du département de l'Industrie et de l'Agriculture,</p> <p>Arrête :</p> <p>Article premier :</p> <p>Il est institué une commission spéciale, chargée de s'enquérir, avant l'époque de la vendange, de l'état de la récolte dans chaque commune tant au point de vue du rendement qu'à celui de la qualité, et de déterminer ensuite, à l'aide de tous les éléments recueillis dans son</p>

	<p>enquête, un prix normal de vendange qui puisse servir de base aux transactions entre les propriétaires et les encaveurs.</p> <p>Article 2</p> <p>Cette commission devra procéder à une visite générale des vignobles ; elle sera assistée dans chaque commune d'une délégation que désignera le Conseil communal</p>
<b>Arvigne</b>	Cépage spécifiquement valaisan, est probablement d'origine romaine, au même titre que l'Amigne ou le Muscat à maturité tardive. Ses grappes sont cylindriques, souvent ailées, à petits grains ronds. Le raisin a la peau mince et devient jaune verdâtre à la maturité.
<b>Attaches</b>	Saison où l'on attache à la vigne les pampres à l'échalas avec de la paille de seigle; travail de juin.
<b>Attacheuse</b>	Ouvrière qui attache la vigne, souvent des Hautes- Savoyardes.
<b>Aussard</b>	<p>C'est un cépage blanc à grappes massives, serrées, sujettes à la pourriture dont les grains mûrissaient mal. On l'utilisait pour augmenter l'acidité du vin.</p> <p>Autrefois, on le trouvait aussi sous une forme bleue et une noire qui permettait de fabriquer un vin fort rustique à usage domestique.</p>
<b>Aviner ou envigner</b>	Planter de la vigne.
<b>Ban des vendanges</b>	Interdiction pour quiconque d'entrer dans les parchets les semaines précédant la véraison. On parle alors de mettre le ban. Cette interdiction dure jusqu'à la levée des bans, soit l'ouverture officielle des vendanges aux dates fixées par les autorités.
<b>Banc-d'âne</b>	Chevalet ou banc étroit muni d'une sorte de gros étau ou valet de bois où l'on s'assied à califourchon pour façonner avec une plane les échelas durant l'hiver.
<b>Barillier</b>	Tonnellier-boisselier.
<b>Bercle</b>	Vigne en treille ou en espalier.
<b>Bercler</b>	Courber un sarment d'un cep à l'autre.
<b>Bercler</b>	Sarment ployé jusqu'au cep voisin et dont l'extrémité est enfoncée de quelques centimètres en terre. « Quand on trouve un bon cep de l'espèce touffile, ayant un bon sarment assez long, on le plie en cercle... Les uns appellent ce sarment plongeon et les autres bercler » J .A. Roulet.
<b>Bois</b>	Se dit pour les sarments, le pampre. <b>Boite</b> Robinet de fUt.
<b>Boler</b>	Baril, soit petit tonneau, soit tonneau assez grand, soit petit foudre ovale.
<b>Borgne</b>	Petit bouton de vigne. « On appelle borgnes ces petits boutons qui poussent à côté du bouton principal. » J.-A. Roulet.
<b>Bosse</b>	Grand tonneau servant à contenir et transporter le vin et le moût et tenant plus de 900 litres, soit 480 pots de Neuchâtel. Grand 'bosse = grand tonneau.
<b>Bosset</b>	Tonneau de moyenne grandeur
<b>Botoille</b>	Bouteille.

<b>BOTRYTIS</b>	<p>Le botrytis ou pourriture grise (<i>Botrytis cinerea</i>) peut occasionner, en années humides, des dégâts très graves sur la vigne. Ce champignon, très répandu dans la nature, attaque toutes les parties vertes de la plante et, plus particulièrement, les grappes.</p> <p>Avant et pendant la floraison, la pourriture grise peut détruire les jeunes grappes. Les pièces florales atteintes par la maladie et qui restent enfermées entre les grains constituent autant de foyers d'infection de la grappe. Après la nouaison, les grains attaqués brunissent et se rétractent, les portions de grappes envahies peuvent se dessécher, des moisissures secondaires s'installent. A la véraison et surtout à l'approche des vendanges, les grains contaminés prennent une couleur brune ou lilas, les lésions se couvrent de moisissures souvent disposées en étoile. Toute la grappe peut être envahie de proche en proche. Lorsque la rafle est atteinte, c'est la pourriture pédonculaire.</p> <p>Les attaques tardives ont souvent des conséquences catastrophiques : déficit en quantité pouvant aller jusqu'à 50%, diminution de la qualité du vin.</p> <p>Le botrytis s'installe souvent après les chutes de grêle.</p>
<b>Bouille</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Vase souvent en cuivre ou en tôle, muni d'une pompe et employée au sulfatage des vignes.</li> <li>2. Mesure pour les raisins, le moût et le vin ; synonyme de brande.</li> </ol>
<b>Bouteille neuchâtoise</b>	<p>L'usage de la bouteille pour les vins de Neuchâtel s'est généralisée au dernier tiers du XIXe siècle. Avant on ne mettait en bouteille que les vins que l'on jugeait dignes d'être vieillis.</p> <p>Au XVIIIe siècle, une tentative de cave commerciale (celle de la Rochette) eut recours aux bouteilles pour tenter des plus-values vins. Au XIXe siècle, la commercialisation de vins mousseux nécessita l'achat massifs de bouteilles en provenance des verreries de la Vallée de Joux (Vaud) ou de la Vieille Loye en Franche-Comté.</p> <p>Les verreries du Doubs, comme celle de Blanche-Roche qui soulevait des bouteilles en verre bleuâtre ont disparu avec les premières années du siècle.</p> <p>Par son caractère carbonique naturel, le vin de Neuchâtel avait besoin d'une bouteille relativement solide pour éviter qu'elle n'explose lors de fermentations tardives. Pour ce faire, les vigneron eurent recours de bouteilles en verre épais renforcées par une bague autour du goulot et par une base fortement concave (le cul).</p> <p>Cette bouteille neuchâtoise a de fortes analogies avec celle de la Bourgogne, témoignant ainsi d'une parenté certaine.</p> <p>Après des années de banalisation, les vigneron neuchâtois recourent à nouveau à un modèle propre au Pays que quelques verreries coulaient expressément à leur intention.</p> <p>Aujourd'hui, les nécessités du marketing font que les encaveurs utilisent une grande variété de bouteilles en fonction des vins qu'ils</p>

	commercialisent.
<b>Brandare</b>	Porteur de brande durant les vendanges.
<b>Brande ou Brante</b>	Hotte ovale et profonde à cloisons étanches servant à transporter le raisin aux gerles, au fouloir, aux bossettes ; étalonnée, la brande a une capacité de 20 pots.
<b>Brant</b>	Mèche soufrée que l'on brûle dans les fûts.
<b>Branter</b>	Mécher, soufrer un futaille avec du brant, soit des mèche de soufre.
<b>Brévard</b>	Pour la vigne, le brévard est un garde-vigne qui est établi par un Conseil et auquel l' officier du seigneur fait prêter le serment de veiller sur les biens dont la surveillance lui est confiée. A Neuchâtel, les deux officiers brévards étaient des membres des Conseils de Ville. Quant aux autres simples brévards, ils étaient désignés parmi les habitants du lieu. Usuellement, ils entraient en fonction durant le mois d'août et leur office se terminait après les vendanges.
<b>Brochet</b>	Large broc à goulot en forme d'arrosoir d'une contenance de 8 pots, soit environ 15 litres, en bois ou en cuivre, qui servait à transporter du vin.
<b>Buementer</b>	Mettre de la fumure à la vigne.
<b>Caves de La Béroche</b>	<p>Jusqu'en 1935, année de fondation des Caves de la Béroche, la vendange produite sur le territoire de la Béroche se vendait toujours à un cours inférieur de 5%, voire moins, par rapport au cours pratiqué dans le reste du vignoble.</p> <p>Le vigneron, qui avait travaillé durant toute une année et qui au prix de grands sacrifices avait mené à bien sa récolte, n'était pas encore au bout de ses peines: il devait encore trouver un acheteur!</p> <p>Celui-ci ne se présentait qu'à la veille des vendanges et, chose étonnante, achetait sans fixer de prix. Ce dernier n'était fixé que plus tard lorsque la récolte était déjà dans les vases de l'acheteur.</p> <p>Jusqu'en 1935, année de fondation de l'Association des Caves de la Béroche, le prix payé pour la vendange de la Béroche était toujours inférieur de 5 à 10 francs aux prix pratiqués dans le reste du canton et même à ces prix-là, il n'était pas toujours facile de trouver preneur.</p> <p>Cette situation était la conséquence du manque d'encavages dans cette région et les grands propriétaires du lieu (les familles Langer, Wesdehlen, Rougemont, Borel), qui possédaient des caves suffisantes, n'y encavaient que le vin de leur cru. Les petits et moyens propriétaires qui ne disposaient d'aucune installation d'encavage, étaient à la merci du commerce.</p> <p>Pourtant la vendange produite à la Béroche en valait bien une autre et les prix bas offerts par les négociant n'étaient nullement justifiés.</p> <p>C'est pour remédier à cette anomalie et dans l'espoir de recevoir une plus juste rémunération de leur travail que les viticulteurs de la Béroche se sont attachés à cette idée d'encavage en commun.</p>

En 1906, grâce à l'initiative de MM. Emile Matthey et Gustave Hermann, un premier essai de création d'une cave coopérative fut tenté. Le moment était bien choisi: 1906 était une année remarquable tant pour la qualité que pour la quantité. Cependant, les propriétaires se montrèrent indifférents puisque seuls sept d'entre eux répondirent à l'appel. S'ils étaient bien disposés à l'idée de créer une cave coopérative, ils voulaient toutefois se réserver les raisins de leurs meilleurs parchets, montrant par là les limites même de leur esprit de coopération.

Après cet échec, il fallut attendre 1932 pour que l'idée soit reprise mais rien de concret ne fut réalisé. L'année suivante, une nouvelle assemblée adopta le principe d'une cave et le 1er décembre 1933 fut constituée une commission d'étude qui travailla avec ardeur pour définir les plans de construction d'une cave moderne. Après de nombreuses visites dans différents cantons, des relations avec des architectes et des techniciens, cette commission présenta le 22 mars 1934 un rapport documenté pour la construction d'une cave permettant de vinifier et de loger quatre cent mille litres de vins pour une participation de 1000 ouvriers au moins, recommandant de ne rien entreprendre si ce chiffre ne pouvait être atteint. Comme ce jour-là, les adhésions se montaient à 583 ouvriers pour 33 sociétaires, le projet dut être abandonné.

Malgré tout, l'idée avait fait son chemin. Des 7 de 1906, les propriétaires étaient 33 en 1934 et à la demande d'une majorité d'entre eux, la commission continua ses travaux. Le 11 avril 1935, un nouveau rapport fut présenté. Celui-ci prévoyait d'utiliser les caves existantes dans les villages. Il convenait de louer trois caves: celles des Langer de Wesdehlen à Saint-Aubin et celle du château de Vaumarcus.

Si cette solution présentait l'inconvénient de caves dispersées dans le pays, elle était en revanche nettement moins onéreuse.

Mais l'outillage de ces caves étaient loin de correspondre aux besoins de l'encavage. Tant pour les pressoirs que pour les vases.

Au cours de cette même assemblée, un projet financier et les statuts de la future société furent présentés et discutés.

Finalement, c'est le 4 mai 1935 que l'Association vit officiellement le jour. Elle regroupait quarante sociétaires avec 549 ouvriers de vignes. Dans les jours qui suivirent, quinze nouveaux sociétaires rejoignirent la Société pour une superficie de 818 ouvriers. Dix ans plus tard, elle comptait 91 sociétaires pour 1038 ouvriers de vigne, soit l'équivalent de 36 hectares et demi.

D'emblée, le comité élu dut s'attacher à préparer la vendange 1935. Avant tout, il fallait trouver de l'argent. Diverses démarches furent tentées, sans succès, tant auprès des banques qu'auprès des autorités cantonales et fédérales. C'est alors qu'il s'adressa à la population de la Béroche. Un emprunt obligataire à 4% fut émis et, très rapidement, grâce à la compréhension et à la sympathie des habitants de la Béroche et de quelques personnes habitant au dehors, le comité disposa d'une somme qui, ajoutée aux parts sociales, lui permit de faire l'acquisition du matériel indispensable à la bonne marche de l'entreprise.

Un pressoir hydraulique Rauschenbach avec quatre maies roulantes d'une contenance de 1250 litres chacune, une émietteuse, dix vases

	<p>neufs de la tonnellerie de Rheinfelden, seize d'occasion furent acquis. De plus, trois cuves verrées Borsari d'une contenance totale de 48000 litres furent construites dans la cave Langer. Le tout fut livré à la dernière minute et ce n'est pas sans appréhension que le comité vit arriver l'heure de la première récolte.</p> <p>Enfinement tout se passa au mieux et 2307 gerles de blanc et 155 de rouge furent encavées.</p> <p>En 1936, le travail des pressoirs fut amélioré avec la constructions de trois cuves d'égouttage et quatre mille litres chacune, ce qui permit de pressurer en six jours seulement, dans une seule cave, 1832 gerles de blancs alors qu'en 1935, tous les pressoirs avaient été utilisés, soit les deux de Vaumarcus, les deux de la cave de Wesdehlen et les trois de la cave Langer.</p> <p>En 1935, après avoir logé le moût, il restait à trouver les sommes nécessaires au paiement de la vendange des sociétaires.</p> <p>Ayant pu vendre une quantité importante en moût, le comité put facilement réunir l'argent nécessaire au premier versement de Noël. Pour le deuxième versement, ceci fut moins aisé. C'est grâce à un prêt à 2 % de la Fédération romande des vignerons que les sociétaires purent recevoir leur deuxième acompte.</p> <p>Pour écouler les vins 1935, le comité avait tout d'abord pensé à des enchères publiques. Comme un négociant du canton lui avait acheté une bonne partie de la production dès le début de janvier, il renonça à ce projet. Le solde fut écoulé par la suite normalement, si bien qu'à fin d'exercice, en septembre, les réserves étaient justes suffisantes pour faire la soudure avec le 1936.</p> <p>Pour le millésime 1936, le comité n'arriva pas à s'entendre avec leur gros client, si bien qu'une mise aux enchères eut lieu le 16 mars 1937. Les amateurs vinrent en nombre mais peu nombreux furent les clients effectifs même si une bonne moitié du stock trouva preneur. Toutefois, ceux qui en avaient acheté revinrent en rechercher par la suite, se déclarant satisfaits du produit.</p> <p>Ainsi, très rapidement, la Cave de la Béroche put s'attacher une clientèle et trouver une assise financière à la satisfaction de ses sociétaires.</p>
<p><b>Cépages : selon le XIXe siècle</b></p>	<p>Les espèces de raisins cultivées dans les vignobles de Neuchâtel y ont été vraisemblablement introduites dès leur origine qui date de 9 à 10 siècles. Ces espèces peuvent donc être considérées comme indigène, elles consistent:</p> <p>a) pour le vin blanc en Chasselas blanc avec ses variétés, chasselas jaune, croquant et d'autres variétés à grappes plus grosses transplantées depuis les vignobles du Canton de Vaud sur les bords du lac de Genève.</p> <p>b) pour le vin rouge: en Pineau noir avec de nombreuses variétés difficiles à distinguer.</p> <p>—Les espèces de cépages à gros fruits noirs ou violets provenant des vignobles de la Franche-Comté, tels que le Melon noir, Pulsard, plant</p>

	<p>Meudon, etc connus à Neuchâtel sous le nom général de gros noirs ou Bourguignon, ont presque disparu des vignobles de Neuchâtel, à raison de la qualité inférieure de leur vin.</p> <p>On a donc comme objet de grande culture très peu introduit de cépages étrangers car les Chasselas importés du Canton de Vaud, sont par analogie de l'espèce et du climat, de véritables variétés indigènes. Cependant, comme objet d'agrément ou d'observation, on a beaucoup de variétés de raisins des départements français du Centre et du Midi,— et même des cépages d'Espagne et d'Italie. La méthode qui a paru préférable pour les acclimater promptement est celle de les greffer sur des cépages indigènes de l'espèce la plus vigoureuse. Les greffes faites en fente, sur le tronc, à six pouces en dessous de la surface du sol, ont le grand avantage de faire participer de la vigueur du sujet greffé, les sarments souvent fort délicats des espèces que l'on cherche à acclimater. Lorsque le sarment greffé a poussé, il faut l'année suivante tailler sa repousse et la troisième année provigner un ou deux sarments de la pousse de sa seconde année.</p> <p>Les vins blancs ou rouges de Neuchâtel sont conservés dans de grands tonneaux d'une contenance de 6000, 10.000 jusqu'à 20.000 litres et au delà. On les sépare de leur lie en les soutirant aux mois de Mars ou d'Avril de l'année qui suit la vendange. Les vins blancs se conservent en tonneaux pendant 6 à 8 ans. Les Rouges, étant plus délicats, se conservent moins longtemps. Pour avoir des vins dans toute leur bonté, on les met en bouteilles dès la seconde ou la troisième année, alors on peut les garder 15 à 20 ans.</p>
<b>Chambrer</b>	Tenir le vin un moment dans la chambre ou sur le poêle afin qu'il s'attiedisse légèrement.
<b>Channe</b>	Broc d'étain à couvercle pour contenir le vin. La channe neuchâteloise est tronconique à panse droite.
<b>Chaptal</b>	Vin de deuxième ou troisième cuvée, piquette estimable. Le mot est évidemment tiré du nom de J.-A. Chaptal, chimiste français dont les études sur la vinification sont à la base de la chaptalisation, soit le sucrage des moûts.
<b>Char à brecets</b>	Char traditionnel de vendanges sur lequel il était possible de place six et douze gerles. Le brecet à vendange a des rainures pour retenir les gerles.
<b>Chardonnay</b>	<p>Mondialement connu et répandu, le <b>Chardonnay</b> en terre neuchâteloise développe une typicité particulière qu'un élevage en barrique structure.</p> <p>Cépage à maturité précoce, , le Chardonnay ne peut pas être planté n'importe où. Il lui faut des parcelles bien exposées qui le protègent des gels tardifs, eu égard à son débourrement précoce. Il se caractérise par un bourgeonnement légèrement blanchâtre, puis par des feuilles glabres et lisses.</p> <p>Avec l'automne, elles deviennent jaune clair, formant des taches d'or au cœur des parchets.</p> <p>Les grappes mûres sont jaunes, ambrées par le soleil, recouvertes d'une pruine fine et délicate.</p>
<b>Chasselas</b>	Le <b>Chasselas</b> est le cépage principal et traditionnel du vignoble

	<p>neuchâtelois. Il s'agit sans conteste d'un raisin indigène qui, au gré des sélections, de par son caractère neutre, confère aux vins de Neuchâtel une typicité particulière et exclusive. Vif, gouleyant, souvent légèrement pétillant grâce à son carbonique naturel, développant des arômes d'agrumes, il est un vin d'apéritif par excellence, étymologiquement parlant puisqu'il ouvre l'appétit. Il accompagne à merveille les charcuteries, les poissons du lac, les fromages du Jura.</p> <p>Depuis quelques années, il est de nouveau apprécié <i>non-filtré</i> tel qu'autrefois il réjouissait les propriétaires avertis. En conservant en suspension certaines de ses lies qui lui donnent un aspect trouble, il développe des arômes multiples qui charment nez et palais par des senteurs quasiment exotiques.</p> <p>Le Chasselas est un cépage vigoureux ; ses bourgeons sont gros et courts. Les jeunes feuilles se caractérisent par une coloration d'un roux cuivré tout à fait particulière, qui au printemps , font reconnaître d'un simple coup d'œil les parchets complantés en chasselas.</p> <p>Les feuilles de grandeur moyenne, légèrement ondulées sur les bords ont cinq lobes. Leur surface supérieure est glabre ; l'inférieure, plus claire, porte quelques poils courts sur les nervures. En automne, les feuilles deviennent jaune clair.</p> <p>Au moment de la floraison, ce cépage est fort sensible aux écarts de température et à l'humidité, ce qui peut provoquer de la coulure.</p> <p>Même si le Chasselas est souvent considéré comme un raisin de table, il n'en demeure pas moins que dans notre canton il est le cépage indigène par excellence qui donne le vin blanc traditionnel. Exigeant, fin, délicat, il exige une maîtrise parfaite des techniques de vinification.</p>
<b>Chevalée</b>	Mesure de liquide qui valait cents pots..
<b>Cigarier</b>	Le cigarier est un coléoptère présent depuis de nombreuses années dans les vignobles. Il causait autrefois de nombreux dégâts, il a perdu à l'heure actuelle de l'importance
<b>Claret</b>	Claret vin de couleur claire.
<b>Cochylis pyrale</b> et	Sous la dénomination "vers de la grappe", on désigne généralement la cochylis et l'eudémis. Ces deux lépidoptères de la famille des tordeuses ne s'attaquent qu'aux inflorescences et aux grappes de la vigne. Ces papillons doivent être combattus toutes les années, car en de ça des problèmes de qualité de récolte : Ils favorisent l'installation et le développement de la pourriture grise, ils sont capables d'anéantir tout ou partie de la récolte.
<b>Coitre</b>	Le coitre est une maladie de la vigne, sorte de pourriture qui s'étend sur tout ou en partie de la grappe et la dessèche... On y distingue un champignon caractéristique Comothyrium diplodiella. En plus de s'attaquer au grain, le coitre s'attaque à la rafle.
<b>Conditions sous lesquelles les vigneron doivent cultiver la vigne.</b>	<p>1.- De couper la vigne proprement et d'avoir égard à la force du cep, pour le charger avec prudence, plus ou moins, en quoi ils auront aussi égard à la bonté du terroir.</p> <p>2.- Qu'ils ne laisseront autant qu'il se pourra que des vieux ceps pour provigner ; et surtout ceux qui ne seront pas trop éloignés des autres</p>

ceps à la distance de deux bons pieds, et quand même qu'il n'y aurait qu'un seul bois, ils devront le laisser pour le coucher. Et s'il s'en trouvait un tout pareil à portée d'être mis dans la même fosse, ils le laisseront, aussi bien entendu pourtant que, quand il y aura des jeunes ceps qui ne se trouveraient pas à la même distance, ils les laisseront pour les coucher, avec un bois seulement, pour que dans la suite, ils soient tous également à la distance ci-dessus de deux bons pieds.

3.- Ils observeront de lever tous les provins et jeunes ceps à la hauteur de 5 pouces et de retrancher un des bois soit cornes de ceux qui se trouveront actuellement en terre ou à fleur de terre, comme aussi de déchausser tous les dits jeunes ceps pour couper les racines qui auraient pu croître entre deux terres.

4.- Ils observeront de tenir bien droit tous les jeunes ceps et les vieux sans les laisser courber, ni d'un côté, ni d'un autre, en sorte qu'aucun ne traîne sur la terre, et que tous soient à la même hauteur, autant que faire se pourra.

5.- D'arracher toute la mousse qu'il y aura à chaque souche qui ne peut que nuire au cep.

6.- Ils fossoieront de la première saison aussi profond qu'ils le pourront, par gens robustes et non apprentis ; à quel effet après avoir renversé la terre, ils donneront encore un coup de leur croc pour soulager celle qui est dessous et surtout à l'entour du pied de chaque cep afin de mieux découvrir les racines qui pourraient s'y trouver, lesquelles ils couperont soigneusement.

7.- Ils planteront les échalias au pied de chaque jeune cep en même temps et à la même mesure qu'ils feront le premier labour afin de pouvoir mieux dresser les ceps ; lesquels échalias ils devront faire pencher du côté du joran, comme on le pratique à La Côte et dans les endroits où l'on est sujet à ce vent fâcheux.

8.- Quand ils provigneront les ceps qu'ils auront laissés en coupant la vigne, ils auront soin d'écartier les provins les uns des autres à la distance de deux bons pieds ; à quel effet les fosses devront être larges, bien unies au fond et de la profondeur d'un pied et demi.

9.- Qu'ils déchausseront autour du pied du cep qu'ils provigneront afin qu'il tombe de lui-même dans la fosse.

10.- Qu'ils ne poseront les provins plus près des vieux ceps qu'à la distance de deux pieds.

11.- Que chaque cep aura son échalias qui devront être tous affûtés en les appointissant.

12.- Ils fossoieront de la seconde saison de bonne foi et assez profond pour détruire toutes les herbes qui auraient pu croître tout comme arracher les rejets qui croissent aux jeunes ceps, au fur et à mesure qu'ils feront le dit second labour.

13.- Ils ne pourront effeuiller la vigne, ni la faire effeuiller que par gens

entendus qui savent la figure que doit avoir un beau cep, afin que lorsqu'il n'y a pas beaucoup de raisins, on ne laisse que les plus beaux et les plus forts jets, et qui seront le mieux situés pour lui donner une belle figure ; cela allant sans dire qu'ils retrancheront tous les petits bois qui n'auront point de raisins.

14.- Quand ils relèveront la vigne, ils auront soin d'en attacher proprement les bois à l'échalas en les prenant les uns après les autres après en avoir ôté les feuilles dans les endroits où ils doivent être attachés. De même que lorsque tous les rejets et fourchettes qui pourraient se trouver à chaque bois, et afin que le raisin puisse d'autant mieux mûrir, ils observeront avant que de mettre le premier lien et après avoir assemblé le bois à l'entour de l'échalas, de rabaisser un peu la main pour les faire tous courber afin qu'ils fassent au bas de la souche la figure d'un chaudron et de ne moucher aucun bois où il conviendra de provigner.

15.- Ils ne presseront point de fossoyer de la dernière saison ; ils attendront jusqu'à ce que les raisins soient défleuris et cela afin de mieux conserver le raisin et de détruire toutes les herbes qui auraient pu croître.

16.- Ils porteront tout le fumier qu'il faudra pour les fosses de même que celui qu'on trouvera à propos d'épancher sur la vigne moyennant un batz par char pour ce dernier.

17.- Ils porteront ou aideront à porter la terre tous les deux ans, soit en automne ou au printemps ; ils seront payés de leurs journées ou à tant par toise.

18.- Ils arracheront les échalas après les vendanges pour en faire de petits tas qui ne sont pas éloignés les uns des autres, mais ils laisseront ceux des provins et des jeunes ceps.

19.- Enfin tout ce que dessus bien exécuté, de bonne foi, pour un chacun, je promets de donner un écu blanc, par un chacun ouvrier de vigne, mais sous l'expresse réserve que si un quelqu'un manque à un article, je ne serai pas tenu de lui payer comme ci-devant savoir sept florins par ouvrier, me réservant expressément de faire visiter les vignes toutes les saisons par une personne de ma part, à laquelle chacun s'engage d'obéir comme à moi-même, sans aucune différence, et cela sous la même peine d'être révoqué.

<p><b>Confirmation et amplification des règlements de police concernant l'entrée des vins et vendange dans la ville de Neuchâtel</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>Article I</b></p> <p>Il sera permis à tout Bourgeois Interne, manant et résident en ville, de faire entrer dans la ville &amp; son district la vendange de son cru &amp; de celui d'autres Bourgeois sous la bannière, dans quel endroit du pays que les vignes soient situées.</p> <p style="text-align: center;"><b>II</b></p> <p>Il sera de même permis de faire entrer en ville la vendange provenant de vignes situées dans les limites suivantes savoir, le ruisseau du Merdasson devers vent, les auges de Cornaux &amp; le pont de Mouson devers bise.</p> <p style="text-align: center;"><b>III</b></p> <p>Toute vendange rouge qui aura crû dans le vignoble du pays, pourra de même entrer en Ville, quand même elle proviendrait de vignes situées hors des limites fixées dans l'article précédent.</p> <p style="text-align: center;"><b>IV</b></p> <p>Les Bourgeois manants et résidents en Ville, qui encaveront à la campagne le vin de leur cru, ou du cru d'autres Bourgeois sous la bannière de la Ville, rière le vignoble de cet Etat, &amp; qui auront dessein de le faire entrer en Ville, devront, depuis les vendanges faites jusqu'à Noël, s'approcher de M. le Banneret, Président de la Chambre des Vins, pour déclarer par leur bonne foi la quantité dudit vin &amp; se conformeront aux précautions qui leur seront indiquées, relativement au cas de cette nature.</p> <p style="text-align: center;"><b>V</b></p> <p>Il est défendu en général à tout Bourgeois de faire entrer du vin en ville &amp; son district, sous quel prétexte &amp; dans quel dessein que ce soit, sans l'approbation de la Chambre &amp; une permission expresse du Conseil de Ville.</p> <p style="text-align: center;"><b>VI</b></p> <p>Tous contrevenants aux Articles ci-dessus seront châtiés selon le pouvoir de Messieurs les Quatre Ministraux &amp; du Conseil &amp; conformément aux anciens Règlements.</p> <p style="text-align: center;"><b>VII</b></p> <p>Il est expressément défendu aux habitants de faire aucun commerce de vin sous peine d'être châtiés et privés du droit d'habitation.</p> <p>Fait &amp; arrêté en Conseil Général, le 13 septembre 1762 Par ordonnance</p> <p style="text-align: right;">J .P.</p> <p>BOIVE</p>
<p><b>Corbet</b></p>	<p>Petite serpette avec lame en forme de croissant utilisée pour taille</p>

	<p>vendanger les vignes. Il était interdit aux vigneron qui ne se rendaient expressément à la vigne d'avoir leur corbet avec eux, suite aux nombreuses rixes survenues dans des cabarets. De même, il leur était interdit d'aller culte avec leur corbet !</p> <p>Aujourd'hui, les sécateurs ont remplacé les corbets.</p>
<b>Croc</b>	<p>Houe ou pioche à droit dents dites berles, autrefois deux, employé principalement pour le premier labour de la vigne. Par rapport au fossoir, le croc a des dents plus larges et moins longues.</p>
<b>De la distance des ceps</b>	<p>La distance des ceps doit varier selon la nature des plants et la bonté du terroir.</p> <p>Suivant le plant, les ceps de la Blanche Loy de même que le Rouge doivent être plus près les uns des autres ; suivant le terroir, les ceps qui sont dans une terre légère doivent être plus près ; ils conservent par le sol de la terre plus fraîche et sont plus à l'abri de la maladie des feuilles que l'on nomme la Brûlure où les feuilles se tachent, jaunissent et souvent tombent ; je crois que la distance la plus convenable aux terres légères est un pied et demi.</p> <p>(Ceci fait 1820 ceps par unité de surface de 352 m2.)</p> <p>Je viens à présent à la plus grande distance.</p> <p>Lorsque les ceps sont de la Loy verte ou de la Loy rouge, ou en général, lorsqu'ils poussent beaucoup de bois et qu'ils sont dans des endroits bas près des haies, je les mets à 3 pieds de distance (environ 1 mètre). Je mettrais la Blanche Loy dans ces endroits à deux pieds et demi ; dans les endroits où la vigne est en pente et bien exposée, je diminuerai la distance des ceps d'un demi pied. Mais en général, j'aime mieux qu'ils soient un peu trop éloignés que trop près.</p> <p>En voici les raisons :</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.- Les raisins peuvent mieux mûrir &amp; le vin vaut mieux ;</li> <li>2.- Je crois que cela augmente le rapport loin de le diminuer ; la grosseur des grains de raisin augmente plus que le nombre des grappes ;</li> <li>3.- Les ceps superflus épuisent la vigne inutilement ;</li> <li>4.- On n'a pas besoin de raccourcir les sarments près de la maturité du raisin. Si on expose au grand soleil des raisins accoutumés à l'ombre, on leur nuit beaucoup.</li> </ol>
<b>Décavage</b>	<p>Transvasement des foudres dans des tonneaux placés sur des chars devant la cave. Droit que payaient certains pour ce transvasement.</p>
<b>Décaver</b>	<p>Sortir le vin de la cave en le transvasant d'un foudre dans des tonneaux.] Ceci se faisait généralement en mars.</p>
<b>différentes espèces de raisins (BPUN MS 1524.5)</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.- le raisin précoce</li> <li>2.- le morillon, alias pinau ou auvernier noir</li> <li>3.- la ciouta</li> <li>4.- chasselas blanc ou muscadet</li> <li>5.- chasselas noir</li> <li>6.- le muscat blanc alias frontignan</li> <li>7.- le muscat noir</li> <li>8.- la malvoisie</li> <li>9.- le corinthe</li> <li>10.- le sans-pépin alias Bar-sur-Aube</li> <li>11.- le génévin, appelé à Orléans Muscat</li> <li>12.- Beaunée, appelé en Bourgogne servinien</li> <li>13.- le bourguignon alias tressau</li> <li>14.- le dams</li> <li>15.- l'abricot</li> </ol>

	<p>16.- le meslier blanc  17.- le meslier noir  18.- l'auvergnat blanc  19.- le sang noireau alias quille de coq  20.- le fermenteau  21.- roche blanche noire  22.- le bourdelas en Bourgogne, grey en Picardie, gregeois  23.- le noirault, alias teint ou raisin d'Orléans  24.- le farineau, alis rogne de coq  25.- le formentin noir, alias le meunier  26.- le raisin d'Afrique  27.- le raisin d'Italie, alias pergoliese  28.- les rochettes blanches ou noires  29.- la blanquette de Limoux  30.- le maroquin  31.- le ploque</p>
<b>Diolinoir</b>	<p>Ce cépage rouge suisse est le résultat d'un croisement obtenu en 1970, entre le "Rouge de Diolly" et le Pinot Noir. Le Diolly est un cépage introduit à Puilly, canton de Vaud, dans les années 1950, et dont l'origine n'est pas bien connue. Ce cépage expérimental est bien implanté dans le Valais. Il produit des vins rouges corsés, riches en tannin et ronds. On peu l'apprécier en vin de cépage, il convient bien également à l'assemblage. Il vieillit bien.</p>
<b>Durée des vignes</b>	<p>Les vignes durent plus ou moins longtemps.  Premièrement, suivant leur espèce ; la vigne blanche dure plus que la rouge ;  deuxièmement, selon la qualité de la terre, elles durent plus dans les terres fortes que dans les terres légères ;  troisièmement, selon le climat, elles durent plus dans les pays voisins du Nord que dans ceux qui sont au Midi ;  quatrièmement selon la manière dont elles sont traitées ainsi, par exemple, les vignes rabaissées en terre, chaque année, durent plus longtemps que celles auxquelles on le fait point cette opération quand la vigne a atteint l'âge de 60 ans. Elle doit passer pour vieille et usée.</p>
<b>Echalias</b>	<p>Les échalias sont un objet de la dépense de la culture des vignes. Usuellement, on pique en terre les Echalias après le premier labour : il faut pour un ouvrier de vigne de 352 m2, dont les ceps sont plantés à un pied et demi les uns des autres, entre 7 et 800 échalias : après les vendanges on doit déchalasser les vignes, et mettre les Echalias en chevalée à même la terre .</p> <p>Les bons Echalias sont ceux de quartier : on les fait de bois de fente de chêne, depuis trois pieds jusqu'à quinze.</p>
<b>Ecouvre</b>	<p>Grosse pièce de bois qui sert à relier les colonnes du pressoir et qui percée en hélice, forme l'écrou.</p>
<b>Ecrou</b>	<p>Pièce en bois, ferrée et percée en hélice, qui presse sur les autres pièces du pressoir; dans les anciens pressoirs, longue pièce de bois, aussi percée en hélice, reliant le haut des colonnes, fabriqué souvent en noyer.</p>
<b>Effeuille</b>	<p>Epamprer ou ébourgeonner la vigne; travail du mois de juin</p>
<b>Effeuilles</b>	<p>Saison où se fait l' épamprément.</p>
<b>Effeuilleuses</b>	<p>Ouvrière qui épampre.</p>

<b>Elsé</b>	Espèce de cépage. « Certains plants d'origine allemande (alsacienne) connus sous le nom de elsé haussard, étaient autrefois cultivés en grand dans nos vignobles. » De Pierre.
<b>Embossoir</b>	Grand entonnoir de cave en bois.
<b>Encavage</b>	1. Encavement 2. Caves généralement attenantes au pressoir et meublées de vases et d'accessoire. 3. Maison qui vinifie et élabore les vins.
<b>Encaveur</b>	Négociant en vin et propriétaire de vignes qui achète de la vendange, la presse et l'encave avec la sienne.
<b>Enter</b>	L'on change le plant d'une vigne en faisant des entes et voici les observations que je ferai à ce sujet : 1.-Il faut choisir pour enter dessus des ceps qui ne soient pas trop vieux. 2.-« L'on doit faire l'ente de manière que le greffe soit partie en terre. On lie fortement le cep avec de l'écorce de tilleul ou de chanvre, on couvre la partie du cep où l'on a fait l'ente avec de la terre glaise qui tient lieu de la cire que l'on met aux entes des arbres. 3.- Il est important de ne pas trop découvrir trop la moelle à la greffe en la taillant, par cette raison, il faut éviter de faire des entailles, et laisser à la greffe la figure d'un coin à fendre du bois, mais laisser plus d'épaisseur d'un côté que de l'autre. 4.- Il ne faut pas cueillir les greffes trop longtemps avant qu'on les emploie, quoy qu'on les mette pour l'ordinaire en terre ; les gros boutons souffrent beaucoup ; dans ce cas ils ne poussent que par les borgnes. 5.- Il faut enter à la naissance de la sève du cep.
<b>Eplaner</b>	Ebourgeonner la vigne, l'épamprer.
<b>Eplateau</b>	Planche très épaisse ou madrier servant à faire les maies du pressoir.
<b>Epuroir</b>	Egouttoir à bouteilles.
<b>ERINOSE</b>	Lorsque des feuilles de vigne ont leur partie supérieure boursouflée et la face inférieure couverte de surfaces blanches feutrées qui ne peuvent s'enlever au doigt, la vigne est attaquée par l'érinose ( <i>Eriophyes vitis</i> ), un acarien microscopique, qui pique les cellules de la face inférieure des feuilles, ce qui provoque un allongement démesuré de celles-ci. L'insecte reste dans les cellules dans lesquelles il puise sa nourriture.  L'érinose présente peu de gravité ; pour la combattre, il suffit de soufrer les parties atteintes. Par l'échaudage, on détruit les larves qui hivernent dans les écorces.
<b>Eudémis</b>	Sous la dénomination "vers de la grappe", on désigne généralement la cochylis et l'eudémis. Ces deux lépidoptères de la famille des tordeuse ne s'attaquent qu'aux inflorescences et aux grappes de la vigne. Ces papillons doivent être combattus toutes les années, car en de ça des problèmes de qualité de récolte : Ils favorisent l'installation et le développement de la pourriture grise, ils sont capables d'anéantir tout ou partie de la récolte. L'Eudémis apparaît en France à la fin du siècle dernier dans les Alpes Maritimes puis à Bordeaux. Présente dans presque tout les vignobles repoussant souvent la Cochylis, notamment dans les régions méridionales
<b>Fendant</b>	Chasselas à gousse mince (qui fend sous la dent) ; fendant roux, fendant vert; les cépages indigènes par excellence.

<b>Féodet</b>	Adjectif qui qualifie un vin qu'on assure être bon. L'adjectif est issu de féodal, qui se rapporte au seigneur. Par extension, ce vin-là ne peut être qu'excellent. !
<b>Feuillette</b>	Petit tonneau d'une capacité de 120 litres.
<b>Fier</b>	Aigre, acide; « Ce vin est fier. ».
<b>Fillette</b>	Petit rameau grêle poussant à l'intérieur d'un cep, petite grappe qui y vient. «Les borgnes... produisent pour la plupart de petites grappes... Elles se font remarquer par leur beau verd : les raisins en mûrissent tard. Nos vigneron les appellent fillettes parce qu'elles sont de la deuxième pousse. » J.A. Roulet.
<b>Fossoir</b>	Pioche, grande houe à deux pointes ou berles employée principalement premier labour.
<b>Fossorier</b>	Mesure de surface pour les vignes valant 352m <sup>2</sup> dans le canton de Neuchâtel. A Neuchâtel, ce terme est usuellement remplacé par <i>ouvrier de vigne</i>
<b>Fossoyage</b>	Labour au fossoir dit de la première. Travail effectué en mars.
<b>Fossurer</b>	Labourer avec le fossoir.
<b>Fourchette</b>	Vrille ou nille de la vigne. Monter en fourchette se dit des grappes qui au lieu de nouer se changent en vrilles.
<b>Gamaret</b>	Le Gamaret est un cépage rouge issu d'un croisement réalisé en 1970 obtenu à la station fédérale de recherche de Changins entre le "Gamay" et le "Reichensteiner blanc". Il produit un vin très rouge, assez tannique, souvent épicé et bien structuré, très apte au vieillissement. Ses qualités le rendent utiles aux assemblages.
<b>Garanoir</b>	Le Garanoir est un cépage précoce, à la vigueur moyenne. Il est issu d'un croisement entre du Gamay et du Reichensteiner. Il débouffe avant le Pinot noir. Il donne un vin bien coloré, souple et fruité, ayant certaines analogies avec le Gamay. Il est utile lors d'assemblages.
<b>Gerle</b>	Petit cuveau rond, un peu évasé au bas, que l'on porte avec un bâton passé par les trous des anses formées par des douves prolongées; il sert surtout à mettre la vendange foulée et à la transporter au pressoir. La gerle neuchâteloise mesure un hectolitre. Jadis, la gerle pleine y compris le marc était de 52 pots de Neuchâtel, ce qui faisait 99 litres et une petite fraction ; cette gerle était sensée contenir 38 2/5 pots de clair ou moût et était payée sur ce pied. Cinq gerles font un muid.
<b>Gewurztraminer</b>	Le <b>Gewurztraminer</b> neuchâtelois, au floral puissant et au fruité épicé, développe des bouquets spécifiques propres à soutenir des mets relevés.
<b>Goger</b>	Remplir d'eau les tonneaux ou les gerles pour les faire renfler.
<b>Goillasseur</b>	Buveur, ivrogne.
<b>Goliarder</b>	Boire outre mesure.
<b>Gouais</b>	C'est un raisin blanc qui mûrit précocement et qui donne un jus clair et acide. Il est utilisé dans la vinification de vins domestiques. Productif, il est mal considéré et de ce fait proscrit.
<b>Govaille</b>	Buvaille, méchante boisson.
<b>Govailier</b>	Godailier, pinter, faire ribote

<b>Grapille</b>	Grappillage des raisins.
<b>Grapion</b>	Grappillon.
<b>GRIBOURI OU ECRIVAIN</b>	<p>Le gribouri (<i>Bromius vitis</i>) est un petit insecte de couleur rouge brun, long de 5 à 6 millimètres; ses pattes, ses antennes et le dessous du corps sont noirs. Il apparaît au printemps et attaque les feuilles qu'il sillonne de découpures plus ou moins régulières, ce qui lui valut le nom d'écrivain. Les dégâts qu'il cause sont peu importants; ils le deviennent cependant lorsque l'insecte trace sur les jeunes grains des sillons analogues à ceux des feuilles; le grain éclate et pourrit rapidement.</p> <p>C'est surtout la larve de cet insecte qui est à craindre ; elle ronge les racines et s'attaque de préférence aux jeunes plantations.</p> <p>Le gribouri est difficile à prendre; au moindre attouchement du cep, il se laisse tomber sur le sol en faisant le mort, et comme sa couleur est semblable au terrain, il est difficile à découvrir.</p>
<b>Gris ou gros gris</b>	Cépage en blanc, vigoureux et productif dont les yeux feuilles sont grisâtres.
<b>Guéribé</b>	Synonyme de urbec petit coléoptère nuisible à la vigne.
<b>Guillon</b>	Dans le Pays de Vaud, le guillon est la petite cheville en bois dont on se sert pour boucher le trou fait au tonneau pour goûter le vin.
<b>Guillonner</b>	Tirer du vin au fausset.
<b>Haussard</b>	Cépage plus vigoureux et un peu plus grand que le plant du pays, donnant du raisin blanc en abondance mais d'une qualité moyenne.
<b>Hotte</b>	Produite artisanalement, la hotte en épicéa et osier tressé était souvent remise en cadeau aux vignerons inscrits dans les Compagnies villageoises de vignerons. Elle leur permettait d'emporter à la vigne tout le matériel nécessaire à la culture, leur casse-croûte compris. Dans l'imagerie traditionnelle, le vigneron porte généralement une hotte sur le dos.
<b>Iselet</b>	Sarment ployé d'un cep à l'autre et souvent appuyé en son milieu ; cep cultivé de cette manière.
<b>Iselle</b>	Cépage d'Alsace à raisins blancs plus serrés et moins doux que ceux du pays, dont les sarments se courbent souvent d'un cep à l'autre.
<b>Ivrogne</b>	Plateau carré ou rond partagé en deux moitiés placé immédiatement sur la vendange à pressurer et s'emboîtant dans la caisse ou cage du pressoir.
<b>Lègre ou laigre</b>	Foudre ou tonne ; grand tonneau à fond ovale.
<b>Lègrefass</b>	Grande futaille synonyme de laigre.

<p><b>Loi concernant les sentiers de vignes du 17 juillet 1788</b></p>	<p>Nous le Président et les gens du Conseil d'Etat établis par Sa Majesté le Roi de Prusse en Sa Souveraineté de Neuchâtel et Valangin, à tous les Châtelains et Maires de cette Souveraineté, soit à leurs Lieutenants, salut !</p> <p>Le désir que les Trois-Etats de cette Souveraineté Nous ont manifesté, de régler par une loi les lignes de séparation et les sentiers entre les diverse propriétés de notre vignoble, Nous ayant déterminés à leur proposer quelques articles de lois qui Nous ont paru tendre à ce but, Nous avons, sur l'approbation donnée à ce travail par les Trois-Etats de Neuchâtel le 29 avril de la courante année, et sur la haute et royale sanction de Sa Majesté, intervenue par Son gracieux Rescrit du 24 du mois passé, jugé convenable de vous adresser le présent Mandement, par lequel, au nom et par ordre de Sa Majesté notre Souverain Prince, Nous homologuons et promulguons les dites lois mot à mot, comme suit :</p> <p style="text-align: center;">Article 1<sup>er</sup></p> <p>Tout propriétaire de vigne pourra obliger le propriétaire de la vigne voisine à établir une ligne de séparation entre les deux vignes, laquelle ligne aura deux pieds de largeur, dont chacun des deux propriétaires riverains fournira la moitié à prendre dès le centre ou le milieu des bornes.</p> <p style="text-align: center;">Article II</p> <p>Tout sentier public dans un vignoble quelconque devra être au moins de trois pieds de largeur, dont chaque voisin fournira la moitié, à moins que l'un des deux n'ait des droits qui l'en exemptent.</p> <p style="text-align: center;">Article III</p> <p>Tout sentier qui, sans être public, servira de passage à un ou plusieurs propriétaires de vignes, devra être de la largeur de deux pieds et demi, dont la moitié sera fournie par chaque propriétaire riverain.</p> <p>Voulons en conséquence et entendons que les dits articles de lois soient désormais suivis et observés dans toute l'étendue du vignoble de cet Etat ; mandant et ordonnant à tous ceux qui possèdent des vignes dans cette Souveraineté, de s'y conformer, et vous enjoignant très expressément de tenir la main à leur prompte exécution et exacte observation. Et afin que personne n'en prétende cause d'ignorance, les présentes lois devront être incessamment lues, publiées et affichées partout où besoin sera. A quoi ne ferez faute.</p> <p>Donné en Conseil tenu au Château de Neuchâtel, le 17 juillet 1788 DE SANDOL-ROY</p>
<p><b>Loi, Loye</b></p>	<p>Cépage ; plant d'une vigne. « On peut rapporter à deux toutes les espèces de raisins cultivés dans notre pays : la loi claire et la loi touffue... La loi claire comprend trois espèces de raisins blancs... La loi touffue renferme nos raisins noirs et la plupart des plants que nous avons tirés de l'étranger... Les fendans qu'on appelle aussy blanche loi ou fine loi... « J.A. Roulet.</p>
<p><b>Lorgneux</b></p>	<p>Double d'un provin ; dit aussi logneux.</p>

<b>Maire de Neuchâtel</b>	<p>Le Maire préside lorsque le corps de jurés, comme Petit-Conseil, nomme les gardes-vignes, les preud'hommes et met le ban des vendanges</p> <p>Art 12 de la charte de 1214</p> <p>"Nous poserons les gardes vignes, le tout par le conseil de la commune." Cette précaution était nécessaire pour assurer la recette de la dîme due au seigneur, parce que de cette manière-là, le moment de la récolte étant fixé pour tous, l'on ne pouvait frauder les dîmeurs qui parcouraient alors tous les quartiers du vignoble, pour percevoir le droit dû au seigneur, qui aurait facilement été élu si chaque propriétaire avait vendangé au moment de sa convenance. La formule ancienne de la publication des bans est conservée : <i>Voyés, seigneurs, les raisins sont meurs</i> ; l'huissier tenant dans la main une grappe de raisins, démonstration de son assertion, après quoi sont prescrits les jours pour la récolte des divers quartiers.</p>
<b>Maitrank</b>	<p>Boisson rafraîchissante à base de vin blanc où l'on fait infuser de l'aspérule odorante.</p>
<b>Maladie de la fleur</b>	<p>La fleur de la vigne est aussi sujette à couler, c'est à dire que les poussières des étamines sont emportées et ne peuvent par conséquent féconder les pistiles, lorsqu'il survient des pluies dans le temps que la vigne est en fleurs.</p>
<b>Maladie Limaçon</b>	<p>Les Limaçons ou Escargots font un tort considérables à la vigne. On choisit le temps de la rosée pour leur faire la guerre parce qu'ils se cachent durant la chaleur, qui les dessèche trop. L'usage où l'on est en Languedoc d'en faire des ragoûts a rendu cette recherche plus animée, mais en vain un particulier laborieux travaillera-t-il seul à délivrer sa vigne de ces insectes ou reptiles. Il faut que tous les habitants d'un canton s'entendent et concourent à employer les mêmes moyens ; autrement on se fatiguera beaucoup pour tuer cent ennemis dans une vigne tandis qu'il y en a deux mille en marche, et prêts à y passer des vignes voisines.</p>
<b>Maladie : Bêche:</b>	<p>La Bêche est une autre espèce de petit scarabée, moins gros qu'une mouche ordinaire, revêtue d'une écaille verte qui est relevée d'un bout à l'autre par l'or le plus éclatant. Il y a au devant de la tête une espèce de trompe dure, fort longue, armée de plusieurs scies avec lesquelles il fait beaucoup de tort aux raisins. Il n'en fait pas moins aux feuilles encore tendres qu'il roule autour de lui-même comme un cornet et qu'il tapisse d'une sorte de poil ou duvet pour y déposer ses œufs. En hiver, il se retire sous terre ou dans les fumiers où il demeure endormi. On s'applique à rechercher les cornets qui renferment les œufs et on les brûle au pied de la vigne</p>
<b>Maladie : coulure</b>	<p>La Vigne est sujette à plusieurs accidents ; il se fait quelquefois une trop grande effusion de sève hors du bois, au printemps, ce qu'on reconnaît aisément parce que les feuilles se fanent. On doit alors faire des entailles aux grosses racines et y mettre de la lie d'huile. Lorsque la sève est trop abondante par l'excessive nourriture du terrain, la vigne ne pousse qu'en bois. Le remède est de découvrir la souche et d'y répandre du sable de rivière ; les pluies trop abondantes nuisent au bois de la vigne ; la gelée lui nuit aussi beaucoup, surtout la gelée blanche, lorsque le bois est mouillé car alors, si le soleil paraît, il brûle le nouveau sarment qui a crû après la taille. Lorsque la grêle frappe le raisin, il se dessèche et contracte de l'âcreté, mais si elle est grosse et poussée par un grand</p>

	vent, elle prive la vigne de son fruit, brise le bois et lui fait un tort considérable pour plusieurs années.
<b>Maladie : coupe-bourgeon</b>	Coupe-bourgeon petit animal de la grosseur d'une lentille ; on l'appelle coupe-bourgeon parce qu'il ronge les jeunes jets des arbres fruitiers ; on l'appelle autrement Libette ou Urebec.
<b>Maladie : gribouri</b>	La Vigne a parmi les insectes trois dangereux ennemis, ce sont le Gribouri, la Bêche et le Limaçon. Le Gribouri est de la couleur et de la figure d'un hanneton mais beaucoup plus petit. Il passe l'hiver en terre attaché aux pieds des ceps, surtout des jeunes vignes dont il ronge les racines les plus tendres et le fait souvent périr. Il sort de terre en mai et se jette sur le feuillage dont il se nourrit et pique les boutons à fruit et les jeunes jets, ce qui fait souvent mourir tout le nouveau bois. On donne utilement le change au Gribouri en semant des fèves en bonne quantité dans plusieurs endroits de la vigne. Il quitte la vigne pour ce nouveau feuillage qu'il est facile de multiplier en peu de temps. On enlève à propos ce feuillage inutile pour brûler le tout hors de la vigne. On prévient par là autant qu'il est possible un autre mal pire que le premier. Ces insectes piquent le raisin quand il est mûr pour y insérer leurs œufs d'où sortent des légions de vers, qui causent la pourriture des raisins et détruisent tout à la veille des vendanges. Le soleil pompe, sort, vide tout le suc d'un raisin attaqué et le réduit en poudre. Les vers repus cherchent une retraite pour se changer en chrysalides et puis en Gribouri. S'ils trouvent un fumier, ils s'y logent. Bien des propriétaires en sont riches un au pied de la vigne. Ce fumier est le rendez-vous de ces insectes et de bien d'autres. On y met le feu à la fin de l'hiver et on extermine à coup sûr bien des animaux malfaisants. Les cendres sont presque aussi bonnes à être employées que le fumier même.
<b>Maladie : lisette</b>	Liset ou Lisette, ce dernier semble être le plus usité. La Quintinie l'appelle Lisette. C'est un petit insecte verdâtre qui, en mai et en juin, gâte les jeunes jets des arbres fruitiers et les bourgeons de la vigne quand ils sont encore tendres. De là vient qu'on appelle aussi cet insecte coupe-bourgeon. La Lisette a gâté tous les jets des arbres.
<b>Maladie : Urbec</b>	Urbec ou scarabée petit animal qui ronge les boutons des arbres, c'est pourquoi on dérive ce mot de <u>urere</u> , brûler, parce qu'il coupe les bourgeons où il touche de son bec ; on l'appelle autrement Harbec ou coupe-bourgeon (dictionnaire de Trévoux).
<b>Maladies à virus</b>	<p>Les virus susceptibles d'infecter la vigne peuvent être classés en quatre groupes selon leur mode de transmission.</p> <p>Le premier groupe contient les virus transmis par les nématodes vivant dans le sol dont le plus important est le virus du court-noué de la vigne. ?</p> <p>Le deuxième groupe comprend les virus transmis par des champignons du sol. Leur importance économique est très faible.</p> <p>Le troisième comprend deux virus transmis par des pucerons: le virus de la mosaïque de la luzerne et le virus du flétrissement de la fève.</p> <p>Le quatrième se compose des virus dont le mode de transmission n'est pas connu. Dans la plupart des cas, les virus eux-mêmes n'ont pas été isolés et leurs propriétés ne sont pas déterminées.</p>
<b>Mandement</b>	La Seigneurie étant informée des fréquentes difficultés qui naissent entre

<p><b>concernant la perception de la dixme du vin du 29 juillet 1754</b></p>	<p>les dîmeurs et les particuliers dans la perception de la dîme en vin, Elle a voulu, par une suite de son attention pour le bien public et pour le bon ordre, les prévenir pour la suite en faisant le règlement suivant, auquel il est enjoint tant aux dîmeurs qu'aux particuliers, de se conformer exactement.</p> <p>1.- Si un particulier a plusieurs vigne sur une même dîme, et si la contenance d'une opu plusieurs de ces vignes est trop petite pour pouvoir y lever la dîme par gerle entière, alors la dîme se lèvera, non sur chaque vigne, mais sur la généralité des vignes, en sorte toutefois que le dîmeur aura le choix sur les onze ou dix-sept premières gerles, suivant les lieux où elle se lève à la onze ou à la dix-sept, et ainsi de suite pour le reste de la vendange.</p> <p>2.- Le dîmeur devra dîmer blanc et rouge à proportion de ce que chaque particulier aura de vendange, c'est-à-dire, qu'il ne lui sera pas loisible de dîmer le blanc en vendange rouge, ni le rouge en vendange blanche.</p> <p>3.- La dîme doit être perçue en gerle, demi-gerle, tiers et quart de gerle, excluant la rande et le seau ; si ce n'est pour les petits restes de vendange, après avoir dîmé, comme sus est dit, par fraction de gerle.</p> <p>4.- Pour faciliter l'exécution du présent règlement, chaque particulier ayant des vignes à vendanger, sera pourvu de quelques gerles mesurées et marquées par gerle entière, demi-gerle et quart de gerle, et les dîmeurs de leur côté devront au besoin en avoir marquées de la même manière.</p> <p>Ceux qui contreviendront au présent règlement, seront poursuivis à des peines extraordinaires, suivant le démérite du cas ; et les particuliers seront sensés y avoir contrevenu, soit en fraudant la dîme, soit en cueillant des raisins en quantité excessive au-delà d'un usage raisonnable proportionnellement à la quantité de vignes qu'ils possèdent ; comme aussi les dîmeurs seront en contravention, en s'écartant de la manière de dîmer qui leur est prescrite, et en vexant les particuliers.</p>
<p><b>Manière de faire l'essence d'absinthe du Sieur de Hautebeau</b></p>	<p>Prends 4 poignées d'absinthe, une poignée d'aigremoine, demi poignée bétoine, le tiers d'une écorce de citron séché, coupe menu toutes ces herbes et les mets tremper en eau de vie 7 à 8 jours au soleil, ou sur le fourneau puis les coule par un linge, en jetteras les herbes hors et ton essence sera faite.</p> <p>NB. que si tu prends de l'esprit de vin, c'est à dire de l'eau de vie rectifiée, il en tirera mieux la substance, et une goutte que tu mettras dans un verre de vin fera autant d'effet que 7 ou 8 gouttes de ce qui aura été infusé que dans l'eau de vie commune.</p>
<p><b>Mar</b></p>	<p>Chantier, tin, grosse cale de bois servant à asseoir la futaille dans les caves ; moyeu, petit poutrelle que l'on pose sur la planche du pressoir ; « les marcs pressent l'ivrogne et sont pressés par les poissons et par l'écrou. »</p>
<p><b>Meillerin</b></p>	<p>Variété de raisin dont les grains sont très petits et sujets à la coulure ; petits grains de raisins qui sèchent avant d'arriver à maturité ; raisins de vieille vigne : « les raisins de presque toutes les variétés de fendants sont sujets à couler (meillonner)... Il en existe une variété dont c'est le caractère distinctif et qu'on nomme pour cette raison meillerin » De Pierre.</p>
<p><b>Meillonner</b></p>	<p>Couler ou ne donner que des petits grains.</p>
<p><b>Mères</b></p>	<p>Longues racines traçantes de la vigne qui se développent par le provignage. <i>Démèrer</i> : arracher les mères.</p>

<b>Mesures liquides</b>	Tableau de conversion																		
<b>1 pot</b>	1.92 litre environ 2 bouteilles : 2 demi-pots 4 quarts de pot 8 demi-quarts de pot 16 roquilles																		
<b>21 pots</b>	40 litres																		
<b>8 pots</b>	1 brochet = 15 litres un quart																		
<b>16 pots</b>	Un setier = environ 30 litres																		
<b>20 pots</b>	Une brande = environ 38 litres																		
<b>38 pots et demi</b>	Une gerle= environ 73 litres																		
<b>192 pots</b>	Un muid = environ 396 litres																		
<b>480 pots</b>	Une bosse = environ 914 litres																		
<b>Mildiou</b>	<p>Maladie d'origine américaine découverte à Coutras en Gironde en 1878, répandue dans la quasi-totalité du vignoble mondial. Cette maladie majeure de la vigne longtemps considérée comme un champignon est en réalité une algue (thèse soutenue par des experts depuis 1992)</p> <p>Maladie causée par un champignon, le Plasmophora Viticola (ou Peronospora Viticola), qui attaque les organes verts de la vigne mais, contrairement à l'oïdium, vit à l'intérieur de la plante, d'où la nécessité de trouver un autre traitement.</p> <p>Remède utilisé : le sulfate de cuivre, dont l'acidité est neutralisée par l'apport de chaux. Le mélange de chaux, de sulfate de cuivre et d'eau est appelé bouillie bordelaise. On l'utilise en pulvérisations. Trois sulfatages au moins sont nécessaires, mais, par temps humide, il faut traiter beaucoup plus souvent.</p>																		
<b>Mise</b>	Bail de vigne ; conditions écrites entre le propriétaire et le vigneron ; jadis la mise était un bail de caractère emphytéotique ou perpétuel, ou même un accensement. Ceci s'appliquait aussi à d'autres fonds que les vignes.																		
<b>Moiteresse</b>	Obligation de rendre la moitié des fruits d'une vigne à la vendange ; autrement dit les conditions de bail consistant à payer celui-ci en remettant au bailleur la moitié des produits du fonds. Une moiteresse désigne aussi une vigne amodiée à ces conditions.																		
<b>Moiteressier</b>	Vigneron qui cultive des vignes selon ce type de bail.																		
<b>Monte</b>	Vente aux enchères.																		
<b>Noctuelles</b>	Les chenilles des noctuelles sont des insectes polyphages. 18 espèces de papillons différents peuvent s'attaquer à la vigne.																		
<b>Nombre des cep d'une vigne</b>	<p>Relativement à leur distance, il y a dans une vigne d'un ouvrier (352m<sup>2</sup>) :</p> <table> <tr> <td>Un pied</td> <td>4096 ceps</td> </tr> <tr> <td>Un pied et un quart</td> <td>2621</td> </tr> <tr> <td>Un pied et demi</td> <td>1820</td> </tr> <tr> <td>Un pied et trois quarts</td> <td>1337</td> </tr> <tr> <td>Deux pieds</td> <td>1024</td> </tr> <tr> <td>Deux pieds et un quart</td> <td>890</td> </tr> <tr> <td>Deux pieds et demi</td> <td>655</td> </tr> <tr> <td>Deux pieds et trois quarts</td> <td>542</td> </tr> <tr> <td>Trois pieds</td> <td>455</td> </tr> </table> <p>Ces différents nombres de ceps donne une idée du nombre de provins que l'on doit faire relativement à la distance des ceps</p>	Un pied	4096 ceps	Un pied et un quart	2621	Un pied et demi	1820	Un pied et trois quarts	1337	Deux pieds	1024	Deux pieds et un quart	890	Deux pieds et demi	655	Deux pieds et trois quarts	542	Trois pieds	455
Un pied	4096 ceps																		
Un pied et un quart	2621																		
Un pied et demi	1820																		
Un pied et trois quarts	1337																		
Deux pieds	1024																		
Deux pieds et un quart	890																		
Deux pieds et demi	655																		
Deux pieds et trois quarts	542																		
Trois pieds	455																		

	Si les ceps, dans une vigne de rouge, sont à un pied et demi et dans une vigne en blanc à deux pieds et demi, si l'on fait à cette dernière 655 fosses, on doit en faire., suivant le rapport, à l'autre 1821. Le nombre des fosses que l'on doit faire, suivant le rapport, avec celle du blanc, augmente encore par le peu de durée des ceps de Rouge ; un cep de rouge ne dure que huit ans, du moins pour rapporter, au lieu qu'un cep de blanc dure vingt ans s'il ne périt pas par les gelées.
<b>Non-fendant</b>	Espèce de chasselas qui n'est pas fendant comme la blanchette.
<b>Oïdium</b>	<p>Maladie d'origine américaine, découverte à Paris en 1847. En 1854, grosse attaque dans tout le vignoble français, la récolte est quasiment anéantie. Apparition des premiers traitements au soufre dans les années 1855. Aujourd'hui l'oïdium concerne tous les vignobles de la planète.</p> <p>L'oïdium de la vigne (<i>Uncinula necator</i>) est à l'origine du mal blanc, très grave maladie qui se manifeste dès la fin du printemps sur les parties non ligneuses de la plante (feuilles, jeunes ceps et grappes) sous la forme typique d'une efflorescence blanche cendrée pulvérulente, qui a des conséquences diverses selon l'organe attaqué. Les plus gros dégâts se manifestent lorsque les grappes sont atteintes, car c'est le produit lui-même qui est perdu. Pendant les premières phases du développement de la vigne, les fleurs et les grains à peine formés se détachent; pendant les phases suivantes, les grains se fendent sous l'action du champignon. Les espèces appartenant à ce genre sont parasites de plantes et ont des carpophores arrondis à appendices crochus.</p> <p>Maladie causée par un champignon, l'Erysiphe Tuckeri, qui attaque tous les organes verts de la vigne ; les raisins atteints deviennent grisâtres, enfarinés, puis noirâtres. Le champignon se développe surtout par temps couvert, chaud et humide.</p> <p>Remède utilisé : le soufre en poudre. Premier soufrage au début du printemps, à l'aide de petits soufflets ou de souffrettes. Deuxième soufrage à la Saint-Jean, avec la "torpille".</p>
<b>Ordon</b>	Portion déterminée de rangée de ces qu'un troupe d'ouvriers, surtout de vendangeurs, a devant elle d'un bout à l'autre de la vigne.
<b>Orvale</b>	Désastre causé à la campagne par la grêle, la foudre, la gelée, des inondations, des tempêtes.
<b>Ovale</b>	Tonneau à fonds ovales.
<b>Paillon</b>	Garniture de paillon où l'on introduit une bouteille pour la préserver des chocs.
<b>Palanche</b>	Perche de hêtre ou barre de fer, qui s'adapte à « l'écrou » du pressoir ou à la tête de la vis; elle est actionnée soit avec les bras, soit par un treuil et une corde.
<b>Pansard</b>	Gros treuil vertical de l'ancien pressoir, mu par l'action de leviers horizontaux dits « palanchons » et sur lequel s'enroule la corde attachée à la « palanche ».
<b>Parchet</b>	Clos de vigne d'une certaine étendue, quartier de vignes désigné sous un nom local; on dit aussi <i>perchoi</i> .
<b>Passeler</b>	Echalasser.
<b>Passels</b>	Echallas
<b>Pèse-moût</b>	Petit instrument en argent, le pèse-moût permettait de connaître la teneur

	<p>en sucre des raisins foulés au moment des vendanges. Tel un flotteur, en fonction de son enfoncement dans le liquide, il indique sur son manche gradué la teneur en sucre des moûts.</p>
<p><b>Phylloxéra</b></p>	<p>Première apparition en 1864.</p> <p>Maladie causée par un insecte hémiptère, le Phylloxera Vastatrix, dont les larves attaquent les racines de la vigne, faisant peu à peu mourir le cep.</p> <p>Remèdes utilisés : injection de sulfure de carbone à l'aide d'un pal ; traitement par submersion. Ces deux remèdes se sont avérés peu efficaces. Seule vraie solution : greffer les cépages français sur des porte-greffe américains (insensibles au phylloxéra).</p> <p>Le phylloxera vastatrix est un puceron d'origine américaine.</p> <p>Sa forme ailée donne des larves qui forment des galles sous les feuilles de vigne. Cette forme ne contamine que de rares cépages et est de peu de nuisance pour la plante. C'est la phase 'gallicole'.</p> <p>Les larves qui contaminent le sol, peuvent se reproduire par parthogénèse, sans passer par la phase sexuée aérienne (nous avons considérablement simplifié le cycle de reproduction de cette charmante bestiole; c'est le genre de question que l'étudiant redoute de tirer le jour de l'exam!).</p> <p>Les larves en piquant la pointe des racines, créent des nodosités, en suçant la sève sur le corps des racines, elles créent des excroissances, qui éclatent et laissent pénétrer champignons et bactéries, qui détruisent les tissus, ce qui entraîne la mort des racines, donc du cep.</p> <p><b>Les premiers moyens de lutte :</b></p> <p>Au début, on injecte divers insecticides (sulfure de carbone) dans le sol à l'aide de charrues spéciales, de seringues de grande taille en métal. Ce traitement coûteux ne peut être pratiqué que dans les grands crus et ne fait que retarder la fatale échéance.</p> <p>Un remède pis que le mal : l'inondation.</p> <p>En hiver, la vigne est noyée pendant 50 jours sous 25 cm d'eau. Les oeufs d'hiver du phylloxera sont tués. Ce sont donc les zones littorales ou proches de nappes phréatiques, qui sont sauvables. Ce genre de terroirs impropre à la production de vins de qualité, se retrouvent colonisés par la vigne!</p> <p>Les terroirs sableux sont exempts du parasite : extension des vignobles sur les sols à l'ouest de Sète, ou vers la Camargue, hauts lieux propices à une viticulture de qualité (cela fit la fortune de la compagnie des Salins du Midi).</p>

	<p>Les vignes américaines subissent le phylloxera, mais leurs racines cicatrisent vite et les piqûres de l'insecte sont pour elles un désagrément anodin. Leurs raisins sont petits, à goût 'fort', voire immangeables...</p> <p>Par croisement avec le vitis-vinifera, des générations d'hybrides furent créés, résistants à l'insecte, les meilleurs d'entre-eux produisent un vin jaune juste correct, les autres des breuvages aux goûts foxés ... parfois dangereux pour la santé (méthanol).</p> <p>La solution vient de la création de portes greffes par Gaston Bazelle et J.C. Planchon...</p> <p>Un cépage américain comme racine (donc résistant à la maladie), une partie aérienne de cépage vitis vinifera, donnant des raisins de qualité.</p> <p>La replantation ne redémarre réellement que vers 1877 et dure une vingtaine d'années... Le vignoble est sauvé mais a été considérablement fragilisé.</p>
<p><b>PHYLLOXERA vastatrix</b></p>	<p>Importé d'Amérique, le phylloxera (<i>Phylloxera vastatrix</i>) a été découvert pour la première fois en France en 1863. La présence du terrible insecte fut constatée dans le canton de Neuchâtel en 1877, mais des mesures énergiques retardèrent l'invasion phylloxérique.</p> <p>Le développement du phylloxera comprend les phases suivantes. Pendant les mois de juin, juillet et août apparaît une génération d'insectes munis d'ailes. Ceux-ci produisent sans accouplement des œufs qu'ils pondent à la face inférieure des feuilles. Ces œufs sont de deux grandeurs différentes; les petits donnent naissance à des mâles et les gros à des femelles. Au bout de peu de temps, ces œufs éclosent et l'on a une nouvelle génération d'insectes, non pourvus d'ailes dans lesquels se trouvent des mâles et des femelles: ce sont les sexués. Ces insectes petits, et dont l'estomac est impropre à recevoir de la nourriture, s'accouplent; la femelle pond un seul œuf et les sexués meurent. Cet œuf, appelé œuf d'hiver, est pondu sous l'écorce ou dans une fente d'échalas. Au printemps, il éclôt et donne naissance à une nouvelle catégorie d'insectes non sexués.</p> <p>Lorsque la vigne attaquée par le phylloxera est plantée en plants non résistants, l'insecte descend sur les racines de la plante qu'il pique au moyen de son suçoir et sur lesquelles il provoque des boursouffures. Ces insectes sont les radicoles; ils muent trois fois et pondent ensuite sans accouplement.</p> <p>Sur les ceps résistants, les insectes provenant de l'œuf d'hiver attaquent de préférence les feuilles qu'ils piquent sur la face supérieure. Cette piqûre produit sous la feuille une galle dans laquelle l'insecte s'enferme et pond ses œufs, d'où le nom de gallicoles.</p> <p>Les radicoles et les gallicoles proviennent les uns et les autres de l'œuf d'hiver; ils se reproduisent de la même manière et pondent sans accouplement, après trois mues, de 5 à 600 œufs, qui éclosent, donnent naissance à de nouveaux radicoles ou gallicoles. Pendant l'hiver, les insectes se cachent dans les anfractuosités des grosses racines pour reprendre leur activité au printemps.</p>

	<p>Afin d'assurer la conservation de l'espèce, il faut qu'il y ait de temps en temps des générations sexuées. Pour cela, chaque année vers le milieu de l'été, un certain nombre de radicoles subissent cinq mues au lieu de trois. A la cinquième apparaît un insecte ailé qui produira les nouveaux sexués et ainsi de suite.</p> <p>Tous les plants de vigne du type "vinifera" peuvent être détruits par le phylloxera radicole tandis qu'un certain nombre de cépages américains résistent à la piqûre de l'insecte. C'est la présence d'une paire de chromosomes supplémentaire ou selon d'autres auteurs d'un gène spécifique qui assure la résistance.</p>
<b>Pinot blanc</b>	<p>Le Pinot blanc est le résultat d'une mutation génétique du Pinot noir trouvée à la fin du XIXe siècle en Bourgogne. Il donne un raisin à petits grains sensibles, de couleur vert clair. Il exhale une saveur simple. Il donne un vin fin dont l'acidité est intéressante.</p>
<b>Pinot gris</b>	<p>Le <b>Pinot gris</b> donne à Neuchâtel des vins tendres et généreux légèrement mûrés. Vendangé en surmaturation ou pressuré après congélation des grappes (cryo-extraction), il permet l'élaboration des vins liquoreux riches et corsés.</p> <p>Le Pinot gris a les mêmes caractéristiques que le Pinot noir dont il ne diffère que par la couleur. Avant la véraison, il est difficile de le distinguer de son homologue noir. Après celle-ci, ses grappes deviennent gris rosé.</p> <p>Les grappes sont petites ; les grains sont serrés. Leur peau est fine et leur chair, sucrée et parfumée.</p>
<b>Pinot noir</b>	<p>Avec ses sols caillouteux et calcaires, le vignoble neuchâtelois offre au <b>Pinot noir</b> une terre de prédilection. Issu d'un clone indigène, le Pinot noir de Cortailod permet l'épanouissement de vins de grande classe, pleins et généreux, aptes à vieillir plusieurs années.</p> <p>Peu cuvé, il est vinifié en <b>Œil-de-Perdrix</b> ; immédiatement pressé, on l'appelle <b>Perdrix blanche</b>.</p> <p>Le pinot noir donne des souche vigoureuses, au débourrement précoce et à jeunes bourgeons quelque peu blanchâtres aux touches de carmin clair.</p> <p>Au début, les feuilles sont blanches avec une infime bordure carmin. Elles glissent ensuite au vert clair, devenant glabres sur la face supérieure. A maturité, elles jaunissent, voire rougissent. Elles sont les premières à tomber.</p> <p>Les sarments sont menus, cylindriques, plutôt châtain clair, voire violacé après l'aoûtement. Les jeunes sont fragiles, sensibles aux coups de vent qui peuvent les rompre.</p> <p>Les grappes sont petites, tassées. Leur rafle est verte, avec des pédicelles courts et gros. Les grains ovoïdes sont serrés dans la grappe et d'une couleur violet foncé. Ils peuvent se recouvrir d'un voile nacré.</p> <p>La pulpe est incolore. C'est l'anthocyane contenue dans la peau qui donne par cuvage sa couleur au vin.</p>
<b>Pinte</b>	<p>Cabaret, auberge, débit de boisson.</p>

<b>Piochard</b>	Houe pour le second labour de la vigne.
<b>Piochard à manche court</b>	Cet outil formé d'un fer à lame oblongue et retourné sur le manche permettait aux vigneronns de buter avant l'hiver les ceps pour les protéger du gel. Petit instrument de labour, il servait avant tout pour des travaux de finition comme boucher les trous laissés après l'enlèvement des échelas, ceci pour empêcher l'eau d'y entrer et geler en hiver.
<b>Pot</b>	La capacité du pot neuchâtelois est de 1,92 litre. C'était la mesure de base utilisée autrefois dans le vignoble pour les vins. L'Etat était chargé de vérifier les récipients utilisés. Pour ce faire, il nommait un mesureur-juré qui était détenteur des étalons officiels. Celui-ci devait procéder à l'étalonnage de tous les instruments vinaires.
<b>Poudre</b>	Synonyme de poudrette
<b>Poudrette</b>	Chapon enraciné; bouture de vigne avec ses racines; plant greffé permettant d'entamer une nouvelle plantation; ces noms de poudre et poudrette appliqués à de nouveaux plants viennent que, pour obtenir des sautelles, on place les chapons dans des trous ou des caisses pleines de sable.
<b>Pouer ou puer</b>	Tailler la vigne.
<b>Pour faire revenir le vin roux beau et blanc</b>	Faut prendre pour un tonneau de 300 pots, environ un verre d'esprit de vin rectifié, y mettre la grosseur d'une noix d'alun de Roche pilé, et le laisser 7 ou 8 jours en infusion dans une fiole bien bouchée en la remuant de temps en temps, puis le verser dans le tonneau de vin roux, il redeviendra beau blanc. Il ne faut point brasser le vin du tonneau.
<b>Pour ôter la verdeur du vin et le rendre plus agréable à boire</b>	Prends une once de brémoles des plus douces, demi-once de cannelle concassée, un peu d'écorce de citron, une cruche pesant de graine de paradis et le tout mettre en infusion dans l'esprit de vin en sorte qu'il surnage d'un pouce les matières - pendant 24 heures au soleil, ou sur le fourneau sans point agiter la fiole, puis coule l'eau de vie par un linge dans une autre fiole, ou mettras 3 à 4 onces pilées de sucre et le laisser encore infuser 2 à 3 jours au soleil ou sur le fourneau, en bien remuant cette dernière infusion en sorte que le sucre se fonde bien puis verse la fiole dans le tonneau de vin qu'il ne faut pas brasser et le laisser ainsi quelques jours avant que de le tirer.
<b>Pressoir à vis</b>	Le pressoir traditionnel dans le Pays de Neuchâtel était un pressoir de type centrale en bois. romain, à vis centrale en bois insérée dans une poutre placée au-dessus de la table et tenue par de solides montants. Généralement, ces pressoirs étaient fabriqués avec du noyer, voire du chêne. Dans certaines grandes caves, on en trouvait souvent plusieurs placés les uns à côté des autres. Ces pressoirs demandaient des frais d'entretien conséquents.
<b>Pressurée</b>	Pressée, pressurage, quantité de vendange pressurée en une fois.
<b>Provignure</b>	Provignement, provignage.
<b>Provignures ou fosses</b>	L'on creuse dans la terre à une certaine profondeur et d'une certaine largeur pour y coucher les ceps, étendre les sarments et les redresser : c'est ce qu'on appelle fosse. La profondeur des fosses doit varier suivant

	<p>la nature du terroir. Dans les fortes terres, surtout dans les endroits où il y a de l'humidité, il ne faut pas mettre le sarment plus profond en terre que 14 ou 15 pouces. Cette profondeur est pour les vignes qui n'ont pas été labourées ; dans celles qui le sont, et où la terre est soulevée, il faut faire attention et donner à proportion plus de profondeur. Si la terre est à peu près aussi bonne dans le fond que dans le haut, cette profondeur suffira mais on doit piquer ou labourer la terre au fond afin que le sarment ne soit pas couché sur un fond dur ; si au contraire la terre est mauvaise et sauvage dans le fond, il faudra faire le creux de quelques pouces plus profond, ôter cette mauvaise terre qu'on sépare pour la mettre en haut du terrain. On remplace cette terre par celle du haut, dont on met aussi un pouce ou deux et même plus sur le sarment.</p> <p>Dans les endroits où la terre est humide, il faut donner plus de profondeur à la fosse et ôter plus de terre du fond que l'on remplace par des graviers du lac, environ une petite corbeille à terre surquoy on met de la terre du haut avant que de coucher le sarment.</p>
<b>PYRALE DE LA VIGNE</b>	<p>La pyrale (<i>Sparganothis pilleriana</i>) est l'un des parasites les plus anciennement connus. Papillon d'environ 15 millimètres, cet insecte apparaît au mois de juillet ; il s'accouple et la femelle pond sur les feuilles une centaine d'œufs qui, dix jours après, éclosent et donnent naissance à de petites chenilles vertes à tête noire. Celles-ci causent peu de dégâts en automne.</p> <p>Ces chenilles passent l'hiver dans les fentes des échelas et sous l'écorce des ceps. Elles en sortent au printemps et se portent sur les bourgeons, les feuilles et les jeunes grappes dont elles se nourrissent. Elles causent ainsi de grands dégâts. Certaines années en Bourgogne, la pyrale pouvait faire perdre jusqu'au tiers de la récolte !</p> <p>Vers la fin de juin et au commencement de juillet, la chenille se transforme en chrysalide d'où sort un nouveau papillon.</p> <p>A Neuchâtel, la pyrale n'a jamais causé des dégâts appréciables.</p>
<b>Quart</b>	Quart de tour imprimé à l'axe du pressoir par le palanchon.
<b>Quarteret</b>	Chopine, mesure d'un quart de pot.
<b>Quicheux</b>	Raisin non-fendant; dure-peau; variété de raisin blanc dont le grain, sous la pression de la dent ; se vide au lieu de se fendre à cause de la consistance de la gousse.
<b>Rablage</b>	Saison où l'on bine ou reterse la vigne (fm juin).
<b>Rablet</b>	Houe à fer large pour biner la vigne utilisée pour le deuxième ou troisième labour.
<b>Rableuse</b>	Machine de viticulture pour ratisser les vignes.
<b>Rander</b>	Mesurer les gerles avec la rande, soit un bâton dûment étalonné.
<b>Randeur</b>	Homme chargé de mesurer les récipients de vendanges, d'en vérifier la mesure et d'inscrire les livraisons faites au pressoir.
<b>Rappe</b>	Grappe de raisin.
<b>Rapper .</b>	Grappiller.
<b>Rat de cave</b>	On appelle « rat de cave » le chandelier caractéristique que les vigneronns utilisaient dans leurs celliers au moment des fermentations après les

	<p>vendanges. Faire brûler une bougie leur permettait de mesurer la teneur en oxygène contenue dans ces locaux. Dès que les bougies s'éteignaient, il fallait sortir immédiatement afin d'éviter de respirer du monoxyde de carbone, gaz mortel et inodore dégagé au cours de la fermentation.</p> <p>On appelle aussi «rat de cave» le représentant de l'Etat chargé de contrôler le contenu des caves en vue des taxations.</p>
<b>Rattacher</b>	Lier de nouveau à l'échalas les sarments qui repoussé depuis la première attache. Ceci se fait généralement en juillet.
<b>Réavigner</b>	Replanter en vigne.
<b>Rebio</b>	Pousse de vigne qui vient de l'aisselle de la feuille, soit de l'intérieur du cep et qu'on enlève en <i>rebiolant</i> .
<b>Rebiolage</b>	Emondage et épamprement de la vigne, action de <i>rebioler</i> , d'ôter les <i>rebios</i> et <i>rebuts</i> .
<b>Rebioler</b>	Epamprer, couper les pousses de vignes; enlever les pousses entre les feuilles, deuxième opération de l' épamprement ; émonder les ceps des rameaux inutiles.
<b>Rebiossage</b>	Pincement; dernier épamprement.
<b>Rebiosser</b>	Pincer de nouveau; pincer soit casser le bout des sarments. Rebut Synonyme de <i>rebio</i> .
<b>Recartage</b>	Dernier ratissage de la vigne; <i>recarter</i> avec la ratissoire au début de septembre.
<b>Reçat ou ressat</b>	Repas de fête offert par le patron à son personnel pour marquer l'achèvement d'un saison, par exemple les vendanges.
<b>Reconstitution du vignoble</b>	Ensuite de la suppression de la lutte contre le phylloxéra dans le vignoble neuchâtelois décrétée par le Grand Conseil le 16 mai 1922, l'Assurance mutuelle des propriétaires a bouclé ses opérations avec l'exercice 1922. L'actif net du comptes pertes et profits a été versé dans le compte-courant de la Reconstitution du Vignoble, par Fr. 63041.70.
<b>Refossoyer</b>	Donner un second labour avec le fossoir.
<b>Relevage</b>	Accolage des sarments à l'échalas; saison où il se fait
<b>Relever</b>	Accoler les sarments à l'échalas; « On appelle relever la vigne attacher les grands jets ou sarments aux échalas et les fillettes aux jets qui sont prêts. L'on dit ordinairement qu'il faut ébourgeonner tard et relever de bonne heure » Notice vigne.
<b>Riesling x Sylvaner</b>	<p>Le <b>Riesling x Sylvaner</b>, grâce à ses arômes muscatés confère aux vins de très fins bouquets.</p> <p>Croisement attribué au professeur H. Müller de Thurgovie, ce cépage productif se caractérise par une abondante sortie de grappes. Sensible au mildiou, il est en revanche résistant aux autres maladies et parasites au moment de la floraison.</p> <p>Relativement précoce, il donne un raisin à la peau fine qui pourrit facilement par mauvais temps.</p> <p>Son vin est corsé, aromatique, développant quelques saveurs de muscat. Peu acide, il doit se boire jeune et frais. C'est le cépage blanc par excellence de la Suisse alémanique.</p>
<b>Rinçon</b>	Liquide de fin de vase.

<b>Rouge-bois</b>	Synonyme de <i>Rouge-plant</i> , « la vigne la plus grossière qu'on appelle communément ici rouge-bois, peut, sans risque, être chargée jusqu'à trois cornes de plus que la précédente (fine Loi). » J-A. Roulet.
<b>Rougeot</b>	<p>Le rougeot ou "brenner" (<i>Pseudopeziza tracheiphila</i>) est connu depuis longtemps en Suisse. Localisé dans certaines régions du vignoble, il peut dans certains cas prendre parfois un caractère épidémique.</p> <p>La présence de ce champignon se manifeste par l'apparition, sur les feuilles, de taches délimitées par les nervures et d'aspect géométrique. Sur les cépages à raisin blanc, il provoque des lésions jaunâtres entre les nervures ou sur les bords du limbe. Ces taches deviendront brunes, avec un pourtour jaune verdâtre. Sur les cépages rouges, les taches prennent une teinte rouge brunâtre, avec un pourtour rouge violacé.</p> <p>Les feuilles atteintes finissent par tomber sur le sol ; cette destruction partielle du feuillage a pour conséquence, un affaiblissement des souches, une coulure pathologique, ainsi qu'un dessèchement des grappes.</p>
<b>Rouge-plant</b>	Cépage assez peu estimé, ainsi nommé parce que ses pousses et ses « bois » sont rouge-brun.
<b>Ruiner</b>	<i>Ruiner</i> une vigne, synonyme de la taille en ruine, soit ne lui laisser ou ne lui faisant produire que des bourgeons à fruit qu'elle ne peut supporter sans s'épuiser; on obtient ainsi pendant un petit nombre d'années une forte récolte puis on arrache la vigne.
<b>Sauvignon blanc</b>	<p><b>Le Sauvignon blanc</b> donne des vins blancs aromatiques, de grande finesse, qui se caractérisent sur de grands terroirs par son arôme de fumé. Il a fait ses armes à Bordeaux et s'est répandu un peu partout dans le monde entier.</p> <p>Il ne doit pas être récolté à une maturité trop avancée, pour préserver toute sa qualité aromatique</p>
<b>Séchon</b>	Bout de sarment laissé en taillant la vigne au-dessus du ou des boutons qui doivent produire de nouvelles pousses.
<b>Seille</b>	Seau plus évasé que profond, en bois, muni de cercles, et ayant deux anses formées par le prolongement de deux douves en regard utilisé par les Vendangeurs.
<b>Semoter</b>	Fouler, piler, écraser le raisin dans la « gerle » ou dans la « brante » avec un pilon voire les pieds.
<b>Semoteur</b>	Le pileur de raisin.
<b>Seplet</b>	Brûlure qui attaque la vigne suite au gel.
<b>Serment</b>	Sarment.
<b>Séseau</b>	Fossé creusé en bas d'une vigne afin de recueillir les terres ravinées par les orages.
<b>Setier</b>	Mesure de huit pots ou quinze litres.
<b>Station d'essais viticoles d'Auvernier</b>	L'établissement connu aujourd'hui sous le nom de Station d'essais viticoles d'Auvernier, a débuté sous forme d'École de Viticulture. Par décret du Grand Conseil, du 11 novembre 1888, un enseignement viticole était organisé à Auvernier, dans des locaux mis gracieusement à la disposition de l'Etat par la Commune, et les travaux pratiques se faisaient

dans les vignes de l'Etat, des Sauneries situées à Colombier. Les tâches de l'établissement étaient l'enseignement de la lutte contre le phylloxéra, principalement par le greffage et la culture de nouvelles vignes greffées. En 1890, l'Etat de Neuchâtel agrandit le domaine par l'achat de vignes à Auvernier et en 1891, il décide de la construction du bâtiment principal et des dépendances. En 1893, on construit encore un bâtiment destiné aux laboratoires et salles de travail pratique. Dès 1892, on adjoint à l'Ecole de Viticulture ainsi créée une Station d'essais, qui dut bientôt s'occuper non seulement de l'étude des porte-greffes et de la reconstitution, mais de toutes les questions intéressant la viticulture et la vinification. En 1906, le nombre des élèves ne justifiait plus l'existence d'une école, celle-ci est supprimée et le tout est dès lors transformé en Station d'essais viticoles où l'enseignement n'est plus donné que par des cours de courtes durées au moment où ils paraissent le mieux indiqués, par des conférences et des services de renseignements.

Aujourd'hui, la Station possède un domaine d'essais d'une superficie de 6,5 ha. La vigne occupe 5,7 ha et les cultures accessoires, pieds-mères, pépinières, seigle, osiers, pyrêthre, représente 0,8 ha. En outre les bâtiments, plantages et vergers représentent 1 ha.

La Station d'essais viticoles d'Auvernier est un établissement cantonal subventionné par la Confédération. A la tête de l'établissement est un directeur. Il n'y a pas à proprement parler de divisions spéciales suivant les genres de travaux, mais le directeur organise tous les travaux qui se font dans l'établissement ; c'est lui qui ordonne tous les travaux de culture : fumures, labours, taille, ébourgeonnage, pincement, déchaussage, la reconstitution, le greffage, les pieds-mères, producteurs directs, etc... les travaux concernant la machinisation de la culture, l'économie viticole, les améliorations foncières, les travaux de bureau et de laboratoire pour essais de culture ou renseignements, puis tous les travaux de cave et de vinification, il donne les cours temporaires secondé par un chef de culture. Pour suivre à ces tâches très diverses, il a à disposition un chef de culture qui s'occupe de la culture générale, qui exécute les travaux d'essais de cultures commandés et les principaux travaux de cave ; il participe aux cours. Il s'occupe plus spécialement des ouvriers de culture ; il a sous ses ordres un sous-chef de culture et des ouvriers et ouvrières journaliers qui sont en nombre variable suivant les saisons ; les ouvriers journaliers utilisés régulièrement toute l'année sont au nombre de quatre. Le directeur a encore à disposition une demoiselle, aide de laboratoire, qui s'occupe des travaux de chimie, physico-chimie, bactériologie et photographie, puis un commis de bureau, qui est plus spécialement chargé de la comptabilité, de la correspondance, des questions commerciales, ventes du vin, de bois américains, plants greffés etc... et du travail statistique.

L'activité de la Station consiste en travaux d'essais exécutés sur grandes surfaces viticoles ou sur des quantités de vin importantes. Tous ces travaux d'essais ont en vue l'amélioration de l'économie viticole. Ces travaux ont conduit jusqu'ici à l'application de la machine viticole dans les vignes et dans l'établissement d'un plan d'aménagement du Vignoble neuchâtelois qui doit favoriser la simplification de la culture et conduire à l'application des améliorations foncières.

En œnologie également, la mise au point des procédés de vinification

	<p>neuchâteloise a secondé le commerce des vins. L'activité de la Station se manifeste encore par des cours de greffage, de taille, d'ébourgeonnage, de lutte contre les parasites, d'application de machines viticoles à traction animale ou à moteur et de vinification. Des cours spéciaux ont été donné encore pour utiliser les chômeuses et remplacer la main d'œuvre étrangère engagée jusqu'ici pour le travail saisonnier. Puis elle a fait des démonstrations publiques de l'application de machines viticoles, elle a renseigné le public par des conférences, des articles de journaux et les renseignements donnés directement. La bibliothèque de la Station est encore mise à disposition du public.</p> <p>La Station d'essais viticoles a déployé également beaucoup d'activités dans la question de la reconstitution de nos vignobles, la sélection s des cépages greffons (plant droit) la lutte contre les parasites, les fumures à appliquer. La vitalité toute spéciale du Vignoble neuchâtelois se ressent certainement beaucoup du travail exécuté par la Station.</p> <p>Charles Godet, directeur, le 21 mars 1933</p>
<b>Sur lie</b>	Vin mis en bouteille sur ses lies, c'est-à-dire sans transvasages préalables, ce qui le rend piquant et mousseux.
<b>Tailler</b>	<p>Tailler la vigne, c'est retrancher en entier tous les sarments superflus et raccourcir les autres.</p> <p>On nomme corne ce qui reste des sarments raccourcis.</p> <p>Il reste aux cornes de gros boutons et un petit quelon nommé borgne.</p> <p>La nature du plant et le terroir décide du nombre de gros boutons qu'on doit laisser.</p>
<b>Tape-seillot ou tape-seillon</b>	Boisselier, surtout boisselier ambulant qui répare à domicile le petit matériel vinaire.
<b>Técou -</b>	Sorte de raisin et de cépage; « Parmi les raisins rouges, l'espèce dite petits servagnins, té-cous, qui doit être le morillon noir ou pineau, est celle qui produit le meilleur des vins. » Junod ; synonyme ancien de pinot noir.
<b>Ténéri</b>	Tinet, perche ou fort bâton qu'on introduit dans les anses de la gerle de vendange pour que deux hommes la portent sur les épaules.
<b>Tracoulage</b>	Ecoulement du moût avant le pressurage proprement dit.
<b>Tracouler</b>	Mettre la vendange foulée, avant le pressurage, soit dans une cuve en laissant le moût s'écouler par un robinet, soit dans la « caisse » du pressoir d'où le moût coule par dessous et par un orifice à travers un filtre grossier.
<b>Tracoulon</b>	Surmoût, mère-goutte, moût de la première cuvée qui s'écoule sans pressurage.
<b>Transvasage</b>	Transvasement, soutirage; « Chez nous, le transvasage du vin blanc se fait au mois de mars. »
<b>Troillage</b>	Pressurage.
<b>Troillée</b>	« La pressée, <i>troillée</i> , ou pressurée est la quantité de vendange soumise au pressurage en une seule fois. »
<b>Troiller</b>	Pressurer
<b>Troillon</b>	Pressureur.

<b>Troû</b>	Pressoir.
<b>Urbec «</b>	L' attelabe ou urbec est un petit coléoptère de 5 à 6 millimètres de longueur, ...d'un beau vert à reflet chatoyant. L'urbec fait surtout du mal à la vigne quand arrive le moment de la ponte, en mai ou au commencement de juin. »Coulon.
<b>Vendage</b>	Débit de vin ou autres boissons.
<b>Vendange</b>	Raisin foulé ou écrasé et prêt à être mis au pressoir; « une gerle de vendange ».
<b>Vendanges autrefois ville Neuchâtel</b> <b>en de</b>	<p>Pendant les vacances d'automne, nous allions mes soeurs et moi, chez ma tante Imer à la Prise, près Colombier, et chez ma tante DuPasquier à Colombier même, et dès que les vendanges étaient ouvertes, nous étions les premiers à entrer dans les vignes après les vigneron. Nous commençons naturellement à choisir les plus belles grappes et nous mangions du raisin, plus que je n'en pourrais supporter aujourd'hui. Puis quand les gerles étaient foulées, c'est-à-dire que le raisin qu'on y avait versé était écrasé au moyen d'un pilon, nous prenions "nos pipes de noix" et allions boire le jus des raisins. Les pipes se composaient d'une grosse noix, de celles qu'on appelle "noix des Goths", au bout de laquelle on fixait un jonc pris au bord du lac, après avoir auparavant vidé la noix et pratiqué plusieurs trous dans la coquille. Heureusement pour nous, les tours se bouchaient bientôt, car les grains y entraient et n'en ressortaient qu'avec peine. Sans cet arrêt involontaire, nous nous serions peut être enivrés de jus de la grappe, si doux et si bon.</p> <p>Le soir, pour nous préserver des suites fâcheuses que pouvait avoir cet excès de boissons, on nous donnait des pommes de terre rôties que nous devions manger toutes chaudes ; nous aimions beaucoup ce remède !</p> <p>Nous aidions parfois à tourner le pressoir, et nous en avions notre profit ; car alors, on nous permettait de remplir des verres de moût qui coulait du pressoir ; ce moût était plus fort que le jus de la gerle et quand nous en avions bu deux verres, c'était assez pour la journée.</p> <p>Pendant les vendanges, chacun est gai, surtout quand la récolte est bonne ; aussi entend-on le soir, après le travail, les vendangeurs et les vendangeuses chanter de joyeuses chansons, jusqu'à ce que la cloche de 9 heures les rappelle au repos, en vue du travail du lendemain.</p> <p>(Général Bernard de Gélieu, né en 1838; AEN Journaux et Livres de raison, Tr 1038, fol 35 et suiv.)</p>
<b>Vente</b>	Prix auquel l'Etat évaluait annuellement le vin, premièrement pour que les dîmables au bénéfice d'octrois particuliers pussent s'acquitter en argent plutôt qu'en nature, deuxièmement pour donner une base aux receveurs et aux transactions des particuliers.
<b>Verjus</b>	Grappes de deuxième génération; vin acide.
<b>Vignolage</b>	Bail de vigne;« ensemble de vignes cultivées par un vigneron » ; contrat de vignolage
<b>Vignolan</b>	Vigneron..
<b>Vinoche</b>	Vin de mauvaise qualité.

<p><b>Viognier</b></p>	<p>Le viognier est un cépage anecdotique. Au niveau mondial sa production est astronomiquement dérisoire et pourtant...</p> <p>Ce cépage donne des vins blancs à corpulence généreuse et mouvance d'arômes complexes dont certains échappent à la description : poires, pêches, abricot, coing, violette, iris, acacia, musc, épices, amandes et noisettes grillées, ...</p> <p>Evanescent ou évolutif le nez d'un Château-Grillet ou d'un Condrieu de haute volée est un enchantement. Ce vin sec, donne en bouche une étonnante sensation de moelleux. Sa localisation en A.O.C. est circonscrite au Nord des Côtes du Rhône septentrionales.</p> <p>Il participe discrètement (20 % légalement, 10 % dans la pratique) à l'assemblage du Côte- Rôtie pour lui donner une pointe de violette.</p> <p>Son rendement est faible et sa production aléatoire ; seuls les vigneron sûrs d'une rentabilité à long terme l'implantent dans des vignobles en terrasses. Il lui faut des sols maigres, granites pulvérulents, micas et calcaires pauvres. Le viognier donne des vins de jouisseur, de plaisir immédiat : les Condrieux atteignent leur apogée en 2-3 ans, le confidentiel Château-Grillet, pourtant élevé de 12 à 18 mois en barriques est prêt à la dégustation quelques temps après sa mise en bouteille. Leur rareté ont fait de ces vins de viognier des vins mythiques, recherchés par l'oenophile. Avec plus ou moins de bonheur, des vigneron ardéchois, occitans, se lancent dans sa culture en recherchant des expositions privilégiées. Ailleurs, on le trouve dans quelques vignobles marginaux et parcelles expérimentales aux U.S.A..</p> <p>A Condrieu se dessine un renouveau. Des vendanges faites à l'extrême maturité conduisent à des vins dont le moelleux est conforté par des sucres résiduels. Ce type de produits étaient fréquent avant guerre.</p>
<p><b>VIRUS DU COURT-NOUE DE LA VIGNE</b></p>	<p>Répandu dans le monde entier, ce virus bien connu peut infecter toutes les espèces de vignes. Il agit à la fois sur le rendement et la longévité des ceps. Les symptômes et leur gravité varient selon les souches de virus présentes dans la plante. L'infection peut produire une destruction rapide des ceps atteints ou un dépérissement lent s'étendant sur plusieurs années.</p> <p>Les symptômes, doubles nœuds, entre-nœuds courts, bifurcations anormales, fasciations, apparaissent tant sur les sarments que sur les feuilles, les grappes ou les racines.</p> <p>Le virus du court-noué est transmis par <i>Xiphinema index</i> ou <i>Xiphinema italiae</i>.</p> <p>Un traitement des vignes infectées durant 4 à 6 semaines à une température de 37-38 degrés centigrades est suffisant pour éliminer le virus.</p>