

Quand le pinot s'appelait Pineau

les Archives de l'Etat conservent dans la série vigne et vin un curieux document que nous reproduisons in extenso ci-après. Souvent, dans les premières pages des ouvrages historiques qui ont paru au début du XIXe siècle, les auteurs consacrent quelques lignes au vignoble et à la culture de la vigne. Toutefois, leurs développements restent assez sommaires et ne permettent pas de se faire une image objective du vignoble neuchâtelois. Par exemple, il convient de mentionner les pages de Samuel de Chambrier dans « la Mairie de Neuchâtel », celles d'Alphonse de Sandoz-Rollin dans la «Description topographique du canton de Neuchâtel en 1818». Dans plusieurs ouvrages publiés par la société d'Emulation, nous retrouvons des passages consacrés au vignoble. Si cette littérature peut sembler au premier coup d'œil assez riche, tout ce qui a été publié sous diverses plumes se regroupe assez rapidement et les informations de détails restent rares.

Présentement, en offrant au lecteur ce texte inédit, je ne vais pas révolutionner les connaissances actuelles sur le vignoble neuchâtelois. Cependant, il apporte quelques renseignements supplémentaires qui ne sont pas dénués d'intérêt. Le lecteur appréciera.

Réponses à sept questions proposées sur la culture de la vigne et la façon de ses produits dans les vignobles de la Principauté de Neufchatel en Suisse

Observations générales

Le vignoble de la Principauté de Neufchâtel couvre la partie la plus basse de la pente méridionale du Mont Jura. La Ville de Neufchâtel est au centre, sa latitude est de 46°, 59', 16". Sa longitude à l'est du méridien de Paris 4°, 35', 30". La longueur du vignoble est d'environ six lieues ordinaires de France, sa largeur d'un quart à une demi-lieue: Sa direction de l'Est-Nord-Est, à l'Ouest-Sud-Ouest. Le lac de Neufchâtel est élevé de 1312 pieds de France au dessus de la mer. Les vignes ne sont cultivées qu'à une élévation de 450 pieds de France environ en remontant depuis le lac; la pente de la Montagne, la partie la plus élevée du vignoble est donc à 1762 pieds de France au dessus de la mer. Le vignoble a au Nord les Montagnes du Jura dont il occupe le pied et qui s'élèvent à la hauteur de 4000 pieds au dessus de la mer, formant entre ses diverses ramifications des grandes vallées dont l'élévation de 1000 à 2000 pieds ne permet pas la culture de la vigne. Les pentes de la montagne sont généralement couvertes de bois. Au midi les vignes sont baignées par les eaux du lac dont la longueur est de 7 lieues et la largeur de 1 à 2 lieues. Le sol du vignoble est une couche de 1 1/2 pieds à 3 pieds de France d'une terre crayeuse ou calcaire plus ou moins mélangée de cailloux roulés granitiques provenant des Alpes ou de débris calcaire tombés du Jura.

lère question: Quelles sont les espèces indigènes de ceps?

Les espèces de raisins cultivées dans les vignobles de Neufchâtel 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:

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.

b) pour le vin rouge: en Pineau noir avec de nombreuses variétés difficiles à distinguer.

—Les espèces de cépages à gros fruits noirs ou violets provenant des vignobles de la Franche-Comté, tels que le Melon noir, Pulsard, plant Meudon, etc connus à Neufchâtel sous le nom général de gros noirs ou Bourguignon, ont presque disparu des vignobles de Neufchâtel, à raison de la qualité inférieure de leur vin.

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.

Les vins blancs ou rouges de Neufchâtel 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.

2. - Quels sont les différents degrés de températures des lieux où se trouvent des vignobles ?

La température du vignoble de Neufchâtel est pour le maximum de froid une moyenne de six à sept degrés Réaumur, lorsque le froid passe 8 degrés et qu'il dure pendant plusieurs jours, beaucoup de vieux ceps gèlent. Le maximum de chaleur est de 22 à 23 degrés de la même échelle de Réaumur. Dans les années où le vin acquiert toute sa qualité, la température est ordinairement, Janvier neigeux et froid, Février pluvieux avec dégel de la terre, Mars sec et beau, Avril pluvieux et chaud, May variable sans retour du froid, Juin sec et chaud, la vigne fleurit dans la première quinzaine du mois, Juillet pluies chaudes, Aout et Septembre secs et fort chauds. Dans ces années-là, le raisin est mûr à la fin de Septembre, époque où se fait la vendange.

3. - Quels sont les vins qui se conservent le mieux ?

Les vins blancs se conservent plus longtemps que les rouges. Les uns et les autres perdraient de leur force et de leur arôme par un séjour dans des tonneaux prolongés au delà de 5 à 6 ans. Les vins faibles que produisent certaines localités demandent seuls à être bus dans l'année qui suit la récolte.

4. - Quelle est la quantité de raisin dont on fait du vin ?

Tous les raisins sans exception sont employés à faire du vin. On ne fait pas de vinaigre. Les marcs de raisins et les lies du vin sont seuls employés à la fabrication de l'eau de vie.

5. - Jusqu'à quel point l'usage de se servir du marc?

On n'a jamais employé le marc à la fabrication de l'acétate de cuivre.

6. - Quel est le droit dont la vinification est imposée ?

Il existe beaucoup de vignes affranchies de toutes impositions, d'autres doivent la dixme qui consiste en 1/11, 1/12 ou même 1/17 du produit brut, prélevé en nature au moment de la vendange, mais une fois dans la cave le vin est exempt de tous droits, et cette exemption de tout contrôle et de toute taxe permet aux propriétaires de tirer un parti avantageux de leurs vins et de récupérer par le prix plus élevé des vieux vins qu'ils ont gardés, des pertes que leur cause souvent un manque de récoltes.

7. - Les vignobles faisant partie des propriétés de l'Etat ?

Les vignes dont le Souverain est resté propriétaire sont ordinairement cultivées par des vigneronns auxquels on impose l'obligation de livrer en nature à l'époque de la vendange une moitié ou un tiers du produit brut de ces vignes. Pour la moitié ou les deux-tiers du produit que perçoit le vigneron, il doit faire tous les travaux ordinaires et extraordinaires de la Culture et toutes les fournitures d'echallats, d'engrais, etc qui peuvent être nécessaires. Le vin restant au vigneron est comme celui de toutes les autres vignes non appartenant à l'Etat, exempté de toute taxe.

* * *

Admettez qu'il n'est pas inintéressant de se plonger dans l'histoire de notre vignoble, et pas seulement pour se livrer à des comparaisons sur la façon d'orthographier les mots!

BPUN MS 1524.5

Différentes espèces de raisins trouvés à Neuchâtel

- 1.- le raisin précoce
- 2.- le morillon, alias pinau ou auvernier noir
- 3.- la ciouta
- 4.- chasselas blanc ou muscadet
- 5.- chasselas noir
- 6.- le muscat blanc alias frontignan
- 7.- le muscat noir
- 8.- la malvoisie
- 9.- le corinthe
- 10.- le sans-pépin alias Bar-sur-Aube
- 11.- le génévin, appelé à Orléans Muiscat
- 12.- Beaunée, appelé en Bourgogne servinien
- 13.- le bourguignon alias tressau
- 14.- le dams
- 15.- l'abricot
- 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, alias 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