

La Station d'essais viticoles d'Auvernier

L'établissement connu aujourd'hui sous le nom de Station d'essais viticoles d'Auvernier, a débuté sous forme d'Ecole 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, pyrèthre, 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 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 donnés 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.

La Station d'essais viticoles a déployé également beaucoup d'activités dans la question de la reconstitution de nos vignobles, la sélection 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.

Charles Godet, directeur, le 21 mars 1933

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 352m². 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.

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.

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.

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.

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.

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.

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.

Mais dans la règle générale, tous les vins sont filtrés à la mise en bouteille.

1937 : fondation de l'Association des encaveurs neuchâtelois.

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.

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 en vigueur en 1945 ; la production et l'encavement seront dorénavant contrôlés. Entre temps, par les services du laboratoire cantonal, des prélèvements des moûts de toutes les 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)

1922 l'Eudémis

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 à rendre l'arrêté suivant :

Le Conseil d'Etat

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 ;

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 ;

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 ;
Sur la proposition du département de l'Industrie et de l'Agriculture,

Arrête :

Article premier :

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 enquête, un prix normal de vendange qui puisse servir de base aux transactions entre les propriétaires et les encaveurs.

Article 2

Cette commission devra procéder à une visite générale des vignobles ; elle sera assistée dans chaque commune d'une délégation que désignera le Conseil communal

1889 vendange blanche de 35 à 40 francs la gerle ; rouge de 50 à 70

L'année 1910 est bien la plus sombre page qu'ait eu à enregistrer la viticulture neuchâteloise depuis très longtemps. Succédant à 1909 qui était déjà fort néfaste puisque la récolte moyenne n'atteignit que 65 litres par ouvrier, l'année 1910, dont la récolte fut à peu près nulle, laisse après elle d'amers souvenirs et le découragement s'est emparé de bon nombre de propriétaire.

L'humidité dont l'air était constamment saturé. A contribué à développer une terrible invasion de mildiou de la grappe, qui, en quelques jours, détruisit des espérances relativement belles. Ajoutons à cela un printemps froid, une coulure intense, les ravages de la cochylis, le manque de chaleur et de lumière, et nous aurons une idée des maux qui se sont abattus simultanément sur le vignoble

Reconstitution du vignoble

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.

La Commission de l'Assurance est devenue la Commission viticole cantonale.