

CHÂTEAU DE BOUDRY

AMBASSADEUR DU VIGNOBLE NEUCHÂTELOIS

MUSÉE & CÉNOTHÈQUE

HALL D'ENTRÉE	4
01. Mosaïque d'un symposium figurant un asarotos oikos	4
02. Amphores & bouteilles romaines	4
03. Louis Henri de Meuron (1868-1949) – Solidarité, Fraternité	5
SALLE DES CHEVALIERS	6
04. Gustave Jeanneret (1847-1927) – Les Pressureurs	6
05. Jean Lurçat (1892-1966) – Tapisserie « Les Vendanges »	6
06. Compagnie Des Vignolants Du Vignoble Neuchâtelois (Cv2n)	6
CAGE D'ESCALIER	7
07. Lucien Schwob (1895-1985) – Dessins & aquarelles	7
08. Gustave Jeanneret (1847-1927) – Premier triptyque	7
09. Gustave Jeanneret (1847-1927) – Les porteurs de gerles	8
PREMIÈRE SALLE	9
10. 2000 ans d'histoire & de tradition du vignoble	9
11. Vins & contenants	9
12. Usage de la bouteille	9
13. Chimie du vin	10
14. Art de la tonnellerie	10
15. «Charger pour Soleure!»	12
DEUXIÈME SALLE	13
16. Joseph Landerset (1853-1824) – gouaches	13
17. Pressoirs de châtenay	14
18. Frédéric-William Moritz (1783-1855) – récoltes de 1822	14
19. Porte de prison	14
20. Frédéric-William Moritz (1783-1855) – Neuchâtel depuis le Mail	14
21. Alfred Dumont (1828-1894) – la dernière gerle	15
22. Appareils de mesure & chandeliers	15
23. Manuscrits du 18 ^e siècle	15
24. Cannes de brévards	16
TOUR	17
25. Mesureur-juré & étalonnage	17

PARTIE ETHNOGRAPHIQUE	18
26. Calendrier de travail du vignoble	18
27. Arrache-échalas	18
28. Oiseau	18
29. Hotte ou osier	19
30. Taille	19
31. Corbets	19
32. Sécateurs	19
33. Banc d'âne & échalas	19
34. Labours	19
35. Char à brecets	19
36. Dîme au 18 ^e siècle	20
37. Pyrale	20
38. Oïdium, mildiou, phylloxéra & black-rot	20
39. Sulfateuses & soufreuses	20
40. Phylloxéra	20
41. Plants greffés	21
42. Vendanges	21
43. Capsuleuse	21
44. Pressoirs	21
45. Mise en bouteille-embouteillage	22
46. Lave-bouteille	22
47. Bouchonneuses	22
ESCALIERS DESCENDANTS	23
48. Léon Perrin (1886-1978) – scènes de Vendanges à la Béroche	23
49. Matériels publicitaires	23
50. Aigle noire	23
CAVEAU	24
51. Étiquettes de vin	24
52. Étiquette vintage de 1834	24
53. Plus ancienne étiquette topographique neuchâteloise	24
54. 1 ^{ère} étiquette d'Œil de perdrix	24
55. Le Neuchâtel – vin d'exportation	25
CITERNE	26
56. Ancienne citerne	26

PRESSOIR**27**

- 57. Éric De Coulon (1888-1956) – peintures décoratives de la cave neuchâteloise du comptoir suisse de Lausanne 27
- 58. Étiqueteuses 28
- 59. Pressoir du 18^e siècle 28
- 60. Tracasset 28
- 61. Alambic 28
- 62. Robinets de vase 28
- 63. Matériel de louverne 28

ŒNOTHÈQUE**29**

- 64. Estampage de bouchon 29
- 65. Édouard Jeanmaire (1847-1916)
la fête fédérale d'agriculture de Neuchâtel 29
- 66. Gustave Jeanneret (1847-1927) – troisième triptyque 29
- 67. Gustave Jeanneret (1847-1927) – deuxième triptyque 29
- 68. Grande Colombe 30
- 69. Char à brecets 30
- 70. Bouchonneuses 30
- 71. Enseignes 30
- 72. Tracouler la vendange 30
- 73. Capsuleuse électrique 30

HALL D'ENTRÉE

Avant de débiter la visite, il faut expliquer pourquoi ce musée est consacré à la vigne et au vin dans le Pays de Neuchâtel. En plongeant dans l'histoire, on peut affirmer que la vigne et le vin sont d'un usage qui remonte à plus de 2000 ans d'histoire.

En effet, la culture de la vigne date de la période de La Tène, soit l'époque où les Helvètes occupaient l'actuel territoire de la Suisse. Les Helvètes étaient de grands amateurs de vins. Après en avoir fait venir de Grèce et d'Italie, ils se mirent à cultiver des vignes. Quant aux vins qu'ils importaient du Sud, ils les transvasaient dans des tonneaux -dont on doit l'invention aux Gaulois- rejetant ainsi les amphores comme des emballages perdus.

Par la suite, tout au long du Moyen-Âge et jusqu'à l'aube du 19^e siècle, la vigne et le vin vont jouer un rôle économique prépondérant dans le Pays de Neuchâtel, devenant l'activité économique dominante pour toute la région. Cette prépondérance a été déterminante à divers niveaux: la vigne et sa culture ont forgé les mentalités; elles ont aussi marqué l'architecture vernaculaire; elles ont enfin favorisé l'essor économique apportant au passage les espèces sonnantes et trébuchantes qui faisaient défaut au Pays.

Il faut se remémorer que sur les 6 millions de litres que le vignoble neuchâtelois produisait au cours des 17^e et 18^e siècles, 4 millions étaient consommés sur place, les 2 millions restant étaient exportés en direction de la Suisse allemande (Berne, Soleure, Fribourg, Lucerne) amenant ainsi au Pays de l'argent plus que bienvenu.

Ce n'est qu'à partir de 1848 – au moment où la République a remplacé la Principauté – que les vignes, surtout celles autour de la ville de Neuchâtel, ont commencé de disparaître, cédant le pas aux constructions devenues nécessaires pour loger l'afflux de personnes s'installant dans le Pays suite à la liberté de commerce et d'industrie fraîchement octroyée aux habitants du Littoral. Avec la République, les privilèges des anciennes corporations -dont ceux de la Compagnie des Vignerons, l'une des plus importantes de la ville de Neuchâtel- furent supprimés. Comme les vignes n'étaient plus protégées, elles sont devenues des terrains à bâtir.

Le Musée de la Vigne et du Vin -tel qu'il a été conçu- présente non seulement le vignoble d'hier et celui d'aujourd'hui, mais il met aussi en parallèle les anciennes techniques et les nouvelles. Il fait ainsi un trait d'union entre un passé viticole fort riche et une actualité qui l'est toujours, même si la vigne a aujourd'hui perdu la place prépondérante qu'elle avait.

1. Mosaïque d'un symposium figurant un asarotos oikos (au sol non-balayé) art romain – est de la méditerranée – levant

Cette somptueuse mosaïque représente une scène de banquet, comprenant 9 personnages couchés sur un lit en demi-cercle appelé *stibadum* ou *sigma*. Servis par 7 serviteurs, les convives reposent tous – selon l'usage romain du *symposium* – sur leur côté gauche.

Le banquet a lieu dans le *triclinum* – salle à manger romaine – qui se caractérise par des tentures cachant les entrées et les fenêtres et la disposition des lits de banquet arrangés autour d'une table centrale. Comme l'indiquent les nombreux restes de nourriture éparpillés sur le sol et la tenue des convives décrits plus ou moins déshabillés et ivres, le repas est déjà bien avancé.

2. Amphores & bouteilles romaines

Dans la vitrine, on peut voir 3 bouteilles romaines en verre soufflé du 1^{er} au 4^e siècle (collection privée) et 2 amphores vinaires du 5^e siècle av. Jésus-Christ et du 1^{er} siècle.

Dans le pays de Neuchâtel, les archéologues n'ont pas retrouvé d'amphores intactes, uniquement quelques tessons d'amphores vinaires du côté de La Pointe du Grin, attestant ainsi l'usage de vin dans la région à l'époque romaine.

3. Louis Henri de Meuron (1868-1949) – Solidarité, Fraternité

Peint pour l'Exposition de Berne de 1925 pour le compte de la Société Cantonale Neuchâteloise des Vignerons, ce tableau présente une scène d'entraide placée au-dessus du village de Saint-Blaise. La règle voulait que lorsqu'un des membres de la Société était malade ou victime d'un accident, les autres sociétaires se chargeaient de corvée pour effectuer les travaux que les vignes du compagnon indisposé exigeaient.

On voit bien l'homme souffrant – soutenu par sa femme et son vieux père impotent – et ses collègues dans la vigne en train de manier le croc pour faire le 1^{er} labour. 2 femmes sont encore en train de placer les *échalas* en chevalée.

SALLE DES CHEVALIERS

Le nom de « Salle des Chevaliers » est une appellation moderne : cette *aula magna* était autrefois la grande salle où l'on rendait la justice.

Le Château de Boudry a une longue histoire. Construit aux 12^e et 13^e siècles à la place d'une ancienne fortification en bois, ce Château fermait à l'ouest les terres des Comtes de Neuchâtel. Agrandi jusqu'au 15^e siècle, il couvrait toute la colline, englobant dans son enceinte la Tour Marfaux qui, aujourd'hui, ferme l'esplanade au sud. Le Château comptait plusieurs tours et un imposant donjon (au fond de cette pièce, là où se trouve la cheminée).

Jusqu'au 15^e siècle, les Comtes de Neuchâtel venaient régulièrement séjourner au Château pour y manger sur place les produits de la Recette de Boudry. Par la suite, ils se retirèrent peu à peu de leur Comté et abandonnèrent le Château à des châtelains qui devaient y rendre la justice. Faute d'entretien, certains corps de bâtiments et les tours s'effondrèrent, et servirent finalement de carrière aux habitants du bourg.

Le Château devint dès lors exclusivement le siège de la justice pour la Juridiction de Boudry et une prison. Les procès qui s'y déroulèrent pendant des siècles virent de nombreux accusés – dont plusieurs sorcières – être soumis à « la question » (torture, estrapade) avant d'être condamnés soit à la peine capitale, soit à des peines de bannissement. On ne laissait guère les gens longtemps en prison car cette mesure coûtait cher.

Aujourd'hui, cette salle est utilisée pour des banquets, des repas ou des séminaires.

4. Gustave Jeanneret (1847-1927) – Les Pressureurs

Ce tableau peint en 1887 montre l'intérieur du pressoir de **La Croix-Blanche** à Cressier. Pour le peindre, **Gustave Jeanneret** a eu recours à des photographies, il a ensuite effectué quelques esquisses et une mise au carré conservée dans cette même salle.

Cette peinture – que l'on peut qualifier de naturaliste – est intéressante sur le plan ethnographique car elle illustre l'effort que les hommes devaient fournir en phase finale de pressurage : ils donnent les derniers tours au tourniquet ou au treuil.

Avec ce pressoir, on remarque un système de cliquets qui permet de remettre en arrière la poutre ou *palanche* sans avoir – comme c'était autrefois le cas – à la retirer de son support. On observe que les *marcs* (poutres) reposent directement sur les planches appelées *ivrogne* et placées à même le raisin. On voit que la cage qui contenait le raisin au début de la pressurée n'est plus là, étant devenue inutile tant leur masse est désormais compacte. Ces hommes sont en train d'extirper les dernières gouttes de jus. En face est exposée la mise au carré de ce tableau, soit l'esquisse qui a permis la transposition des études sur la grande toile.

5. Jean Lurçat (1892-1966) – Tapisserie « Les Vendanges »

Réalisée à Aubusson (~1960), cette tapisserie doit être considérée comme l'un des chefs d'œuvre de **Jean Lurçat**. En la regardant, on remarque des vendangeuses et des vendangeurs dissimulés par des ceps géants.

6. Compagnie Des Vignolants Du Vignoble Neuchâtelois (Cv2n)

Dans cette salle, on présente une vitrine et quelques tableaux représentatifs de la **Compagnie Des Vignolants Du Vignoble Neuchâtelois**. Cette confrérie bachique – fondée en 1951 – défend avec force non seulement les vins de Neuchâtel mais aussi le Château qui se veut être l'ambassade du vignoble neuchâtelois.

7. Lucien Schwob (1895-1985) – Dessins & aquarelles

Le Musée possède une importante collection des dessins et d'aquarelles de **Lucien Schwob** réalisés au cours de la 2^e Guerre Mondiale à La Béroche. Ces fines notations prises mettent en évidence de nombreux gestes et pratiques vigneronnes.

Dans la Salle des Chevaliers est exposée l'unique huile sur toile – datée d'octobre 1945 – que **Lucien Schwob** a peinte sur un thème viticole. Il y applique tous les principes qu'il a pris en compte en marchant sur les traces de **Jacques Villon**, donnant à sa composition des lignes de forces basées sur la règle d'or et l'usage du triangle.

8. Gustave Jeanneret (1847-1927) – Premier triptyque

Il convient de dire que Gustave Jeanneret est l'un des rares artistes réalistes et naturalistes à avoir choisi dans le dernier tiers du 19^e siècle la vigne pour sujet. En effet, peu d'artistes avaient à l'époque pris la vigne pour thème. Gustave Jeanneret – avec un œuvre peint vitivinicole d'une centaine de toiles – fait figure d'exception, ce qui donne à ses tableaux un intérêt pictural évident mais aussi une valeur ethnographique considérable puisqu'ils nous permettent d'observer le vignoble avant qu'il ne subisse les transformations dues à l'apparition du phylloxéra. Ainsi, ce triptyque – daté de 1889 – nous dévoile des images viticoles aujourd'hui disparues.

Aile Gauche: on y voit un vieux vigneron expliquer à un plus jeune – qui se réchauffe – l'art de la taille. En effet, durant le mois de février, on taille la vigne par temps clair. Mais ce qu'il faut avant tout relever – en regardant distinctement entre les jambes du vigneron debout – c'est la typologie même de la vigne: les ceps ne sont pas alignés, ils sont plantés n'importe comment selon une technique appelée *la foule*.

Aile de Droite: on y découvre un vigneron en train de remonter des terres avec un oiseau, outil appelé ainsi en vertu de sa forme (manche symbolisant le bec et la caisse la tête). On y aperçoit posé sur le sol un *croc* et un *fossoir* avec lequel on labourait « de la 1^{ère} les vignes. » Ce qu'il faut surtout observer, c'est la vigne elle-même: des ceps âgés côtoient des ceps plus jeunes.

Au moment de la taille, on coupait ainsi tous les *sarments* des cornes des ceps, exception faite pour quelques-uns dûment sélectionnés. En effet, durant la belle saison, les vigneronnes avaient l'habitude de marquer les plants qui étaient les plus vigoureux et les plus productifs, ceux qu'il convenait de *provigner* ou de *marcotter*. On leur laissait alors à la taille 2 ou 3 *sarments*. Courant mars, on creusait à leur base un trou (*fosse*), on y mettait un peu de fumier puis on pliait à l'intérieur le bois du plant en prenant soin de laisser ressortir les sarments. On recouvrait le tout de terre. Les *sarments* donnaient naissance à de nouveaux plants. Ainsi, les vignes produisaient sans discontinuité durant des décennies: on n'avait jamais besoin de les arracher, elles étaient sans cesse renouvelées par *provignage*. On estime que 4 à 5% des plants étaient ainsi provignés chaque année.

Scène centrale: elle présente une scène typique de vendanges en pays de neuchâtel. On y avait l'habitude de fouler directement les raisins à la vigne et ceci pour 3 raisons:

- **Économiques**: de nombreux vigneronnes vendaient directement leur vendange à la récolte. Pour pouvoir la comptabiliser, il fallait pour cela avoir des cuveaux précisément étalonnés. On parle à neuchâtel de *gerles* qui ont une capacité de 100 litres. Au début, on foulait avec un simple *pilon*, puis avec des *fouleuses* comme celle représentée sur le tableau;
- **Fiscales**: l'état retirait des vignes la dîme. Pour la percevoir, il convenait que la récolte de chaque vigne soit mise en gerle. On retirait normalement 1 *gerle* sur 11 ou 1 *gerle* sur 17. Cet impôt était loin d'être négligeable. Jusqu'au 18^e siècle, l'état retirait environ 1/3 de ses recettes de la vigne et du vin;

- **Anecdotes**: comme le vignoble neuchâtelois se trouve en zone septentrionale de culture, on profitait de fouler le raisin à la vigne pour utiliser les rayons du soleil afin de lancer le processus de la 1ère fermentation, celle qui transforme le sucre en alcool. Il n'était pas rare en effet que l'on vendangeât fort tard et que, certaines années, les raisins gèlassent dans les *gerles*. On n'avait pas – comme aujourd'hui – les moyens de chauffer les caves afin de maîtriser cette fermentation.

9. Gustave Jeanneret (1847-1927) – Les porteurs de gerles

Moins réaliste que le triptyque, ce tableau présente 2 vigneronnes en train de porter une *gerle* avec l'aide d'un *ténéri*. Ce transport se faisait pour placer les *gerles* foulées à la vigne sur le *char à brecets* puis pour décharger ce char à l'entrée du pressoir.

Il fallait coordonner ses mouvements et tenir d'une main ferme la base de la *gerle* afin d'éviter le balancement.

10. 2000 ans d'histoire & de tradition du vignoble

Existant à l'état sauvage, la vigne a permis aux Helvètes de découvrir les joies de l'ivresse. Cultivée depuis le 2^e siècle apr. J.-C., elle recouvre graduellement les coteaux du Littoral.

Attestée historiquement en 998, elle devient la principale ressource économique et financière du pays. Au Moyen-Âge, les Comtes en retirent plus du 1/3 de leurs revenus. Presque tous cultivent des ceps. L'argent afflue grâce au commerce des vins établi avec les cantons combourgeois de Berne, Soleure, Fribourg et Lucerne.

Le domaine viticole au 17^e siècle recouvre plus de 1'300 hectares. Progressivement, les grands propriétaires abandonnent la culture entre les mains de vigneron-tâcherons qu'ils surveillent par le biais de la Compagnie des Vignerons (créée en 1687), donnant naissance à une sorte de prolétariat viticole.

Au 19^e siècle, la vigne est peu à peu délaissée. L'industrialisation, l'urbanisation et l'apparition de maladies – oïdium, mildiou et surtout phylloxéra – favorisent la disparition d'un grand nombre de *parchets*.

Dans les années 1960, l'essor de la construction est tel que l'État est contraint de prendre des mesures de protections, stabilisant ainsi la superficie du vignoble à environ 600 hectares.

11. Vins & contenants

Les Grecs et les Romains employaient l'amphore. Les Gaulois ont inventé le tonneau.

Dans nos régions, l'usage de la bouteille ne s'est généralisé qu'à partir du 18^e siècle, voire du 19^e lorsque le vigneron jugeait son vin digne d'être conservé plusieurs années.

Actuellement, boîtes de conserve, Vinobox, tétra briks tentent de rivaliser avec le verre qui, pourtant, reste la matière la plus apte à conserver les vins.

Après avoir utilisé dans un 1^{er} temps des chevilles en bois entourées d'étoupe pour obturer les bouteilles, on a fabriqué des bouchons en liège. Aujourd'hui, faute de matière première, on recourt de plus en plus à des bouchons synthétiques, en verre ou simplement à des capsules métalliques.

Au gré des siècles, il est inimaginable de comptabiliser le nombre de tonneaux, de barriques ou de bossettes qui ont quitté le rivage neuchâtelois pour des destinations diverses. Au 18^e siècle déjà, les vins de Neuchâtel partaient pour l'Afrique du Sud et les Amériques.

12. Usage de la bouteille

La bouteille est aujourd'hui le conditionnement par excellence du vin. Son usage ne s'est pourtant généralisé qu'au dernier tiers du 19^e siècle.

Avant, on ne réservait l'usage de la bouteille qu'aux vins que l'on jugeait dignes d'être vieillis. Concrètement, cela signifie que l'on ne mettait en bouteilles dans le Pays de Neuchâtel que tous les 3 ou 4 ans. En effet, la qualité des vins fluctuait d'année en année, mettre du vin en bouteilles permettait ainsi de spéculer sur les prix et de vendre plus cher certains millésimes côtés.

Toutefois, la mise en bouteilles n'était pas une opération aussi simple que l'on veut bien le croire. Ceci pour 3 raisons :

- **Les bouteilles elles-mêmes coûtaient cher.** Elles étaient faites main et leur forme et leur contenance variaient de l'une à l'autre. Il en allait de même pour leur goulot ;
- **Le prix des bouchons** (qui venaient d'Espagne) **variait d'année en année en fonction du marché.** Avant l'usage du liège, on fermait les bouteilles avec un morceau de bois entouré d'étoupe que l'on recouvrait de goudron (~cire) ;
- **On ne maîtrisait pas totalement l'art de la vinification,** il était fréquent qu'avec une mise en bouteilles faite à un mauvais moment, on encourt le risque de voir se développer des fermentations malvenues dans les bouteilles elles-mêmes, faisant ainsi exploser en cave un grand nombre d'entre elles. Il faut dire que les anciennes bouteilles n'avaient pas des parois d'épaisseur uniforme et la moindre différence de pression les faisait ainsi éclater.

Au 18^e siècle, une tentative de cave commerciale (La Rochette) eut recours aux bouteilles pour tenter des plus-values. Au 19^e siècle, la commercialisation de vins mousseux entraîna des achats massifs de bouteilles en provenance des verreries de Saint-Prex (Vaud) ou de La Vieille Loye (Franche-Comté). Les verreries du Doubs – comme celle de Blanche-Roche qui a commercialisé des bouteilles en verre bleuté – ont disparu au début du 20^e siècle.

Par son caractère carbonique naturel, le vin de Neuchâtel avait besoin d'une bouteille solide pour éviter qu'elle n'explode lors de fermentations tardives. Pour ce faire, les vigneron eurent recours à des bouteilles en verre épais renforcées par une bague autour du goulot et par une base fortement concave (le cul). La bouteille neuchâteloise a de fortes analogies avec celle de Bourgogne, témoignant ainsi d'une parenté certaine.

Après des années de banalisation, les vigneron neuchâtelois utilisent à nouveau un modèle propre au Pays que quelques verreries coulent expressément à leur intention. Aujourd'hui, les nécessités du marketing font que les encaveurs emploient une grande variété de bouteilles en fonction des vins qu'ils commercialisent.

Dans les vitrines sont exposés des exemplaires allant du 17^e au 20^e siècle.

13. Chimie du vin

Avec le temps, les techniques d'analyse se sont perfectionnées. Des 1^{ers} essais datant du 19^e siècle à la maîtrise actuelle de la chimie du vin, que d'étapes ont été franchies. Sont ici exposés les principaux appareils utilisés dans les analyses des vins.

14. Art de la tonnellerie

Pour illustrer l'art de la tonnellerie, nous avons sélectionné les principaux outils utiles à la fabrication de tonneaux et de tonnelets. Il faut néanmoins savoir que jusqu'à la fin du 18^e siècle, les tonneliers ne fabriquaient que des tonneaux ronds car leur fabrication ne nécessitait qu'une seule forme de *douve*. Avec l'essor de leur art, ils se mirent ensuite à construire des tonneaux ovales, plus résistants et occupant mieux l'espace des caves, surtout en hauteur.

Dans le Pays de Neuchâtel, l'usage était d'élever les vins dans de grands foudres : les plus grands connus pouvaient contenir jusqu'à 20'000 litres de vins. En revanche, pour commercialiser les vins, on les transvasait dans de plus petites barriques. Sur les 6 millions de litres que produisait annuellement le vignoble, les $\frac{2}{3}$ étaient consommé sur place, le $\frac{1}{3}$ restant était exporté en direction des cantons combourgeois de Lucerne, Fribourg, Berne et Soleure.

Il convient aussi d'observer les plans de tonneaux qui témoignent de la perte de l'empirisme. Pour la construction d'une barrique ou d'un tonneau, les opérations suivantes interviennent : il s'agit de déterminer au préalable la capacité du tonneau à construire. Pour ce faire, il existe plusieurs formules de calcul basées sur le principe de la mesure de capacité d'un cylindre. Cette opération est nécessaire pour connaître la grandeur des *douves* et des *fonds* à façonner. Ces pièces de bois – généralement en chêne ou, pour notre région, en sapin – forment les éléments essentiels de la barrique, et leur confection exige toute une série d'interventions où l'adresse, le coup d'œil

et la mesure de l'exécutant sont primordiaux. Les *douves* sont taillées dans des *merrains* (bois fendu à la main dans le sens de la maille du bois).

Après un temps de séchage, les *douelles* sont traitées par le tonnelier qui leur donne leur forme définitive. Il les met à la dimension souhaitée car toutes les *douelles* doivent rigoureusement avoir la même longueur. Il les place ensuite sur un bâti en bois pour les parer et les vider. Avec une *plane à 2 mains*, le tonnelier leur donne l'arrondi souhaité. Il évide aussi l'intérieur pour faciliter le cintrage. Il faut ensuite procéder au *fléchage* afin que la *douelle* soit plus large en son milieu qu'en ses extrémités. Ceci permet de donner la forme ventrue au fût. Toutes ces opérations se font généralement à l'œil et au doigté.

Avant de commencer l'assemblage, le tonnelier doit – pour éviter toutes les fuites – passer la *douelle* sur la *colombe* afin de donner le pointu nécessaire et de déterminer avec précision la pente des joints en fonction du diamètre du fût.

La *douve de bonde* (celle qui aura le *trou de bonde*) est choisie large, d'épaisseur régulière et d'un bois dur et nerveux pour résister aux coups de maillet. Les *douelles* sont placées debout les unes sur les autres, appuyées sur une autre *douelle* inclinée qui sert d'appui. Elles sont ensuite rassemblées les unes à côté des autres à l'intérieur d'un cercle de moule. D'autres cercles sont alors placés et serrés sur la 1^{ère} ébauche.

Pour faciliter le cintrage du bois, le bois doit être chauffé. On place une chaufferette garnie de copeaux et de charbon à l'intérieur du fût. La chaleur assouplit lentement le bois qui est constamment mouillé tant à l'intérieur qu'à l'extérieur. Le *câble de cabestan* placé autour du fût est alors progressivement serré dans le but de rapprocher les bases des *douelles*. Dès que celles-ci sont jointives, le tonnelier place des cercles avec l'aide de *chasses*, tout en prenant soin d'ajuster les *douelles* pour que celles-ci soient toujours bien alignées.

Le *rognage* consiste à préparer les 2 bases du fût pour y placer les *fonds*. On procède d'abord à l'*écabossage*. À grands coups d'asse, le tonnelier taille l'extrémité des *douelles* en biseau pour réaliser un *chanfrein*. Quelques coups de *rabots* sur l'extrémité des *douelles* permettent de les égaliser afin de tracer le *jable* où vient se loger le *fond*. Il faut ensuite creuser le *pas d'asse*, pour rendre l'intérieur du fût concave et régulier afin d'en assurer la solidité. La confection du *jable* se fait avec la *ruelle* ou le *jabloir*. Un *fond* est composé de 7 à 9 pièces qui portent des noms différents. Celles du centre (de 3 à 5) sont les pièces maîtresses; viennent ensuite les *aisseliers* (un de chaque côté des maîtresses pièces) et finalement les châteaux qui forment les extrémités des *fonds*. Les *fonds* doivent être légèrement creux pour assurer l'étanchéité.

Pour assembler les différentes pièces, le tonnelier place entre elles des *goujons* dont les trous sont percés avec une mèche. Pour assurer une étanchéité parfaite, les moindres défauts sont calfatés avec des *joncs*. Avec l'aide de *compas*, le tonnelier trace après la circonférence, coupée ensuite avec une *scie à chantourner*. L'ensemble est alors régularisé avec des *rabots de fonds*. Il convient finalement de procéder au *taillage* pour donner au bord une forme de biseau. Il s'agit de la mise en place des *fonds*. On enduit tout d'abord le *jable* avec une pâte légère faite à base de farine. On retire ensuite les cercles de la 1^{ère} base et on place le fond à l'intérieur du fût. En renversant celui-ci, on introduit le *fond* dans le *jable* en s'aidant d'un *maillet* ou d'un *marteau*. On replace ensuite les cercles. Pour foncer la 2^e extrémité du fût, on utilise alors un *tire-fond* pour tirer le *fond* dans le *jable*. Ce travail consiste à remplacer les cercles de moulage par des cercles définitifs.

Finalement, le fût doit être raboté au *bouge* afin d'égaliser toute la surface du bois. Les *chanfreins* et les *fonds* sont aussi *guistrés* et polis. Il faut encore vérifier que les cercles sont bien mis en place. Le travail peut alors être signé, en principe sur les *fonds* en haut de la pièce maîtresse. Dès lors, le *trou de bonde* peut être foré et un essai d'étanchéité est accompli (Jean Taransaud, *Le livre de la tonnellerie*, La Roue à Livres Diffusion, Paris, 1976).

Outils du tonnelier :

Clé de gabarit : petite pièce en bois qui sert à contrôler l'arrondi des *douelles* ou des

Douves afin qu'il corresponde à la circonférence de la barrique en cours de fabrication

Asse de rognage : sorte d'*herminette* arrondie, très large, à manche court. Elle sert à faire le *rognage* de la barrique (*chanfrein* et *pas d'asse*)

Herminette : outil du tonnelier ou du foudrier appelée aussi *asse de rabattage*

Chasse : marteau typique de tonnelier

Compas : le tonnelier les utilise pour tracer la circonférence des *fonds*

Doloire : hache typique du tonnelier utilisée pour la préparation du dessus des *douelles* ou *douves*

Guistre : grattoir du tonnelier

Jabloir : outil ressemblant à un *trusquin*

Plane : couteau à 2 manches servant à parer les *douelles*, tailler les *fonds*, préparer les *chevilles* et les *barres*

Tire-fond : outil de tonnelier servant à accrocher le *bord du fond* alors qu'il est déjà dans la barrique et à le remonter jusque dans le *jable*

Jonc pour jointage : utilisé par le tonnelier – après l'avoir fendu en 2 – pour compenser les défauts de jointage et assurer l'étanchéité absolue des *fonds*

Barroir : tige en fer avec poignée, munie à son extrémité d'une vrille ou d'une mèche avec laquelle le tonnelier fait des trous pour y loger des *chevilles*

15. « Charger pour Soleure ! »

Soleure et son hôpital étaient parmi les plus grands clients des vins de Neuchâtel. Les bateliers qui transportaient les tonneaux sur lac et rivière y arrivaient souvent dans un état d'ivresse avancé. On disait alors qu'ils avaient « chargé pour Soleure ! »

Cette expression idiomatique locale – encore attestée aujourd'hui – n'a pas fait que des heureux. En effet, ces ivresses ont causé des naufrages, des morts et des réclamations de toutes sortes à tel point qu'au 16^e siècle déjà, Leurs Excellences de Soleure se sont plaintes auprès de leur homologue neuchâtelois afin de faire cesser ces ivresses.

Le Conseil d'État se résolut à édicter une formule de serment que les bateliers devaient prononcer. Ils juraient de boire dans les tonneaux avec un fêtu de paille dont la longueur était réglementée, mais surtout de ne plus remplacer le vin bu par l'eau de la rivière à l'approche de Soleure. Une question de qualité !

DEUXIÈME SALLE

Il convient tout d'abord rappeler que cette pièce est constituée de 2 anciennes cellules. En effet, le Château de Boudry a servi durant des siècles de lieu de détention. Toutefois, lors de son retour à l'État en 1821 et après avoir été propriété de la Ville de Boudry à partir de 1752, les ministres prussiens exigèrent du Conseil d'État que des améliorations soient apportées aux locaux de détention. À leurs yeux, il devenait urgent de supprimer les culs-de-basse-fosse et les cages en bois qui servaient de prison. À Boudry, on enfermait les gens au fond de la tour d'angle dans un endroit appelé « croton » ou dans l'enfoncement du mur du caveau, lieu-dit « La Fromagère ».

Ils exigèrent que des cellules plus convenables soient aménagées si bien que 2 cellules furent établies dans cette salle. Par les fenêtres, on remarque les barreaux qui existent encore. Le reste de plafond – dit à l'italienne – date de cet aménagement. Pour accéder à ces cellules, on empruntait une galerie placée derrière le restant du mur. Quant à la porte de cellule visible ici, elle a été remise à son emplacement d'origine lors du réaménagement du musée en 1989.

16. Joseph Landerset (1753-1824) – gouaches

Cressier en 1808 – Vue depuis l'Est

En observant bien la vue prise depuis l'est, on remarque que le village est relativement compact afin de préserver au maximum les terres agricoles et viticoles : les vignes occupent le coteau, quelques champs cultivés s'étalent dans la plaine, des pacages près de La Thielle étaient utilisés l'hiver pour le bétail et l'été en estivage.

Ce qu'il faut particulièrement relever, c'est la présence de nombreux arbres fruitiers dans les vignes. Ceux-ci appartenaient à de petits propriétaires qui n'hésitaient pas à planter des pommiers, des poiriers, voire des noyers bien que sous ceux-ci, il ne pousse pas grand-chose. Rappelons que l'huile de noix était l'huile primordiale.

On sait aussi qu'entre les ceps – qui étaient très serrés puisque l'on pouvait en compter jusqu'à 800 à 1'000 par ouvrier neuchâtelois de 352 m² (aujourd'hui sur une même surface, on en dénombre entre 180 et 200) – on pouvait aussi trouver des plantations de légumes (choux, raves, navets). Les vignes étaient souvent de véritables jardins potagers. Ces pratiques potagères et arboricoles étaient clairement interdites aux vigneronnes qui travaillaient pour des familles aristocratiques, comme on peut le voir ici avec ces 3 vignes exemptes d'arbres appartenant à des familles patriennes bernoises.

Sur cette vue, on relève que le Château de Thielle était encore en terre neuchâteloise. Il ne devint bernois que lors de la 1^{ère} correction des eaux du Jura, laquelle permit d'ailleurs à la fin du 19^e siècle l'abaissement des eaux des lacs d'environ 2.70 m et l'assèchement des Grands-Marais, donnant ainsi des hectares supplémentaires à l'agriculture.

Cressier en 1808 – Vue depuis l'Ouest

Prise du chemin qui mène à l'Église Saint-Martin, cette gouache pose un regard précis sur le village, la cingle de La Thielle (sur laquelle une grande barque à fond plat navigue), l'Île Saint Jean, Cerlier et le Jolimont. Sur le Lac de Biemme, l'Île Saint-Pierre est encore une île au-devant de laquelle l'artiste a placé la petite terre sur laquelle **Jean-Jacques Rousseau** avait tenté d'acclimater des lapins.

On remarque aussi le Bourg du Landeron qui émerge au milieu des terres marécageuses et fait pendant au Bourg de La Neuveville, rappelant ainsi les rivalités qui ont opposé le Prince évêque de Bâle au Comte de Neuchâtel.

Sur le coteau, on aperçoit bien la propriété de Bellevue (bâtie par **Pierre-Alexandre Dupeyrou**), la chapelle de Combe et du Schlossberg au-dessus de La Neuveville. On observe aussi le clocher de l'église de Nugerol qui a brûlé en 1824. Du point de vue viticole, il faut être attentif aux arbres fruitiers qui poussaient au milieu des *parchets*.

17. Pressoirs de châtenay

Ce petit sépia présente un pressoir traditionnel à vis centrale tel qu'il en existait dans la majorité des grandes caves où l'on vinifiait. Entièrement en bois et la plupart du temps en noyer, ces pressoirs exigeaient de constants entretiens. Avant les vendanges, ils devaient être entièrement démontés pour être nettoyés. On remplaçait ensuite les poutres de la table en les jointoyant avec de la poix pour des questions d'étanchéité. La vis devait être bien graissée afin de tourner aisément dans son écrou de bois.

Pour mener à bien une pressurée complète avec un tel instrument, il fallait être entre 4 et 6 hommes et compter 6 et 8 heures! Ici, la pressée se termine, les hommes débitent le marc en morceaux à l'aide d'un *coupe-marc*.

18. Frédéric-William Moritz (1783-1855) – récoltes de 1822

Cette gravure de **Frédéric-William Moritz** présente une scène de vendanges croquée entre l'Hôtel de Ville et l'actuel Hôtel communal à Neuchâtel. Prise depuis le nord, elle s'ouvre sur le Bassin et la presqu'île de la Salle.

Au 1^{er} plan sur la droite émerge le soubassement appareillé de l'Hôtel de Ville, suivi par le bâtiment du Concert (Théâtre) bordé côté rue par des arbres – les restes d'une allée plantée antérieurement à la construction de l'Hôtel de Ville – et une rangée de bornes en roc du Jura.

De l'autre côté se dresse l'Hôtel communal (immeuble de la Chambre de Charité) construit entre 1724 et 1729. La 1^{ère} affectation des locaux remonte à 1732. En 1876, l'administration communale s'y installe. À l'origine, ce bâtiment avait un jardin au nord et des murs le séparaient de la rue comme on peut encore le voir sur la vue de Moritz. La porte ouverte dans ce mur laisse entrevoir un pressoir. Sur la rive du lac, l'artiste a figuré le bassin avec une grande barque à la voile typique, ainsi que les peupliers et les divers bâtiments qui se dressaient sur la presqu'île de la Salle.

19. Porte de prison

Ferrier Rodolphe Innocente 1869 Le 14 Octobre

Histoire De Ferrier Auguste Rodol | Phe Gypsieur Pientre En Batiment | Détenus Aux Chataux De Boudry | Pour Avoir Voler Du Vin | Avec Jaques Realini Tous | Deux Ouvrier Gypseur Et | Pientre Batiment | On N A Fait Jours | De Prevension Avent Le | Jugement Jugé A 60 | Jours Pour Avoir Bu 3 | Bouteilles

Ainsi, pour avoir volé et bu l'équivalent de 3 litres de vin, ledit Ferrier a – avant jugement – fait 60 jours de prison en prévention!

Rappelons qu'au 18^e siècle, on encourait pour un vol similaire, soit la peine de mort, soit une peine de bannissement. Du reste, **Jean Valjean**, dans « les Misérables » fut condamné à 15 ans de bagne pour le vol d'un pain!

20. Frédéric-William Moritz (1783-1855) – Neuchâtel depuis le Mail

Cette aquarelle – signée et datée en bas à gauche sur le banc – présente une idyllique scène de vendanges. Un *brandard* portant une *brande* pleine de raisins rouges franchit la porte d'une vigne dans laquelle s'activent des vendangeuses. De chaque côté de la porte, le sommet du mur est hérissé de tessons de bouteilles pour préserver le parchet de visiteurs indésirables.

Un vendangeur échange quelques mots avec une femme. Un autre foule le raisin dans une *gerle* avec un *pilon*. 2 hommes chargent un char à brecet en transportant des *gerles* pleines à l'aide d'un ténéri. Le charretier semble partager une agape impromptue avec 2 femmes assises sur l'un des bancs placés au pied des chênes. À côté d'elles, un panier d'osier contient 2 bouteilles et 1 miche de pain. Le temps est magnifique et tout semble respirer la quiétude.

21. Alfred Dumont (1828-1894) – la dernière gerle

Cette encre évoque la tradition de la dernière *gerle* qui voulait que celle-ci soit amenée au pressoir en cortège où musique et danse incitaient les vendangeurs à la fête. Si tous les Neuchâtelois connaissent la Fête des Vendanges, son cortège et ses mœurs bachiques, mais presque tous ont oublié la tradition de la dernière *gerle*.

La récolte enfin achevée, tous les vendangeurs se réunissaient autour du dernier *char à brecets* et accompagnaient le charroi jusqu'au pressoir en une farandole bruyante et spontanée. Suivant le *char à brecets* où se reposent un vieux vendangeur, une mère, son enfant et un autre vigneron attentif à l'équilibre du tonneau millésimé 1884 sur lequel trône – tel un Bacchus – un jeune garçon une coupe à la main, le cortège des vendangeurs danse au son d'un bandonéon. Le *brandard* marque le rythme avec son *pilon*, arborant fièrement une belle grappe de raisin, symbole d'une récolte bienvenue. Les vendangeuses sautillent d'allégresse, leur *seillon* sous le bras.

22. Appareils de mesure & chandeliers

Dans cette vitrine murale, on présente quelques anciennes mesures neuchâteloises. À titre d'exemple, le pot de Neuchâtel avait une capacité de 1.92 litre.

On remarque aussi l'assortiment de mesures qui appartenait au *mesureur-juré*. Cet officier de l'État avait pour tâches – en plus de jauger tous les tonneaux et les foudres – de passer dans toutes les auberges et les cabarets du Pays 4 fois l'an pour vérifier les mesures utilisées par les pintiers. Il avait ainsi passablement de travail puisqu'au début du 19^e siècle, on dénombrait 1 établissement pour 50 habitants!

Rappelons que chaque propriétaire de vigne pouvait ouvrir son cabaret en prêtant un simple serment et en suspendant une branche de sapin devant sa porte. Au début du 19^e siècle, on dénombrait en ville de Neuchâtel plus de 11 pintes à la Rue Fleury!

On appelle *rat de cave* le chandelier caractéristique que les vigneronns utilisaient dans leurs celliers au moment des fermentations après les 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 immédiatement sortir afin d'éviter de respirer du monoxyde de carbone, gaz mortel et inodore dégagé au cours de la fermentation.

On appelle aussi *rat de cave* le représentant de l'État chargé de contrôler le contenu des caves en vue des taxations.

23. Manuscrits du 18^e siècle

Un manuscrit du dernier tiers du 18^e siècle rédigé par un habitant d'Auvernier est le plus ancien traité sur la vigne conservé en terre neuchâteloise. Sa lecture est intéressante à plus d'un titre car elle permet de comprendre quelles étaient les techniques de culture en usage à l'époque et comment il était envisageable de les améliorer. Ceci montre que l'auteur anonyme de ce traité était au courant des textes des physiocrates et qu'il cherchait tous les moyens possibles pour améliorer la culture de la vigne.

2 autres manuscrits permettent de connaître le rendement du vignoble au 18^e et 19^e siècle du côté de Cressier. Ces livres furent tenus par **César D'ivernois** (receveur de la dîme pour Cressier). Leur rigueur et leur précision permettent d'estimer le rendement viticole de ces époques, montrant que les vigneronns d'alors avaient tendance à privilégier la production au détriment de la qualité. Du reste, la plupart d'entre eux étaient payés à la quantité.

La notion de qualité de la vendange n'a été prise en compte dans le vignoble neuchâtelois qu'après la 2^e Guerre mondiale!

24. Cannes de brévards

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.

À Neuchâtel, les 2 *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.

25. Mesureur-juré & étalonnage

L'État 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. Cela allait du pot et de ses dérivés, aux *gerles* et aux tonneaux. Il avait à sa disposition toute une série d'instruments dûment étalonnés et des marques à feu pour authentifier son travail.

26. Calendrier de travail du vignoble

Taille : en février, les vigneronns allaient « puer à la vigne » ;

1^{er} labour ou fossurage du croc : au retour du printemps ;

Échalassement au piochard : effectuer juste après les *provignages* mais avant le 15 juin ;

Binage : quand le hêtre verdit au sommet du jura, soit le second labour avec le *rablet* ;

Ébourgeonnement : retrancher les jets superflus, soit une sorte d'effeuillage ;

Relevage ou attache : assujettir le cep à l'*échalas* avec de la paille de seigle ;

Rebinage ou fossurage de la 3^e : un léger labour au début de juillet ;

Sarclage & effeuillage léger : travail facultatif de fin juillet.

Avec **août**, le vigneron-tâcheron rendait les clés des vignes au propriétaire car son travail était achevé. Dès lors, la nature seule menait à terme la maturité du raisin.

Avec **septembre**, pour protéger les vignes des maraudeurs ou de vendanges avant la *levée du ban*, des *brévards* (gardes-vignes) étaient engagés. Ils restaient en fonction jusqu'au début des vendanges, ces dernières se déroulaient ensuite selon un ordre prescrit par les autorités.

Toutes les saisons que les vigneronns devaient accomplir étaient fixées par les Conseils. Le crieur-public les annonçait le dimanche à la sortie du culte. Ceux qui ne respectaient pas ces prescriptions encouraient des amendes, des peines de prison et, dans les cas graves – par exemple pour les vigneronns étrangers – le bannissement du pays !

Tout change au 19^e siècle avec l'apparition de nouvelles maladies, notamment avec l'attaque du phylloxéra qui entraîna la suppression du *provignage* et l'emploi de plants greffés.

Avec la reconstitution du vignoble, les vignes perdent leur aspect serré, pêle-mêle où les plants de blanc côtoyaient ceux de rouge et prennent désormais l'aspect que nous leur connaissons aujourd'hui (ordonnées, alignées et permettant l'usage des charrues et de la mécanisation).

27. Arrache-échalas

L'*arrache-échalas* est un petit outil composé d'un manche en bois et d'un fer plié en forme de « S ». Il facilitait l'extirpation des *échalas* après vendanges. Dans le Pays de Neuchâtel, on retirait systématiquement tous les *échalas* que 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.

28. Oiseau

Après les ravines, le vigneronn opérait des portages de terre. Il employait alors un objet en bois aux longs manches qu'il portait sur ses épaules. De profil, cet outil ressemblait à une tête d'oiseau.

Le *piochard à manche court* est un outil formé d'un fer à lame oblongue et retourné sur le manche. Il permettait aux vigneronns de buter les ceps avant l'hiver 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 *échalas*, ceci pour empêcher l'eau d'y entrer et geler en hiver.

29. Hotte ou osier

Produite artisanalement, la hotte en épicéa ou en 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 indispensable à la culture, leur casse-croûte compris.

Dans l'imagerie traditionnelle, le vigneron porte habituellement une hotte sur le dos.

30. Taille

Tailler la vigne, c'est retrancher en entier tous les *sarments* superflus et raccourcir les autres. On nomme *corne* ce qui reste des *sarments* raccourcis. Il reste aux *cornes* de gros boutons et un petit, que l'on nomme *borgne*.

La nature du plant et le terroir décide du nombre de gros boutons que l'on doit laisser. Maintenu au repos après la vendange, *déséchalassée*, la vigne est taillée courant février, autrefois avec un *corbet*, aujourd'hui avec un *sécateur*. De la taille va dépendre la prochaine récolte.

31. Corbets

Ce sont de petites *serpettes* avec des lames en forme de croissant utilisées pour tailler et vendanger les vignes.

Suite à de nombreuses rixes survenues dans des cabarets, il était interdit aux vignerons qui ne se rendaient pas expressément à la vigne ou qui allait au culte d'avoir leur *corbet* avec eux.

32. Sécateurs

Dès la 2^e moitié du 19^e siècle, ces outils ont progressivement remplacés les *corbets*. L'ensemble présenté montre l'évolution de cet outil jusqu'au modèle pneumatique d'aujourd'hui.

33. Banc d'âne & échalas

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 *échalas* (~tuteurs) durant l'hiver.

Usuellement, on piquait en terre les *échalas* après le 1^{er} labour. Il faut pour un ouvrier de vigne de 352 m² – dont les ceps sont plantés à 1.5 pied les uns des autres – entre 700 et 800 *échalas*.

Après les vendanges, on doit *déchalasser* les vignes et mettre les *échalas en chevalée* à même la terre. Les bons *échalas* sont ceux de quartier : ils sont faits de bois de fente de chêne, et mesurent de 3 et 15 pieds.

34. Labours

3 labours étaient nécessaires. Le 1^{er} fait dans courant de mars était le plus important. Avec le *croc à 2 ou 3 berles*, on retournait la terre sur plus de 20 cm. Les 2 autres empêchaient que les plantes tapissent le sol. La fierté du vigneron résidait dans un *parchet* vierge de toutes mauvaises herbes.

Le croc : houe ou pioche à droit dents dites *berles*, employé pour le 1^{er} labour de la vigne. Par rapport au *fossoir*, le *croc* a des dents plus larges et moins longues.

Le fossoir : pioche, grande houe à 2 pointes ou *berles* employée pour le 1^{er} labour.

Le rablet : houe à fer large pour *biner* la vigne utilisée pour le 2^e ou le 3^e labour.

35. Char à brecets

Char traditionnel de vendanges sur lequel il était possible de placer 6 et 12 *gerles*. Le *brecet à vendange* a des rainures pour retenir les *gerles*. Ici, il s'agit d'un petit modèle.

36. Dîme au 18^e siècle

Dans le pays de Neuchâtel, la dîme se prélevait normalement en nature en temps de Vendanges à raison d'1 *gerle* sur 11 ou – pour certains quartiers – 1 *gerle* sur 17.

Pour d'autres régions, on récoltait la dîme à la conscience. Là, les dîmeurs se faisaient payer en argent en vertu de déclarations solennelles. Pour prélever leur dû, les dîmeurs avaient à disposition des récipients particuliers qui leur permettaient de prendre la quote-part dévolue à l'impôt, tel celui présenté.

37. Pyrale

La pyrale (*Sparganothis pilleriana*) est l'un des parasites les plus anciennement connus. Papillon d'environ 15 mm, cet insecte apparaît au mois de juillet, il s'accouple et la femelle pond sur les feuilles une centaine d'œufs qui – 10 jours après – éclosent et donnent naissance à de petites chenilles vertes à tête noire. Celles-ci causent peu de dégâts en automne.

Ces chenilles passent l'hiver dans les fentes des *échalas* 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. Entre fin juin et début de juillet, la chenille se transforme en chrysalide d'où sort un nouveau papillon.

Certaines années en Bourgogne, la pyrale pouvait faire perdre jusqu'à $\frac{1}{3}$ de la récolte. À Neuchâtel, la pyrale n'a jamais causé des dégâts appréciables. Pour compter les insectes, on a inventé des pièges qui permettaient de les dénombrer.

38. Oïdium, mildiou, phylloxéra & black-rot

Le 19^e siècle est synonyme de fléaux pour la vigne : oïdium, mildiou, phylloxéra et black-rot vont bouleverser la culture traditionnelle.

Les 2 premiers ont nécessité des *soufrages* et des *sulfatages*, et ont conduit à l'invention de soufreuses et de *sulfateuses* qui – de manuelles à l'origine – sont aujourd'hui à pression, à moteur, voire adaptées à l'hélicoptère.

Quant au phylloxéra, après de piètres tentatives de lutte par divers moyens chimiques, il a nécessité le renouvellement complet des vignobles d'Europe et l'abandon des techniques du *provignage* ou du *marcottage* au profit de poudrettes, de jeunes plants indigènes greffés sur des porte-greffes d'origine américaine résistant aux piqûres du puceron.

39. Sulfateuses & soufreuses

Avec l'apparition de nouveaux fléaux (oïdium, mildiou), il a fallu inventer toute une série de *sulfateuses* et de *soufreuses*. Des 1^{ers} modèles en bois à ceux en cuivre et en laiton, que de perfectionnements ont été réalisés. Aujourd'hui, on recourt à des machines à moteur, voire à l'utilisation de l'hélicoptère.

40. Phylloxéra

Importé d'Amérique, le phylloxéra (*Phylloxera vastatrix*) a été découvert pour la 1^{ère} fois en France en 1863. La présence du terrible ravageur ne fut constaté dans le canton de Neuchâtel qu'en 1877, des mesures énergiques préventives retardèrent l'invasion phylloxérique.

Le développement du phylloxéra 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 ont 2 grandeurs différentes : les petits donnent naissance à des mâles, les gros à des femelles.

Au bout de peu de temps, ils éclosent et conçoivent une nouvelle génération de pucerons non pourvus d'ailes dans lesquels se trouvent des mâles et des femelles : ce sont les sexués. Ces petits pucerons – dont l'estomac est impropre à recevoir de la nourriture – s'accouplent. La femelle pond 1 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 éclot et engendre une nouvelle catégorie de pucerons non sexués.

Lorsque la vigne – plantée en plants non résistants – est attaquée par le phylloxéra, le puceron descend sur les racines de la plante qu'il pique au moyen de son suçoir et sur lesquelles il provoque des boursouflures. Ces pucerons sont des radicicoles : ils muent 3 fois et pondent ensuite sans accouplement.

Sur les ceps résistants, les pucerons provenant de l'*œuf d'hiver* attaquent les feuilles qu'ils piquent sur la face supérieure. Cette piqûre produit sous la feuille une galle dans laquelle le parasite s'enferme et pond ses œufs, d'où le nom gallicicoles.

Les radicicoles et les gallicicoles proviennent les uns et les autres essentiellement de l'*œuf d'hiver* : ils se reproduisent de la même manière et pondent – sans accouplement – après 3 mues entre 500 à 600 œufs qui éclosent et engendrent de nouveaux radicicoles ou gallicicoles.

Pendant l'hiver, les pucerons se cachent dans les anfractuosités des racines pour reprendre leur activité au printemps. Afin d'assurer la conservation de l'espèce, il faut parfois qu'il y ait des générations sexuées. Chaque année, vers le milieu de l'été, un certain nombre de radicicoles subissent 5 mues au lieu de 3. Lors de cette 5^e mue apparaît un puceron ailé qui produira les nouveaux sexués et ainsi de suite.

Tous les plants de vigne du type *vinifera* peuvent ainsi être détruits par le phylloxéra radicicole 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.

41. Plants greffés

Cette reconstitution met en scène un cep provigné que l'on traite avec un *pal phylloxérique*. Avec les attaques de ce puceron, il a fallu abandonner la reconstitution des vignes par *provignage* ou par *marcottage* au profit de plantations faites avec des plants greffés sur des porte-greffes d'origine américaine résistant aux piqûres du parasite.

Les 2 bords montrent des racines d'un cep européen attaquées par le phylloxéra et des feuilles d'un cep américain avec des galles.

42. Vendanges

La vendange clôt le cycle des saisons de la vigne. Après la *levée du ban* par le représentant du seigneur, les vendangeurs commencent – quartiers par quartiers – la récolte. Ils sont suivis par les dîmeurs qui prélèvent la part revenant au prince. Dès que tout est terminé, les vignes sont ouvertes au *grappillage*.

Foulé à la vigne, le raisin en *gerles* est conduit au pressoir sur des *chars à brecets*. Là, il est pressuré avant d'être entonné. Dès lors, le vigneron mérite le solde de son salaire au prorata de la récolte encavée.

Pour en obtenir le versement en argent, il lui faut attendre jusqu'à courant décembre que les autorités du Pays aient fixé le prix officiel du vin (Vente), sur lequel toutes les transactions viticoles du pays sont fondées.

43. Capsuleuse

Machine de la fin du 19^e siècle permettant de placer autour du goulot des bouteilles des capsules en étain pour protéger les bouchons.

44. Pressoirs

Petits pressoirs à cliquets.

45. Mise en bouteille-embouteillage

Machine permettant de remplir de vin les bouteilles.

46. Lave-bouteille

Comme on avait l'habitude de réutiliser les bouteilles, il convenait de bien les laver avant leur remplissage.

47. Bouchonneuses

Ensemble de bouchonneuses en bois manuelles de la fin du 19^e siècle.

48. Léon Perrin (1886-1978) – scènes de Vendanges à la Béroche

Cet ensemble d'aquarelles appartient à une série d'études que **Léon Perrin** a faites alors qu'il séjournait à Sauges chez le poète **Pierrehumbert**. Elles permettent de saisir des moments de vendanges: le travail des vendangeuses et des vendangeurs, celui des *brandards*, la manière dont on triait le raisin avant qu'il ne soit foulé dans les *gerles*, le transport du vin avec les chevaux attelés aux *chars à brecets* ou aux *bossettes* qui servaient au charriage du raisin.

Une autre aquarelle évoque l'atmosphère des caves en temps de vendanges, au moment où les tonneaux étaient remplis.

On doit aussi à Léon Perrin la statue du **Moine Défricheur** qui se trouve à l'extérieur du Château dans la vigne. Celle-ci symbolise l'ancienne croyance qui voulait que la vigne ait été plantée dans le pays par les moines.

49. Matériels publicitaires

Ensemble de publicités de maisons de vins de Neuchâtel avec en particulier une gouache originale d'**Edmond Bille** pour la maison **Perrier**.

50. Aigle noire

Sculpture en bois peint et doré du 18^e siècle, cet emblème reprend l'aigle prussienne, évoquant ainsi le souvenir des rois de Prusse qui ont été suzerains de la Principauté de Neuchâtel de 1707 à 1848, exception faite pour les années 1806 à 1814.

51. Étiquettes de vin

Le Musée possède plus de 2'500 étiquettes neuchâteloises, consultables sur ordinateur dans la 1^{ère} salle du 1^{er} étage. Dans cette salle, sont exposés des exemplaires représentatifs des cépages actuellement cultivés dans les communes viticoles.

52. Étiquette vintage de 1834

Parmi les années exceptionnelles que la viticulture du 19^e siècle a connu, il en est une qui fut unanimement reconnue à travers tous les vignobles d'Europe comme la plus fameuse, c'est celle de 1834. En Champagne, les vins de cette année furent largement millésimés; dans les vignobles allemands, de nombreuses étiquettes furent imprimées; il en fut de même en Suisse.

À Neuchâtel, on vendangea le 24 septembre et la récolte fut qualifiée d'excellente et d'abondante; les vins rouges étaient parfaits!

Auguste L'hardy, d'Auvernier, la commente ainsi « En 1834, la récolte des vignes a été très abondante, surtout dans les terres logères & dans les vignes tardives & élevées des Villaret, Creux de Boudry, & ça... Les bonnes vignes dans les fortes terres du bas n'ont pas donné dans la proportion des terres légères. Il y a plusieurs vignes de très bas prix de 5, 6 ou 7 Louis l'ouvrier de 342 m², qui ont rapporté en 1834, le 25 % d'autres le 50 %, d'autres le 75 % de leur capital; mais cela arrive très rarement & de mémoire d'homme on n'a fait une récolte aussi abondante. Il y a du vin & du vin ».

L'étiquette que nous conservons pour le vignoble neuchâtelois et qui annonce fièrement ce millésime n'a cependant pas été dessinée en 1835 mais bien après 1848, comme l'atteste la présence des armes de la République et du Canton de Neuchâtel.

53. Plus ancienne étiquette topographique neuchâteloise

Il s'agit de celle qui fut utilisée par le **Dr Henry-Louis Otz** (1785-1861). Ce médecin originaire d'une famille d'Ober-Balm s'est établi à Cortaillod au milieu du 17^e siècle. Parallèlement à la pratique de la médecine – qui s'exerçait chez eux de père en fils – les Otz avaient acquis à Cortaillod un important domaine viticole dont ils commercialisèrent les produits.

Pour les vins rouges qu'ils vinifiaient, ils utilisèrent dès les années 1820 une étiquette singulière. Gravée sur bois en planche de 8 exemplaires et tirée sur des feuilles qu'il fallait découper avant de pouvoir les utiliser (sans doute par un ouvrier travaillant dans une des fabriques d'indiennes de Cortaillod), cette étiquette présente de petites différences entre les spécimens d'une même planche dues à la répétition de la gravure. L'intérêt de cette étiquette réside principalement dans l'image qu'elle présente: elle offre – à l'instar de la mode mise en place par les peintres vécutistes suisses – un regard topographique sur Cortaillod.

54. 1^{ère} étiquette d'Œil de perdrix

Dans le canton de Neuchâtel, **Louis Bovet** – propriétaire encaveur à Areuse – fit imprimer, pour le millésime 1861, une étiquette particulière portant la mention Œil de Perdrix. Sans que l'on sache si celle-ci est la plus ancienne ou la 1^{ère} qui atteste de la différence que les viticulteurs faisaient entre leurs vins rouges, elle prouve en tout cas que la tradition de l'œil de perdrix en Pays de Neuchâtel n'est pas récente et remonte à des temps immémoriaux, comme les amis de **Jean-Jacques Rousseau** nous le prouvent: L'*œil-de-perdrix* n'est pas qu'une petite tumeur douloureuse de l'orteil, c'est avant tout en Suisse l'extraordinaire vin de Neuchâtel tiré d'un pinot noir légèrement cuvé qui faisait dire au Comte d'**Escherny** dans une lettre à Jean-Jacques Rousseau « Les vins de Cortaillod, dans les bonnes années sont aussi bons que les meilleurs vins de Bourgogne ».

Aujourd'hui, cette remarque paraît totalement déplacée et quiconque de quelque peu sensé n'oserait une telle comparaison.

Au 18^e siècle pourtant, cette assertion était tout à fait plausible. En 200 ans, l'art de la vinification a fait de considérables progrès et les goûts ont évolué. À l'époque, les **Pommard** et les **Volnay** n'étaient que légèrement teintés et fort légers à l'instar des vins rouges de Neuchâtel. Et comme les uns et les autres proviennent de **Pinot Noir**, la confrontation se comprenait et se justifiait !

En Bourgogne comme en Champagne, le nom *œil-de-perdrix* fut utilisé au 19^e siècle – ainsi que l'attestent quelques anciennes étiquettes- pour présenter des vins rosés ou clarets, soit des rouges peu ou pas cuvés, voire -comme le dit **Pigerolle De Montjeu** – des rouges mêlés de **Pinot Blanc**. De plus, lors du pressurage dans certains encavages bourguignons, on alternait sur la table du pressoir des lits de paille et des lits de raisin, de peur que le vin ne soit encore trop rouge.

En Bourgogne, pour obtenir cet *œil-de-perdrix*, on assemblait généralement moût de rouge et moût de blanc, alors que dans le canton de Neuchâtel, on emploie uniquement du pinot noir sans cuvage. On appelait aussi autrefois ce vin *blanc de rouge*.

L'*œil-de-perdrix* – avant de prendre une majuscule et ses lettres de noblesse en terre neuchâteloise – est un vin qui, de rosé à ses débuts, acquiert avec le temps une nuance plus sombre – l'œil de la perdrix – puis en vieillissant, un ton mordoré qui rappelle certains muscats.

55. Le Neuchâtel – vin d'exportation

Avec le développement des moyens de transport, des encavages neuchâtelois se lancèrent, au 19^e siècle, dans des exportations de vins à travers le monde, principalement en direction des Amériques.

Par exemple, **C. A. Fornachon** – dans une lettre datée du 11 avril 1850 envoyée de Mexico – dit qu'on ne connaît là « que les vins de Bordeaux et d'Espagne, qui sont dans ce moment très bon marché, ceux de Neuchâtel n'étant pas très spiritueux arriveraient piqués et outre qu'ils ne se vendraient pas parce qu'ils ne sont pas connus, ils reviendraient à des prix très élevés, pouvant ainsi nullement soutenir la concurrence de ceux de Bordeaux qui laissent aujourd'hui une grande perte en raison de leur abondance. J'attends sous peu pour mon usage une caisse de vin blanc et rouge de Cortailod 1846 que je verrai arriver avec plaisir en bon état, mais je n'y compte guère, les vins de bourgogne sont aussi très susceptibles de se piquer, c'est pourquoi on a renoncé à en faire venir ».

Cette lettre prouve clairement que des négociants souhaitaient mettre en place un commerce d'exportation pour les vins neuchâtelois.

Une autre lettre datée du 25 octobre 1872 envoyée de Cincinnati propose à l'encavage **Bellevaux** de Neuchâtel de commercialiser de vins vers les États-Unis. Ces 2 exemples attestent de la diffusion des vins de Neuchâtel à travers le monde. Il faut dire que les blancs – grâce à leur caractère carbonique naturel – supportaient mieux les voyages que les rouges.

S'il est difficile d'estimer la quantité de bouteilles qui partirent outre-mer, il convient toutefois de présenter une étiquette qui témoigne de ces exportations. Celle-ci porte un nom de fantaisie « **Calame Tuillière & Cie** », un toponyme de Cortailod « **Cratalup** », le pays « **Suiza** » et la raison sociale du négociant « **Marchand & Sandoz** » au-dessus de laquelle on lit « **Solos Ajentes En Colombia** » et en dessous « **Bogota** ».

Cette étiquette couvrait en réalité des bouteilles qui provenaient de l'encavage **Porret** de Cortailod et qui furent dégustées en 1887 lors de l'inauguration d'un tronçon du canal de Panama !

56. Ancienne citerne

Une partie de la collection de verre du Musée est présentée dans cette ancienne citerne : des verres à pied du 18^e siècle, des verres du Doubs, des verres de Fête.

Comme les textes nous l'apprennent, cette pièce abrite un pressoir depuis la fin du 15^e siècle. Celui présenté ici ne se trouvait cependant pas à Boudry, il provient de **La Maison Du Tilleul** de Saint-Blaise et date du 1^{er} tiers du 18^e siècle.

C'est au pressoir que des fêtes spontanées avaient lieu. Il faut dire que les pressureurs travaillaient souvent 24h/24 durant les 2 à 3 semaines que duraient les vendanges. La capacité des pressoirs n'était pas celle de ceux d'aujourd'hui et le temps nécessaire pour mener à bien le pressurage d'une vingtaine de *gerles* oscillait entre 6 et 8 heures, tout en exigeant la présence de 4 à 6 hommes qui se relayaient sans discontinuité autour de la *palanche* à actionner. Et comme les pressoirs en bois à vis centrale n'avaient pas de *cliquets*, il était nécessaire – après chaque quart de tour – de sortir la *palanche* de l'érou pour la placer dans le trou suivant. Cette dernière pesant entre 100 et 120 kg, l'opération devenait vite fastidieuse et pénible!

Après avoir abaissé une 1^{ère} fois l'entier de la vis, il était indispensable de préparer le pressoir pour une 2^e pressurée. Avant de démonter la pyramide des *marcs* qui exerçaient leur pression sur l'*ivrogne* (planches posées à même le raisin), il fallait remonter précautionneusement la vis dans l'érou en prenant soin de bien la graisser.

On dégageait ensuite la poutre transversale sur laquelle l'érou de la vis repose et qui est guidé par des rainures inscrites dans les montants latéraux du bâti du pressoir. Les *marcs* étaient mis sur le côté et les planches de l'*ivrogne* posées au-dessus d'une cuve afin de récolter les gouttes qui en coulaient. Avec des *coupe-marcs*, il convenait d'aérer la masse compacte de la rafle. On remontait ensuite le tout pour recommencer une pressurée qui donnait le vin de 2^e goutte. Pour totalement assécher la rafle, il fallait répéter ces opérations 4 à 5 fois.

Tous ces gestes prenaient du temps et l'on comprend pourquoi les pressureurs travaillaient sans discontinuité: le raisin cueilli ne pouvait pas trop attendre avant d'être envoyé sur le pressoir. C'est la raison pour laquelle, il n'était pas rare de trouver dans un grand nombre de caves plusieurs pressoirs les uns à côté des autres afin que le travail ne prenne pas trop de retard.

Autrefois en ville de Neuchâtel, il y avait dans la plupart des maisons qui forment aujourd'hui le centre-ville maints pressoirs si bien que durant les vendanges, les gens pouvaient passer de cave en cave pour aller soutenir le moral de ceux qui treuillaient ou de ceux qui actionnaient ces sortes de tourniquets facilitant le maniement des *palanches*.

Ainsi, dans ces caves, on chantait, on dansait et on buvait un verre de moût. Plus les récoltes étaient abondantes, plus l'allégresse était grande.

57. Éric De Coulon (1888-1956) – peintures décoratives de la cave neuchâteloise du comptoir suisse de Lausanne

Au début des années 1940, **Éric De Coulon** a été mandaté par la Compagnie des Propriétaires-Encaveurs pour peindre 4 grandes toiles. Celles-ci devaient décorer le local que cette compagnie exploitait dans l'enceinte du Comptoir Suisse à Beaulieu.

Il a donc réalisé 4 scènes qui figurent des moments dans le travail de vigne, choisissant pour décor divers lieux du canton:

- le *brandard* a pour arrière-plan le Château de Neuchâtel;
- la scène de labours est située le long de la route des Clos entre Neuchâtel et Auvernier, dont le port et ses cabanes, ainsi que le Trou de Bourgogne sont clairement reconnaissables;
- la mise en place des *échalas* et l'apparition des 1^{ères} feuilles ont pour cadre Saint-Blaise. On y voit distinctement le clocher de l'église;
- quant aux vendanges, elles se déroulent à La Béroche et permettent de deviner la vue que l'on y a en direction de l'est, mettant bien en évidence les rives du lac.

Ces peintures sont représentatives du style de celui qui s'est fait un nom comme affichiste : elles sont peintes avec hardiesse et spontanéité.

58. Étiqueteuses

Des machines manuelles à ces 1^{ères} étiqueteuses, les besoins d'identification des vins ont obligé les propriétaires à marquer leurs bouteilles en y apposant des étiquettes distinctives.

59. Pressoir du 18^e siècle

Le pressoir traditionnel dans le Pays de Neuchâtel était un pressoir de type romain, à vis centrale en bois, insérée dans une poutre placée au-dessus de la table et tenue par de solides montants. Ces pressoirs étaient généralement fabriqués avec du noyer, voire du chêne. Dans certaines grandes caves, on en trouvait fréquemment plusieurs placés les uns à côté des autres. Ces pressoirs demandaient des frais d'entretien conséquents. Le présent exemplaire date de 1731. Ses éléments constitutifs sont :

La vis : pièce en bois puis en métal qui permet l'abaissement de l'écrou ;

L'écrou : pièce en bois – ferrée et percée en hélice – qui presse sur les autres pièces du pressoir. Dans les anciens pressoirs, il s'agit d'une longue pièce de bois – percée en hélice – qui relie le haut des colonnes et qui est souvent fabriqué en noyer ;

Les marcs : poutrelles ou poutres que l'on pose sur la planche du pressoir. Les *marcs* pressent l'*ivrogne* et sont pressés par les *poissons* et par l'écrou ;

L'ivrogne : plateau carré ou rond partagé en 2 moitiés placé immédiatement sur la vendange à pressurer et s'emboîtant dans la caisse ou la cage du pressoir ;

La cage : éléments en bois permettant le chargement du raisin foulé sur le pressoir.

La table : surface en bois qui supporte la cage ;

La palanche : perche de hêtre ou barre de fer s'adaptant à l'écrou du pressoir ou à la tête de la vis. Elle est actionnée soit avec les bras, soit par un treuil, soit par une corde ;

Le pansard : 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*.

60. Tracasset

Char à moteur permettant au vigneron d'aller à la vigne en emportant du matériel.

61. Alambic

Il sert prioritairement pour la distillation du marc.

62. Robinets de vase

Collection de robinets de vase en bois ou en laiton servant à soutirer les vins des tonneaux.

63. Matériel de louverne

Cet ingénieux système permettait de monter (et de descendre) dans les greniers le matériel vinaire après les vendanges ou tout ce qu'il fallait conserver sous les toits.

64. Estampage de bouchon

Le Musée possède 2 machines pour étamper les bouchons, ainsi qu'une importante collection de marques à feu romandes d'étampes de bouchons ; c'est en chauffant ces pièces et en faisant rouler les bouchons sur elles que ces derniers étaient marqués au feu.

65. Édouard Jeanmaire (1847-1916) la fête fédérale d'agriculture de Neuchâtel

Ce tableau symbolique – réalisé en 1887 à l'occasion de la Fête fédérale d'agriculture qui s'est tenue à Neuchâtel – est une sorte de vitrine des produits du terroir de l'époque. Baignée par le soleil levant, la ville se découpe sur le lac et s'éveille au chant du coq.

Au 1^{er} plan, l'artiste a figuré tous les produits qui faisaient la réputation du pays (fromages, fruits, légumes, miel, vin). Entre montagnes et vignobles, il a voulu réunir tous les ingrédients qui faisaient et font encore la richesse et la diversité du terroir neuchâtelois.

66. Gustave Jeanneret (1847-1927) – troisième triptyque

Peint en 1915 dans un style nettement plus décoratif, ce 3^e triptyque – plus dans l'esprit d'Hölder – a perdu le naturalisme présent sur les 2 précédents. Malgré une unité relative, il montre 3 moments de la vigne :

À droite, portage des terre avec l'aide des oiseaux

Au centre, nouvelles plantations

À gauche, labours avec le *croc*

Le tout est davantage traité dans un esprit de décoration que dans une volonté de représenter avec la précision les travaux vigneron.

67. Gustave Jeanneret (1847-1927) – deuxième triptyque

Ce 2^e triptyque est – au niveau de son unité picturale – sans doute le plus élaboré puisque son arrière-plan donne une vision unifiée de l'environnement viticole du village de Cressier, avec 3 moments peints distincts de la vigne :

L'aile de gauche présente une scène de *provignage*, soit le moment où le vigneron s'occupe du renouvellement des plants du *parchet* comme cela se pratiquait avant l'apparition du phylloxéra. Durant la belle saison, celui-ci marquait les ceps qui lui semblaient les plus vigoureux, les plus productifs ou les meilleurs qualitativement parlant. Fin février-début mars, il creusait alors à la base de ceux-ci un trou appelé fosse au fond duquel il répandait un peu de fumier. Ensuite, il couchait dans ce trou le cep choisi en prenant soin de laisser ressortir de terre 1, 2 ou 3 *sarments* qui donnaient naissance ensuite à de nouveaux plants. Ce *provignage* ou *marcottage* permettait ainsi de renouveler les vignes.

La scène centrale offre une scène de labours au *croc*, voire de creusage de *séseau* (le fossé créé en bas des parchets pour recueillir les terres des ravines). Les hommes et les femmes maniaient pour ce faire des *fossoirs à 2 berles*, labourant la terre sur une profondeur d'environ 20 à 30 cm, tout en prenant soin de ne pas abîmer les racines mères. Ce travail pénible s'effectuait en février, début mars. On relève aussi ici une femme en train d'apporter à manger aux vigneron.

L'aile de droite montre comment on remettait les *échalas* lorsque les 1^{ères} feuilles apparaissaient. L'habitude voulait en effet que ceux-ci soient retirés de terre peu après les vendanges et placés *en chevalée* à même le sol tout au long de l'hiver. Leur présence aurait empêché les labours, étant donné que les ceps étaient bien serrés les uns contre les autres. En fait, on ne laissait des *échalas* qu'aux provins, raison pour laquelle il est possible d'en voir quelques-uns sur la partie centrale.

68. Grande Colombe

Il s'agit d'un grand rabot renversé en forme de banc incliné sur lequel le tonnelier passe le champ de la *douelle* pour la rendre droite et lisse.

69. Char à brecets

C'est le char traditionnel utilisé lors des vendanges pour amener des parchets au pressoir les *gerles* pleines de raisin foulé.

70. Bouchonneuses

Ensemble de bouchonneuses en fer de la fin du 19^e siècle, début du 20^e siècle.

71. Enseignes

En face du Temple du Bas à Neuchâtel se trouvait « **L'Hôtel du Raisin** ». Non loin de là, à la Ruelle Dublé, se trouvait « **La Gerle** ».

72. Tracouler la vendange

C'est la mettre 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. La présente pièce en cuivre permet aussi de chauffer les moûts afin de favoriser la fermentation.

73. Capsuleuse électrique

Avec l'évolution des techniques, on a de plus en plus utilisé des machines électriques comme celles présentées ici pour poser des capsules en étain sur les bouteilles.