

CRESSIER Un vin «médecin» pour conserver la qualité en une année difficile.

Pinot noir mûri artificiellement

FLORENCE VEYA

«Cette année sera celle des cavistes. Quand la récolte est bonne, c'est facile de faire du bon vin, mais quand les éléments se sont retournés contre la vigne, il sera intéressant de voir qui aura su le mieux s'adapter.» Maître de chais au domaine Grisoni, à Cressier, Sébastien Kehrlé annonce la couleur des vendanges 2012 qui ont officiellement débuté hier, même si les bans ont été levés jeudi dernier.

«Entre un climat humide, quasi tropical cet été et la présence de toutes les maladies fongiques possibles, la vigne a souffert. On n'avait plus vu cela depuis 2008.» Au passage, le maître de chais salue le travail du chef de culture du domaine. «Toujours sur le terrain, il a vite repéré ce qui n'allait pas et a traité le raisin suffisamment tôt.» Sébastien Kehrlé ne cache cependant pas que pour venir à bout des maladies et éviter la pourriture de pans de vignes entiers, il a fallu employer les grands moyens. «Disons que la récolte 2012 ne sera pas vraiment bio», glisse-t-il.

Un tri plus que minutieux

Si une fine moisissure ne gêne en rien vinification et goût du chasselas, tel n'est pas le cas pour le pinot noir. Aussi, soucieux de conserver la qualité des vins rouges du domaine, le jeune maître de chais a-t-il opté pour l'élaboration d'un vin «médecin».

Un peu artificielle, mais totalement artisanale, sa méthode consiste à poser une fine couche de grappes de raisin dans des caquettes de maraîchers. Il s'agit ensuite d'installer entre les caissettes pleines ventilateurs, climatiseurs et autres évaporateurs, bref, tout appareil censés assécher les grains.

Le sucre se concentre et la maturation se poursuit jusqu'à ce qu'elle soit jugée suffisante. «C'est en fait une méthode utilisée pour certains vins doux parsillés ou pour des Amarone de Valpolicella», explique Sébastien Kehrlé. «Je n'ai rien inventé, mais à ma



Sébastien Kehrlé surveille attentivement l'évolution des 3,5 tonnes de pinot noir précieusement entreposées dans des caquettes entourées de ventilateurs, climatiseurs et autres évaporateurs. DAVID MARCHON

connaissance, cette méthode n'est utilisée nulle part dans la région pour du pinot noir.» Et de raconter l'avoir déjà testée, avec des copains de la branche, pour d'infimes quantités. «Et bien, ça marche très bien. Même un merlot pas tout à fait mûr perd son goût de poivron et développe des arômes de cassis.»

Pas question, toutefois, de laisser un seul grain vert ou moisi dans les 3,5 tonnes de pinot noir soumises à ce régime au domaine Grisoni. Patron de celui-ci Christian Jeanneret souligne l'énorme tri qui a été fait. «On ré-

colte traditionnellement 40 à 50 kilos de raisin par heure, soit environ 10 tonnes par jour, alors qu'il nous a fallu deux jours (réd: plusieurs encaveurs ont commencé à vendanger leurs spécialités jeudi et vendredi dernier) pour arriver à moins de 4 tonnes.»

Christian Jeanneret ne cache pas que cela a un coût. Ce dernier ne devrait cependant pas se repercuter sur le prix du pinot noir traditionnel, puisqu'il s'agit d'un vin «médecin» qui devrait tirer à 110-120 degrés Oechsle, contre les coutumiers 95-98 degrés. «Il va servir à améliorer la

cuvée 2012 et à maintenir la qualité de nos vins», insiste le patron du domaine, avant d'avouer: «Je ne pourrai pas m'empêcher de produire quelques bouteilles spéciales remplies uniquement de ce nouveau breuvage. Il me reste à lui trouver un nom.»

Dans les vignes du Littoral, les vendanges devraient se poursuivre la semaine prochaine encore. Peut-être réserveront-elles des surprises. Selon Christian Jeanneret, «il y aura suffisamment de blanc pour étancher la soif, cette année, mais le pinot noir sera rare.»

TRIBUNAL

Le doute profite au chasseur

Un chasseur neuchâtelois a été acquitté hier par le Tribunal régional du Littoral et du Val-de-Travers, à Neuchâtel, d'infraction à la loi sur la faune sauvage. Il avait dans un premier temps été condamné à une amende de 200 francs parce que sa chienne, dressée pour la chasse au sanglier, aurait mortellement blessé un chevreuil lors d'une partie de chasse dans la forêt de Serroue, au-dessus de Corcelles, en décembre 2010. Le chasseur avait fait opposition.

Après une instruction «laborieuse pour un dossier de cette importance», selon le juge Alexandre Seiler, le tribunal est parvenu à établir que la chienne du prévenu avait réussi cette année-là l'examen certifiant qu'elle n'attaquerait pas de chevreuils si elle était lâchée à la poursuite de sangliers. Il a également établi

que le prévenu avait bel et bien le droit de lâcher sa chienne ce jour-là.

«Mais l'exercice peut fonctionner le jour de l'examen et pas un autre jour», a tout de même relevé l'expert mandaté par le tribunal. Qui a également estimé que la chienne «était encore jeune et pas à 100% formée» au moment des faits.

«Je ne pense pas que vous soyez exempt de toute critique», a lancé le juge au prévenu. «Vous êtes chasseur de longue date, vous connaissez bien les chiens. Votre chienne était peut-être un peu jeune, il y a une marge de manœuvre que vous auriez pu saisir.» Mais il a acquitté le chasseur au bénéfice du doute. «Vous êtes donc blanchi. Mais j'ai le sentiment qu'à l'avenir, il vous faudra être prudent pour cette chasse au sanglier.»

TEMPLE DE SAINT-AUBIN

Un incendie accidentel

Bien que l'enquête pour déterminer les causes de l'incendie du temple de Saint-Aubin ne soit pas encore bouclée, plusieurs pistes ont pu être écartées. Une intervention volontaire est ainsi exclue, tout comme la négligence. «Il n'y a pas eu de défaut d'entretien. Il était fait régulièrement», indique le procureur général Pierre Aubert. «Le feu a pris plus haut que le tableau électrique, dans le clocher du temple.» Les enquêteurs s'orientent vers une origine technique, a priori un court-circuit électrique. Le montant des dégâts n'est pas encore connu.

Les travaux se dérouleront en deux phases: ils débuteront dans deux semaines avec la nef, mais il faudra attendre plusieurs mois pour voir la réparation du clocher débuter. «Le but est que la nef soit disponible pour les cérémonies de fin d'année», précise Alain Castella, responsable du chantier pour le compte de la paroisse temporelle. Des travaux seront réalisés sur la charpente et le toit de la nef.

Les quatre cloches, endommagées par le feu, sont irrécupérables. Elles seront exposées près du



Le clocher a été endommagé par l'incendie. BASILE WEBER

temple. Des motifs décoratifs seront réutilisés et de nouvelles cloches coulées d'après deux anciens moules qui avaient été conservés.

Une fois le beffroi reconstruit, les cloches seront descendues dans la tour. Ensuite, toit, flèche et nouveau coq seront installés. Ces travaux dureront au moins deux mois. «Cela dépendra de la maçonnerie. On ne sait pas encore si les pierres de taille doivent être remplacées», conclut Alain Castella.

● BWE

PUBLICITÉ

L'EXPRESS

PARTENAIRE MÉDIA

Le **SAGRES NUC** reçoit

Hôtel Cristal
VFM

04
Octobre

Jeudi
20h30

Salle de la Riveraine

Billets et abonnements en vente

à l'entrée de la salle de la Riveraine

Au Kiosque du Fun'ambule (Avenue du 1er Mars à Neuchâtel)

Adulte : CHF. 15.-

Etudiant / AVS / Apprenti : CHF. 10.-

Enfant <16ans : Gratuit

www.nucvolleyball.ch

ballons de matchs offerts par :

PATRIC métal SA
Tôlerie intégrale

AT

ZURICH
Agence générale



Graphisme par paragraphes.ch / Photos par lucasvuitel.ch