

Dossier de presse



Concours 3 Lacs

Région des Trois-Lacs

Le vignoble de la région des Trois-Lacs est réparti sur les cantons de Neuchâtel, Berne, Fribourg et Vaud. Avec ses 600 hectares, Neuchâtel dispose de la surface la plus importante, suivi par Berne avec 222 hectares à proximité du lac de Bière. Situé entre les lacs de Morat et de Neuchâtel, le vignoble du Mont Vully est à la fois fribourgeois (100 hectares) et vaudois (50 hectares). Sur ces **1000 hectares**, les cépages dominants sont le Chasselas et le Pinot Noir, même si l'on y produit également quelques spécialités dans des quantités moindres.

Située au bord de **trois lacs**, à cheval sur **deux zones linguistiques** et divisée en **4 cantons**, la région des Trois-Lacs possède des sols majoritairement arides avec une prédominance pour le calcaire dans les régions de Neuchâtel et de Bière et par le grès marneux au Vully.

Le vignoble de Neuchâtel

Le vignoble neuchâtelois de plus de **600 ha**, s'étire le long de la côte, entre le lac et la chaîne du Jura sur 40 km, entre Vaumarcus et le Landeron. Le 97% de sa surface est en AOC. **77 vigneron**s produisent en moyenne annuelle 35 à 40'000 hl de vins. Avec 4 % de la surface viticole de la Suisse et 3 % de sa production, Neuchâtel est le 4^e canton viticole de Suisse romande.

Les cépages

Actuellement, les cépages blancs occupent 40 % de la surface, essentiellement Chasselas, Pinot gris et Chardonnay, et les rouges 60 %, principalement du Pinot noir (321 ha).

Près des deux tiers de la production de Pinot noir est destinée à l'Œil-de-Perdrix, une des spécialités les plus caractéristiques de la région, tandis que l'autre tiers sert à l'élaboration de rouges.



Seuls **treize cépages permettent d'obtenir l'appellation d'origine contrôlée de Neuchâtel**: le Chasselas, le Pinot Noir, le Pinot Gris, le Chardonnay, le Sauvignon Blanc, le Riesling Silvaner, le Gewürztraminer, le Doral, le Pinot Blanc, le Gamaret, le Garanoir, le Charmont et le Viognier.

L'environnement

Le lac offre à la côte neuchâteloise et son vignoble un climat tempéré. Sa configuration et son orientation vers le levant permettent une ventilation et un ensoleillement appropriés à la maturation de crus réputés, leur conférant finesse et rondeur.

Les sols du vignoble sont caractérisés par leur origine jurassique. Avant tout pierreux et légers, parfois marneux et plus lourds, voire alluvionnaires et profonds, ils ont en commun le calcaire, omniprésent.

ovpt.ch

Le vignoble du Lac de Bienne

A l'image du terroir neuchâtelois, le versant sud-est du lac de Bienne est sec, pierreux et calcaire ; alors que du côté de Cerlier et de l'île de Saint-Pierre, on relève une prédominance de sols composés de molasse.

Le doux climat lacustre, la spécificité des sols, une exploitation soignée et respectueuse de la nature ainsi que des rendements limités donnent naissance à un raisin haut de gamme dans cette région.



Au lac de Bienne, plus de **80 vigneron**s exploitent une aire viticole de quelque **220 ha**. Ce vignoble est formé des coteaux sud-est du lac de Bienne ainsi que par les vignes de l'île St-Pierre et les communes viticoles de Cerlier, Champion et Anet.

Les cépages

On y cultive plus de 40 cépages, principalement le Chasselas, le Pinot Gris, le Chardonnay, le Sauvignon Blanc et le Pinot Noir. Un éventail globalement comparable à celui de Neuchâtel, si ce n'est que les quelque 80 vigneron de la région entretiennent **ces 40 cépages** différents sur un terrain particulièrement étroit de 222 hectares. Un nouveau règlement sur les **AOC** innovant en Suisse a été introduit pour les vendanges 2010; il garantit la transparence et de sévères plafonds de rendements doublés de prescriptions conséquentes en matière de qualité.

L'environnement

Entre 2000 et 2010, l'augmentation des frais de production et la professionnalisation croissante du secteur conduisent les vigneron des communes de Douanne, Gléresse et Daucher-Alfermée à repenser l'organisation de leurs domaines viticoles. Pas moins de 334 propriétaires disposant ensemble de quelque 1'157 parcelles inscrites au registre foncier (de 9 à 59 par exploitation et d'une surface moyenne de 885 m²) ont donc décidé de procéder à un remaniement d'envergure. Ainsi, l'aire d'amélioration foncière de 105,5 hectares implique désormais 34 entreprises à titre principal et 10 entreprises à temps partiel qui cultivent la vigne et produisent des vins essentiellement en qualité de propriétaires-encaveurs.

vinsdulacdebienne.ch

Le vignoble du Vully

Forte de **148 hectares** (100 hectares sur Fribourg et 48 sur Vaud) de vigne, la région reflète une réalité multiculturelle typiquement helvétique. Point de rencontre de quatre cantons, elle se trouve à la frontière entre la Suisse alémanique et la Suisse romande. Bloc de grès culminant à 653 mètres d'altitude, le Mont Vully marque la séparation entre les lacs de Morat et de Neuchâtel. Il jouit d'un climat qui évoque la douceur méditerranéenne. La face nord, sauvage et inhabitée, plonge vers les eaux profondes du lac de Neuchâtel, tandis que la face sud, apprivoisée par l'homme, est bordée par les villages collés les uns aux autres, le long du lac de Morat. Les vignes plantées sur ce coteau sont travaillées par **24 vigneron**s artisans. Ce terroir unique repose sur des bancs de molasse et dévoile des vins d'une grande précision aromatique

Les cépages

Sur ses versants sud-est, entre Salavaux (Vaud) et Sugiez (Fribourg), de nombreux cépages prospèrent aux côtés du Chasselas et du Pinot Noir. On y trouve notamment le Freiburger, aussi appelé Freisamer, un croisement de Silvaner et de Pinot Gris élaboré à l'Institut viticole de Fribourg-en-Brigau en 1916 et très apprécié par les vignerons de la région. Mosaïque de saveurs, de senteurs et de couleurs, les cépages proposés aux amateurs de bons crus ont pour nom Traminer, Freiburger, Pinot gris ou Chardonnay en blanc, Pinot noir, Gamaret ou Merlot en rouge, sans oublier le fameux Chasselas.



L'environnement

Dans l'ombre des grandes régions viticoles du pays, les viticulteurs du Mont Vully ne cessent d'affiner leurs méthodes de production et leurs crus. Symbole de cette dynamique inscrite dans le long terme, neuf jeunes diplômés en œnologie sont déjà à l'œuvre dans leur exploitation familiale tandis que de nombreux autres poursuivent leur formation avant d'apporter, eux aussi, leur pierre à l'édifice.

vin-vully.ch

Le Concours 3 Lacs

L'idée du Concours 3 Lacs est avant tout un projet d'**identification** pour la région des Trois-Lacs. Il est né suite à la présentation de la thèse de Bachelor de Madame **Anne-Claire Schott** intitulée "Réflexion sur l'union de trois régions viticoles" dans le cadre de la Hes-So de Changins. Des similitudes et des différences ont pu être mises en évidence dans ce travail et les résultats ont révélé qu'un concours commun pourrait permettre une rencontre de ces trois régions tout en respectant leurs **spécificités**. Les présidents des interprofessions des trois cantons se sont réunis à plusieurs reprises et ont travaillé à développer une **dynamique** traversant les frontières pour cette région à la **renommée** constante. Le Concours 3 Lacs était né!

Objectif

Ce concours a pour but de **valoriser les savoir-faire** de la région des Trois-Lacs considérée comme la plus petite des grandes régions viticoles de Suisse, d'encourager la production de vins de qualité AOC et d'assurer la **notoriété de la région** et la promotion de ses vins.

Organisation

Cette sélection se déroule sous la forme d'un concours organisé par l'interprofession du vin des Trois-Lacs (**IV 3 Lacs**) et reconnu par l'interprofession viti-vinicole neuchâtoise, la Rebgesellschaft Bielersee et l'association interprofessionnelle des vins du Vully.

Le déroulement des dégustations des 27, 28 et 29 mai prochains, sous la présidence de **Hanz Bättig**, spécialiste, conseiller et formateur reconnu, sont en conformité avec les normes internationales des concours internationaux. Elles réuniront plus de 80 dégustateurs de toute la Suisse issus des milieux viticoles, de la restauration et du commerce de vin. La haute école de viticulture et d'œnologie de **Changins** apportera ses compétences techniques pour l'enregistrement et la validation des résultats du Concours.

Vins

Le Concours 3 Lacs est ouvert à tous les vins d'AOC tranquilles qui satisfont aux exigences concernant les appellations des vins cantonaux.

Les vins issus de cépages non AOC peuvent également concourir. Toutefois ils ne seront ni sélectionnés, ni distingués.



Distinctions

Les distinctions récompenseront les vins d'AOC tranquilles dans les 5 catégories suivantes :

1. Chasselas
2. Œil-de-Perdrix
3. Pinot Noir
4. Spécialité blanche sèche (Chardonnay, Pinot Gris, Sauvignon Blanc et Gewürztraminer)
5. Spécialité rouge (Pinot Noir, Gamaret et Garanoir), Gamaret et Garanoir.

Un **prix "Ambassadeur"** sera attribué à trois caves, dont une par région des 3 Lacs qui auront obtenu la meilleure moyenne pour tous les vins présentés.

Un **Prix "Excellence"** sera attribué à cinq caves qui auront obtenu le plus haut pointage sur les cinq catégories citées ci-dessus.

Remise des prix

La remise des prix se fera le mardi 16 juin de 17h30 à 20h00 à l'Auberge Pont-de-Thielle en présence des autorités des trois cantons.



Contacts

Interprofession viti-vinicole neuchâteloise

Président : Yann Huguelit

T 032 889 36 30

cnav@ne.ch

www.ovpt.ch

Rebgesellschaft Bielersee

Président : Fabian Teutsch

T 032 315 21 70

info@weingutschloessli.ch

www.weingutschloessli.ch

L'association interprofessionnelle des vins du Vully

Président : Christian Vessaz

T 026 673 19 10

info@cru-hopital.ch

www.cru-hopital.ch

Office des vins et des produits du terroir Neuchâtel

Directrice: Violaine Blétry

T +41 (0) 32 889 42 16

info@ovpt.ch

www.ovpt.ch



Donnés de base sur la région des Trois-Lacs

	AOC Neuchâtel	AOC Lac de Bienne	AOC Vully
Surface (ha) : Total : 968ha	598 ⁵	222	148ha ⁶
Vignerons/ encaveurs	777	75 ⁸	24 ⁹
Cépages admis AOC	Total 13 ¹⁰ Blancs: 10 Rouges: 3	Total 55 ¹¹ Conseillé : 13 Rouges : 4 Blancs: 9 Autres admis : 42 cépages blancs et rouges!!	Sans restriction
Autres cépages cultivés non AOC (2.5 % à NE)	Total 16 Rouges: 12 Blancs: 4	Aucun	Aucun
1^{ère} sorte	Pinot Noir	Chasselas	Chasselas ¹²
1^{er} cépage blanc	Chasselas 190ha (31.7%)	Chasselas (45%)	Chasselas (env. 45%)
1^{er} cépage rouge	Pinot Noir (51.5% 308ha)	Pinot Noir (33.3%)	Pinot Noir (env 30%)
1^{ère} spécialité	Pinot Gris (3.74%)	Chardonnay (4%)	Gamaret (env. 4%)
2^{ème} spécialité	Chardonnay (3.41%)	Pinot Gris 3.5% (Sauvignon Blanc 3.3%)	Pinot Gris (env. 4 %)
Vin de tradition	Œil-de-Perdrix	Chasselas	Chasselas

Tableau 6: Résumé des données de base pour les régions Neuchâtel, Lac de Bienne et Vully.

⁵ (Cartiller, 2013) Rapport année viticole 2011 NE.

⁶ Vully FR (102ha) (Etat de Fribourg, 2012) + Vully VD (46ha) (Canton de Vaud, 2012).

⁷ (Cartiller, 2014).

⁸ Source Jürg Maurer, Rebaukommissâr, inforama.ch. (E-Mail du 13.02.2013) et (Maurer & Fachstelle für Weinbau, 2012).

⁹ www.vully.ch (18.07.14).

¹⁰ Règlement AOC Neuchâtel (Le Conseil d'Etat de la République & Canton de Neuchâtel, 2010).

¹¹ (Fédération des vignerons du lac de Bienne et Thoune, 2012) : Règlement AOC Bielsersee.

¹² Les chiffres sont estimés, à base des deux rapport de vendanges cantonales (Bolay, 2012) et (Etat de Fribourg, 2012). Il n'existe pas de chiffres et statistiques pour l'ensemble du Vully.