

Zeitschrift: Le messenger suisse : revue des communautés suisses de langue française
Herausgeber: Le messenger suisse
Band: - (1997)
Heft: 94

Artikel: Un vignoble qui s'affirme
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-847784>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 29.03.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Un vignoble qui s'affirme

IN PLAISIRS MAGAZINE N°222 - OCTOBRE 1996

Le 10 mai 1996, on inaugurerait à Douanne/Twann la Maison du vin du lac de Biemme, au terme d'une transformation de la Maison de la Vigne (Rebhaus) construite en 1933-34.

L'occasion de rappeler - ou de découvrir - que dès 1990 cinq associations viticoles ou vinicoles du lac de Biemme se sont groupées en une seule Fédération, interprofession en miniature, la première de Suisse, qui doit permettre au vignoble de prendre sa place sur le marché ouvert de demain.

Le vignoble du lac de Biemme s'accroche de La Neuveville à Vingras/Wingreis au flanc Sud-Est du Jura, si raide que bien souvent les ceps s'agrippent à la roche calcaire. Les parquets en terrasses bénéficient de l'immédiate réverbération du lac et de son action modératrice sur le climat, comme un Lavaux miniature tourné vers le Levant. On cultive la vigne sur l'autre rive, sur la pente de Jolimont, à Gerlier/Erlach et jusqu'à Champion/Gampelen, à la frontière des cultures maraîchères du Seeland.

Les cépages

Les cépages traditionnels sont le Chasselas et le Pinot noir, ce dernier vinifié en rouge, en Œil de Perdrix - appellation mal gardée par les Neuchâtelois voisins - et même parfois ces dernières années en blanc (blanc de noir).

La jeune génération des vignerons a élargi la palette des bouquets et des saveurs, introduisant de nouveaux cépages comme le Chardonnay, le Riesling, ou le Pinot gris, aux dépens du Chasselas. Pour autant les amateurs pourront - et sauront - toujours apprécier la typicité de ses crus : le Chasselas ne donne pas le même vin sur la maigre terre calcaire de Douanne/Twann, les sols plus profonds de Gléresse/Liberz ou la molasse de Cerlier, et ses arômes discrets laissent pleinement s'exprimer les caractères du terroir.

Le vignoble a longtemps appartenu à l'église - prince-évêque de Bâle, couvent de Bellelay - avant de pas-

ser aux mains de Berne. C'est à l'initiative de LL.EE. de Berne que fut fondée en 1782 l'Association viticole de Douanne-Gléresse-Daucher/Twann-Ligerz-Tüscherz, dont la première présidence fut assumée par le bailli de Nidau, Beat Rodolphe Tschärner. Dans le premier tiers du XIX^e siècle, Berne se défait d'une bonne part de ses domaines s'étendant au Vigneules/Vingelz à Gléresse et au Landeron mais reste jusqu'à aujourd'hui le plus grand propriétaire de la région avec 21 ha de vignes centrées sur la Cour de Berne à La Neuveville, ancienne dépendance du couvent de Bellelay construite en 1631.

Les crises

Au tournant du siècle, les vignerons du lac de Biemme ont subi eux aussi l'épreuve des maladies cryptogamiques et surtout du phylloxéra. Le mildiou apparut en 1884 suivi de l'oïdium, le phylloxéra en 1905. On notera que le premier décret cantonal en faveur de la viticulture, la « loi phylloxéra », est approuvée en votation populaire en 1907. (Qui a dit que les Bernois étaient lents ?). En un quart de siècle tout le vignoble sera reconstitué de cépages greffés sur plant américain. La première station de greffage est construite à Douanne en 1906 ; en 1993-1994 on y édifie la Maison de la Vigne (Rebhaus), appelée à devenir un demi-siècle plus tard la Maison du vin du lac de Biemme.

Au cours de la grande dépression des années 30, le Canton ouvre dans le cadre des travaux de crise ce qui deviendra le chemin du Vignoble, qui court à flanc de coteau quand ce n'est pas en corniche de Vigneules/Vingelz à La Neuveville. C'est dans l'Entre-deux-Guerres aussi, en 1937, que de Daucher-Alfermée jusqu'à La Neuveville et Cerlier les

c o m -
m u n e s
adoptent
des plans
de zones
qui protè-

gent la vigne des constructions sauvages et constituent ainsi les premières « réserves » en faveur de l'agriculture.

Le XXI^e siècle

Insensiblement d'abord, on se dirige dès les années 60 vers l'économie du XXI^e siècle, où les vins seront confrontés à une concurrence pour le moins européenne et où le savoir-vendre devra nécessairement prolonger le savoir-faire.

C'est ainsi qu'on a procédé à des remaniements parcellaires, dans la région de Cerlier-Tschugg-Champion d'abord de 1966 à 1973, puis dans le vignoble de La Neuveville-Chavannes/Schafis de 1984 à 1996.

L'Office de propagande des vins du lac de Biemme est créé en 1972 : il fusionne en 1990 avec 5 organisations professionnelles distinctes, réalisant la première interprofession viti-vinicole de Suisse, la Fédération des vignerons du lac de Biemme (FVLB) ou Rebgesellschaft Bielersee (RGB), où vignerons producteurs de vendange et encaveurs se regroupent sous une même bannière.

Enfin les vins de la récolte 1996 bénéficieront de la première appellation d'origine contrôlée du lac de Biemme, dont la FVLB a élaboré le règlement.

Ainsi vignerons et encaveurs manifestent-ils leur volonté de s'unir pour produire et faire connaître les vins bien faits ayant une identité propre et assez de qualités pour s'assurer une clientèle disposée à les payer un juste prix.

