

Les Neuchâtelois plébiscitent les mousseux du canton

Fêtes Onéreux, le Champagne déserte les tables suisses en fin d'année au profit d'autres mousseux. Dans le canton de Neuchâtel, les productions locales en profitent.

Par
Patrick Di Lenardo

Arroser les copains façon podium de Grand Prix ou jouer les grands seigneurs en trinquant dans l'escalpin de Madame à Nouvel An? Peut-être, mais plus avec du Champagne. Depuis des années, à cause d'une forte demande mondiale, les prix du légendaire vin mousseux n'arrêtent pas de grimper. Résultat, sur le marché suisse, la consommation a suivi le chemin inverse.

Importations en baisse

Si l'on en croit les statistiques de l'Office fédéral des douanes, les importations de mousseux français (à majorité de Champagne) poursuivent une érosion quasi constante depuis vingt ans. Ainsi en 1990, la Suisse en importait 6,594 millions de litres. Ce chiffre tombait à 5,194 millions en 2000 et à 4,687 millions en 2009 (-11% en 10 ans). Chez un grand distributeur comme Coop, on confirme que le Champagne a de moins en moins la cote. «La baisse des volumes de vente est évidente. Reste que pour nous,

elle est partiellement compensée par la hausse des prix», explique Alain Gaillard, responsable du secteur boissons au plan romand pour Coop.

La Clairette cartonne

Face à la quarantaine de francs que coûte une bouteille de marque en grande surface, une partie de la clientèle s'est parfois rabattue sur le Champ' bas de gamme, mais plutôt sur des mousseux de substitution, vendus souvent à moins de dix francs la bouteille. Si le Prosecco inonde la Suisse alémanique (v. encadré), en Suisse romande c'est avant tout la Clairette de Die qui fait figure de best seller des pétillants.

Mousseux neuchâtelois gagnants

Reste que la quête d'un prix bas n'implique pas forcément d'y sacrifier la qualité. Dans le canton de Neuchâtel, les régionaux de l'étape se taillent une part non négligeable du gâteau. «Dans nos succursales neuchâteloises, le Mauler se vend particulièrement bien», relève Alain Gaillard.



Dany Pochon de la Vinothèque de la Charrière, au milieu d'une belle sélection de Champagne.

(PATRICK DI LENARDO)

A la maison de Môtiers, qui vient tout juste de gagner trois médailles d'or et une d'argent au concours international des «Effervescents du monde», on est plutôt satisfait de cette situation. «C'est vrai, nous connaissons depuis quelques années une croissance considérable sur le marché suisse, et en particulier neuchâtelois», se réjouit Jean-

Marie Mauler. La société môtisienne joue la qualité abordable en se situant dans un segment de prix d'une quinzaine de francs la bouteille. «Nous aimons à dire que Mauler, c'est le luxe démocratique», s'amuse le patron. Il en va de même chez Thiébaud à Bôle, comme le relève le patron Olivier Thiébaud. «Nous sentons effectivement une demande

accrue pour nos produits traditionnels élaborés à base de raisins neuchâtelois».

Par ailleurs, nombre d'encaveurs du canton produisent désormais des vins pétillants permettant aux Neuchâtelois qui font l'impasse sur le Champagne de quand même y trouver leur compte en jouant la carte locale. /PDL

«Le Champagne, c'est éblouissant!»

Eux aussi ont senti les ventes s'éroder. Les négociants spécialisés continuent toutefois de défendre le Champagne. Comme Dany Pochon, à la Vinothèque de la Charrière à La Chaux-de-Fonds. «Le Champagne, c'est éblouissant! Il n'y a rien de pareil! Quel dommage de se jeter sur des mousseux bas de gamme pour des questions de prix. Le grand public devrait oser chercher et verrait qu'on trouve d'excellents Champagne à des prix acceptables», lance-t-il en brandissant le flacon d'un petit exploitant habitué aux meilleures notes dans les dégustations et qui, pourtant, se vend juste au-dessous de la quarantaine de francs...

Il est vrai qu'en parallèle, dans le négoce spécialisé, on trouve aussi parfois certaines bouteilles de cuvées rarissimes qui atteignent plusieurs milliers de francs. Et la crise économique est venue donner un coup de frein à certaines de ces folies. Mais les amateurs de bonnes choses ne vont toutefois pas se priver, comme le relève Jean-Philippe Bauermeister, négociant en vins fins à Neuchâtel. «Aux gens de savoir ce qu'ils veulent. Chez moi, ils préfèrent mettre le prix pour une seule bouteille plutôt que d'aller en acheter deux médiocres ailleurs». /PDL

Prosecco, késaco?

En parallèle à la baisse des importations de Champagne, certaines autres évolutions sont troublantes. En 1990, seuls 445 968 litres de mousseux italiens entraient en Suisse. Ce sont... 6,6 millions de litres qui ont été importés l'an dernier! Voilà tout l'effet Prosecco. Le cépage italien cultivé principalement au nord de Venise connaît un succès sans précédent. Ce vin blanc pétillant attaque le marché avec des prix bas, possibles grâce à une vinification industrialisée, utilisant notamment la seconde fermentation en cuve close. Son arrivée sur le marché au début des années 2000 avait carrément stoppé l'incroyable progression du Cava, son homologue espagnol.

Toutefois, ce mousseux italien reste peu connu en Suisse romande. Pourtant, il dépasse tout et de loin en Suisse alémanique, où il est carrément devenu le nom générique pour parler de vin pétillant. /PDL

LES BRÈVES

Un Landi pour l'ouest du canton

AGRICULTURE La fusion des Landi de Saint-Aubin, Val-de-Travers et du Crêt-du-Locle a été plébiscitée par les agriculteurs concernés. Dès le 1er janvier 2011, ils exerceront leurs activités sous la nouvelle raison sociale de Landi Ouest neuchâtelois SA. Cette fusion n'occasionne aucun licenciement. /réd

Femmes primées

INTÉGRATION Le prix «Salut l'étranger» 2010 a été récompensé plusieurs femmes. A l'occasion de cette 16ème édition, trois lauréates ont été retenues parmi 20 candidats (20 en 2009): Capucine Maillard et le groupe «Femmes de cœur et d'épices», Valérie Kernen (dont la chronique «Vivre ici en venant d'ailleurs» est publiée chaque mois dans le Courrier neuchâtelois) et Florence Chitacumbi, qui se sont vues remettre chacune respectivement un chèque d'un montant de 4000 francs, de 1500 francs et 1500 francs. /réd

Loge de l'Amitié récompensée

LA CHAUX-DE-FONDS La Conférence suisse des conservatrices et conservateurs des monuments (CSCM) a remis le prix 2010 de la conservation du patrimoine à la Loge d'Amitié à La Chaux-de-Fonds, en reconnaissance de son impressionnant engagement dans l'excellente restauration intérieure et extérieure d'un monument singulier datant de 1844-45. /réd

On se retrouve en 2001

FIN D'ANNÉE Le Courrier neuchâtelois prendra une courte pause entre les Fêtes et sera de retour dans votre boîte à lettres dès le 6 janvier. En attendant, la rédaction vous présente ses meilleurs vœux pour ces Fêtes de fin d'année et surtout pour 2011 qui arrive! /réd

Les cours de pêche reviennent

PÊCHE Mandatée par l'Etat de Neuchâtel, la Fédération neuchâteloise de pêche en rivière met sur pied une formation sanctionnée par la délivrance de l'attestation de compétence. «Ce document est obligatoire pour obtenir le permis annuel mais pas exigé pour le permis d'une dizaine de jours», souligne Pascal Arrigo, président de la Fédération neuchâteloise des pêcheurs en rivière. Il faut préciser que l'attestation de compétence est requise tant pour pêcher en rivière qu'au lac. Le premier cours, agendé pour le 3 février, s'adresse en priorité aux jeunes et nouveaux pêcheurs qui ne sont pas en ordre». Pascal Arrigo précise que les détenteurs d'une carte transitoire ne sont pas concernés. Le président de



Pêcher en rivière exige la détention d'un permis de pêche.

(ALAIN PRÊTRE)

invite les personnes concernées à suivre la formation dès que possible. «L'idéal est de la faire avant le 1er mars», date de

l'ouverture de la pêche à la truite dans le canton de Neuchâtel. Les retardataires auront la possibilité de participer aux cours le 14 avril,

le 10 juin ou encore le 6 octobre sachant que le cours du 3 février pourrait être dédoublé le 10 du même mois si les participants sont trop nombreux. Le contenu de la formation touche à plusieurs aspects en lien directe avec l'eau et la pêche.

«Il comporte de l'hydrologie, la connaissance des poissons, les techniques de pêche et de mise à mort, la présentation du matériel et le comportement à avoir par respect pour la rivière». Le précieux sésame est délivré à l'issue de la soirée de cours. Les cours sont dispensés par des pêcheurs confirmés du canton de Neuchâtel. Les inscriptions sont à effectuer auprès du service de la faune au tél. 032 889 67 60. /APR

Le Groupe E roulera au courant vert

MOBILITÉ Objectif mobilité verte pour le Groupe E. L'entreprise vient, en effet, de réceptionner l'une des premières Mitsubishi i MiEV livrées en Suisse. Il s'agit de la première voiture électrique de grande série dotée de batteries performantes. Groupe E entend compléter son parc de véhicules électriques avec des modèles d'autres constructeurs ainsi que des scooters.

Et afin de permettre aux détenteurs de véhicules électriques de se déplacer en toute liberté, Groupe E va développer un réseau de bornes de recharge, sécurisées et simples d'utilisation dans les cantons de Fribourg, Neuchâtel, ainsi que dans la Broye vaudoise et le Pays d'Enhaut. Les premières installations devraient progressivement être implantées à partir du second semestre 2011. Groupe E offrira également la possibilité à ses clients de recharger les batteries de leur véhicule avec du courant vert. Enfin, le Groupe E va partager l'expérience de la mobilité électrique avec ses clients. Il leur proposera de s'initier au plaisir de la conduite durable en mettant ses voitures et ses scooters à leur disposition. /réd