

De l'hydromel produit avec des abeilles neuchâteloises

CRESSIER On peut à nouveau boire du «vin de miel» neuchâtelois. Le Domaine Hôpital Pourtalès a décidé d'utiliser ses ruches pour élargir sa gamme avec une boisson liqueureuse.

TEXTES **PASCAL.HOFER@ARCINFO.CH** / PHOTOS **CHRISTIAN.GALLEY@ARCINFO.CH**

Muni d'un chapeau et d'un filet de protection, «Filou» a jeté un œil distrait sur le cadre couvert d'abeilles, avant de tourner la tête dans une autre direction. «Filou», c'est le chien de l'apiculteur Audric de Campeau qui, après avoir sorti le cadre d'une ruche, s'est mis à découper des rayons de miel. «Je suis toujours autant fasciné par l'intelligence collective des abeilles.» Nous nous trouvons tout près de la route qui traverse Cressier. D'un côté, le Domaine Hôpital Pourtalès, ses vignes, ses caves, ses barriques. De l'autre, au milieu de hautes herbes et de fleurs, quatre ruches arborant le logo du domaine. Et des abeilles virevoltant par milliers. Mélangez le tout et vous obtiendrez une «nouvelle» boisson neuchâteloise: de l'hydromel.



«Cette démarche est pleine de cohérence, pleine de sens.»

AUDRIC DE CAMPEAU
APICULTEUR URBAIN

Le verbe «mélanger» – ou mieux encore: assembler – convient d'autant mieux que les concepteurs, après de très nombreux essais, ont choisi d'y inclure un peu de moût de chasselas. «Ce cépage donne de l'acidité et de la fraîcheur, alors que le miel apporte l'amertume et le sucre», commente Sébastien Jendly, responsable du domaine. On peut donc à nouveau boire du «vin de miel» dans le canton. On en trouvait auparavant au Val-de-Travers (l'hydromel Ber-

set). Mais depuis l'arrêt de la production, plus personne n'en confectionnait à des fins commerciales, du moins à notre connaissance.

Depuis 1808

C'est à l'initiative d'Audric de Campeau que le Domaine Hôpital Pourtalès s'est mis à la tâche. A la tête de la société Citizenbees, basée à Neuchâtel (chez Microcity), il se présente comme un apiculteur urbain. Comprenez qu'il est spécialisé dans l'installation et l'exploitation de ruches localisées dans des villes et villages. Il a d'abord convaincu la fondation qui pilote le domaine de se lancer dans la production de miel (c'était en 2014), puis de bonbons au miel, et enfin d'hydromel.

«En tant que garants de la tradition, nous avons d'abord été réticents», raconte Thierry de Pourtalès, président de la fondation, qui existe depuis 1808. «Mais à force de faire des essais, nous avons été pleinement convaincus.»

«C'est tout ça qui me fait vibrer»

Le domaine produit des vins issus de trois cépages: chasselas, chardonnay et pinot noir. «Nous ne produisons pas de vin liquoreux. Avec cet hydromel, qui s'apparente à un vin doux, nous élargissons donc notre offre. Cette boisson, c'est comme du sauternes avec du miel et du chasselas», sourit le président de la fondation. Sébastien Jendly ajoute: «Nous sommes en train de passer au 100% biologique. Le fait d'avoir des ruches et des abeilles, et donc de favoriser la biodiversité, s'inscrit pleinement dans cette démarche.»

Audric de Campeau, qui s'occupe de ruches en divers endroits – il en a 300 en ville de



L'apiculteur Audric de Campeau découpe des rayons de miel sous le regard (moyennement attentif) de son chien «Filou». A l'arrière-plan, une partie des bâtiments du Domaine Hôpital Pourtalès.

Paris – avait déjà produit de l'hydromel. «Cette boisson, qui se trouve à la croisée des mondes viticole et apicole, est le fruit de différents savoir-faire. Nous avons fait des tests, nous avons échangé nos avis. C'était passionnant. Sans parler du travail réalisé par les abeilles elles-mêmes, par la nature en général. Cette démarche est pleine de cohérence, pleine de sens, et c'est tout ça qui me fait vibrer.» Sébastien Jendly concède avoir été lui aussi sceptique au départ: «La culture du raisin, la fermentation, l'élevage du vin, nous maîtrisons. Mais nous n'avions aucune base pour le miel. Nous avons travaillé avec Laurent Lozano, propriétaire du domaine de Vaudijon, à Colombier, avant d'obtenir ce que nous considérons comme un excellent résultat.»

BOURDONNEMENTS

→ **«HUDOR» ET «MELI»** L'hydromel est une boisson fermentée, faite principalement d'eau et de miel. Son nom vient du latin «hydromeli», lui-même issu du grec ancien dérivé de «hudor» (eau) et «meli» (miel). Cette boisson passe pour être le plus ancien alcool de l'humanité.

→ **DIVERSITÉ** A l'image de ce qui se passe pour les vins, le goût de l'hydromel dépend des plantes et des fleurs dont le miel est issu, de ce qui a été ajouté ou pas lors de la fabrication (levures, sels, mouls, etc.), ainsi que des procédés de fabrication. La fermentation peut être produite par des levures endogènes (présentes dans le miel) ou exogènes (que l'on rajoute).

→ **RUCHES** La première cuvée d'hydromel du Domaine Hôpital Pourtalès compte 500 bouteilles. Elle est issue des dix ruches du domaine, quatre à Cressier et dix à Areuse. La quantité de moût de chasselas ajouté au préalable s'élève à une douzaine de litres.

→ **DOUCEUR** Les bouteilles de 50 centilitres sont vendues 18 francs directement au domaine (on les trouve aussi au magasin Volg à Cressier et au magasin Bienvenue chez nous à Cornaux). C'est un hydromel liquoreux, donc idéal pour l'apéritif ou le dessert. La teneur en alcool s'élève à 14 degrés.

On a goûté

Oeil-de-perdrix 2018
Domaine
de Chauvigny
Bevaix

Une vivacité rafraîchissante

Dans notre dernière chronique, nous parlions de terrasses ensoleillées et des beaux jours à venir... Nous maintenons ce cap avec un optimisme inébranlable en vous parlant de cet œil-de-perdrix qui brille de ses reflets rose saumoné, soulignant bien la typicité de sa robe. Le vin est issu à 100% de pinot noir et provient de l'idyllique Domaine de Chauvigny, à Bevaix. Les vignes sont situées sur des terres argilo-calcaires relativement profondes, ce qui permet d'obtenir des vins bien marqués par la fraîcheur. Cet «œil» se distingue par une bonne expression olfactive, très inspirée du pinot noir, avec des notes de fraise. En bouche, sa texture est légèrement onctueuse, crémeuse et parfaitement soutenue par la structure. Cette dernière confère de la vivacité, ce qui rend ce vin – mis en bouteille par la famille de Montmolin, à Auvernier – digeste et rafraîchissant. Il convient tout aussi bien pour un apéritif que pour un repas où il accompagnera parfaitement du poisson, de la volaille ou même de la cuisine asiatique.
Prix: 17 francs. **VVES BECK**
www.vvesbeck.vin



EN BREF

Vacances en faveur de la nature suisse

Pro Natura et la fondation Actions environnement organisent des semaines de vacances d'un type particulier. Qu'il s'agisse de reconstruire des murs de pierres sèches ou de nettoyer et d'entretenir divers types de biotopes, plus de vingt «semaines» permettent d'associer amour de la nature et actions concrètes. Le programme 2019 est disponible sur les sites internet des deux institutions. **RÉD**



Responsable du domaine, Sébastien Jendly et son équipe ont procédé à de très nombreux essais.



Ces abeilles virevoltent autour des quatre ruches du Domaine Hôpital Pourtalès à Cressier. Il en compte six autres à Areuse.



Thierry de Pourtalès préside la fondation de l'Hôpital Pourtalès.