

Zeitschrift: Générations : aînés
Herausgeber: Société coopérative générations
Band: 36 (2006)
Heft: 10

Artikel: Le Domaine de Chambleau : Dégustation à Colombier
Autor: J.-R.P.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-826284>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 25.01.2026

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

Le Domaine de Chambleau Dégustation à Colombier

Le Domaine de Chambleau, situé sur les hauts de Colombier, a été dessiné sur le modèle bordelais. Si la bâtisse ne présente qu'un intérêt modéré, sa situation mérite le déplacement.

Pour arriver au domaine de Chambleau, situé sur les hauteurs de Colombier, il faut s'adonner à un véritable jeu de piste. Depuis le château, une route sinueuse file à travers les vignes. Par beau temps, la balade est idyllique. Compter vingt bonnes minutes de marche.

On atteint le domaine par l'arrière. Une allée, flanquée de deux drapeaux à chevrons, mène aux toutes nouvelles caves, érigées au nord. Le bâtiment principal est une construction quelque peu austère, datant des années 1940. Le corps principal, flanqué de deux curieuses tours carrées,

surprend par son architecture originale. Depuis l'esplanade, aménagée en parc élégant, le panorama est tout simplement époustoufflant. Cet îlot de verdure est un joyau lové au cœur d'un écrin de vignes.

«Il y a toujours eu des vignes à Chambleau, remarque Louis-Philippe Burgat, le maître des lieux. Autrefois, les moines du Prieuré de Saint-Pierre, à Môtiers, cultivaient ce coin de terre. Au 17^e siècle, la vigne est devenue l'activité principale des Neuchâtelois. On a compté une soixantaine de vigneron à Colombier». Aujourd'hui, il en reste deux...

CAVES DU 21^e SIÈCLE

Une petite ferme marquait l'emplacement du Domaine de Chambleau dans l'entre-deux-guerres. La création du domaine date de 1930. Vingt ans plus tard, Paul-Henri Burgat a acquis la propriété de 12 hectares. «En fait, mon grand-père a racheté les vignes qu'il avait cédées autrefois à un exploitant.» Henri-Louis reprend les rênes de



Valérie et Louis-Philippe Burgat, passionnés de viticulture.

l'exploitation de 1974 à 2000, avant de céder la place à son fils. Jusqu'à l'année dernière, la vinification se faisait dans les caves de Cormondrèche, quelques kilomètres plus haut. Mais l'actuel propriétaire a tenu à maîtriser totalement la vinification de ses produits. Il pourra accueillir la prochaine récolte dans les toutes nouvelles caves at-

tenantes à sa maison. «Des caves du 21^e siècle, précise-t-il. Avec des cuves métalliques à l'étage pour contenir les vins et des barriques de chêne au sous-sol, où ils seront vinifiés selon des méthodes naturelles.»

Issu du domaine commercial, Louis-Philippe Burgat a entrepris, à l'âge de 20 ans, une formation complète de caviste, viticulteur et œnologue à la Station fédérale de Changins. «Pour être compétitif dans le domaine viticole, j'ai complété la culture du chasselas par des spécialités peu courantes dans la région.» Treize cépages différents sont ainsi cultivés sur le domaine, parmi lesquels le pinot gris, l'œil-de-perdrix, le chardonnay et un gamaret garanoir qui font la fierté du propriétaire.

Parfaitement secondé par son épouse Valérie, Louis-Philippe Burgat accueille les amateurs de spécialités viticoles dans la salle aménagée au rez-de-chaussée. Lorsqu'il se met à évoquer son métier, le maître des lieux se laisse emporter par sa passion. Chaque minute qui passe devient alors un instant de bonheur.

J.-R. P.

»» Domaine de Chambleau, 2013 Colombier. Tél. 032 731 16 66. Internet: www.chambleau.ch
Caves ouvertes les vendredis de 17 h 30 à 19 h 30 et les samedis, de 9 h à 13 h. Egalement sur rendez-vous.

Le domaine de Chambleau domine le lac de Neuchâtel.



La Maison des Mascarons Môtiers, vitrine du 18^e siècle

Le bourg de Môtiers, qui compte actuellement huit cents âmes, est une vraie galerie architecturale du 18^e siècle. Les notables de jadis y ont construit d'audacieuses demeures de luxe, au goût d'alors. Visite des Mascarons et de son musée régional.

consacrée au travail de la dentelle de soie et de lin, une technique que maîtrisaient particulièrement bien les femmes du Val-de-Travers. Une salle consacrée à l'absinthe montre les alambics clandestins. Certains de ces beaux objets de cuivre étaient même recyclés en jardinière, rien ne se perdait... Dans la pièce réservée à l'horlogerie, on peut admirer les montres fabriquées par Edouard Bovet, qu'il destinait aux riches Chinois. Des malles aux étiquettes exotiques comme *Boveresse-Shangai* évoquent le commerce de ce précurseur.

La maison voisine des Mascarons abrite un Musée Jean-Jacques Rousseau, puisqu'il séjourna à Môtiers de 1762 à 1765. L'Association Jean-Jacques Rousseau fête ses cinquante ans. A cette occasion, elle organise des conférences le samedi 7 octobre, à 17 h à l'Hôtel Du Peyrou à Neuchâtel. B. P.

»» Ouverture des musées les samedi, dimanche, mardi, jeudi, de 14 h 30 à 17 h 30, jusqu'à mi-octobre, tél. 032 861 35 51.

La Maison des Mascarons ne porte ce joli nom que depuis une quarantaine d'années. Ce sont les têtes ou masques sculptés au-dessus des fenêtres qui ont suggéré cette dénomination et elle a tout de suite plu aux habitants. Taillées dans la pierre tendre de Boveresse, ces trognes semblent dater de la construction de la demeure, en 1759. «Ce motif n'est pas courant dans le Val-de-Travers, constate Laurence Vaucher, conservatrice du musée régional, qui a ses quartiers dans cette maison. Mais de tels masques existaient à la même époque, sur des façades en Italie et en Franche-Comté.» Le propriétaire avait ainsi importé un modèle nouveau. On ignore qui, ces têtes fleuries, barbues ou enturbannées, étaient censées représenter.

Aujourd'hui, la Maison des Mascarons appartient à l'Association du Musée régional du Val-de-Travers et s'est muée en centre culturel. Le groupe théâtral des Mascarons se produit dans la salle de 150 places, créée dans la grange adjacente.

Le musée régional, ouvert de mai à mi-octobre, présente la vie quotidienne et les métiers d'autan. On y retrouve l'atelier d'un pendulier, celui du Père Bernet qui exerça à Travers jusqu'en 1967. La cuisine de la maison renferme des objets liés à la préparation du fromage. Plus haut, une pièce est



Laurence Vaucher, conservatrice.

Alain Germond