

Vinum

NEUCHÂTEL

COUPS DE CŒUR, ACCORDS ET ŒNOTOURISME

2000 ans
de vignes

Déguster
et naviguer

Le guide des
cuvées
mémorables

Pinot Noir:
les grandes
complications



SWISS WINE

Suisse. Naturellement.



04

2000 ans de vignes

Découvrez l'histoire du vignoble de Neuchâtel racontée par Patrice Alanfranchini. Le conservateur du Musée de la Vigne et du Vin du Château de Boudry revient sur deux millénaires de viticulture et d'œnologie.



08

Pinot sans limites

Des producteurs passionnés présentent une dizaine de cuvées de prestige qui magnifient le Pinot Noir de Neuchâtel.

14

L'étiquette

A la fois passeport et parure du vin, ce petit bout de papier en dit plus sur celui qui le produit, comme sur celui qui le consomme, qu'il n'y paraît.



18

La grande dégustation

Ce vignoble, petit par la taille, mais grand par la qualité, se dévoile dans ce guide exclusif qui présente un Pinot Noir ainsi qu'un coup de cœur par encavage.



28

Enotourisme

Naviguer et déguster, voilà le credo des bateaux de la Société de navigation des Lacs de Neuchâtel et de Morat.

30

Saucisse et saucisson neuchâtelois

Au restaurant ou en forêt, ces spécialités roboratives et traditionnelles remportent tous les suffrages.

34

Entretien avec...

Laure Houlmann, responsable des vins de la Ville de La Chaux-de-Fonds.

35

Agenda

Tous les événements incontournables

Impressum

Le hors-série «SwissWine» VINUM est un supplément du magazine européen de la culture du vin VINUM, ISSN 1663-2567, Parution mai 2018
Prix de vente: CHF 9.60 / Euro 8.90

Ce supplément est le fruit d'une collaboration entre VINUM et Swiss Wine Promotion, Sierre.

ÉDITEUR
Roland Köhler

SOCIÉTÉ ÉDITRICE
Intervinum AG, Thurgauerstrasse 66,
Postfach 5961, CH-8050 Zürich
Tel. +41 (0)44 268 52 40
Fax +41 (0)44 268 52 65
info@vinum.ch, www.vinum.ch
Nicola Montemarano, Directeur d'édition
Laura Schlatter, Marketing
Eva Pensele, Marketing online
Viktoria Jeggli, Eventmarketing

RÉDACTION
VINUM, Rédaction, Thurgauerstrasse 66,
Postfach 5961, CH-8050 Zürich
Tel. +41 (0)44 268 52 60
Fax +41 (0)44 268 52 65
redaktion@vinum.ch

Alexandre Truffer, Rédacteur en chef adjoint,
responsable des textes
Martin Maechler, Secrétaire de rédaction

Service des abonnements
AVD Goldach AG
Sulzstrasse 10-12,
9403 Goldach, Tel. +41 (0)71 844 91 53,
Fax +41 (0)71 844 93 45
leserservice@vinum.ch

CONCEPTION ET PRODUCTION
Senior Art Director: Johanna Pietrek
Photo de couverture: Guillaume Perret
Traduction et correction:
Hancock Hutton, F-Bordeaux
Photos: Michaël Legentil /
Bureau photographique
Responsable de production/distribution:
Agentur Graf, CH-9001 St. Gallen
produktion@vinum.info

Tous les droits d'édition et droits d'auteur de cette publication sont réservés. Toute reproduction et particulièrement la réimpression, la copie, la copie sur microfilm, l'utilisation et le stockage sur support optique ou électronique sont interdits sauf consentement écrit de la société éditrice. La société éditrice et la rédaction déclinent toute responsabilité pour des manuscrits, photos ou dessins envoyés spontanément. Le contenu de ce magazine a été soigneusement vérifié. Les auteurs, la rédaction et l'édition déclinent néanmoins toute responsabilité quant à d'éventuelles erreurs.

EN COLLABORATION AVEC:



SWISS WINE

Vignoble homogène de 600 hectares sur les rives du lac éponyme, Neuchâtel s'est construit autour du Chasselas puis du Pinot Noir. Deux cépages que le canton décline dans des spécialités typées comme l'Œil de Perdrix ou le Non filtré qui bénéficient d'un intérêt croissant auprès des œnophiles de l'intérieur comme de l'extérieur de cette ancienne principauté.

LE TEMPS DES GRANDES COMPLICATIONS



Yann Küenzi
Directeur de Neuchâtel Vins et Terroir

Dans une région aussi liée aux mécaniques de précision, difficile de ne pas faire de parallèle entre le savoir-faire des horlogers et celui des vigneron. Ils déploient des trésors de perfectionnisme et d'inventivité pour donner vie à des productions inimitables qui défient le temps. Dans le premier hors-série consacré au vignoble de Neuchâtel paru l'an passé, nous avons fait la part belle à l'Œil de Perdrix, colonne vertébrale de la production et porte-drapeau de la région. Dans ce deuxième numéro, nous avons voulu vous présenter l'équivalent des grandes complications de la haute horlogerie. Depuis quelques années, des vigneron ont travaillé dans l'ombre afin de mettre sur le marché des cuvées exceptionnelles. Nécessitant souvent une décennie de préparation à la vigne et plusieurs saisons de soins attentifs à la cave, les grands Pinot que nous vous présentons sont les symboles des efforts des producteurs neuchâtelois pour se rapprocher toujours plus de l'excellence. Défiant le temps, d'une complexité et d'une élégance sans bornes, ces grands rouges de Neuchâtel font notre fierté et nous vous invitons à venir les déguster lors de l'une des nombreuses manifestations de notre vignoble. Une visite à Neuchâtel sera aussi l'occasion de redécouvrir les atouts touristiques et gastronomiques d'un canton complexe et accueillant dont nous espérons vous faire ressentir le dynamisme tout au long de ce numéro spécial.



Histoire DEUX MILLE ANS DE VIGNES À NEUCHÂTEL

Le vignoble Neuchâtelois constitue une entité relativement homogène qui connaîtra son apogée au début du 17^e siècle et peut être considéré comme pionnier dans l'exportation des vins, dans l'élaboration des effervescents et dans l'étiquetage des bouteilles. Pour remonter le cours de ces deux millénaires d'histoire viticole, nous avons fait appel à Patrice Allanchini, conservateur du Musée de la Vigne et du Vin du Château de Boudry.

Quelles sont les origines du vignoble de Neuchâtel?

La plus ancienne mention de vignes dans le canton a longtemps été l'acte de fondation du prieuré de Bevaix en 998. Les travaux du professeur Jean-Daniel Morerod ont permis de mettre à jour des documents plus anciens d'un demi-siècle. Cependant, il faut comprendre que ces actes signifient que la présence de la vigne était préexistante dans la région et non qu'elle a été plantée cette année-là. On peut sans risque postuler que la vigne s'est développée sur le littoral neuchâtelois dès l'occupation romaine (58 avant Jésus-Christ). Elle a ensuite sans doute perduré jusqu'à nos jours avec des fluctuations causées par les évolutions économiques, politiques et climatiques. On sait ainsi que de l'an mil au 17^e siècle, le vignoble s'accroît jusqu'à dépasser les 1350 hectares. Après la Guerre de Trente Ans, la courbe s'inverse jusqu'à atteindre 600 hectares aujourd'hui.

A quoi ressemblait Neuchâtel à l'époque romaine?

Il n'y avait pas de bourg important comme Avenches ou Octodure. Par contre, une voie romaine (la Vy d'Entra) suit la rive nord du lac de Neuchâtel, qui est bordée par une série de propriétés importantes. La principale, qui est peut-être même la plus conséquente de tout le territoire suisse, est la villa gallo-romaine qui se trouve aujourd'hui sous les murs actuels du Château de Colombier, dont on peut dire

qu'elle est peut-être la seule habitation occupée depuis plus de deux mille ans.

Et au Moyen-Âge, quel est l'importance du vignoble dans le Comté de Neuchâtel?

Nous disposons de peu de documents sur la région, car beaucoup d'archives ont été détruites par le feu ou les eaux. La charte de franchises de la ville de Neuchâtel, datée de 1214, comprend de nombreuses mentions qui montrent l'importance économique de la vigne pour les finances du comte. Celui-ci se réserve le droit de ban, mais aussi le droit de vendre son vin en premier. A partir de l'an mil, le vignoble va augmenter en surface de manière continue. Jusqu'à la fin du 15^e siècle, il est entrecoupé de champs, de parcelles de céréales ou d'arbres fruitiers. A partir du 16^e siècle, il constitue un ruban ininterrompu de Vaumarcus jusqu'au Landeron.

Quelles sont les causes de ce développement du vignoble?

Tout simplement la rentabilité de cette culture, bien supérieure aux autres! Un hectare de vigne suffit pour faire vivre une famille, ce qui n'est pas le cas avec une surface équivalente de terre agricole. Cet intérêt économique évident explique que l'intégralité des coteaux soient dévolus à la viticulture, tandis que les céréales sont plantées dans les zones planes, principalement dans le Val de Ruz qui, depuis l'époque romaine, est le grenier à blé du canton.

« Les variétés blanches, Loye blanche ou Loye verte, peuvent être assimilées à du Chasselas. L'encépagement blanc du vignoble de Neuchâtel étant attesté dès le 11^e siècle, cela jette quelques doutes sur l'origine lémanique de ce cépage. »

Biographie

Licencié ès lettres de l'Université de Neuchâtel, Patrice Allanfranchini est la mémoire vivante du vignoble de Neuchâtel. Professeur de didactique de l'histoire à la HEP de Berne, Jura et Neuchâtel, et conservateur du Musée de la Vigne et du Vin du Château de Boudry, cet historien est l'auteur de dizaines de contributions scientifiques en relation avec le vignoble du canton de Neuchâtel. En 2017, il a publié aux Editions du Griffon «La Vigne en Noir et Blanc». Cet ouvrage de référence sur le vignoble de Neuchâtel présente non seulement des dizaines d'illustrations d'époque, mais il intègre aussi les principaux résultats des quarante ans de recherche que Patrice Allanfranchini a consacré aux vignes disséminées entre Vaumarcus et Le Landeron.

Le ban des vendanges instauré en 1214 avait pour but de faciliter la récolte de l'impôt. Celui-ci était-il élevé?

Les impôts de l'Ancien Régime étaient globalement moins lourds que ceux d'aujourd'hui. La dîme, qui revenait soit au comte, soit à l'Eglise, était, en fonction des quartiers, d'une gerle (cuveau de vendange en bois transporté par deux hommes qui servait d'unité de mesure) sur onze ou d'une gerle sur dix-sept. Nous sommes donc en-dessous de 10%.

Peut-on parler d'une apogée du vignoble neuchâtelois et pourquoi va-t-il commencer à décroître?

Le vignoble de Neuchâtel s'agrandit sans discontinuer jusqu'au milieu du 17^e siècle. Vers 1650, il s'étend sur 1350 hectares, soit plus du double de sa superficie actuelle. Après la Guerre de Trente Ans (1618-1648), le Conseil d'Etat fait arracher des vignes plantées sur des terres agricoles. Le vignoble commence donc à se réduire. Au siècle suivant, il pâtit de la concurrence avec la construction. Au 19^e siècle, la diminution est due à l'arrivée des ravageurs américains et à la perte des privilèges consécutive à la révolution de 1848.

Neuchâtel s'est spécialisé dans la culture du Pinot Noir. Les premières traces de la vigne ont longtemps été liées à l'abbaye de Bevaix. La Bourgogne a-t-elle fortement influencé la viticulture neuchâteloise?

En réalité, pas du tout. Les trois abbayes (Môtiers, Fontaine-André et Bevaix) avaient certes des vignes, mais la très grande majorité des terres étaient aux mains de familles bourgeoises et aristocratiques de la région ou habitant les cantons de Soleure et Berne peu dotés en terres viticoles. De fait, le principal proprié-

taire terrien, et viticole, était le souverain de Neuchâtel. Quant au Pinot Noir, il a gagné en importance au 20^e siècle. Jusqu'en 1900, le rouge ne représente qu'un dixième de la production. Il n'y a donc pas d'influence bourguignonne notable sur la région.

Peut-on dans ce cas parler d'une influence vaudoise?

On sait que les variétés blanches, désignées par les termes de Loye blanche ou Loye verte, peuvent être assimilées au Chasselas. L'encépagement blanc du vignoble de Neuchâtel étant attesté dans des textes du 11^e siècle, cela jette quelques doutes sur l'origine lémanique de cépage. Pour moi, le Chasselas s'est développé en Romandie sans que l'on puisse lui attribuer une origine précise.

Quels sont les domaines dans lesquels le vignoble de Neuchâtel a fait œuvre de pionnier?

Au début du 19^e siècle, un besoin de diversification se fait sentir. La famille Bouvier se lance dès 1810 dans l'élaboration des vins effervescents. Cette innovation est liée au développement de la bouteille qui permet de commercialiser les vins autrement qu'en tonneau. Ce qui débouche rapidement sur la mise en place de marques, puisque les nouveaux flacons en verre sont habillés d'étiquettes. En 1830, les effervescents de famille Bouvier vont bénéficier d'exemptions douanières sur le territoire du Royaume de Prusse, ce qui lui assurera un succès certain qui cessera en 1848 lorsque Neuchâtel devient une république complètement intégrée à la Confédération Helvétique. On peut donc considérer que, en ce qui concerne les mousseux, les étiquettes et l'exportation, Neuchâtel ont joué un rôle particulièrement innovant et important.

QUELQUES DATES ESSENTIELLES



944

Premières mentions de vignes dans une région mal connue qui fait partie du royaume de Bourgogne. Ces documents, relatifs à un échange de terres du côté d'Areuse et de Colombier, précèdent d'un demi-siècle la fondation du prieuré clunisien de Bevaix qui a longtemps été considéré comme le premier repère historique du vignoble neuchâtelois.

1214

Pour mettre fin aux vols et aux vendanges clandestines, le Comte de Neuchâtel instaure un ban des vendanges (qui interdit de commencer les récoltes avant d'en avoir reçu l'autorisation du souverain). Celles-ci se font quartier par quartier afin que les représentants du compte puissent accompagner les vendangeurs afin de prélever la dîme, l'impôt qui revenait aux autorités.

1484

Depuis cette date, le Conseil d'Etat fixe «La Vente», un prix de référence pour le vin, qui sert de prix officiel pour toutes les transactions de l'année.

1530

La Réforme s'impose à Neuchâtel et chasse les moines des trois abbayes sises sur le territoire du canton. Certains des bâtiments qu'ils ont érigés sont devenus des établissements viticoles de premier plan à l'image du Prieuré Saint-Pierre ou de la Maison du Prieuré à Cormondrèche.

1616

La récolte est si abondante que les vendanges débutent début septembre. Les quantités récoltées provoquent une telle pénurie de tonneaux que toute personne capable de livrer deux tonneaux vides en recevaient un plein de moût en échange. Autre conséquence: l'ivrognerie se généralise au point que, selon un témoin de l'époque, on rencontrait même des enfants de neuf ou dix ans dans les tavernes.

1687

Fondation de l'honorable Compagnie des Vignerons qui vise à l'amélioration de la culture de la vigne sur le territoire de la ville de Neuchâtel et organise quatre fois par an des visites dans les parcelles travaillées par les métayers.

1709

La plus mauvaise année viticole de l'époque moderne. L'hiver terriblement froid qui a fait périr la plupart des oliviers du Languedoc et des noyers du Val-de-Ruz ravagea quasi intégralement le vignoble européen. Quant aux pousses qui survécurent, elles furent brûlées par un gel de printemps.

1811

Jean-Jacques Bouvier fonde une entreprise viticole à Neuchâtel qui va rapidement se spécialiser dans l'élaboration d'effervescents. Il sera imité par d'autres producteurs du canton, qui deviendra rapidement une région reconnue pour la qualité de ses mousseux.

1823

Première vente aux enchères du Domaine Hôpital Pourtalès, créé pour subvenir aux besoins de l'hôpital gratuit pour indigents fondé par Jacques-Louis de Pourtalès en 1808.

1877

Le phylloxéra fait son apparition à Colombier et à Trois-Rods. Il a été précédé par l'oïdium et le mildiou, deux autres maladies elles aussi importées d'Amérique qui ravageront tout le vignoble européen.

1993

Création de l'Appellation d'Origine Contrôlée Neuchâtel.

Pinot Noir

PINOT SANS LIMITE

Occupant plus de la moitié du vignoble de Neuchâtel, le Pinot Noir du nord-ouest de la Suisse se décline en versions classiques, élevées sous bois, rosées et effervescentes. A cet inventaire, il faut désormais ajouter une dizaine de sélections haut de gamme qui se classent au sommet de la pyramide qualitative du vin suisse. Commercialisées pour un prix minimum de trente francs la bouteille, ces cuvées haut de gamme sont le résultat d'un processus souvent décennal d'amélioration du matériel végétal et d'adéquation de celui-ci avec des parcelles dotées de conditions pédologiques et climatiques exceptionnelles.



Louis-Philippe Burgat

Pur-Sang

Domaine de Chambleau

Prix: 89 francs

«Dès les débuts de la cave, en 2006, nous avons proposé un Pinot Noir vinifié en cuve inox et un autre élevé sous bois. Le Pur-Sang était déjà imaginé, mais la qualité de la vendange n'était pas suffisante cette année-là. Le premier millésime affiche donc 2007» explique Louis-Philippe Burgat, dont le vin fait partie des rares Pinot Noir romands sélectionnés à la Mémoire des Vins Suisses. «Nous y sommes entrés en 2008. La Mémoire a beaucoup aidé à faire connaître ce vin dans les établissements étoilés de toute la Suisse.» A l'époque, le prix (69 francs la bouteille) avait fait jaser, tout comme la vente en caisses de six flacons. «Personne n'achète des Grands Crus Bordelais à l'unité», se défend le porte-drapeau des grands Pinot Noir de Neuchâtel. «Les vignes qui donnent le Pur-Sang sont réparties sur trois parcelles, toutes situées à Colombier. Ce sont des terres sableuses et graveleuses qui donnent naturellement des faibles rendements. Dans les années 1990, nous les avons replantées avec des sélections massales du domaine. Les premières années, je cherchais à atteindre des maturités élevées. Depuis 2012, nous avons avancé les dates de vendange afin d'afficher plus de fraîcheur. Il y a eu une évolution en cave aussi, puisque l'élevage est passé de 100% de bois neuf à 50 % ».

www.chambleau.ch



Laurent Lozano

Racine 2014

Domaine de Vaudijon

Prix: 80 francs

Splendide propriété à l'entrée du village de Colombier, Vaudijon a été acquis par Laurent Lozano en 2012. Cet ingénieur œnologue originaire de Bordeaux, qui a longtemps travaillé pour une grande maison de Cognac, confie qu'il a été élevé au Cabernet et au Merlot, «mais la découverte des Pinot Noir de Neuchâtel a complètement changé mon approche des vins rouges. Lorsque j'étais à l'école, on interdisait d'utiliser les termes de finesse et de délicatesse dans les dégustations, car ce ne sont pas des descripteurs objectifs. Avec le Pinot Noir, ces concepts prennent une grande importance, car ce cépage est beaucoup plus influencé par les choix viticoles et de vinification que les cépages bordelais». Les 4,5 hectares de vignes du Domaine de Vaudijon sont majoritairement plantés de Pinot Noir et de Chasselas auxquels il faut ajouter 3000 mètres carrés de Charbonnay. La famille Lozano a vinifié son premier millésime en 2014. «En faisant déguster mon vin chez un caviste, celui-ci m'a incité à mettre de côté deux barriques. Celles-ci sont restées en fût pendant trente mois – au lieu de quatorze – et ont été mises en bouteille en mai 2017. Nous ne cherchons pas l'extraction, ni les arômes boisés, mais un surcroît d'élégance et de complexité grâce à l'élevage.»

www.vaudijon.com



Thierry et Henri Grosjean

Grands'Vignes Château d'Auvernier

Prix : 58 francs

«Même si le Château d'Auvernier vinifie du Pinot traditionnel depuis plus de quatre siècles, ce cépage est pendant très longtemps resté minoritaire par rapport à l'Œil de Perdrix et surtout au Chasselas», explique Thierry Grosjean, qui a énormément développé la production de Pinot rouge et rosé à son arrivée dans l'entreprise en 1977. En 1990, celui qui dirige le plus important encuvage de la région (10 % de la production cantonale) met sur le marché plusieurs vins, dont un Pinot Noir, élevés en barriques. Quinze ans plus tard, il crée la Cuvée Carlos Grosjean, du nom de son père, qui consiste en une sélection des meilleures barriques du millésime. «Dès les années 2000, nous avons entrepris une classification de nos parcelles pour repérer celles qui donnaient les meilleurs résultats, lors des années chaudes comme lors de millésimes froids. Deux lieux-dits, les Grands'Vignes et les Argiles – qui se situent à 300 mètres l'un de l'autre sur la commune d'Auvernier au nord-ouest du château – ont été replantés avec des clones très qualitatifs qui s'appuient sur des porte-greffes de faible vigueur. Ces récoltes, faibles en quantité mais fortes en qualité, sont élevées deux ans en barriques. Une nouvelle sélection a encore lieu avant la mise sur le marché afin d'assurer une qualité irréprochable.»

www.chateau-auvernier.ch



Morgan Meier

Clos du Château Domaine des Landions

Prix : 55 francs

«Notre famille a produit du raisin pendant quatre générations. Mon père, Denis Meier, a accompli un travail exceptionnel d'amélioration du matériel végétal. En 2002, il a racheté quinze hectares de vignes qu'il a replantés avec des sélections allemandes et bourguignonnes aussi qualitatives que peu productives», explique Morgan Meier qui vinifie trois Pinot Noir qui trouveront très vite leur place parmi l'élite du vin suisse. «Vendre du raisin de qualité parfaite produit à raison de 300 à 400 grammes au mètre carré n'a aucun sens d'un point de vue économique. La recherche des meilleurs clones a été le travail d'une vie pour mon père, tandis que je savais que je voulais devenir œnologue dès le début de l'adolescence», confie celui qui a appris les bases théoriques et pratiques de son métier à Dijon. «Le Clos du Château est récolté dans une grande parcelle pentue et très bien exposée du Château de Vaumarcus. Il est élevé 21 mois en fût neuf de chêne français. Le vin n'est ni levuré, ni filtré, ni collé. Le prix peut paraître élevé, mais il est à mettre en relation avec le travail que nous fournissons, ce que les clients comprennent très bien, y compris hors du canton puisque nos vins sont référencés dans des établissements de prestige des cantons de Vaud et du Valais.»

www.meiervin.ch



*Rachel Billeter et
Benoît de Montmollin*

Haute Couture

Domaine de Montmollin

Prix : 49 francs

«Notre domaine propose depuis toujours un Pinot traditionnel, élevé en grand foudre de chêne. Il y a trente ans, il a été rejoint par une version «barrique», élevée deux ans en barrique. Depuis 2009, nous proposons le Haute Couture, qui lui, passe 24 mois dans des tonneaux de chêne neuf», explique Benoît de Montmollin qui, avec sa sœur Rachel Billeter de Montmollin, a repris les rênes de l'entreprise en 2017. «Ce vin permet de montrer à une clientèle qui boit moins mais mieux que nous disposons des vignes – une parcelle d'Auvernier qui fait face au lac et est entourée de murs – et du savoir-faire nécessaires pour élaborer des très grands vins rouges. Quel que soit le soin apporté au Pinot Noir tradition, ce sont les réalités du marché qui déterminent son prix. Créer un nouveau produit d'exception permet au contraire de valoriser les meilleurs raisins ainsi que la démarche qualitative de la maison», poursuit notre interlocuteur qui précise que: «les consommateurs sont désormais familiarisés avec les niveaux et les prix de cette pyramide qualitative. Autrefois, certains clients nous disaient qu'ils appréciaient le vin, mais qu'ils ne voulaient pas en acheter, car cela différerait trop du Pinot Noir traditionnel qu'ils connaissaient. Aujourd'hui, cette manière de penser a disparu».

www.domainedemontmollin.ch



*Elodie et
Jean-Pierre Kuntzer*

Clos de la Perrière

Domaine Saint-Sébastien

Prix : 42 francs

Sur ce domaine certifié en biodynamie depuis 2012, Jean-Pierre Kuntzer travaille désormais avec sa fille Elodie. Celle-ci a sélectionné, dès 2014, les meilleurs céps de Pinot Noir des anciennes parcelles qui sont désormais utilisées lorsqu'il s'avère nécessaire de renouveler le matériel végétal. «Si l'on veut améliorer la qualité de nos vins, je ne crois pas qu'on puisse faire beaucoup d'efforts du côté des rendements ou de la vinification. Le potentiel d'amélioration se situe surtout au niveau de la qualité des clones que nous utilisons. Bien entendu, c'est un travail qui ne donne pas de résultats immédiatement visibles. Il faut au moins attendre une dizaine d'années pour que les changements se remarquent à la dégustation», explique ce vigneron charismatique de Saint-Blaise. Son Pinot Noir iconique se nomme Clos de la Perrière. Il s'agit d'une sélection parcellaire lancée en 2008, soit dix-huit ans après l'apparition du premier rouge en barrique. «Notre Clos provient d'une vigne de 7500 mètres carrés. Les rendements sont limités à 250 grammes au mètre carré. La vendange est égrappée, éraflée, vinifiée en grains ronds et avec des levures indigènes uniquement. Elevé dans du fût neuf exclusivement, le vin reste entre douze et dix-huit mois sous bois», confie Jean-Pierre Kuntzer.

www.kuntzer.ch



Annie Rossi

Graf Zeppelin

Grillette, Domaine de Cressier

Prix: 42 francs

«Le comte Ferdinand von Zeppelin appréciait assez le Pinot Noir de la Grillette pour en proposer à bord de ses célèbres dirigeables. Lorsqu'en 1999, le domaine s'est décidé à commercialiser un Pinot Noir très haut de gamme, ce nom a rapidement fait l'unanimité. Cette bouteille emblématique est d'ailleurs presque plus connue que le domaine lui-même», constate Annie Rossi, l'œnologue de cet encavage qui revendique 125 ans d'histoire. La régisseuse du domaine ajoute: «en vingt ans, le prix a peu évolué. Au siècle passé, la démarche avait un côté précurseur. Aujourd'hui, nous nous sommes fait rattraper et même dépasser en termes de prix. Ce qui ne nous dérange pas, car notre objectif n'est pas la surenchère, mais la volonté de mettre en avant le terroir et la qualité dans un vin de qualité irréprochable». Le raisin du Graf Zeppelin croît dans une parcelle d'un demi-hectare aux environs du Château de Cressier. Les sols calcaires sur un fond de marnes et les anciens clones de Pinot Noir permettent des rendements moyens de 350 grammes au mètre carré presque sans intervention. Vinifiés en barriques neuves élaborées avec des chênes de l'Allier exclusivement, les plus prestigieux des quatre Pinot Noir du Domaine de Cressier patientent deux ans en fût avant d'être mis sur le marché.

www.grillette.ch



Alexandre Perrochet

Le Lerin

Domaine de la Maison Carrée

Prix : 37 francs

Installée à Auvernier depuis le 16e siècle, la famille Perrochet a fait l'acquisition de la Maison Carrée en 1827. Cinq générations plus tard, cet encavage majestueux est géré par Jean-Denis, Christine et Alexandre Perrochet. Celui-ci explique que: «jusqu'en 2009, cette parcelle assise sur du calcaire blanc qui abrite nos plus vieilles vignes était intégrée au Pinot Noir d'Auvernier. À la suite du travail d'étude des sols réalisé à cette époque, la décision a été prise de valoriser les petites grappes des clones peu productifs de ce parchet exceptionnel». Après une formation qui l'a amené en Valais, à Genève et en Bourgogne, le jeune professionnel a rejoint le domaine familial en 2015 qui s'est imposé comme l'un des modèles de «l'évolution verte» du vignoble de Neuchâtel. Arborant les labels Bio Suisse et Demeter, l'entreprise s'est en parallèle distinguée par la qualité de ses vins. Vainqueur du Prix Bio 2016 organisé par VINUM, cette entreprise d'Auvernier fait aussi partie des vigneron sélectionnés par le Mémoire des Vins Suisses et des encore rares vigneron helvétiques dont un vin a été noté 90 points par le Wiene Advocate créé par Robert Parker. Des récompenses qui laissent froid le représentant de la dernière génération. Celui-ci préfère en effet que ses vins «portent la signature d'un lieu et non la mienne».

www.lamaisoncarree.ch

Fotos: Michael Legentil / Bureau-Photographique.com



Martin Porret

Les Calames

Domaine des Cèdres

Prix : 34 francs

Macération longue en fût ouvert, dix-huit mois d'élevage en barrique de 300 litres suivi par un affinage attentif de six mois en bouteilles: le 2015, premier millésime des Calames, a été travaillé pour offrir de la profondeur et un potentiel de garde important. «Les 600 bouteilles présentées fin novembre ont été vendues en à peine deux mois et les retours de nos clients étaient systématiquement très positifs», explique Martin Porret. Avec Sophie, sa sœur, il a rejoint le domaine familial de huit hectares gérés depuis 1982 par ses parents: Jean-Christophe et Nicole. Situé à Cortaillod, le Domaine des Cèdres a passé pas mal de temps sous les projecteurs en 2017. Lauréat du Prix Ambassadeur des Sélections des Vins de Neuchâtel 2017, l'encavage fondé en 1858 a également terminé sur la deuxième marche du podium de la catégorie Rosé et Blanc de Noir avec son Œil de Perdrix. «La création des Calames répond à une demande d'une partie de notre clientèle, mais il nous faut nous assurer que cet engouement va perdurer au fil des années, précise Martin Porret. Le prix, qui se décide en fonction du positionnement commercial du vin plus que par rapport à un calcul précis des coûts de production, fait l'objet d'un compromis et pourrait encore évoluer.»

www.porretvins.ch



Claude-Eric Maire

Le Secret de la Chapelle

Cave du Prieuré de Cormondrèche

Prix: 30 francs

«Notre coopérative vinifie le raisin d'une cinquantaine de producteurs qui travaillent 35 hectares. L'idée de lancer un Pinot Noir haut de gamme date du début du millénaire. Nous voulions réussir ce défi avec la vendange d'une parcelle travaillée par le personnel de la cave», déclare Claude-Eric Maire, directeur des Caves du Prieuré de Cormondrèche. L'encavage propose trois autres Pinot Noir: la Cuvée Réservee, au style plutôt traditionnel, la Goutte d'Or, une sélection parcellaire, et le Pinot Noir élevé en barrique. «Le Secret de la Chapelle vient d'une parcelle très bien orientée sur Auvernier. Par soucis de qualité, nous coupons toujours les épaules des grappes et faisons un élevage de 18 mois avant de mettre en bouteille 2500 cols de 75 centilitres et 72 magnums». Preuve de la qualité de ce Pinot, l'un de ces grands flacons s'est imposé devant plus d'une centaine de concurrents dans la dégustation des rouges romands en magnums organisée par VINUM. «Le Secret sort très bien dans les concours et son prix, qui n'a pas bougé depuis le premier millésime en 2005, pourrait évoluer. Nous réfléchissons à la question, mais il existe une volonté de s'assurer que les grands vins de Neuchâtel restent financièrement accessibles au Neuchâtelois.»

www.prieure.ch



Consommation LES CODES DE L'ETIQUETTE

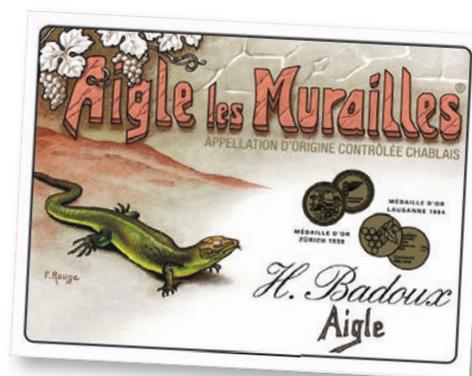
L'étiquette joue un rôle essentiel, et souvent méconnu, qui a évolué au fil des tendances de consommation. A la fois passeport et parure du vin, ce petit bout de papier en dit beaucoup plus sur un vin, celui qui le produit et celui qui le consomme, qu'il n'y paraît.

«Dix-sept secondes!» : voilà selon Pierre Mora, professeur de marketing, le temps qu'un consommateur passe en moyenne à choisir une bouteille dans le rayon d'un supermarché. Considérant que les grandes surfaces offrent une gamme de plusieurs centaines de produits, comment l'acheteur lambda prend-il sa décision? Les études réalisées par cet expert laissent entendre qu'il existe trois attitudes types. L'amateur régulier qui se dirige tout droit vers le produit qu'il boit habituellement. Le client à la recherche d'un bon prix et qui s'intéresse aux actions du moment. Et enfin, tous ceux qui hésitent, comparent et s'interrogent sans idées préconçues. Cette dernière catégorie accorde une importance toute particulière à l'étiquette, seul signe prescripteur dans des enseignes dépourvues de personnel capable de conseiller. Les conclusions d'une étude de 2008 ont montré que les réactions dépendaient essentiellement des connaissances œnologiques de l'acheteur. Ainsi les amateurs dits «éclairés» rejetaient par principe les flacons à l'apparence branchée et leur préféraient des étiquettes plus classiques. Ils estimaient que l'effort en matière de communication cachait sans doute une faible qualité du vin. Alors que chez les individus qui se considéraient comme des non-connaisseurs, les contenants stylisés et les étiquettes au design amusant ou contemporain remportaient tous les suffrages. Facilitatrice d'achat,

l'étiquette joue aussi le rôle de passeport du vin. Elle en indique l'origine ou le type, ainsi que certaines de ses caractéristiques, comme la teneur en alcool de la bouteille, le degré d'alcool (à 0,5° près), voire la présence d'allergènes (sulphites, lait, œufs). Si les premières indications sur l'origine des vins remontent à la haute Antiquité (on a retrouvé dans un tombeau égyptien, qui datait de 3500 ans avant notre ère, un sceau indiquant «vin noir du Mont Liban»), les étiquettes en tant que telles sont apparues au 18^e siècle lorsque la bouteille - devenue moins chère et plus solide - commençait à concurrencer le tonneau, qui fut longtemps le seul vecteur de commercialisation du vin. L'invention de la lithographie en 1796 permet l'élaboration d'étiquettes complexes que l'on peut plus facilement imprimer en grandes quantités. En Suisse, les plus anciennes étiquettes recensées proviennent du canton de Neuchâtel. Celui-ci, de par sa position politique particulière (de 1814 à 1848, la région est à la fois un canton de la Confédération Helvétique et une propriété du roi de Prusse), a développé un marché d'exportation florissant qui requiert un autre habillage que la consommation locale. La plus ancienne étiquette helvétique connue est celle du Docteur Otz, un médecin de Cortaillod, qui date de 1820. Deux siècles plus tard, ce petit bout de papier est devenu indissociable du vin et se décline en dizaine de milliers de versions.

Histoire **ETONNANTES ETIQUETTES**

Les musées d'Aigle et de Boudry nous ont proposé quelques étiquettes qui sortent de l'ordinaire.





L'intemporelle

Cette étiquette neuchâteloise de la famille Porret n'a quasiment pas changé en plus de 125 ans. A la différence de certaines marques qui cultivent un style suranné – en incluant par exemple, dans leur habillage, des médailles gagnées aux expositions universelles ou aux concours vigneux du début du siècle passé – cette feuille de vigne dorée conserve un caractère intemporel puisqu'elle orne aujourd'hui encore différentes cuvées du Domaine des Cèdres.

La frauduleuse

Pour cause de législation incompréhensible ou de malhonnêteté assumée, les étiquettes de vin se retrouvent souvent en conflit avec les représentants de la répression des fraudes. Le spécimen présenté ici, condamné par la justice en 1935, contrevient à deux principes importants, valables dans la plupart des pays producteurs: un lieu de fantaisie (Aigle, dans ce cas) ne peut avoir la même importance visuelle que le lieu de production (Bex) et le bâtiment représenté (Château d'Aigle) doit avoir un lien direct avec le vin. Ce qui n'est pas le cas ici, puisque le vin vient d'un autre village et non des parcelles qui entourent l'actuel Musée de la Vigne et du Vin.

La plus vendue

Avec près d'un million de cols commercialisés par an, le lézard du Chasselas Les Murailles de la Maison Badoux à Aigle devance largement toutes les autres marques de vin helvétiques.

Régulièrement adapté au fil des décennies (ce vin a d'abord été un clos avant d'arborer une AOC Aigle, puis une AOC Chablais) et désormais décliné pour habiller des versions rouges, rosées et effervescentes de la marque, cet habillage est sans doute le plus connu des crus helvétiques, et ce, en Suisse comme à l'étranger.

La plus ancienne

Certains experts l'avaient datée de la fin du 18^e siècle, mais les recherches de Patrice Allanfranchini laissent penser que 1820 serait une date beaucoup plus proche de la réalité. Dévoilant une vue idyllique de Cortaillod et de son coteau, ce petit bout de papier apposé par le Docteur Otz constitue, à l'heure actuelle, la plus ancienne étiquette de vin suisse connue. Relativement atypique, elle est beaucoup plus soignée et ouvragée que beaucoup d'étiquettes anciennes qui ne montraient souvent rien de plus qu'un nom et une date. Ces pionniers n'étaient d'ailleurs que des coupons de papiers découpés à la main.

Travail d'artiste

Avec la montée en gamme des cuvées de prestige, des liens toujours plus étroits se tissent entre les mondes de la culture et du vin. Le Château Mouton Rothschild, qui confie chaque année depuis 1945 la réalisation de son étiquette à un nouvel artiste, a indéniablement été le précurseur de cette tendance. A sa suite, d'autres caves moins connues ont collaboré avec des artistes reconnus, ici Hans Erni, pour une ou plusieurs de leurs cuvées.

Au rendez-vous des œnosesmiophiles

Château d'Aigle

Une salle de ce musée vaudois de la vigne et du vin est consacrée aux étiquettes. Quelques 600 spécimens choisis pour leurs caractéristiques atypiques ou artistiques sont exposés, ce ne qui représente qu'une goutte de l'océan d'étiquettes conservées dans les divers dépôts du musée. Le nombre exact d'étiquettes est inconnu, mais estimé entre 400 000 et 450 000 depuis que la forteresse aiglone a reçu le fonds d'archives de Roth et Sauter, imprimerie spécialisée dans l'univers de Bacchus. Parmi les plus remarquables figurent des œuvres réalisées par les grands artistes suisses comme Frédéric Rouge ou Hans Erni, mais aussi des étiquettes signées par Mario Botta ou Pablo Picasso. Quant à la plus ancienne, elle couronne un Yvorne de 1839, commercialisé lors de la Fête de Tir fédéral de 1851.

www.museedevin.ch

Confrérie de l'Etiquette

Ayant pour devise «je déguste, je décolle», cette association romande de collectionneurs d'étiquettes de vin, également appelés œnosesmiophiles, a été fondée en 1980 à Lausanne. Ses quelque soixante membres récoltent, classent, répertorient et conservent des étiquettes, mais se retrouvent aussi pour échanger leurs précieux trésors. Des termes qu'il faut lire au sens figuré puisque la Confrérie de l'Etiquette indique dans ses statuts mettre un point d'honneur à «sauvegarder l'esprit de la collection sans intérêt pécuniaire, pour le seul plaisir des yeux». Fondatrice du Musée internationale de l'Etiquette désormais intégré au Musée de la Vigne et du vin du Château d'Aigle, cette association édite une revue trimestrielle intitulée «L'Etiquette de la Confrérie» et récompense chaque année la plus belle étiquette du millésime.

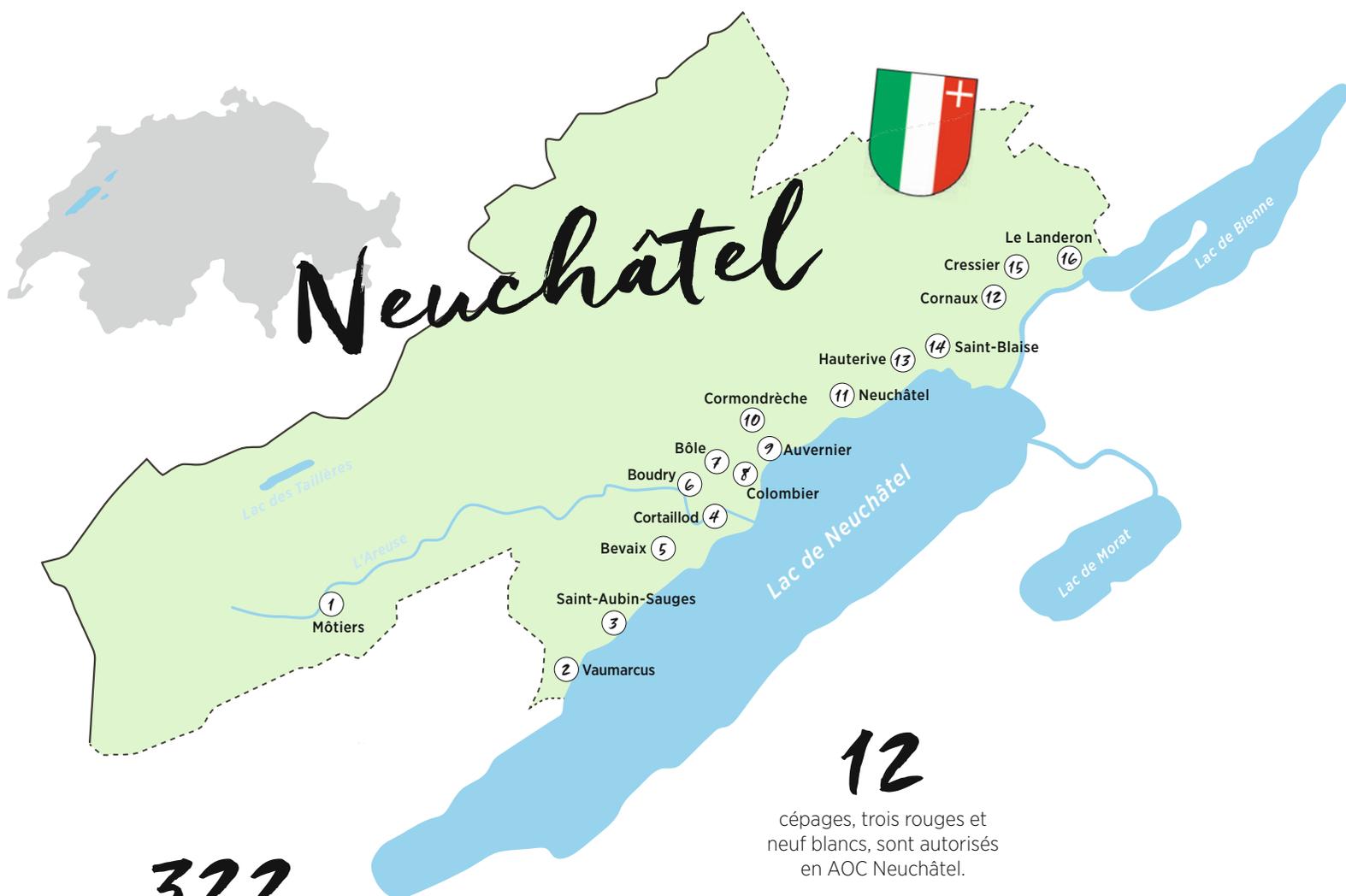
www.confrerie-etiquette.ch

Château de Boudry

Le Musée de la Vigne et du Vin possède une collection d'étiquettes qui se distingue par sa richesse en exemplaires très anciens. Parmi les trésors du Château de Boudry figurent des exemplaires du 18^e siècle imprimés à partir de gravures en cuir ou en bois. A côté de la vue de Cortaillod de 1820, la plus ancienne étiquette suisse, on peut admirer les premières mentions connues d'Œil de Perdrix (1840 en Champagne, 1861 à Neuchâtel). De plus, cette collection abrite de nombreuses étiquettes d'absinthes – une des principales activités économiques du Val-de-Travers – et d'alcool divers qui portaient des noms plus ou moins évocateurs tels que «N'importe quoi» ou «Liqueur de Divorce».

www.chateauboudry.ch

LA GRANDE DÉGUSTATION



322

hectares de Pinot Noir sont répartis entre Vaumarcus et La Landeron. Au cœur du vignoble, le village de Cortaillod, qui a aussi donné le nom à une civilisation néolithique, est le berceau d'un clone éponyme attesté depuis 200 ans déjà et qui reste aujourd'hui encore synonyme de qualité.

1350

hectares: telle était la superficie du vignoble de Neuchâtel au 17^e siècle. Après cette apogée, il décroît régulièrement à cause de la pression immobilière et de celle des ravageurs importés du continent américain pour atteindre quelques 606 hectares à l'heure actuelle.

10%

de la production de Chasselas, soit environ 120 000 litres, sont commercialisés en tant que Non filtré. En majorité consommé dans le canton (75%), ce vin connaît un succès grandissant Outre-Sarine.

Depuis un siècle, les surfaces de Pinot Noir affichent une augmentation constante et régulière dans le vignoble de Neuchâtel. Étant donné que la qualité des déclinaisons de cette noble variété suit elle aussi une courbe résolument ascendante, nous vous proposons une dégustation panoramique des Pinot Noir vinifiés entre Vaumarcus et Le Landeron. A côté de ce rouge aussi élégant que structuré, les vigneron ont été invités à présenter leur coup de cœur. Leur sélection montre qu'à côté de sa variété emblématique, Neuchâtel offre une remarquable diversité de spécialités.



Pour la deuxième année consécutive, Neuchâtel Vins et Terroir a contacté la cinquantaine de producteurs du canton pour les inviter à participer à la grande dégustation de ce hors-série. Les échantillons envoyés par la majorité des encavages du canton nous permettent de vous présenter un panorama, sinon exhaustif, du moins représentatif de ce vignoble d'un seul tenant qui longe la rive septentrionale du lac de Neuchâtel. Classés d'ouest en est et par commune, les cuvées recensées dans ce guide étaient toutes disponibles à la vente lors de la dégustation qui s'est tenue fin avril. Ultime précision, les vigneron n'étaient pas limités dans le choix des vins qu'ils présentaient dans le volet coup de cœur. Cette liberté explique que des effervescents millésimés de 2011 côtoient des Œil de Perdrix 2017 ou des Pinot Noir et des assemblages affichant plusieurs années de garde. Selon les statistiques fournies par l'administration fédérale, le vignoble de Neuchâtel atteignait 606 hectares en 2016. Les cépages rouges, qui occupent un peu plus de 60% de la superficie, se composent essentiellement de Pinot Noir (322 hectares). Autorisés depuis quelques années seulement en AOC, le Gamaret et le Garanoir totalisent respectivement douze et neuf hectares. Parmi les quelques curiosités recensées, relevons la présence du Divino (2,5 hectares) qui, résistant aux diverses maladies de la vigne, pourrait voir ses surfaces augmenter très rapidement. Du côté des blancs (neuf cépages autorisés en appellation d'origine contrôlée), le Chasselas demeure largement en tête bien qu'il connaisse une régression régulière. Le Pinot Gris et le Chardonnay (tous deux plantés sur 23 hectares) complètent le podium. Tous les autres - Sauvignon Blanc, Doral, Riesling x Silvaner, Gewürztraminer, Pinot Blanc et Viognier - occupent des portions congrues du vignoble puisqu'aucun d'entre eux ne dépasse les sept hectares.

Pour conclure, précisons qu'à l'inverse d'autres régions suisses qui ont fait de la diversité de l'encépagement leur cheval de bataille, les producteurs neuchâtelois préfèrent décliner leurs cépages traditionnels en spécialités originales comme le Non Filtré ou l'Œil de Perdrix, qui affichent une croissance régulière au fil des ans.

SAVOUREUX PANORAMA

COUPS DE CŒURS

1 Môtiers

Mauler & Cie SA

Cuvée Louis-Edouard Mauler 2011

Auréolé d'une médaille d'or au Grand Prix du vin Suisse 2017, ce brut élevé en méthode traditionnelle pendant au minimum trois ans sur lattes convainc par sa complexité aromatique, sa bulle crémeuse, sa bouche profonde et complexe, son équilibre et sa remarquable longueur en bouche.

www.mauler.ch

2 Vaumarcus

Vins Keller

Sauvignon Blanc 2017

Ce fringant jeunot dévoile une robe jaune paille très brillante, un nez expressif qui marie les agrumes et les fruits exotiques, une bouche équilibrée d'une aromatique cohérente avec celle du nez qu'encadre une attaque fraîche et une finale sapide d'une agréable persistance.

www.vins-keller.ch

3 Saint-Aubin-Sauges

Caves de la Béroche

Ampélos 2015

Ce trio de Pinot Noir, Gamaret et Garanoir a mûri sans apport boisé. Il en résulte une cuvée complexe, superbement fruitée, très élégante et relativement généreuse. La mûre, la cerise, le pruneau et le cassis se retrouvent dans le nez

expressif comme dans la bouche charnue et la finale persistante.

www.caves-beroches.ch

4 Cortailod

Cave du Cep

J.R. Félix

Blanc de Noir Félicité

Ce brut issu de méthode traditionnelle présente une robe saumonée, un nez très fin de framboise et de petits fruits rouges, une bouche délicate et fruitée qui peut se targuer d'une bulle fine, d'une attaque fruitée et d'une finale sapide rendue tonique par une pointe d'amertume.

www.caveducep.ch

Domaine des Landions

M. Meier

Les Landions 2015

Élevé 21 mois en barriques neuves uniquement, ce Pinot Noir impressionne par l'équilibre entre concentration et finesse. Les arômes de fruits rouges se marient à de délicates notes fumées. Les tanins encadrent une bouche d'une élégance et d'une persistance remarquables.

www.landions.ch

J.-Ch. Porret

Domaine des Cèdres

Chasselas élevé en barrique 2016

Après douze mois en fût de chêne, cette spécialité à la robe brillante charme par son nez

complexe qui marie les fruits blancs avec des notes délicates de curry doux et d'eucalyptus. En bouche, ce blanc équilibré fait preuve de volume, mais aussi d'élégance et de persistance.

www.porretvins.ch

Vouga Vins

Jocelyn et Cinzia Vouga

Pinot Gris 2016

Puissant et opulent, ce Pinot Gris a charmé les jurés du Grand Prix du Vin Suisse qui lui ont décerné une médaille d'or. La robe rappelle ce métal, le nez fourmille de fruits jaunes mûrs, la bouche se montre ample, généreuse et gourmande, quant à la finale, elle présente une longueur remarquable.

www.vougavins.ch

5 Bervais

Encavage O.-B. Brunner

Gamaret 2015

Des arômes de fruits noirs bien mûrs, des notes épicées, un équilibre réussi entre puissance et élégance, un jus gourmand, des tanins fondus, une finale sapide: voici les atouts d'une spécialité élevée en barrique à laquelle les jurés de la Sélection neuchâteloise ont décerné une médaille d'or.

+41 32 846 11 59

Nicolet Vins

Domaine des Balises

Œil de Perdrix 2017

D'un rose très intense, cette spécialité neuchâteloise se distingue par l'intensité de son nez de fraise et de framboise, par son attaque franche, par sa bouche ample encadrée par des tanins souples dans laquelle virevoltent des fruits des bois et par sa finale ample, fruitée et généreuse.

www.nicoletvins.ch

6 Bondry

Cave Châtenay-Bouvier

Bouvier Brut 2013

Ce brut millésime élaboré en méthode traditionnelle est un assemblage de Pinot Noir et de Chardonnay. On aime sa robe brillante, sa bulle fine sur laquelle s'appuient des notes de poire et de pêche blanche que l'on retrouve au nez, sa bouche équilibrée et sa finale toute en finesse.

www.chatenay.ch





Cave des Coteaux

Le trois grains 2016

Assemblage de trois cépages récents nécessitant peu de traitements phytosanitaires, cette cuvée dévoile une robe dense, presque opaque, un nez expressif qui mêle sureau, mûre et cassis, une bouche structurée d'une certaine onctuosité, ainsi qu'une finale de fruits noirs.

www.cave-des-coteaux.ch

Domaine Christalain

Christian Kuffer

Sauvignon Blanc 2016

Robe brillante teintée de reflets dorés, nez expressif qui marie les notes de pamplemousse et d'asperge, attaque fraîche, bouche ample parsemée d'arômes d'agrumes, finale souple et aromatique composent un Sauvignon Blanc typé élaboré avec un savoir-faire certain.

www.cavekuffer.ch

Domaine du Pampre

François Gasser

Viognier 2016

Drapé dans une robe mordorée, cette variété originaire de la vallée du Rhône dévoile des arômes expressifs d'abricot et de pêche de vigne. En bouche, l'attaque légèrement carbonique et la finale généreuse encadrent un blanc ample qui fera la paire avec des plats épicés d'origine asiatique.

www.pampre.ch

Domaine Vin du Diable

Blanc du Domaine 2016

Six cépages entrent dans la composition de cet assemblage opulent qui charme par sa robe claire mais brillante, son nez expressif où l'on retrouve

la rose, le raisin frais et les agrumes, ainsi que par sa bouche opulente offrant une sucrosité gourmande et une aromatique envoûtante.

+41 32 843 02 60

Encavage de Trois-Rods

Frédéric et Laura Udriet

Chasselas 2016

La robe jaune paille offre une belle brillance. Le nez présente des notes minérales qui se retrouvent dans une bouche équilibrée qui se termine par une finale tonique et sapide. Un Chasselas classique qui se plaira aux côtés des plats traditionnels de la gastronomie helvétique.

+41 32 842 56 69

7 Bôle

Le Bôle d'Or®

Domaine Henri Egli

Blanc de Noir 2016

La robe dorée présente de légers reflets roses. Le nez expressif marie les fruits des bois, les notes minérales et empyreumatiques. La bouche, structurée par des tanins fins, reprend la même gamme aromatique que le bouquet. En finale, les fruits des bois prennent l'avantage.

www.boledor.ch

8 Colombier

Cave Burgat

David Burgat

Pinot Noir Grande Réserve 2015

Élevé douze mois en barriques, ce Pinot Noir profond et concentré offre une robe pourpre, un nez expressif mariant les notes de cardamome et

de poivre blanc à des arômes de fruits des bois, une bouche concentrée, un jus soyeux, des tanins mûrs et une finale délicatement épicée.

www.caveburgat.ch

Caves de Chambleau

Louis-Philippe Burgat

Zürich Neuchâtel Art-Express 2014

Né dans une parcelle voisine de la ligne CFF qui relie Zurich et Neuchâtel, ce Gamaret élevée sous bois fait preuve d'une concentration et d'une puissance remarquables. Les arômes virevoltent, le jus caresse, la matière impressionne et l'équilibre fascine. Confidentiel et convainquant.

www.chambleau.ch

Domaine de Vaudijon

Laurent Lozano

Pinot Noir 2016

Robe rubis un rien violacée, nez expressif de cerise, de mûre, de framboise et de gelée de coing, attaque puissante, bouche très volumineuse enchâssée par des tanins très fins, finale opulente constituent les traits dominants de ce Pinot racé qui gagnera en harmonie avec le temps.

www.vaudijon.com

9 Auvernier

Bouvet-Jablon

A. & D. Colomb

Chardonnay Grands Terroirs 2016

Ce Chardonnay doré et élevé sous bois fascine par la puissance et la complexité de son aromatique. Les fruits blancs et exotiques voisinent avec des notes épicées et minérales. En bouche, on est charmé par le volume et la persistance.

www.bouvet-jablon.ch



Cave et Distillerie de la Ruelle D. & C. Beyeler

Noble Grains de Gamaret 2015

Un nez concentré de fruits noirs bien mûrs et une robe sombre introduisent un vin puissant et généreux. Les arômes de mûre, de cassis, de pruneau et de poivre blanc tapissent une bouche ample encadrée par des tanins fondus. Une finale épicée conclut cette spécialité à son apogée.

www.domainebeyeler.ch

Caves du Château d'Auvernier Grand Vignes 2014

Cette sélection parcellaire élevée sous bois se rapproche petit à petit de son apogée. Les notes d'élevage ont été complètement absorbées par ce vin aussi racé que ciselé. L'aromatique, complexe, élégante et fruitée, éclate au nez, en attaque, en milieu de bouche et en finale.

www.chateau-auvernier.ch

Domaine de l'Etat de Neuchâtel La Perrière 2016

Les notes épicées très expressives du nez et la robe dorée de ce Chardonnay annoncent un élevage sous bois. Fort bien maîtrisé, celui-ci confère du volume et de la complexité à la bouche qui présente un fruité gourmand et un équilibre parfait, y compris dans la finale d'une grande persistance.

+41 32 889 37 04

Domaine Henrioud Non filtré 2017

La robe dense aux reflets dorés présente le trouble caractéristique de ce premier vin de l'année. Notes intensives de fruits blancs au nez et en bouche pour ce Chasselas plutôt volumineux

qui arbore les labels Bio Suisse et Démeter sur étiquette d'une élégance certaine.

www.domainehenrioud.ch

Domaine de Montmollin

Pinot Noir Elevé en barrique 2014

L'élevage élégant souligne sans dominer la complexité de ce Pinot qui s'approche de son apogée. On tombe sous le charme des arômes de fruits rouges, d'épices douces, d'herbes aromatiques, de la bouche équilibrée, des tanins raffinés et de la remarquable finale aussi persistante que délicate.

www.domainedemontmollin.ch

Domaine de la Maison Carrée J.-D. et Ch. Perrochet

Perdrix Blanche 2016

Arborant les labels Bio Suisse et Demeter, ce Blanc de Noir offre une robe dorée teintée de reflets orangés. Les notes de fraise, de mandarine, de kumquat et de framboise imprègnent le nez délicat comme la bouche remarquablement équilibrée. Un «rosé» structuré d'une grande élégance.

www.lamaisoncarree.ch

10 Cormondrèche

Caves du Prieuré

Perdrix Blanche 2016

Cette spécialité neuchâteloise toute en fruit et en délicatesse offre une robe pâle légèrement saumonée, un nez expressif de petits fruits rouges, une attaque franche, une bouche fruitée relativement structurée et une finale avenante. Un blanc de noir idéal pour accompagner des sushis.

www.prieure.ch

Domaine des Lerins

Famille Perret

Pinot Gris 2016

La robe pâle scintille de reflets dorés, le nez fruité rappelle la poire, la mirabelle et la pêche, la bouche ample et généreuse est encadrée par une attaque gourmande et une finale opulente d'une agréable persistance. Une spécialité avenante élaborée par un domaine en reconversion à l'agriculture biologique.

www.leslerins.ch

11 Neuchâtel - La Coudre

Caves de la Ville de Neuchâtel

Gewürztraminer 2016

Les arômes de rose, de poivre blanc, de coriandre moulue et de cardamome éclatent dans le nez exubérant de ce blanc très aromatique. En bouche, fraîcheur, finesse et équilibre sont au rendez-vous. Une spécialité vinifiée avec talent qui se mariera avec bonheur avec un ceviche ou un tajine de poulet au citron confit.

www.cavevillentel.ch

Lavanchy Vins

Sauvignier 2016

Assemblage de Sauvignon Blanc et de Viognier, ce blanc aromatique charme par sa robe délicatement dorée, son nez expressif où l'abricot mène la danse, sa bouche opulente encadrée par une attaque fraîche et une finale tonique dans laquelle se mêlent la pêche, la mandarine, l'abricot et le fruit de la passion.

www.lavanchy-vins.ch

Sandoz Vins

Pinot Gris 2016

Elevé en barrique, ce blanc puissant se distingue par sa robe dense teintée de reflets saumonés, son alliance de notes de mirabelle, de miel d'acacia et de vanille que l'on retrouve au nez comme dans la bouche volumineuse. Un cru d'une grande générosité que les saisons qui passent vont encore ennoblir.

www.sandoz-vins.ch

12 Cornaux

Cru de Cornaux

Serge Divernois

Chasselas Barrique 2016

Les notes de vanille, de curcuma et de meringue nappent le nez expressif comme la bouche élégante de ce Chasselas auquel l'élevage sous bois a conféré un volume remarquable. Tonique, équilibré et enchâssé dans une bouteille raffinée, cette spécialité mérite d'accompagner un repas d'exception en bonne compagnie.

www.crudecornaux.ch

13 Hauterive

Alain Gerber

Chardonnay Expression 2016

D'une grande finesse, ce Chardonnay raffiné a bénéficié d'un élevage attentif qui lui confère des notes délicates de muscade et de curcuma sans dominer les arômes de poire, de pomme, de pêche que l'on retrouve dans la bouche racée comme dans le nez expressif.

www.gerber-vins.ch

Cave Bio Christian Rossel

Œil de Perdrix 2016

Revendiquant les labels Bio Suisse et Demeter, ce rosé se distingue par une robe dense de teinte capucine. Les notes de fruits rouges se mêlent à des arômes floraux et minéraux dans une aromatique complexe cohérente du nez jusqu'à la finale qui termine une bouche ample et charpentée.

+41 32 753 36 36

14 Saint-Blaise

Dimitri Engel Vins

Elles 2016

Composé de Sauvignon Blanc et de Viognier, cet assemblage dévoile une robe jaune et brillante, un nez expressif d'agrumes et de buis, une attaque charnue, une bouche ample qui marie une légère opulence à des notes expressive d'abricot, et une finale généreuse de fruits exotiques.

www.engel-vins.ch

Domaine Saint-Sébastien

Jean-Pierre Kuntzer

Vieilles Vignes 2015

Élevé sur lies, ce Chasselas d'un grand millésime atteint aujourd'hui un équilibre exceptionnel.

Profondeur, élégance, ampleur, finesse, longueur, rectitude et harmonie constituent des qualificatifs mérités pour ce blanc remarquable digne des plus belles tables.

www.kuntzer.ch

15 Cressier

Cave des Lauriers

Famille Jungo & Fellmann

Noëllis 2016

Ce Blanc de Pinot Noir naît d'une vendange tardive. Il en résulte un vin doux qui charme non seulement par son opulence et sa puissance mais aussi par son élégance, sa fraîcheur et la finesse de ses arômes de fruits exotiques et de fruits jaunes comme la mirabelle et le coing.

www.75cl.ch

Grillette, Domaine de Cressier

Viognier Les Guillembergs 2016

Du Viognier, ce blanc emblématique conserve les notes de fleurs d'abricot et de pêche blanche. L'élevage sous bois et la parcelle pentue lui confère une complexité aromatique, une élégance, un équilibre et une persistance qui subliment ce cépage originaire des Côtes-du-Rhône.

www.grillette.ch

Domaine Grisoni

Chardonnay Cuvée des Devins 2016

Élevé en fûts bourguignons et issu de vieilles vignes, ce Chardonnay intense et concentré possède un potentiel de garde conséquent. Aujourd'hui, il dévoile une robe dorée lumineuse, un nez expressif mariant épices douces et herbes aromatiques et une bouche ample d'une gourmandise certaine.

www.grisoni-vins.ch

Domaine Hôpital Pourtales

Non filtré 2017

La robe brillante et le nez mûr qui rappelle l'ananas annoncent un Chasselas généreux. Impression confirmée dans la bouche qui débute par une attaque souple et se termine par une finale gourmande dans laquelle le fruit se teinte de petites notes minérales.

www.domainepourtales.ch

Valentin

Domaine Nicolas Ruedin

Non filtré 2017

Une robe trouble mais brillante, un nez expressif de pamplemousse et de citron, une attaque fraîche, un bouche fringante, une finale fruitée rendue tonique par une élégante note amère sont les atouts les plus parlants de ce Chasselas.

www.ruedinvins.ch

16 Le Landeron

Chantal Ritter Cochand

Doral 2016

Croisement de Chasselas et de Chardonnay, le Doral donne en général des vins fruités mais élégants. Un exercice de style réussi par cette vigneronne encaveuse qui propose un blanc souple mais équilibré où papillonnent des notes de pomme, de mirabelle, de pêche et de melon.

www.vinsrittercochand.ch

Domaine de Soleure

Mousseux Brut 2015

Ce millésimé se distingue par sa robe jaune pâle d'une belle brillance, son nez élégant de brioche et de fruit blancs, sa bouche légèrement citronnée qui débute par une attaque fraîche et se termine par une finale fruitée.

www.domaine-de-soleure.ch



PINOT NOIR

1 Môtiers

Mauler & Cie SA Pinot Noir 2016

Robe rubis, nez expressif de fraise, de framboise, de cerise et de cardamome, attaque croquante, bouche fruitée encadrée par des tanins fins, belle finale délicatement épicée constituent les principaux atouts de cette élégante cuvée élevée en fût de chêne.

www.mauler.ch

2 Vaumarcus

Domaine Château de Vaumarcus

Pinot Noir 2016

Élevé en barrique, cet élégant classique des caves Châtenay-Bouvier se caractérise par une robe dense légèrement violacée ainsi qu'un nez expressif et fruité. On retrouve les notes de framboise et de cassis dans une bouche structurée par un élevage élégant. Belle finale persistante.

www.chatenay.ch

Vins Keller Pinot Noir 2016

La robe rubis présente des reflets carmin. Le nez fruité rappelle la framboise et la groseille. La bouche débute par une attaque fruitée et se termine par une finale fraîche. Entre les deux, on

apprécie les tanins fins, la structure élancée et l'aromatique aussi fruitée qu'élégante.

www.vins-keller.ch

3 Saint-Aubin-Sauges

Caves de la Béroche

Pinot Noir Les Sorcières 2016

Élevé en grands foudres, ce cru magique s'appuie sur l'élégance et la finesse pour convaincre. Belle robe rubis, nez fruité qui rappelle la framboise, le raisinet et la fraise de bois, bouche fraîche et tendue dotée d'une aromatique cohérente avec celle du bouquet, finale persistante et résolument gourmande.

www.caves-beroeche.ch

4 Cortailod

Cave du Cep

J.R. Félix
Pinot Noir 2016

Une belle robe rubis, un nez frais de fruits rouges où la fraise, la framboise et le raisinet étincellent, une bouche élancée parsemée des baies que l'on a déjà rencontrées au nez composent un rouge sapide et croquant malgré sa structure relativement charpentée.

www.caveducep.ch

Domaine des Landions

M. Meier

Les Cailloutis 2015

Belle robe rubis étincelante, nez expressif mariant des notes de fruits des bois et de cerise à une touche d'herbes aromatiques et une pointe de cuir, bouche racée encadrée par une attaque franche et une finale rectiligne composent un Pinot remarquable de caractère et d'élégance.

www.landions.ch

J.-Ch. Porret

Domaine des Cèdres

Le Pinot Noir 2016

Racé, concentré et complexe, ce Pinot Noir charme par sa robe dense teintée de reflets grenat, son nez expressif de cerise, son jus croquant, ses tanins soyeux et sa très belle finale où les fruits des bois et les cerises se mêlent à de petites notes minérales très élégantes.

www.porretvins.ch

Vins Vouga

Jocelyn et Cinzia Vouga

Pinot Noir 2016

Drapé dans une robe rubis lumineuse, ce Pinot Noir demande du temps pour donner toute sa mesure. Il dévoile alors un nez expressif de fruits des bois, une attaque franche, une bouche ample, des tanins souples et une finale généreuse qui marie herbes aromatiques et petits fruits.

www.vougavins.ch

5 Bervais

Encavage O.-B. Brunner

Pinot Noir 2016

La robe rubis offre des reflets grenat, le nez fruité se teinte de quelques notes épicées et minérales, la bouche charnue s'appuie sur des tanins fins et la finale rectiligne se révèle tonique et persistante. Un beau vin d'une intéressante complexité qui ne se révèle pas au premier abord.

+41 32 846 11 59

Nicolet Vins

Domaine des Balises

Pinot Noir 2016

Puissant et plutôt volumineux, ce Pinot Noir possède une robe dense teintée de reflets carmin, un nez de fruits des bois, une attaque franche, une





bouche ample mais équilibrée qui se termine par une finale profonde. Un rouge avenant qui fera merveille sur un carré de veau.

www.nicoletvins.ch

6 Boudry

Cave des Coteaux Pinot Noir Les Petits Crêts 2016

Racé et plutôt élégant, ce Pinot délicatement minéral surprend par des notes florales et épicées qui donnent du tonus aux fruits rouges. Le poivre et la violette se dévoilent dans le nez expressif comme dans la finale rectiligne qui termine une bouche souple et avenante.

www.cave-des-coteaux.ch

Domaine Christalain Christian Kuffer Pinot Noir 2015

La robe scintille de reflets carmin, le nez mêle les notes florales et les arômes de fruits rouges, la bouche rectiligne s'appuie sur une vivacité maîtrisée. Elle débute par une attaque franche et fruitée et se termine par une finale sapide. Un bon choix pour accompagner une soirée d'été.

www.cavekuffer.ch

Domaine du Pampre François Gasser Pinot Noir 2015

La robe rubis présente un léger trouble. Le nez marie des notes de fruits des bois à de légères notes fumées. La bouche équilibrée débute par une attaque franche et se termine par une finale souple. Un vin sapide et fringant.

www.pampre.ch

Encavage de Trois-Rods

Frédéric Udriet Pinot Noir 2016

La robe brille d'un beau rubis. Le nez marie arômes fruités et notes minérales. La bouche gourmande débute par une attaque franche et se termine par une finale généreuse. Plutôt bien structuré, ce classique donnera toute sa mesure sur un plat roboratif de pâtes maison.

+41 32 842 56 69

7 Bôle

Le Bôle d'Or® Domaine Henri Egli Pinot Noir 2016

Puissant et généreux, ce Pinot dévoile une robe chatoyante aux reflets grenat, un nez expressif de cerise mûre, de pain d'épices et de clafoutis, une attaque souple, une bouche charnue ainsi qu'une finale fruitée. On l'imagine en compagnie d'un curry de poisson ou de côtelettes d'agneau.

www.boledor.ch

8 Colombier

Cave Burgat David Burgat Pinot Noir 2017

Fringant et fruité, ce Pinot racé offre malgré sa jeunesse un jus plutôt concentré et gourmand. Nous avons aussi apprécié la robe dense, le nez expressif de cerise, de framboise et de prune ainsi que la bouche équilibrée qui fait preuve d'autant d'ampleur que de souplesse.

www.caveburgat.ch

Caves de Chambleau Louis-Philippe Burgat Cuvée Charlotte 2016

Elevé douze mois en fût de chêne, ce rouge élégant mérite quelques saisons de repos. Les arômes de fruits des bois et de fraise auront devancé les notes d'élevage. Quant à la bouche structurée mais équilibrée, elle aura gagné en délicatesse comme en harmonie. On vous le promet, le temps lui donnera raison!

www.chambleau.ch

Domaine de Vaudijon Laurent Lozano Racine 2014

Belle cohérence aromatique entre le bouquet et la bouche racée, équilibre réussi et fraîcheur qui traverse l'attaque comme la finale constituent les traits distinctifs de ce rouge élégant qui arrive actuellement à son apogée, un pinacle où il pourra se maintenir plusieurs années.

www.vaudijon.com

9 Auvernier

Bouvet-Jablor A. & D. Colomb Pinot Noir élevé en barrique 2015

Dense, puissant et concentré, ce Pinot atteindra son apogée dans quelques années. Aujourd'hui, il impressionne par la profondeur de sa robe, l'intensité de ses arômes et de sa structure. Dans cinq ans, sa complexité, la diversité de sa palette aromatique et son équilibre lui vaudront des éloges.

www.bouvet-jablor.ch



**Cave et Distillerie de la Ruelle D. Beyeler
Pinot Noir 2016**

Les framboises, les groseilles et le cassis virevoltent dans le nez expressif comme dans la bouche équilibrée de ce Pinot Noir frais et sapide qui se drape dans une robe rubis d'une belle brillante et se termine par une finale vive et fruitée dont on apprécie la rectitude.

www.domainebeyeler.ch

**Château d'Auvernier
Cuvée Carlos Grosjean 2015**

Cette sélection des meilleures barriques de l'encavage est élevé 18 mois en fût de chêne. Il en résulte une cuvée puissante et charpentée, offrant une aromatique complexe et racée, encadrée par des tanins fins mais encore présents. Un très beau vin qui sera au sommet dans cinq à sept ans.

www.chateau-auvernier.ch

**Domaine de l'Etat de Neuchâtel
Les Clos 2014**

A son apogée, ce cru élégant élevé en fût de chêne se distingue par sa robe dense, son nez expressif dans lequel virevoltent la fraise, la cerise, le romarin, le poivre blanc et la cardamome, ainsi que par sa bouche croquante, qui charme par sa profondeur comme par son élégance.

+41 32 889 37 04

**Domaine Henrioud
Pinot Noir 2016**

Belle robe rubis, nez expressif mariant les fruits rouges frais et les herbes des prés, attaque vive, bouche structurée enchâssée par des tanins mûrs et finale de fruits rouges et noirs constituent

les traits caractéristique ce Pinot qui affiche les labels Bio Suisse et Demeter.
www.domainehenrioud.ch

**Domaine de Montmollin
Pinot Noir 2016**

Ce classique typé et élégant se distingue par sa robe rubis, teintée de légers reflets grenat, son nez délicat de fraise des bois, de framboise, de raisinet et de cerise, son attaque fraîche, sa bouche ciselée et sapide, ainsi que sa finale rendue tonique par une délicate pointe d'amertume.

www.domainedemontmollin.ch

**Domaine de la Maison Carrée
J.-D. et Ch. Perrochet
Pinot Noir 2016**

Du fruit, des notes minérales, de la finesse et de l'élégance: ce rouge sapide et croquant qui affiche fièrement les labels Bio Suisse et Demeter convaincra les amateurs exigeants de Pinot Noir. Mention spéciale pour la finale aux accents minéraux aussi longue que sapide.

www.lamaisoncarree.ch

10 Cormondrèche

**Caves du Prieuré
Pinot Noir 2014**

La robe rubis affiche des reflets grenat. Le nez complexe mêle la cardamome, la cerise et le sureau ainsi que des notes d'herbes aromatiques. En bouche, on apprécie l'équilibre, les tanins soyeux, le jus croquant et la finale avenante de ce Pinot qui a atteint son apogée.

www.prieure.ch

**Domaine des Lerins
Famille Perret
Pinot Noir 2015**

Robe rubis dense, nez mûr de fruits noirs, attaque puissante, bouche volumineuse supportant une aromatique expressive, finale légèrement corsée constituent les traits distinctifs de ce vin concentré, né dans un millésime ensoleillée qui fera merveille sur un gigot d'agneau fermier.

www.leslerins.ch

11 Neuchâtel - La Coudre

**Caves de la Ville de Neuchâtel
Pinot Noir 2016**

Les jurés du Mondial des Pinots 2017 qui lui ont attribué une médaille d'or ont sans doute apprécié sa robe vive teintée de pourpre, son nez de fruits mûrs, sa bouche structurée où le volume et le gras sont équilibrée par une vivacité maîtrisée qui donne de la longueur à ce rouge racé.

www.cavevillentel.ch

**Lavanchy Vins
Pinot Noir barrique 2015**

Voici un vin qui fait voyager. Les notes de bois de santal, d'encens et d'épices exubérantes vous projettent quelque part sur la Route de la Soie. Les arômes gourmands de mûre, de cassis et de framboise ont des accents d'été indien. Un vin généreux pour une soirée entre baroudeurs!

www.lavanchy-vins.ch

Sandoz Vins**Pinot Noir 2016**

Porté par une vivacité maîtrisée, ce Pinot croquant fait preuve de fraîcheur, de l'attaque fruitée à la finale sapide. Ajoutez un nez expressif qui marie la framboise, la groseille et les herbes de prés et une robe d'une belle brillance et vous aurez un Pinot typé à boire en bonne compagnie.
www.sandoz-vins.ch

12 Cornaux**Cru de Cornaux****Serge Divernois****Pinot Noir barrique 2015**

Les notes de cardamome, de coriandre, de poivre blanc et de clou de girofle virevoltent dans le nez expressif de cette cuvée généreuse à la robe dense. On retrouve ces épices dans la finale sapide de ce Pinot au début de son évolution.
www.crudecornaux.ch

13 Hauterive**Alain Gerber****Pinot Noir 2016**

Tout en délicatesse et en finesse, ce Pinot structuré mais élégant charme par sa robe rubis étincelante, son nez délicat de fruits rouges frais parsemé de notes florales, ainsi que par sa bouche équilibrée qui se termine par une finale tendue mouchetée d'arômes de baies des bois.
www.gerber-vins.ch

Cave Bio Christian Rossel**Neuchâtel Sélection de Pinot Noir 2016**

Affichant les labels Bio Suisse et Démetre, ce Pinot fringant marie les notes de fruits rouges à d'élégants arômes floraux. On retrouve cette aromatique complexe dans le nez expressif comme dans la bouche toute en finesse qui se termine par une finale fruitée et équilibrée.

+41 32 753 36 36

14 Saint-Blaise**Dimitri Engel Vins****L'Empreinte 2016**

Elevé en barrique, ce cru puissant et encore un rien sur la retenu présente un beau potentiel de garde. Des arômes expressifs et complexe, une bouche charnu, bien charpentée et profonde, une finale persistante constituent déjà des atouts indéniables que le temps ne fera qu'ennoblir.

www.engel-vins.ch

Domaine Saint-Sébastien**Jean-Pierre Kuntzer****Pinot Noir 2015**

La robe dense de ce rouge élevé sous bois présente des reflets grenat. Le nez marie les notes florales, fruitées et boisées. La bouche – dans laquelle tanins et notes d'élevage restent encore perceptibles – impressionne par sa structure, sa profondeur et son équilibre.
www.kuntzer.ch

15 Cressier**Cave des Lauriers****Famille Jungo & Fellmann****Les Cloux 2015**

Sélection parcellaire élevée sous bois, ces Cloux ont un potentiel de garde certain. Pour l'heure, on apprécie déjà le fruit mûr qui occupe la première place de la complexe palette aromatique, la qualité des tanins, la gourmandise du jus et la souplesse de la finale persistante.

www.75cl.ch

Grillette, Domaine de Cressier**Noir des Roches 2015**

Alliant une matière mûre et concentrée d'un millésime solaire et un élevage élégant en fûts de chêne français, ce Pinot Noir aristocratique charme par sa robe dense, son nez expressif qui marie fruits rouges mûrs et épices délicates ainsi que par sa bouche ciselée et persistante.

www.grillette.ch

Domaine Grisoni**Cuvée Saint-Louis 2016**

Des raisins mûrs, des parcelles idéalement situées et un élevage maîtrisé donnent naissance à une cuvée profonde et gourmande qui se distingue par sa robe dense, son aromatique complexe de fruits mûrs et d'épices douces et sa bouche aussi veloutée qu'équilibrée.

www.grisoni-vins.ch

Domaine Hôpital Pourtales**Pinot Noir 2015**

Une robe carmin dense, un nez expressif d'épices, de notes empyreumatiques et torréfiées, une bouche ample et un jus soyeux constituent les principaux atouts de ce Pinot Noir élevé en barrique. Nous avons aussi apprécié la finale ample et agréablement épicée de ce cru né dans un millésime ensoleillé.

www.domainepourtales.ch

Valentin**Domaine Nicolas Ruedin****Création Pinot Noir 2015**

Elevé en fût de chêne, ce Pinot Noir marie des notes de fruits noirs et rouges et des épices douces dans le nez généreux comme dans la bouche onctueuse de cette cuvée gourmande qui débute par une attaque souple et fruitée pour se terminer par une finale épicée et avenante.

www.ruedinvins.ch

16 Le Landeron**Chantal Ritter Cochand****Cru de Chantemerle 2016**

Elevé en barrique, ce cru élégant charme par sa robe rubis, son nez éclatant qui marie les fruits rouges, les herbes aromatiques et les épices comme la muscade et le poivre blanc, son attaque fraîche, sa bouche complexe et parfaitement équilibrée et sa finale délicatement corsée.

www.vinsrittercochand.ch

Domaine de Soleure**Pinot Noir Cuvée Wengi 2016**

Arborant une robe rubis d'une grande brillance, ce Pinot Noir raffiné charme par l'élégance de ses arômes de fruits rouges. On apprécie les notes de fraise, de groseille et de cerise dans le nez délicat comme dans la bouche équilibrée qui se termine par une finale rectiligne et sapide.

www.domaine-de-soleure.ch





Oenotourisme ACCORDS LACUSTRES

Du point de vue du panorama, des accords gastronomiques et des opportunités oenotouristiques, le lac et le vignoble de Neuchâtel forment un duo inséparable que magnifient les vaisseaux de la Société de Navigation sur les Lacs de Neuchâtel et Morat.

Plus grand lac entièrement suisse, le lac de Neuchâtel couvre une superficie de près de 220 kilomètres carrés. Dans sa plus grande largeur il dépasse les huit kilomètres et s'étire sur 38 kilomètres de long. Quant à sa profondeur maximale, elle atteint 152 mètres. Ses 14 milliards de litres d'eau sont le foyer d'une quinzaine d'espèces de poissons: outre des palées et des bondelles, des cousins de la féra, on y pêche, par métier ou par hobby, des truites, des ombles chevaliers, des perches, des lottes, des brochets, des vengerons, des carpes et autres écrevisses. A sa surface, la faune n'est pas moins diversifiée puisque l'on a recensé en 2016 près de 68 000 oiseaux appartenant à une cinquantaine d'espèces différentes. Habité dès la Préhistoire - il a abrité une agglomération celte sur palafittes appelée La Tène et qui donne son nom au second Âge du Fer - le lac de Neuchâtel est entourée de vignes. Les AOC Lac de Biemme et Vully (une appellation partagée entre les cantons de

Vaud et Fribourg) font face aux 600 hectares de vignoble neuchâtelois. «Tous les vins servis sur les bateaux qui font des courses régulières sur les lacs de Neuchâtel, de Biemme et de Morat ainsi que sur les canaux qui les relient, sont exclusivement de la région», explique Jean-Luc Rouiller, le directeur de la Société de Navigation des lacs de Neuchâtel et de Morat. Cette société anonyme créée en 1872 possède dix bateaux, dont un vapeur, le Neuchâtel, construit en 1912 et entièrement rénové en 2014. «Dans notre offre de restauration, nous avons une offre classique mais de qualité sur tous nos bateaux. Sur le Neuchâtel, nous proposons une cuisine plus gastronomique dans un cadre exceptionnel. Le choix de ne servir que des vins de la région s'inscrit dans une volonté générale de privilégier une offre culinaire régionale», poursuit Jean-Luc Rouiller. Celui-ci aimerait encore développer les produits locaux, notamment en proposant des vins du mois, mais avoue

Hydrologie LES TROIS-LACS

Composée des lacs de Neuchâtel, de Biemme et de Morat, la région des Trois-Lacs a été le théâtre des plus importants travaux d'hydrologie qu'a connus la Suisse. Les recherches archéologiques montrent que le niveau des lacs et des rivières de la région est régulièrement monté de l'Âge du Bronze à la fin du Moyen-Âge. La montée des eaux pose des problèmes aux populations qui doivent faire face à des inondations régulières et à l'agrandissement des zones marécageuses, foyers d'épidémies de paludisme. A partir du 17^e siècle, des projets de corrections hydrauliques voient le jour. Toutefois, il faut attendre la deuxième partie du 19^e siècle pour que des grands tra-

voux changent radicalement le paysage de la région. Réalisée entre 1868 et 1878, la première correction des eaux du Jura aboutit à la création de quatre canaux principaux et de nombreux canaux secondaires. Les trois lacs, désormais reliés entre eux, forment un réservoir unique qui fonctionne selon le principe des vases communicants. Les lacs voient le niveau des eaux baisser de plus de deux mètres et perdent une partie de leur superficie (24 km² pour Neuchâtel, 3,3 km² pour Biemme et 4,6 km² pour Morat). Une seconde correction, terminée en 1939, permettra de renforcer les mesures prises pour dompter les eaux de l'Aar et de ses affluents.



«L'Œil de Perdrix est le produit le plus demandé sur les bateaux»

Jean-Luc Rouiller directeur de la Société de Navigation des Lacs de Neuchâtel et de Morat

que cela pose des problèmes importants de logistique. «Nous proposons des vins des trois couleurs: blanc, rouge et rosé. L'Œil de Perdrix apparaît comme le produit le plus demandé par notre clientèle, sans doute parce qu'il est le plus connu des vins de la région», constate notre interlocuteur qui confirme que quelque 10 000 bouteilles (de toute taille) de vin de la région, sont consommées chaque année. Outre les courses à l'horaire, la Société de Navigation propose aussi des excursions privées à demande, notamment sur le magnifique Neuchâtel. «Les croisières avec apéritif ou repas affrêtées par des entreprises ou des clients privés constituent une part importante de notre activité. En outre, nous organisons aussi des croisières à thème qui offrent une prestation gastronomique particulière, poursuit Jean-Luc Rouiller. Celles-ci connaissent un succès réjouissant et vont sans doute gagner en importance».

www.navig.ch





Saucisse et saucisson neuchâtelois

GASTRONOMIE

Dans un canton fier de ses traditions culinaires et œnologiques, le saucisson et la saucisse neuchâteloise se déclinent en plats de brasserie robotatifs ou en solides repas champêtres cuits au feu de bois.



Un boyau de bœuf droit pour le saucisson, courbe pour la saucisse: voilà la seule différence entre ces deux variantes d'un même produit endémique au canton de Neuchâtel qui arbore une Indication géographique protégée (IGP) depuis 2003. Comme ses cousins le saucisson fribourgeois, le boutefas vaudois, la longeole genevoise ou la saucisse de Morteau, le saucisson neuchâtelois fait partie des charcuteries à maturation interrompue (elles pourraient connaître un séchage plus important, mais on préfère les cuire alors qu'elles sont encore moelleuses). Celles-ci sont représentatives de la gastronomie du plateau suisse francophone: dans les Alpes, on préfère les saucisses sèches à manger crue, tandis qu'Outre-Sarine, on privilégie les charcuteries cuites telles que cervelas ou la saucisse de veau. Attesté depuis le 19^e siècle, notre saucisson doit, pour obtenir son appellation, être élaboré dans le canton de Neuchâtel avec des cochons nés, engraisés et abattus en Suisse. A côté de la viande de porc (un tiers de parties grasses pour une majorité de morceaux maigres), les seules épices autorisées sont le sel, le poivre et l'ail. Une fois corsetés dans leurs boyaux de bœuf, les saucisses et saucissons sont égouttés une demi-journée au minimum à température ambiante puis fumés entre 18° et 28°. Parfois servie en rôti neuchâtelois (le saucisson sert alors de farce), sous forme de feuilleté ou intégrée dans une choucroute, notre spécialité cuisinée seule est souvent accompagnée d'une étuvée de poireaux et de pommes de terre (qu'il est interdit d'appeler papet), d'une compote de raves ou de «petcha», une salade de dents-de-lion.

L'incomparable éclat de la torrée

Cette tradition neuchâteloise encore très vivante consiste à faire cuire sous la braise le saucisson qu'on aura préalablement enveloppé de feuilles de chou blanc mais aussi de papier journal (si possible local). Le tout se consomme avec des pommes de terre cuites, elles aussi sous la cendre, dans un papier d'aluminium. Pour le dressage, rien de plus facile, la torrée se mange avec les doigts et accompagnée d'un vin de Pinot ou d'Œil du canton. Pour la préparation, il faut prévoir un peu de temps – compter deux bonnes heures pour obtenir des braises bien chaudes et une bonne demi-heure de cuisson – et d'espace, car la tradition veut qu'on dépose des branches de sapin encore vertes sur le feu qui déclenchent d'importantes volutes de fumée blanche.

Brasserie Le Jura

«Un jour, je serai le chef ici», voilà ce que s'est dit Jean-François Lemaire lorsqu'il découvre cette brasserie au cœur de Neuchâtel il y a près d'une vingtaine d'années. Lui vient du Pays Basque, sa femme Hélène de Liverpool, en Angleterre. C'est elle qui supervise la carte des vins, qui côté vins suisse ne propose que des crus de la région. La gastronomie de tradition est dans l'ADN de cet établissement déjà emblématique au 19^e siècle. Tripes à la neuchâteloise ou saucisse au Bleu de Neuchâtel font partie des incontournables tout comme le saucisson qu'on sert ici avec une étuvée de poireau et de pommes de terre.

www.brasserielejura.ch

Les suggestions

Œil de Perdrix 2016

Château d'Auvernier

«C'est un vin élégant, fruité et équilibré qui convient à presque tous les plats», explique Hélène Lemaire. Nous avons en effet apprécié l'harmonie de ce rosé délicatement structuré qui possède autant de finesse que de précision, le tout drapé dans une belle robe saumonée.

Désir Noir 2016

Olivier Lavanchy

«Cet assemblage de Gamaret et Garanoir est un rouge plutôt atypique pour la région, déclare le chef, mais sa souplesse, ses tanins enrobés et sa rondeur lui permettent d'accompagner le saucisson et son étuvée de poireaux et de pommes de terre sans les dominer».



La cuisson du saucisson neuchâtelois

Notre spécialité se conserve facilement deux semaines dans un endroit froid, sec et à l'abri de la lumière. Pour la cuisson, compter entre 30 et 40 minutes dans une eau à 75°. Une fois cuit, il peut se consommer tel quel ou s'habiller de pâte feuilletée pour devenir brioiché. Dans cette configuration, ne pas oublier de badigeonner la pâte de jaune d'œuf avant d'enfourner une demi-heure à 180°.

Les Six-Communes



Construit au milieu du 15^e siècle, cette halle couverte a muté au rythme des évolutions du Val-de-Travers avant de devenir l'une des meilleures adresses du canton. Sous la direction de Marianne et Pierre-Alain Rohrer, la clientèle, souvent attirée par le tourisme vert de la région ou les deux sites œnotouristiques d'importance que sont le Prieuré Saint-Pierre de la Maison Mauler et la Maison de l'Absinthe, se régale de plats gourmands préparés avec des ingrédients de la région. Question vins, la carte propose exclusivement des crus helvétiques sélectionnés avec passion par ce couple aussi accueillant que sympathique.

www.sixcommunes.ch

La sélection de Pierre-Alain Rohrer

Le Clavenier XL 2015 Christophe Landry

Cette petite cave du Val-de-Travers élabore en quantités malheureusement confidentielles des cuvées racées prisées des amateurs. Cet assemblage de Gamaret et Garanoir offre des fruits noirs, de la profondeur et des accents épicés, le tout enrobé dans un jus gourmand.

Le Soliste 2015 Domaine de Montmollin

«Ce Galotta, un cépage récent élevé en barrique, possède un côté riche et fourni, déclare Pierre-Alain Rohrer, mais aussi une certaine robustesse, de l'ampleur et du fruit. Il va entrer en résonance avec le saucisson et souligner la délicatesse de cette spécialité de notre région».

Pinot Noir 2016 Alain Gerber

Une robe délicate, des petits fruits éclatants de pureté, des tanins fins et une finale rectiligne constituent les atouts majeurs de cette spécialité «toute en élégance élaborée par un vigneron qui possède un immense savoir-faire».

Cornalin 2013 Claudy Clavien

«Sans apport de barrique, ce rouge très fruité encadré par des tanins à parfaite maturité offre un très beau velouté et un magnifique accord», prédit Pierre-Alain Rohrer en ajoutant que c'est bien ici le millésime présenté à la carte, car ici les vins sont vieilliss jusqu'à maturité optimale.

Garanoir 2014 Domaine des Ménades

En provenance de Genève, cette variété résolument moderne se distingue par son ouver-

ture, son harmonie et sa gourmandise. «Pour beaucoup de clients, c'est une vraie découverte qui offre en plus, comme beaucoup de vins de ce canton, un très bon rapport qualité-prix.»

Pinot Noir Classic 2013 Weingut Heidelberg

«Imbibé de fohn, ce Pinot Noir des Grisons possède à la fois une richesse conséquente et l'élégance typique des rouges de la région, analyse notre amphitryon. C'est une déclinaison originale et très intéressante du Pinot Noir, le cépage vedette du vignoble de Neuchâtel comme de celui des Grisons.»

Opus 41 2014 Christian Dugon

«Ce Mara est vinifié en monocépage par un talentueux producteur du Nord-Vaudois, il explose de fruit, impressionne par sa matière et convainc par la longueur de sa finale.»

Balocco 2015 Brivio Vini

De la fraîcheur en attaque, de la structure, des tanins fins, une finale persistante et des fruits bien présents: voici les qualités de ce Merlot intense que les époux Rohrer conseillent aux amateurs de rondeur et d'opulence.



Entretien avec...

LAURE HOULMANN

Biographie

Née à La Sagne, dans la partie montagneuse du canton de Neuchâtel, Laure Houlmann Chappuis a fréquenté les écoles de La Chaux-de-Fonds puis a obtenu un bachelier en design horloger à la Haute école d'arts appliqués. Après diverses expériences professionnelles dans des industries horlogères, elle se reconvertit dans le vin. Après l'Ombrie et le Domaine Hôpital Pourtalès, celle qui a entre-temps rejoint l'élevage familial de cerfs est engagée comme gestionnaire des vins de la ville de La Chaux-de-Fonds, une ville au patrimoine viticole aussi intéressant que méconnu.

Comment avez-vous basculé du monde horloger à celui du vin?

Après avoir pris conscience que passer huit heures par jour derrière un écran ne me convenait pas et la naissance d'un premier enfant, mon mari, qui est œnologue, a eu la possibilité d'aller travailler en Italie. J'ai alors commencé à m'intéresser sérieusement au vin. Lorsque nous avons vu qu'un domaine du vignoble neuchâtelois cherchait un couple pour s'occuper de la gestion - aussi bien œnologique qu'administrative - de l'entreprise, nous avons décidé de revenir dans le canton de Neuchâtel.

Quelles sont les attributions exactes de la gestionnaire des vins de La Chaux-de-Fonds?

Nos quatre vins, ainsi que le moût qui a rejoint l'assortiment en 2017, sont écoulés par trois canaux de distribution principaux. Ils sont à l'honneur lors de la Fête de mai, qui a lieu chaque année à la fin de ce mois et qui est consubstantielle à la création du domaine communal. Ils fournissent aussi les apéritifs officiels offerts par la municipalité. Sans oublier une commercialisation directe, auprès des habitants de la ville, et indirecte, par l'intermédiaire de certains restaurants et revendeurs.

La Chaux-de-Fonds n'est pas une ville connue pour ses vins. Pouvez-vous nous en dire plus sur ces vins des montagnes neuchâteloises?

La ville est propriétaire de deux hectares de vignes à Auvernier qui sont travaillées par le Domaine de Montmollin. Celui-ci élabore les quatre cuvées typiques de Neuchâtel à partir des raisins de ce domaine: un Non filtré, un Chasselas, un Œil-de-Perdrix et un Pinot Noir dont les étiquettes sont modifiées à chaque nouveau millésime. Après une série consacrée aux bâtiments emblématiques de la commune, elles affichent depuis 2014 un élément du patrimoine horloger. La sortie du nouvel habillage coïncide avec un concours qui propose à la population de deviner la provenance de cet élément. Désormais cultivé en biodynamie, le domaine des vins de La Chaux-de-Fonds possède en outre une histoire aussi intéressante qu'atypique.

Comment La Chaux-de-Fonds a-t-elle acquis son vignoble ?

Elle en a hérité d'Alfred Olympi, qui était une personnalité politique locale. A son décès en 1982, celui-ci a légué deux hectares de vignes sises à Auvernier en demandant que le vin soit distribué lors d'une manifestation populaire. Ce qui explique que l'année suivante ait été créée la Fête de mai qui est connue pour son marché aux puces, ses animations musicales et sa course pour les enfants. 36 ans plus tard, la fête rencontre toujours un grand succès populaire et continue à mettre à l'honneur les vins de la ville de La Chaux-de-Fonds. www.chaux-de-fonds.ch

Agenda NEUCHÂTEL

Entre amis ou en famille,
les vignerons de Neuchâtel
vous invitent à déguster
leurs spécialités!

14 au 17 juin

Festi'Neuch

Festival aux Jeunes-Rives à Neuchâtel
www.festineuch.ch

20 juin

Dégustation publique d'Œil de Perdrix

Au pied du Péristyle de l'Hôtel-de-Ville
de Neuchâtel
www.neuchateloeildeperdrix.ch

6 au 14 juillet

NIFFF

Festival international du film fantastique
à Neuchâtel
www.niff.ch

24 au 26 août

Auvernier Jazz

Festival de Jazz au bord du lac à Auvernier
www.auvernierjazz.ch

25 et 26 août

Fête la Terre

Le site d'Evologia accueille l'édition 2018
qui a pour thème l'horticulture
www.neuchatel-vins-terroir.ch

28 au
30 septembre

Fête des Vendanges

Corso, élection de miss et feu d'artifice
www.fete-des-vendanges.ch

26 octobre au
4 novembre

NewPort Expo

Dégustation-vente dans la tente de la
place du Port
www.newportexpo.ch

27 et 28 octobre

Produit du terroir au Mycorama

Dégustation-vente de vins et de produits
du terroir à Cernier
www.neuchatel-vins-terroir.ch

31 octobre au
4 novembre

Salon Suisse Goûts et Terroirs

Bulle fête les spécialités suisses
www.gouts-et-terroirs.ch

28 novembre

Présentation publique du Pinot Noir

Au Péristyle de l'Hôtel-de-Ville
de Neuchâtel
www.neuchatelpinotnoir.ch

Château de Bondry

Datant de la fin du Moyen-Âge, cette forteresse a connu de multiples transformations au fil des siècles. Des œnophiles fondent en 1951 la Confrérie des Vignolants et proposent de transformer le bâtiment en un musée de la vigne et du vin. Après plusieurs années de restauration, le château se métamorphose en ambassade des produits du terroir neuchâtelois. Aujourd'hui, il accueille l'œnothèque cantonale qui permet de déguster la plupart des vins de la région. Ses murs servent aussi d'écrin au plus ancien musée de la vigne et du vin de Suisse. Ouvert les après-midi du mercredi au dimanche, celui-ci possède des collections exceptionnelles qui bénéficient d'une muséographie contemporaine. A côté de l'exposition permanente, des expositions temporaires sont régulièrement organisées par l'équipe de Patrice Allanfranchini, le conservateur du Musée de la Vigne et du Vin. Véritable encyclopédie du vignoble neuchâtelois, cet historien est l'auteur de nombreuses publications sur les crus et les traditions de la région qu'il est possible de consulter sur le portail internet du musée.

Pour retrouver toutes les informations sur
le château et ses activités, une seule adresse:
www.chateaudebondry.ch



Informations

Neuchâtel - Vins et Terroir

Route de l'Aurore 4 | CH-2053 Cernier
Tél. +41 (0)32 889 42 16 | Fax +41 (0)32 880 36 39
www.neuchatel-vins-terroir.ch | nvt@ne.ch

Tourisme neuchâtelois

Hôtel des Postes | CH-2001 Neuchâtel
Tél. +41 (0)32 889 68 90 | www.neuchateltourisme.ch



Application
«Swiss Wine»



www.facebook.com/Neuchatel-VinsTerroir

SELECTION
DES VINS DE NEUCHÂTEL

LAUREATS NEUCHATELOIS 2018

PRIX AMBASSADEUR

J.-Ch. Porret, Domaine des Cèdres - Cortaillod
Meilleure moyenne de tous les vins présentés

PRIX EXCELLENCE

CHASSELAS

Bouvet-Jabloir - Auvernier
Chasselas 2017, Collection Légende, Neuchâtel AOC

OEIL DE PERDRIX

Caves du Château d'Auvernier - Auvernier
Œil de Perdrix 2017, Neuchâtel AOC

PINOT NOIR

J.-Ch. Porret, Domaine des Cèdres - Cortaillod
Pinot Noir 2016, Neuchâtel AOC, Cortaillod

PINOT NOIR BARRIQUE

Les Caves du Prieuré - Cormondrèche
Le Secret de la Chapelle 2015
Neuchâtel AOC

CHARDONNAY

Caves du Château d'Auvernier - Auvernier
Chardonnay 2017, Neuchâtel AOC

CHARDONNAY BARRIQUE

Caves du Château d'Auvernier - Auvernier
Chardonnay barrique 2016, Neuchâtel AOC

PINOT GRIS

Christian Rossel - Hauterive
Pinot Gris en Biodynamie 2017, Neuchâtel AOC

SPÉCIALITÉS BLANCHES

Domaine Saint-Sébastien - Saint-Blaise
Sauvignon 2016, fût de chêne, Neuchâtel AOC

SPÉCIALITÉS ROUGES

Caves et Distillerie de la Ruelle - Auvernier
Nobles Grains de Gamaret 2015, Neuchâtel AOC

VINS DOUX

Domaine Saint-Sébastien - Saint-Blaise
Câlins d'Automne 2016, Pinot Gris, Neuchâtel AOC

VINS MOUSSEUX

Les Caves du Prieuré - Cormondrèche
Œil de Perdrix mousseux, Neuchâtel AOC

