

NEUCHÂTEL **NE FILTRÉ NON** 2022 UN MILLÉSIME RENVERSANT

Dans une ambiance renversante, le public a pu déguster le premier vin suisse de l'année chez Facchinetti Automobiles en présence de 32 encaveurs.

Le Conseiller d'Etat, Monsieur Laurent Favre, Chef du Département du développement territorial et de l'environnement a lancé la saison du **NE FILTRÉ NON** lors de la conférence de presse qui s'est tenue le 18 janvier à 15h30 chez Facchinetti Automobiles à Neuchâtel.

Après deux ans d'absence des traditionnelles dégustations publiques, Neuchâtel Vins et Terroir ainsi que les encaveurs neuchâtelois ont imaginé une opération de communication à l'envers. Ceci afin d'accentuer l'importance de retourner une bouteille de **NE FILTRÉ NON** avant de l'ouvrir. Cette étape, à l'envers du bon sens des purs épicuriens, est indispensable pour remettre en suspension les levures reposées et donner son aspect trouble au vin.

Vous n'avez pas rêvé, les encaveurs n'ont pas effectué une erreur d'étiquetage sur les bouteilles de **NE FILTRÉ NON**. Une première mondiale. Ceci donnera l'impulsion aux amateurs de ce nectar de retourner la bouteille avant de l'apprécier.

"Le premier vin suisse de l'année est un millésime au caractère solaire et généreux"

L'art du vigneron et de l'œnologue ont consisté à choisir les bons parchets et la date optimale de vendange pour arriver à un équilibre entre acidité et alcool, tout en conservant le maximum de fruité et de fraîcheur.

Le **NE FILTRÉ NON** des Caves du Château d'Auvernier

M. Yves Dothaux, responsable du laboratoire œnologie de la Station viticole cantonale, nous livre ses impressions sur ce vin :

Sa robe, d'une belle turbidité laisse entrevoir des reflets or, signes d'une année solaire.

Au nez, discret dans un premier temps, il s'ouvre avec l'aération et révèle une véritable corbeille de fruits, entre terroir et exotisme. Les agrumes ont la part belle, pamplemousse et lime, avec une touche de mangue. Étonnant sur ce millésime : une note envoûtante de mirabelles. On se croirait dans le verger, qui jouxte les vignes et le Château, à contempler ces beaux fruits mûrs et dorés !

Au palais, dès l'entrée en bouche on est accueilli par une jolie vivacité, accompagnée de son cortège de bulles, précédant la sensation fruitée décrite au nez. C'est un vin racé, harmonieux et persistant !

Le **NE FILTRÉ NON**, vin du terroir neuchâtelois

Spécialité du canton de Neuchâtel, il se distingue par un caractère typé grâce aux lies de la fermentation alcoolique qui restent en suspension et qui lui confèrent sa couleur trouble. En 1975, après une récolte réduite, une petite quantité de vin non filtré a été tirée par celui qui est aujourd'hui considéré comme le père du Neuchâtel **NE FILTRÉ NON**, le vigneron Henri-Alexandre Godet. Il plut immédiatement et ce fut le début du succès de ce vin. Aujourd'hui, une trentaine d'encaveurs produisent du **NE FILTRÉ NON**. Il représente environ 10% de la production de Chasselas du canton.

Renseignements

Neuchâtel Vins et Terroir (NVT)

Directrice : Madame Mireille Bühler

T 032 889 42 16 - nvt@ne.ch

Commandez votre **NE FILTRÉ NON** sur le site www.neuchatelnonfiltre.ch