

Vin de saison

Mi-janvier, c'est non-filtré!

La spécialité vinicole neuchâteloise, lancée le 3^e mercredi de janvier par une grande dégustation, s'exporte au Japon et plaît aux jeunes.

Cécile Collet

Boire du vin non filtré à Neuchâtel avant le troisième mercredi de janvier équivaut à peu près à prononcer «Voldemort» à Poudlard. Ce chasselas primeur n'est disponible qu'à partir de ce mercredi-là, un point c'est tout, c'est le Conseil d'État qui l'a décidé en 1995, par arrêté cantonal (*lire encadré*).

Les vigneron·nes du cru ont su tirer profit de l'interdiction. Ils organisent à cette date-là, depuis le début des années 2010, deux grandes dégustations publiques à Neuchâtel (17 janvier) et à La Chaux-de-Fonds (18) pour lancer le premier vin à être mis en bouteilles dans l'année en Suisse, à la manière du beaujolais nouveau.

«Il ne faut pas chercher le petit frère du chasselas traditionnel dans un non-filtré. C'est un autre vin.»

Martin Porret, vigneron à Cortaillod (NE)



Sophie et Martin Porret ont une tendresse particulière pour le non-filtré, qu'ils élaborent en frère et sœur. Ils mettent en bouteilles une semaine avant la mise sur le marché, sous la neige. MARIE-LOU DUMAUTHIOZ

«Ici, c'est devenu un rendez-vous incontournable», témoigne Martin Porret, vigneron à Cortaillod (NE). Ce qui pourrait s'apparenter à une deuxième Fête des vendanges fait le plein de consommateurs jeunes, friands du «nonf» (petit nom à prononcer avec l'accent). «C'est un produit frais, funky», décrit Sophie Porret, qui vient de reprendre le domaine familial avec son frère.

Un vin «exubérant»

Elaboré à partir du même moût que le chasselas traditionnel, il est mis en bouteilles deux mois plus tôt, entre Noël et mi-janvier. Ce qui différencie aussi le non-filtré de son cousin, c'est son trouble dû aux fines lies en suspension.

Outre son aspect, les lies modifient son goût et sa structure. Mandarine et pamplemousse s'invitent au nez, voire ananas ou fruit de la passion. En bouche, la fraîcheur domine. Et puis il y a ce gras et cette longueur qui impressionnent, et ces fines bulles de gaz

carbonique qu'on retrouve souvent dans les chasselas traditionnels de ce coin de pays. «C'est un vin exubérant!» dit Martin Porret.

En fait, le «NF», autre petit nom utilisé par les pros, se diffé-

rencie presque tout à fait des chasselas traditionnels. «C'est l'inverse d'un chasselas de Lavaux, sourit le vigneron. En tout cas, il ne faut pas chercher ça dans un non-filtré! Ce n'est pas le petit

frère du chasselas, c'est un autre vin.» Il dit juste. Ce n'est pas tant le terroir qu'on décèle dans ce chasselas, mais bien les arômes du cépage, connu pourtant pour être peu aromatique.

Forte demande

Ces caractéristiques rapprochent un peu le non-filtré de certains vins nature. Mais quand ces derniers sont forcément bios, le «nonf» ne répond à aucune charte particulière. Ce «léger amalgame» explique sans doute aussi le succès grandissant du non-filtré, indique Martin Porret. «Dans les grandes villes de Suisse alémanique, les gens adorent ça.»

La demande progresse fortement depuis quelques années. Chez les Porret, cela représente 40% du chasselas produit. De 2000 bouteilles il y a cinq ans, ils sont passés à 4000 aujourd'hui. Au niveau cantonal, 150'000 litres sont vendus chaque année, soit 15% du chasselas neuchâ-

lois. Sur 54 vigneron·nes dans le canton, 37 s'y sont mis.

L'organe de promotion Neuchâtel Vins et Terroir (NVT) met le paquet sur ce vin de saison hors des codes et fédérateur. Un coup de génie marketing confirme son caractère exceptionnel: depuis le millésime 2022, les étiquettes sont imprimées à l'envers, invitant le consommateur à retourner la bouteille - avec un léger mouvement de poignet - afin de répartir les lies.

La spécialité fait partie des rares vins suisses qui s'exportent. «C'est un must au Japon», indique Mireille Bühler, directrice de NVT. On peut aussi en trouver aux États-Unis et en Allemagne. Et depuis deux ans, Swiss en propose à ses clients business durant les mois de janvier et février.

Mercredi 17, 17 h-20 h, Facchinetti Automobiles, Neuchâtel; jeudi 18, 17 h-20 h, Maison du peuple, La Chaux-de-Fonds. Infos et billets (15 fr.) sur neuchatel-vins-terroir.ch/non-filtre

Chasselas de mariage

● Le non-filtré tient son origine d'une mauvaise année viticole et d'un mariage. Début 1975, un citoyen d'Auvergnier vient trouver le bien nommé Henri-Alexandre Godet, vigneron, lui réclamant du vin blanc pour une réception. Comme ses confrères, il n'en a plus. Mais il a l'idée de lui faire goûter au guillon le millésime 1974 en primeur. L'autre adore! Godet tire 300 bouteilles de ce vin pas encore filtré. Il réitère le geste les années suivantes et les vigneron·nes du village lui emboîtent le pas. De plus en plus

tôt! Craignant une compétition de «qui vendra le premier vin de Suisse», le Conseil d'État édicte un arrêté ultraconcis. Il indique que ce vin doit être blanc, mis en bouteille sans filtration, issu d'une AOC neuchâteloise de l'année précédente, ayant fini sa fermentation malolactique. Et, objet de l'arrêté, il fixe le «3^e mercredi du mois de janvier» comme date de mise sur le marché. Pour les puristes, Henri-Alexandre Godet vendait ses vins à La Golée, à Auvernier. La pinte existe encore et vend du non-filtré à la tireuse! **cco**

Vins et belles orgues

Lausanne

«Mélodies baroques en barriques» allie vins et musique pour un concert de soutien à l'association Organopole dans l'église Saint-François dimanche.

Si l'église Saint-François est devenue un palais pour les orgues historiques, elle va l'être aussi pour la dégustation de vins lors d'un concert aux saveurs démultipliées. Ce dimanche 14 janvier, la Fondation Organopole, qui veille sur les instruments installés dans l'église, lance sa saison 2024 avec trois artistes investis: Benjamin Righetti, organiste titulaire, Stephan MacLeod, baryton-basse, et Vincent Chollet, vigneron à Aran-Villette.

À n'en pas douter, les Grandes Orgues de Saint-François (1777) ainsi que les deux orgues de tribune - copies d'instruments historiques, l'un de style espagnol et l'autre italien (fin XVII^e) - sont des grands crus dans leur catégorie. «Mélodies baroques en barriques» les associe en toute subjectivité à des vins uniques du Domaine Mermetus, histoire de déguster simultanément les saveurs harmoniques et gustatives de ces deux artisans que sont la facture d'orgue et la viticulture.

Ce voyage musical à travers l'Europe en quatre chapitres ouvrira sur un chasselas en compagnie des grandes orgues et de motets de Schütz et Cazzati. Suivra une «Synthèse blanche» et un assemblage à l'orgue vénitien chez Cazzati et Monteverdi. L'orgue aragonais répondra à un Plant Robert et à des pages de Zielenski, Bruna et Cambefort avant que les musiciens ne terminent sur un pinot inspirant la musique française de Charpentier et Brossard.

Ce concert de soutien permettra aussi de présenter les grandes lignes de la programmation 2024 d'Organopole, avec, en particulier, dès février, une série de concerts chaque premier vendredi du mois avec l'Académie vocale de Suisse romande et l'ensemble Barberine sur la musique polychorale du XVII^e siècle.

Matthieu Chenal

Lausanne, Saint-François, di 14, 17 h. Loc.: monbillet.ch et à l'entrée.

www.organopole.com

Le coup de fourchette

GASTROVAUD

À Yens, la Croix d'Or marie avec brio patrimoine et terroir

Nichée au cœur de Yens, presque un peu cachée dans ce cosu village qui surplombe Morges et le Léman, l'Auberge de la Croix d'Or semble échapper aux aléas qui ont contraint plusieurs adresses à baisser pavillon récemment. Il faut dire que depuis douze ans, Claudia et Olivier Hiernard ont trouvé la recette originale sur le mode yin et yang. Elle à l'accueil soigné, lui en cuisine, le midi et les soirs de semaine en formule bistrot chic, le week-end en tenue gastronomique avec un menu à plusieurs étages.

La carte haut de gamme fait la réputation de l'enseigne (15 points au Gault&Millau). Nous avons voulu tester celle du bistrot, où se côtoient os à moelle, tête de veau,

parmentier de bœuf et rognons. De l'ardoise qui roule de table en table, nous avons choisi l'entrée du menu trois plats (80 fr.), ce soir-là le risotto de racines au vacherin Mont-d'Or et truffes, mélange d'onctuosité et d'équilibre coloré par les racines bien croquantes. En classique de la maison, le foie gras de canard (24 fr.) est impeccable sur sa brioche maison.

En plat, nous avons opté pour le dos de sandre rôti aux agrumes (43 fr.), à la cuisson parfaite et aux nombreux accompagnements qui démontrent la passion intacte d'un chef inventif. Le menu propose quant à lui une déclinaison de porc suisse (mignons, joue et la divine poitrine fondante à sou-



Claudia et Olivier Hiernard tiennent l'adresse depuis douze ans. MARIE-LOU DUMAUTHIOZ

hait), avec encore une fois sa volée de légumes tous travaillés et un petit bol de purée à l'ail noir, une belle surprise.

La fête continue au dessert, le sens aigu du détail s'exprimant par petites touches subtiles dans le biscuit et crémeux au chocolat et ses ananas caramélisés (15 fr.), alors que biscuit aux noix de Sévery, avec ganache «Coffola» et crème glacée au moka, ressemble à une minipièce montée.

Comme si cela ne suffisait pas, la carte des vins est impressionnante. Son lot de spécialités vaudoises propose l'original Plant Robert 2022 (49 fr.) de la famille Blanchard (Bougy-Villars), qui n'a rien à envier à son grand frère de Lavaux.

L'adresse

Auberge de la Croix-d'Or
Grand-Rue 18
Yens
Tél: 021 800 31 08
auberge-communale-yens.ch
Fermé le dimanche et le lundi.

Originalité et sens du goût et du détail affirmé.

Environ 100 fr., boissons comprises.

Beaux crus vaudois et sélection suisse et étrangère.

www.24heures.ch/gastronomie