



Une identité pour le Non Filtré

Spécialité singulière du terroir neuchâtelois, le vin Non Filtré n'a pas d'équivalence en Suisse. Ce qui est plus vrai que jamais, depuis l'an dernier, grâce à un étiquetage des plus audacieux. Il fallait juste y penser.

TEXTE SOPHIE DÜRRENMATT PHOTOS NICOLAS DE NEVE

«Le buzz de l'étiquette à l'envers a donné une grande visibilité au Non Filtré», explique Mireille Bühler, directrice Neuchâtel Vins et Terroir.



«Cet étiquetage est une invitation à retourner la bouteille avant de l'ouvrir»

MIREILLE BÜHLER
DIRECTRICE NEUCHÂTEL VINS ET TERROIR

Le vin Non Filtré, vous connaissez? Et sa particularité de devoir retourner la bouteille avant son ouverture afin de bénéficier du travail des lies, aussi? Depuis l'an dernier, impossible de passer à côté. La raison? Grâce à une idée audacieuse: celle de retourner tout simplement les étiquettes et de les coller à l'envers sur la bouteille. L'instigatrice de ce coup de génie? Mireille Bühler (41 ans), directrice de Neuchâtel Vins et Terroir. «Cette idée me trottait dans la tête, explique-t-elle. Il fallait toutefois convaincre les producteurs neuchâtelois de son bien-fondé. Environ 90% d'entre eux jouent aujourd'hui le jeu. Et c'est un vrai succès pour le Non Filtré.» À tel point que de nombreux restaurateurs ne jurent quasi plus que par ces bouteilles étonnantes, au même titre que Coop Suisse romande qui encourage par son soutien les initiatives propices à promouvoir les productions locales.

Unique en Suisse

De là à parler de marque de fabrique du Non Filtré, il n'y a qu'un pas que l'on s'accorde à franchir, d'autant que cette spécialité du terroir neuchâtelois

s'exprime bien sûr à travers son contenu, mais désormais également à travers son contenant. Une intelligence collective saluée par Nicolas Joss (41 ans), directeur de Swiss Wine Promotion: «Le Non Filtré confère une identité propre au Chasselas de Neuchâtel. Il n'existe aucune équivalence en Suisse, car on parle ici d'un cépage traditionnel qui bénéficie d'une vinification très spécifique. Ajoutez à cela l'audace de cet étiquetage, somme toute didactique – il faut toujours retourner la bouteille d'un Non Filtré! –, et vous avez là un produit à très forte valeur ajoutée. D'ailleurs, le potentiel est énorme. Une très grande part de Chasselas est travaillée en vinification classique.» Une réalité confirmée par les chiffres puisque le Non Filtré représente 15% du Chasselas cultivé en terre neuchâteloise, soit environ 130 000 litres.

Quid de la suite? «Le buzz a été très positif et le Non Filtré s'inscrit désormais comme une spécialité incontournable dans le paysage viticole romand, conclut Mireille Bühler. Nous sommes confiants pour la continuité de cette évolution positive.» ●

«Coopération» met en jeu prix

1^{er} prix: 1 nuitée pour 2 pers. avec petit-déjeuner à l'Hôtel Fleur de Lis *** au Locle et un bon pour un repas dans un restaurant labellisé Neuchâtel Vins et Terroir. **Valeur totale 298 fr.**
2^e prix: 4 places dans le train du Terroir du mois de mars avec une dégustation des vins neuchâtelois médaillés, incluant un apéritif dînatoire. **Valeur 236 fr.**
3^e prix: 4 entrées pour la visite du Musée de la Vigne et du Vin au Château de Boudry, avec dégustation de 5 vins Neuchâtel Non Filtré et d'un plateau du Terroir. **Valeur 140 fr.**
 Pour participer, jusqu'au lundi 22 janvier 16 h, rendez-vous sur internet via le lien ci-dessous. Conditions de participation: voir Impressum p. 7

www.cooperation.ch/concours