

Pour les 50 ans du Non Filtré, les vins de Neuchâtel font la fête toute l'année! Du 24 au 28 mars, des productrices et producteurs se mettent en route avec VINUM afin de présenter leurs crus. Les têtes d'affiche seront incontestablement les spécialités cantonales: Non Filtré, Œil de Perdrix et Pinot Noir. Retrouvez nos coups de cœur pour vous guider dans ces dégustations. **Texte: Anick Goumaz**



Neuchâtel sur le chemin du succès

Le vignoble de Neuchâtel est unique en Suisse, sous bien des aspects. Avec un peu plus de 600 ha de vigne, il se situe à la sixième place des cantons viticoles en Suisse. Dans le système de l'OFAG et de Swiss Wine Promotion, il est intégré à la région des Trois-Lacs.

Le canton se distingue aujourd'hui grâce à des spécialités fortes dont l'origine remonte au XIX^e siècle. Précurseur, Louis-Édouard Mauler a fondé sa maison consacrée à la méthode traditionnelle de prise de mousse en 1859. Simultanément naissait un autre vin neuchâtelois incontournable: l'Œil de Perdrix. À cette époque, on a remarqué que les rosés obtenus après un pressurage rapide de Pinot Noir prenaient une légère coloration rappelant l'iris de cet oiseau. Sa production continue sur une base de Pinot Noir, dans laquelle on peut ajouter jusqu'à un dixième de Pinot Gris.

Les ceps de vigne neuchâtelois poussent sur un sol complexe dont le dénominateur commun est le calcaire. Cette caractéristique permet l'épanouissement de Pinot Noir de haut vol, d'où un surnom flatteur pour le vignoble neuchâtelois parfois qualifié de «Petite Bourgogne».

En 2025, le Non Filtré fête ses 50 ans. On accorde la naissance de ce premier Chasselas de l'année à Henri-Alexandre Godet, qui n'aurait pas eu le temps de filtrer son vin afin de répondre à la demande pressante d'un bon client. Pour profiter au mieux de toute sa complexité aromatique, il convient de retourner la bouteille pour remettre les lies en suspension. C'est pourquoi les productrices et producteurs ont eu l'excellente idée de coller leurs étiquettes à l'envers.

Après ce petit voyage didactique à travers les spécialités neuchâteloises, nous vous convions à découvrir une sélection de vins «coup de cœur» que nous vous invitons à déguster à votre tour lors du roadshow du 24 au 28 mars!

18 vigneron·s à votre rencontre

Dans les cinq villes suisses du Roadshow, découvrez les Caves de la Béroche, les Caves du Château d'Auvernier, les Caves du Prieuré de Cormondrèche, le Domaine de Chambleau, le Clos-aux-Moines, le Domaine Divernois, l'Encavage de l'État, la cave Alain Gerber, Grillette Domaine de Cressier, le Domaine Hôpital Pourtalès, Boris Keller, le Domaine des Landions, Lavanchy Vins, The Legend Wine, le Domaine de Montmollin, Sandoz Vins, le Domaine de Soleure, le Domaine St-Sébastien et les Vins Porret. Ils feront le déplacement avec les vins emblématiques du canton de Neuchâtel, mais aussi des spécialités telles que Chardonnay, vins mousseux, Merlot et Divico.

Pour plus d'informations, scannez le QR Code.



Photos: Guillaume Perret, m.à.d.

Non Filtré

Ce Chasselas est le premier vin suisse du millésime 2024



Caves du Prieuré de Cormondrèche Non Filtré 2024 2025 à 2045

Belle robe trouble comme le veut la tradition. Le premier nez se montre fruité, sur le citron. Puis on y décèle des notes minérales avec presque une pointe hydrocarbure. Le deuxième nez prend des airs de fruit exotique avec du maracuja et enfin une touche de poire Williams. Cette complexité donne encore plus envie d'y tremper les lèvres. On y retrouve ce bouquet complet avec en plus des accents anisés se mariant parfaitement à la fine vivacité présente jusqu'à la longue persistance.

14 francs
prieure.ch

Grillette Domaine de Cressier Non Filtré 2024 2025 à 2045

Ce Chasselas Non Filtré de Cressier est le compromis parfait entre élégance et expression. Cet équilibre apparaît tout de suite au nez avec des notes minérales mêlées aux accents fruités tels que du pamplemousse, mais aussi de la verveine. Un mariage très séduisant et subtil. Au palais, l'attaque est empreinte de fruits plus mûrs, ainsi que d'abricot frais avec presque un côté bonbon. Cette aromatique persiste longtemps en bouche, surtout les arômes d'abricot.

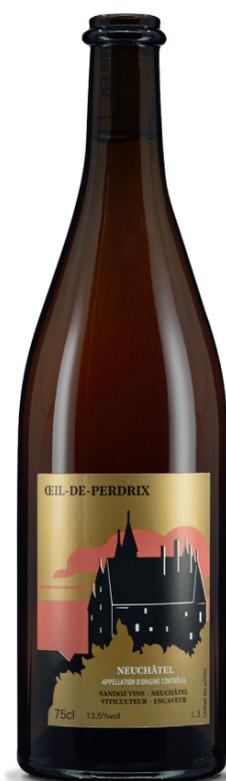
15.50 francs
grillette.ch

Œil de Perdrix

Le rosé de Pinot Noir dans tous ses états

Pinot Noir

Le roadshow proposera les plus belles expressions du Pinot Noir neuchâtelois



**Domaine Hôpital Pourtalès, Cressier
Œil de Perdrix 2023
2025 à 2027**

Un Œil de Perdrix très atypique! Son originalité s'exprime d'abord par sa robe, plus soutenue que la moyenne et avec de beaux reflets orange et roses. Au nez, il s'ouvre sur des arômes d'orange sanguine et d'orangettes (ces sucreries à base de zeste d'orange plongé dans du chocolat noir). C'est gourmand au nez comme en bouche. Il y a de la suavité, équilibrée par des notes fraîches de fleur telle que la violette et d'herbes aromatiques, en particulier du romarin.

18.50 francs
domainepourtales.ch

**Sandoz Vins, La Coudre
Œil de Perdrix 2023
2025 à 2028**

Là aussi, la robe est plus soutenue que la moyenne, avec des reflets plus orangés que roses. Il est complexe au nez avec surtout de la mandarine, la chair du fruit, ainsi que son zeste. Quelques aiguilles de sapin et une pointe de fleur de tilleul s'ajoutent à ce bouquet. La complexité reste en bouche avec cohérence et aussi de nouveaux arômes tels que la fraise des bois bien mûre et la bergamote. Assez suave au palais, mais avec un bel équilibre, de la finesse et de la structure.

16 francs
sandoz-vins.ch

**Les vins Porret, Cortailod
Œil de Perdrix 2023
2025 à 2027**

Cet Œil de Perdrix des vins Porret, à Cortailod, affiche un profil très floral. Cette caractéristique s'exprime tout de suite au nez avec une touche de rose, mais aussi de la verveine, du pamplemousse et des notes minérales. Il est fin et en même temps profond. Sous certains aspects, il nous rappelle un vin de macération. Les arômes floraux reviennent en bouche, avec de la camomille cette fois, persistante en fin de bouche. Il a un effet salivant qui appelle un deuxième verre.

19 francs
porretvins.ch

**Domaine des Landions, Cortailod
Cailloutis 2022
2025 à 2050**

Cette cuvée à elle seule pourrait déplacer les foules lors du roadshow des vins de Neuchâtel! En effet, depuis sa première place dans la catégorie Pinot Noir du Grand Prix du Vin Suisse en 2020, les fans du cépage bourguignon s'arrachent la production de Denis et Morgan Meier. Derrière la robe aux reflets grenat, le bouquet mêle généreusement des fruits rouges à maturité avec des notes florales et épicées. Un cru solaire qui a de l'épaule et un très grand potentiel de garde.

Prix sur demande
landions.ch

**Domaine de Chambleau, Colombier
Pur Sang 2021
2025 à 2040**

Le Domaine de Chambleau est l'un des premiers à s'être lancé dans les Pinot Noir neuchâtelois d'exception. On dit que 2021 a certes été une année difficile, mais qu'elle a réussi au gracile Pinot Noir pour en faire un vin de garde. Voici l'occasion de le vérifier en dégustant ce Pur Sang. Après une macération longue en grappes entières, il a été élevé durant douze mois en barriques. Les tanins sont ronds, les notes de cèdre commencent à se fondre et laissent imaginer une passionnante évolution à venir.

93 francs
chambleau.ch

**Les Caves du Château d'Auvernier
Sélection Privée Cuvée Carlos Grosjean
2022**

Quinzième génération du domaine, Henry Aloys Grosjean commercialise la production de 60 ha de vigne. Cette prestigieuse cuvée réunit des grains issus des parcelles avec les rendements les plus faibles. Le vin vieillit en barriques, elles aussi sélectionnées. Un Pinot Noir tissé serré avec beaucoup de longueur, à boire maintenant, par exemple avec un fillet mignon de veau ou à garder pour que les notes de cèdre se fondent encore plus élégamment.

34 francs
chateau-auvernier.ch

Photos: m.à.d.