

Communiqué de presse

Le Conseil d'État distingue les meilleurs chasselas AOC et gruyère AOP neuchâtelois des sélections 2025

Le Conseil d'État met à l'honneur le parfait accord vin et fromage du terroir neuchâtelois, en distinguant deux produits phares en 2025 : le chasselas AOC du Domaine de l'Hôpital Pourtalès à Cressier et le gruyère AOP bio de la Fromagerie de Chézard-Saint-Martin. Ces deux produits ont été désignés comme les meilleurs vin et fromage de l'année, une distinction qui souligne l'excellence de ces producteurs et du savoir-faire régional.

Ce jeudi 27 novembre 2025, lors d'une cérémonie au Château de Neuchâtel, le chasselas AOC 2023 « Les Perles d'Or » du Domaine de l'Hôpital Pourtalès à Cressier et le gruyère AOP bio de la Fromagerie de Chézard-Saint-Martin ont été célébrés en présence du conseiller d'État Laurent Favre et des présidents de l'Interprofession viti-vinicole neuchâteloise et de l'Interprofession du Gruyère AOP.

Ces deux produits, vainqueurs de leurs concours respectifs aux sélections cantonales 2025, sont distingués par le Conseil d'État comme les meilleurs vin et fromage neuchâtelois de l'année. Ils incarnent la qualité et le savoir-faire de nos entreprises artisanales et le parfait accord entre vin et fromage du terroir neuchâtelois.

Le chasselas est le cépage blanc roi du canton de Neuchâtel, représentant un quart des surfaces viticoles. Le chasselas AOC 2023 « Les Perles d'Or » du Domaine de l'Hôpital Pourtalès à Cressier a été désigné meilleur chasselas neuchâtelois à l'issue de la Sélection des vins de Neuchâtel du 20 au 22 mai 2025, au Château de Boudry. Lors de la sélection les dégustateurs ont noté 250 vins provenant de 31 vigneron de Neuchâtel. À côté du meilleur chasselas, plusieurs autres prix d'excellence ainsi qu'un prix ambassadeur sont décernés et tous les vins avec une note supérieure ou équivalente à 90 points distingués avec une médaille d'or.

Quant au Gruyère AOP, dont quelque 10 % de la production totale est réalisée dans le canton de Neuchâtel par quinze fromageries artisanales, c'est M. Julien Linford et les producteurs de lait de la Fromagerie de Chézard-Saint-Martin qui a remporté la Sélection 2025 des gruyère AOP de Neuchâtel (12 mois d'affinage) en octobre dernier. Issu d'une sélection de huit fromages ayant obtenu plus de 19 points sur 20 durant l'année 2024, il s'est imposé par son excellence gustative. Avec sa valeur ajoutée à tous les échelons de la chaîne de production, le gruyère AOP représente un atout majeur pour l'agriculture neuchâteloise et les régions de montagne en particulier.

Deux invités d'honneur

Deux invités d'honneur qui ont également brillé en 2025 avec l'excellence de leurs produits ont participé à la cérémonie au Château. Ils ont été félicités par le Conseil d'État. Il s'agit de Marylin et Patrick Sandoz, de Sandoz Vins, à Neuchâtel, premier prix dans la catégorie « chasselas » au Grand Prix du vin suisse 2025, à Sierre. Pour le fromage, Simon Miguet et Laurent Burri, de la Fromagerie de La Côte-aux-Fées, qui, eux, ont remporté le prix de meilleur fromage du monde avec leur gruyère AOP au Mondial du fromage et des produits laitiers 2025 à Tours, en France.

Mettre en lumière une production de qualité et durable

Ces distinctions sont l'occasion de mettre en lumière la qualité et la durabilité des produits de l'agriculture et de la viticulture neuchâteloise. Elles illustrent aussi les objectifs de la politique menée par le Conseil d'État par le biais des soutiens aux améliorations structurelles en faveur de l'agriculture et de la viticulture neuchâteloise.

Contacts :

Laurent Favre, conseiller d'État, chef du Département du développement territorial et de l'environnement (DDTE), tél. 032 889 67 00 ;

Johannes Rösti, chef du service de l'agriculture, tél. 032 889 37 02.

Neuchâtel, le 27 novembre 2025