



Vins de Neuchâtel

Honorer les spécialités

Petit, mais costaud! Même s'il ne figure qu'à la sixième place dans la liste des cantons viticoles suisses (juste devant Schaffhouse et les Grisons), Neuchâtel rayonne grâce à ses marques fortes, son terroir d'exception et bien sûr la qualité de ses vins. En 2026, les vignerons neuchâtelois célèbrent les 165 ans de l'Œil de Perdrix et reprennent leur roadshow dans cinq villes du 23 au 27 mars. **Texte: Anick Goumaz**

Avec à peine plus de 600 ha, le vignoble neuchâtelois a su se placer sur la carte des vins suisses grâce à des spécialités fortes. En 2025, il a célébré les 50 ans de son fameux Chasselas Non Filtré. Commercialisé traditionnellement dès le troisième mercredi de janvier, il a mérité le titre de premier vin suisse de l'année. En 2026, les producteurs neuchâtelois honorent une autre spécialité encore plus ancienne: l'Œil de Perdrix fête ses 165 ans! La plus vieille (à notre connaissance) étiquette d'Œil de Perdrix arbore en effet le millésime 1861. Elle est signée du vigneron Louis Bovet, à Areuse. Le nom de ce rosé de Pinot Noir désigne la robe du vin, proche de l'iris de la volaille sauvage. À Neuchâtel, les producteurs sont autorisés à utiliser cette appellation pour leur rosé de Pinot Noir, dans lequel ils peuvent assembler jusqu'à 10% de Pinot Gris. Cet anniversaire sera fêté comme il se doit le 18 juin 2026. L'Œil de Perdrix recevra aussi un beau cadeau, puisqu'il disposera dès cette année d'une bouteille dédiée. Transparent et rappelant l'élégante et élancée flûte alsacienne, ce flacon arborera le mot «L'original». Une occasion de se souvenir que l'Œil de Perdrix est bel et bien né à Neuchâtel. Le nom n'ayant pas été protégé, il s'est répandu dans d'autres cantons dans la deuxième partie du XX^e siècle.

Cet attachement des Neuchâtelois envers des marques fortes est souvent loué par les spécialistes des vins suisses. Avec plus de 300 cépages plantés sur le territoire, notre viticulture peine à se trouver une identité. Les vins de Neuchâtel ont pris une voie inspirante. Leur appellation d'origine contrôlée est d'ailleurs l'une des plus restrictives du pays. Elle autorise uniquement neuf cépages blancs et trois rouges (Pinot Noir, Gamaret et Garanoir). Ce qui ne veut bien entendu pas dire qu'il est interdit de planter d'autres variétés, à condition de les vendre sans AOC, avec la mention «vin de pays». Les spécialités neuchâteloises sont non seulement issues de l'histoire cantonale – Non Filtré, Œil de Perdrix, vins mousseux – mais aussi du terroir. Avec un sol affichant une forte concentration de calcaire et un climat plus frais que les vignobles situés plus au sud, il s'approche des caractéristiques de la Bourgogne. Les cépages bourguignons – Pinot Noir et Chardonnay – s'y développent particulièrement bien et le savoir-faire des producteurs les sublime.

Photos: m.a.d., VINUM

20 vignerons à votre rencontre!

Dans les cinq villes du Roadshow des vins de Neuchâtel, découvrez les Caves de la Béroche, les Caves du Château d'Auvernier, les Caves du Prieuré de Cormondrèche, le Domaine 508, la Cave des Coteaux, les Caves Châtenay-Bouvier, le Domaine de Chambleau, le Clos-aux-Moines, le Domaine Divernois, Dimitri Engel, l'Encavage de l'État, la cave Alain Gerber, Grillette Domaine de Cressier, Lavanchy Vins, le Domaine de Montmollin, le Domaine du Pampre, 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 vins mousseux, Merlot et Divico.

Scannez le QR Code pour plus d'informations sur le roadshow des vins de Neuchâtel



neuchatel-vins-terroir.ch

Pour se faire envie avant le roadshow
Notre sélection de vins neuchâtelois



Le Clos-aux-Moines, St-Blaise **Neuchâtel AOC Non Filtré 2025**

Fruité au nez comme au palais, le Non Filtré de Charlene Comtesse est un vin complexe et plein de caractère. Issu des ceps qui poussent contre les murs, il est souvent plus rond que les autres Non Filtré du même millésime. En milieu de bouche, de nobles amers donnent d'étonnantes notes de réglisse.

clos-aux-moines.ch

Domaine Divernois, Cornaux **Neuchâtel AOC Non Filtré 2025**

Non Filtré au profil très fruité avec un parfum de poire fraîche. Petite rondeur en bouche: la poire devient bien mûre et laisse la place à des accents de thé blanc, quelques arômes de queue de poire et un côté réglisse.

domainedivernois.ch

Dimitri Engel, St-Blaise **Neuchâtel AOC Non Filtré 2025**

Un Chasselas tout à fait atypique, une bombe de fruit! Les fruits exotiques dominant, avec des fruits de la passion et même du kiwi. Les notes minérales sont présentes aussi, tout comme des arômes de citron. Complexe, il prend différentes facettes en bouche avec un peu de poire et de beaux amers en finale.

engel-vins.ch



Sandoz Vins, Neuchâtel
Neuchâtel AOC Non Filtré 2025
Les lauréats du meilleur Chasselas du Grand Prix du Vin Suisse 2025 signent un Non Filtré tout en finesse, marqué par les notes minérales. Très agréable en bouche, il évoque le bonbon à la pomme avec une pointe de citron. Vivacité harmonieuse.
sandoz-vins.ch

Lavanchy Vins, Neuchâtel
Neuchâtel AOC Non Filtré 2025
Au nez, du citron vert et du zeste se donnent la réplique. La bouche suit, toujours marquée par le citron et une touche de poire. Les papilles apprécient sa belle acidité équilibrée. Soupçon de queue de poire en finale.
lavanchy-vins.ch

Caves de Chambleau, Colombier
Neuchâtel AOC Chardonnay Le Rosy 2022
Robe claire avec des reflets jaune citron et argent. Les arômes tertiaires sont bien intégrés dans un bouquet fin évoquant du citron confit et une touche de vanille. Au palais, il est tout aussi harmonieux, avec des accents grillés et fumés. La fin de bouche se montre très aromatique et balancée entre les notes minérales, les fruits jaunes, comme la Reine-Claude, une pointe de vanille et de boîte à cigares.
chambleau.ch

Caves du Prieuré de Cormondèche
Neuchâtel AOC Chardonnay élevé en barrique 2023
Reflets jaune soleil. Au nez, il rappelle un peu un vin de macération avec une pointe d'orange, mais surtout des arômes expressifs de pot-pourri et de pétales de rose séchés. Fraîche et minérale, l'attaque évoque le jus de citron. Des notes tertiaires bien intégrées marquent le milieu de bouche et s'harmonisent parfaitement avec une touche fraîche en finale.
prieure.ch

Caves du Château d'Auvernier
Neuchâtel AOC Chardonnay Sélection sous bois 2023
Reflets argentés. Notes minérales rappelant l'allumette, soupçon de pêche et un côté presque salin voire iodé caractérisent son bouquet. L'attaque fait plutôt ressortir son fruit et sa rondeur. Le milieu de bouche est marqué par une minéralité bien enrobée. Les notes tertiaires sont présentes, mais bien intégrées. Elles restent harmonieuses et se fondent dans les arômes de pêche en finale.
chateau-auvernier.ch

Domaine Saint-Sébastien, St-Blaise
Neuchâtel AOC Chardonnay Réserve 2023
Élevé dans un tiers de fûts neufs pendant un an, ce Chardonnay de St-Blaise nous fait voyager en Bourgogne avec son bouquet marqué par la pêche et presque salin. L'attaque est fraîche, mais complexe, avec des accents de bonbon à la pomme et le côté salin qui revient. Le bois vient juste soutenir le vin. Il est long et salivant.
kuntzer.shop

Les vins Porret, Cortaillod
Neuchâtel AOC Chardonnay élevé en barrique 2023
Une robe peu intense habille un bouquet typique surtout marqué par les arômes tertiaires de pâte d'amande et de cèdre. Au palais se fond un soupçon de pistache et de massepain dans des notes minérales. Dès le milieu de bouche, il devient vif et salivant. En finale, ce profil frais s'équilibre magnifiquement avec les notes tertiaires.
porretvins.ch

Cave de la Béroche, St-Aubin-Sauges
Neuchâtel AOC Cœur de Perdrix 2024
Une robe assez claire habille un bouquet flatteur avec des fraises très mûres, des accents beurrés et presque un peu de vanille. Un peu de carbonique en attaque. Le palais calme l'exubérance du bouquet avec une acidité en milieu de bouche et des bonbons à l'orange en rétro-olfaction.
caves-beroches.ch

Domaine des Coccinelles, St-Aubin-Sauges
Neuchâtel AOC Cœur de Perdrix 2024
Reflets saumonés dans le verre. Les oranges et le zeste dominant au nez, avec un côté thym. Flatteuse et fruitée, l'attaque en bouche rappelle des bonbons à l'orange et de l'orange confite. En finale, on retrouve des arômes de thym et d'orange fraîche en rétro-olfaction.
caves-beroches.ch

Encavage de l'État de Neuchâtel
Neuchâtel AOC Cœur de Perdrix 2024
Derrière une belle robe intense aux reflets orange s'expriment tout en finesse de la fleur d'oranger et un soupçon de framboise. Au palais, la fleur d'oranger revient avec un peu de framboise et de romarin. La finale parle aussi de romarin avec également des notes minérales et un peu poivrées.
ne.ch

Cave des Coteaux, Areuse
Neuchâtel AOC Cœur de Perdrix les Petits Crêts 2024
Robe pâle avec reflets bronze et dorés. Le bouquet exhale particulièrement le zeste d'orange. Dans une bouche vive se mêlent de l'orange sanguine fraîche et en sorbet. Un Cœur de Perdrix digeste qui donne envie d'un deuxième verre.
cave-des-coteaux.ch

Caves Châtenay Bouvier, Areuse
Neuchâtel AOC Cœur de Perdrix 2024
Robe moyennement intense. Orange sanguine, zeste d'agrumes, arômes floraux comme l'iris et accents résineux: voilà la description de son bouquet complexe. Au palais, l'attaque est gourmande avec de l'orange confite. Des amers nobles arrivent en fin de bouche avec en rétro-olfaction de la bergamote, du zeste d'orange et une pointe de thé noir.
domaine-chateau-vaumarcus.ch

Cave Alain Gerber, Hauterive
Neuchâtel AOC Pinot Noir 2024
Un Pinot Noir élevé en cuve comme on les aime! Robe claire aux reflets rubis. Au nez, ça pinote, avec de la framboise, des cerises et une touche grillée. Cette dernière ressort en bouche, en équilibre avec une acidité salivante, des tanins présents mais soyeux. En finale, il évoque un jus de fruits avec du corps et de beaux amers proches de l'orange sanguine et des résineux.
gerber-vins.ch

Domaine de Montmollin, Auvernier
Neuchâtel AOC Le Lerin Pinot Noir Réserve 2022
Robe assez intense. L'élevage sous bois marque le bouquet avant de laisser la place à de la mûre, avec des accents grillés et des arômes de cheminée. L'attaque se révèle gourmande et tout en harmonie entre les côtés primaires et tertiaires. En milieu de bouche, il prend du corps, de beaux tanins serrés, des notes animales et une pointe de truffe. En finale, de nobles amers rappellent une noix torréfiée et du café, en équilibre avec un soupçon de sureau.
domainedemontmollin.ch

Photos: VINUM