

Dossier de presse

Neuchâtel Non Filtré




NEUCHÂTEL
VINS • TERROIR

Mots de Yann Huguelit, Président de NVT



Adossé au Jura et jouissant du panorama exceptionnel des Alpes bernoises se mirant dans les eaux transparentes du lac, le vignoble de Neuchâtel peut se qualifier de bijou dans ce magnifique écrin.

A l'instar de ce pays d'horloger, nos vigneronns travaillent leur Terroir méticuleusement, avec passion et précision, pour en faire ressortir toute sa subtilité et sa noblesse, pour en transmettre tou-tes ses émotions.

Le Neuchâtel Non Filtré reflète plus encore qu'un autre vin cette richesse d'expression, cette diversité de notre Terroir et cette maîtrise du vigneron. A côté d'un chasselas vif et pétillant qui, versé du haut dans le verre "fait l'étoile", le Neuchâtel Non Filtré par sa folle fraîcheur et sa jeunesse troublante illuminera nos papilles avec des arômes d'agrumes et de fruits exotiques. Compagnon incontournable de l'apéritif, il se révélera encore à merveille au côté d'un poisson du Lac ou d'un fromage de notre région.

Ambassadeur du printemps avant l'heure, 1^{er} Vin Suisse de l'Année, cette spécialité typiquement neuchâteloise lance le millésime 2016 des Vins de Neuchâtel avec charme et doigté.

Après une année 2016 exceptionnelle en distinctions et médailles d'or, nulle doute que l'année à venir permettra plus que jamais à notre vignoble, petit par sa taille mais grand par sa générosité et sa qualité, de décrocher la lune et faire ainsi rayonner tout un canton bien au-delà de ses frontières.

A handwritten signature in black ink, appearing to be 'YH' or similar initials, written in a cursive style.

Contacts

Neuchâtel Vins et Terroir

Président: Yann Huguelit

Route de l'Aurore 4

2053 Cernier

T +41 (0) 32 889 42 16

F +41 (0) 32 889 36 39

www.neuchatel-vins-terroir.ch

www.neuchatelnonfiltre.ch

nvt@ne.ch

Neuchâtel Non Filtré

1^{er} vin suisse
de l'année



SWISS WINE
NEUCHÂTEL

www.neuchatelonfiltre.ch



A déguster avec modération

Suisse. Naturellement.

Le Neuchâtel Non Filtré

Le Neuchâtel Non Filtré est une spécialité issue du cépage Chasselas. Premier vin suisse de l'année, il est mis en vente le 3^e mercredi du mois de janvier dans le canton. Une dégustation publique a d'ailleurs lieu ce jour-là à Neuchâtel et La Chaux-de-Fonds lui emboîte le pas le jour suivant depuis 2002.

Comme son nom l'indique, sa particularité est de ne pas être filtré après avoir fait ses deux fermentations. Les fines lies restées en suspension apportent de la fraîcheur et de la rondeur à ce vin.



Histoire du Neuchâtel Non Filtré

En 1975, après une récolte profondément réduite par la sécheresse, le Neuchâtel blanc manquait et ses amateurs réclamaient le nouveau millésime. Un ami du vigneron Henri-Alexandre Godet, qui dégustait son Chasselas encore en cuve, l'apprécia tellement qu'il lui demanda des bouteilles de ce Blanc "Non Filtré". M. Godet décida d'en mettre 300 bouteilles sur le marché. Elles plurent aussitôt. C'est ainsi que le Non Filtré "a été mis en route", selon les termes de l'encaveur. En 1995, au vu du succès et pour harmoniser son lancement, le Conseil d'État a déterminé par un arrêté cantonal que le Non Filtré serait mis sur le marché dès le 3^e mercredi de janvier.



Aujourd'hui

Une trentaine de producteurs produisent ce vin trouble, sous l'égide de Neuchâtel Vins et Terroir (NVT) qui y a trouvé un étendard pour les vins du canton. Devenu une tradition, plus de 10% de la production neuchâteloise de Chasselas est vendue en Non Filtré. Les trois quarts du marché sont composés par Neuchâtel et ses environs. Le solde est réparti entre la Suisse romande et la Suisse alémanique.



À la fois distribué par des revendeurs et disponible auprès des vigneron, on le retrouve sur les tables de très nombreux restaurants et bars de Suisse.

Le Non Filtré est commercialisé dès le troisième mercredi du mois de janvier. Deux dégustations publiques sont organisées chaque année par NVT, le 3^e mercredi de janvier à Neuchâtel et le 3^e jeudi à La Chaux-de-Fonds. C'est l'occasion de célébrer le premier vin suisse de l'année. Pour apprécier au mieux ce vin, il convient de mélanger le dépôt en retournant délicatement la bouteille avant de l'ouvrir. Cette grande dégustation, qui prend des allures de fête, marque le début de l'année viti-vinicole dans la région.

Caractère

Spécialité neuchâteloise par excellence, le Neuchâtel Non Filtré se distingue par un caractère typé. Empêchant toutes formes d'oxydation, les lies en suspension amènent une rondeur soyeuse et une fraîcheur pétillante. Vin de plaisir, il se distingue selon les terroirs par des arômes fruités ou une agréable minéralité. Des saveurs exotiques d'agrumes et d'ananas peuvent également surprendre le palais des amateurs.

Après un certain temps, les lies commencent à se résorber, ce qui libère des mannoprotéines, augmentant ainsi la sensation de rondeur et de longueur en bouche. Sa conservation est très bonne et il peut être encore dégusté plusieurs mois, voire années, après sa mise en bouteille.

C'est donc un vin aromatique, particulier par sa couleur troublée, son pétillant et sa grande fraîcheur.



Accords mets et vin

Le Neuchâtel Non Filtré est un vin frais d'apéritif mais se marie également à merveille avec les asperges, les plats à base de poissons du lac, la choucroute ainsi qu'avec des fromages frais et mi-durs ou encore la fondue. Agréable avec de la cuisine exotique, il peut aussi être utilisé pour relever les sauces.

Photos des précédents millésimes du Neuchâtel Non Filtré



Plus de photos sur www.neuchatelnonfiltre.ch

Les encaveurs vous accueillent

Les dégustations officielles et publiques accueilleront les amateurs du Neuchâtel Non Filtré afin de leur présenter leur vin. Ces dégustations auront lieu:

Mercredi 18 janvier 2017, de 17h00 à 20h30, à l'Hôtel-de-Ville de Neuchâtel

Vignerons présents

Cave et Distillerie de la Ruelle, D. Beyeler, Auvernier

Cave du Cep, J.R. Félix, Cortaillod

Cave des Coteaux, Boudry

Cave des Lauriers, Jungo & Fellmann, Cressier

Caves de la Béroche, Saint-Aubin-Sauges

Caves du Château d'Auvernier, T. Grosjean & Cie

Caves Châtenay-Bouvier SA, Boudry

Caves du Prieuré, Cormondrèche

Caves de la Ville de Neuchâtel

Domaine Angelrath, Le Landeron

Domaine Christalain, Boudry

Domaine Hôpital Pourtalès, Cressier

Domaine de Montmollin, Auvernier

Domaine Grisoni, Cressier

Domaine de Chambleau, Colombier

Domaine des Balises, René-Pierre Nicolet, Bevaix

Domaine du Pampre, François Gasser, Boudry

Domaine St-Sébastien, J.-P. Kuntzer, Saint-Blaise

Encavage Alain Gerber, Hauterive

Encavage Olivier Lavanchy, Neuchâtel

Encavage Chantal Ritter Cochand, Le Landeron

Encavage Christian Rossel, Hauterive

Encavage O-B. Brunner, Bevaix

Encavage Porret J.-Ch., Domaine des Cèdres, Cortaillod

Encavage Roger Sandoz, Neuchâtel

Grillette, Domaine de Cressier, Cressier

Valentin, Domaine Nicolas Ruedin, Cressier

Vins Keller, Vaumarcus

Petite restauration du terroir : Au Gré des Saveurs, La Chaux-de-Fonds

Entrée avec verre de dégustation: CHF 10.-

Jeudi 19 janvier 2017, de 17h00 à 20h30, à la Maison du Peuple, rue de la Serre 68, à La Chaux-de-Fonds

Vignerons présents

Cave du Cep, J.R. Félix, Cortaillod

Cave des Coteaux, Boudry

Cave des Lauriers, Jungo & Fellmann, Cressier

Caves de la Béroche, Saint-Aubin-Sauges

Caves Châtenay-Bouvier SA, Boudry

Caves du Château d'Auvernier, T. Grosjean & Cie

Caves du Prieuré, Cormondrèche

Domaine Hôpital Pourtalès, Cressier

Domaine de Montmollin, Auvernier

Domaine Grisoni, Cressier

Domaine de Chambleau, Colombier

Domaine du Pampre, François Gasser, Boudry

Domaine St-Sébastien, J.-P. Kuntzer, Saint-Blaise

Encavage Alain Gerber, Hauterive

Encavage Olivier Lavanchy, Neuchâtel

Encavage Roger Sandoz, Neuchâtel

Encavage Porret J.-Ch., Domaine des Cèdres, Cortaillod

Encavage Christian Rossel, Hauterive

Encavage Jocelyn & Cinzia Vouga, Cortaillod

Grillette, Domaine de Cressier, Cressier

Valentin, Domaine Nicolas Ruedin, Cressier

Vins Keller, Vaumarcus

Petite restauration du terroir :

Au Gré des Saveurs, La Chaux-de-Fonds

Entrée avec verre de dégustation: CHF 10.-

Le vignoble de Neuchâtel

Le vignoble neuchâtelois de plus de 600 ha, s'étire le long de la côte, entre le lac et la chaîne du Jura sur 40 km, entre Vaumarcus et le Landeron. Le 97% de sa surface est en AOC. Il produit en moyenne annuelle 35 à 40'000 hl de vins. Avec 4 % de la surface viticole de la Suisse et 3 % de sa production, Neuchâtel est le 4^e canton viticole de Suisse romande. Composé de 18 communes aux terroirs particuliers, chaque cru est donc unique. De nombreux Domaines et Caves jalonnent cette "route du vin". Retrouvez la liste complète à la fin de ce document.

Les cépages

Actuellement, les cépages blancs occupent 40 % de la surface, essentiellement Chasselas, Pinot gris et Chardonnay, et les rouges 60 %, principalement du Pinot noir (321 ha).

Près des deux tiers de la production de Pinot noir est destinée à l'Œil-de-Perdrix, une des spécialités les plus caractéristiques de la région, tandis que l'autre tiers sert à l'élaboration de rouges. Le même cépage permet encore la production d'un blanc de noir réputé qui, lorsqu'il répond aux critères définis par la réglementation, peut être vendu sous le nom de Perdrix Blanche.

Seuls treize cépages permettent d'obtenir l'appellation d'origine contrôlée de Neuchâtel: le Chasselas, le Pinot Noir, le Pinot Gris, le Chardonnay, le Sauvignon Blanc, le Riesling Silvaner, le Gewürztraminer, le Doral, le Pinot Blanc, le Gamaret, le Garanoir, le Charmont et le Viognier.



L'environnement naturel

Le lac offre à la côte neuchâteloise et à son vignoble un climat tempéré. Il atténue les rigueurs de l'hiver et les canicules estivales. Adossé à l'Arc jurassien, le littoral est à l'abri des courants humides en provenance de l'Atlantique. Sa configuration et son orientation vers le levant permettent une ventilation et un ensoleillement appropriés à la maturation de crus réputés, leur conférant finesse et rondeur.



Les sols du vignoble sont caractérisés par leur origine jurassique. Avant tout pierreux et légers, parfois marneux et plus lourds, voire alluvionnaires et profonds, ils ont en commun le calcaire, omniprésent. Pauvres en humus, mais riches en sels minéraux, les sols offrent d'autres atouts précieux à l'élaboration de grands crus. Dans les meilleurs parcelles, les vignes plongent leurs racines dans les profondeurs pour se nourrir, favorisant ainsi la richesse des bouquets et l'ampleur des saveurs de nobles cépages.

Deux millénaires d'histoire

La vigne appartient au paysage du Littoral depuis deux millénaires, la culture de la vigne et la production de vin ayant vraisemblablement débuté avec la colonisation de la région par les Romains. À la chute de l'Empire romain et suite à l'avènement du christianisme, ce sont les moines qui ont instauré cette nouvelle culture et favorisé son développement. Travailleurs infatigables, ils s'activèrent à défricher des terres incultes pour mettre en place de nouveaux vignobles. C'est ainsi qu'au moment de sa fondation en 998, le Prieuré de Bevaix reçut l'autorisation de planter une première vigne. Le domaine de l'Abbaye est considéré aujourd'hui comme le vignoble original de Neuchâtel.

Comme bien d'autres, le vignoble neuchâtelois a été soumis à des périodes d'expansion et de régression. L'apogée de son étendue fut atteinte au milieu du XVII^e siècle, probablement en raison de la demande accrue lors de la guerre de Trente Ans.

L'évolution des surfaces viticoles du canton ne nous est connue précisément que depuis la fin du XIX^e siècle. On peut alors constater que la vigne est passée de plus de 1200 ha en 1884 à 603 en 2014, atteignant sa taille minimale au début des années 1970 avec 560 ha et sa taille maximale en 2002 avec 606 ha. Ces fluctuations découlent principalement de causes phytosanitaires (maladies, ravageurs), mais aussi de raisons structurelles, conjoncturelles et politiques.



Liste des Caves et Domaines

Bouvet-Jablot, A. & D. Colomb
Auvornier

Brunner O-B.
Bevaix

Cave Alain Gerber
Hauterive

Cave Burgat
Colombier

Cave des Coteaux
Boudry

Cave des Lauriers, Jungo & Fellmann
Cressier

Cave du Cep
Cortailod

Cave et Distillerie de la Ruelle
Auvornier

Cave et Distillerie du Bourg
Le Landeron

Caveau d'Auvornier
Auvornier

Caveau de Cortailod
Cortailod

Caveau de Dégustation des vins de Boudry
Boudry

Caveau des vins de l'Entre-deux-Lacs
Cressier

Caves Châtenay-Bouvier SA
Boudry

Cave de Chambleau
Colombier

Caves de la Ville de Neuchâtel
Neuchâtel

**Caves du Château d'Auvornier, Thierry Grosjean
et Cie**
Auvornier

Caves du Prieuré
Cormondrèche

Caves Mauler
Môtiers

Caves de la Béroche
Saint-Aubin-Sauges

Château de Boudry
Boudry

Cru de Cornaux
Cornaux

Decollogny-Austing, Domaine La Rochette
Boudry

Descombes Frères
Cressier

Domaine Angelrath
Le Landeron

Domaine Château de Vaumarcus
Boudry

Domaine Christalain, Christian Kuffer
Boudry

**Domaine de la Maison Carrée, Jean-Denis &
Christine Perrochet**
Auvornier

Domaine de Soleure
Le Landeron

Domaine des Balises
Bevaix

Domaine des Lerins
Cormondrèche

Domaine du Pampre
Boudry

Domaine Grisoni
Cressier

Domaine Saint-Sébastien
Saint-Blaise

Domaine Vin du Diable
Boudry

Domaine de Montmollin
Auvornier

Domaine Hôpital Pourtalès

Cressier

Encavage du Haut

Auvernier

Encavage de Trois-Rods

Boudry

Engel Dimitri Vins

Saint-Blaise

Grillette, Domaine de Cressier

Cressier

J.-Ch. Porret, Domaine des Cèdres

Cortailod

Jaquet David, Viticulteur

Cortailod

Lavanchy Olivier

Neuchâtel

Le Baron Noir

Neuchâtel

Le Bôle d'Or ®

Bôle

Les Vins de Sylvain

Peseux

Pierrehumbert Laurent, Vigneron-Encaveur

Saint-Aubin-Sauges

Ritter Cochand Chantal

Le Landeron

Rossel Christian

Hauterive

Sandoz Vins

Neuchâtel

Station viticole cantonale

Auvernier

Thiébaud & Co SA

Bôle

Valentin, Domaine Nicolas Ruedin

Cressier

Vins Keller

Vaumarcus

Vouga Jocelyin et Cinzia

Cortailod