

# Ils ont dégusté la cuvée 2019 du non-filtré

Le non-filtré, une spécialité neuchâteloise, vient d'être mis en bouteilles. Trois experts ont goûté le vin de six encaveurs. Ils livrent leurs verdicts.

PAR PASCAL HOFER@ARCINFO.CH / PHOTOS LUCAS.VUITEL@ARCINFO.CH

→ Le non-filtré 2019, qui vient tout juste d'être mis en bouteilles, est une bonne cuvée! Avec des bémols ici ou là bien sûr... C'est l'avis des trois experts auxquels nous avons fait déguster cette grande spécialité neuchâteloise: Alexandre Truffer, rédacteur en chef de l'édition francophone de «Vinum», Craig Penlington, chef du restaurant de l'hôtel DuPeyrou, à Neuchâtel, et Pierre-Emmanuel Buss, journaliste spécialisé et blogueur.



De g. à dr.: Pierre-Emmanuel Buss, journaliste spécialisé et blogueur, Alexandre Truffer, rédacteur en chef de l'édition francophone de «Vinum», et Craig Penlington, chef du restaurant de l'hôtel DuPeyrou, à Neuchâtel.

## UNE BELLE FRAÎCHEUR

### DOMAINE DE MONTMOLLIN, AUVERNIER

Alexandre Truffer parle d'un «nez délicat mais agréable, une attaque fraîche, légèrement fruitée, et une bouche intéressante, structurée». Pierre-Emmanuel Buss relève lui aussi «un joli nez, avec notamment du pamplemousse», avant d'exprimer un regret: «Le CO2 (ré: le gaz carbonique), très présent, durcit le vin.

C'est dommage, car il possède déjà une belle fraîcheur.»

Les deux autres experts mentionnent également le CO2, ce qui fait dire à Craig Penlington que

«ce vin est certes fruité, mais il plaira d'abord aux amateurs de chasselas.»



## DE JOLIS FRUITS EN BOUCHE

### VOUGA VINS, CORTAILLOD

Nos trois spécialistes parlent d'«un nez très expressif», avec «des arômes de fruits, d'agrumes en particulier», ajoutent tant Pierre-Emmanuel Buss qu'Alexandre Truffer. En bouche, Craig Penlington relève «de la fraîcheur et de la finesse», avec cependant «une persistance moyenne».

«L'attaque est fraîche, avec de jolis fruits en bouche», poursuit Alexandre Truffer. «C'est un vin expressif, à mon avis le plus intéressant des six que nous avons dégustés.» Pierre-Emmanuel Buss parle encore de «bel équilibre, avec une légère amertume finale qui est agréable. A mes yeux, c'est l'archétype du non-filtré, désaltérant et festif, un vin qui se boit en apéritif.»



## UNE ATTAQUE SUBTILE

### LA BARON NOIR, NICOLAS DE PURY

«C'est un joli vin», lance Craig Penlington. «Il a un nez agréable, avec des senteurs d'agrumes, notamment de pamplemousse. L'attaque est subtile, suivie d'une belle longueur. J'ai également apprécié son acidité.» Ses deux «collègues» expriment des bémols.

Pierre-Emmanuel Buss parle d'«une bouche qui est certes équilibrée et fraîche, mais ce vin a un côté simple et linéaire, il n'est pas encore abouti. Il est vrai que nous dégustons des vins qui sont jeunes par définition.» Alexandre Truffer relève quant à lui «une bouche un peu pataude, peu tonique, avec cependant des agrumes en finale.»



## FRAIS ET TONIQUE

### CAVE CHANTAL RITTER COCHAND, LE LANDERON

Avec un trouble plus léger, «ce vin évoque plus le chasselas», relèvent nos trois experts, avant que

Pierre-Emmanuel Buss ne parle d'«un vin propre, efficace. Il n'y a rien à dire sur sa bonne facture.»

Craig Penlington confirme: «Avec des fruits bien présents, c'est un vin agréable.»

«Si le nez est discret, l'attaque est fraîche, la bouche est tonique, avec une matière mûre et bien tenue», renchérit Alexandre Truffer, avant de conclure: «J'ai aimé ce vin.»



## UN VIN PUISSANT

### DIMITRI ENGEL VINS, SAINT-BLAISE

Avec ce vin, Alexandre Truffer dit avoir vécu deux temps: «Un nez un peu grossier, avec des lies, mais une bouche très intéressante, avec un joli volume, équilibré et structuré.»

Pierre-Emmanuel Buss va dans le même sens: «Avec sa structure, sa puissance, c'est le plus "gastro-

nomique" des vins que nous avons dégustés. Il convient mieux comme accompagnement d'un plat qu'à un apéritif.»

Craig Penlington relève lui aussi «une entrée fermée, mais en bouche,

il est agréable grâce à son bel équilibre. Il a un côté vert,

donnant plus dans le raisin que dans les agrumes.»



## Succès économique

Les vignerons suisses, surtout dans certains cantons, tirent la langue économiquement. Le non-filtré neuchâtelois, lui, ne connaît pas la crise: il s'en est vendu environ 135 000 litres en 2019, contre 125 000 l'année précédente, soit une augmentation de 8%.

«Dans un marché globalement à la baisse, ce résultat est remarquable», se félicite Yann Künzi, directeur de l'organisme cantonal Neuchâtel Vins et Terroir.



Craig Penlington.

## Pour le public

Vous souhaitez vous aussi déguster le non-filtré 2019, premier vin suisse de l'année?

Neuchâtel Vins et Terroir – et des dizaines d'encaveurs – vous donnent rendez-vous pour deux présentations publiques: à Neuchâtel mercredi 15 janvier de 17h à 20h au péristyle de l'Hôtel de ville et à La Chaux-de-Fonds jeudi 16 janvier de 17h à 20h aux Anciens Abattoirs.

Des rendez-vous très courus.



Alexandre Truffer.

## Rappel historique

Le non-filtré est né par hasard: en 1974, année difficile à cause de la sécheresse, la récolte est faible et le vin ne sera pas mis en bouteilles avant 1976.

A la cave de la Golée, à Auvernier, le vigneron Henri-Alexandre Godet décide de le tirer directement à la cuve pour le servir à quelques proches. Le succès fut immédiat: ce fameux chasselas neuchâtelois mis en bouteille sans filtration finale était né.



Pierre-Emmanuel Buss.