

NEUCHÂTEL NON FILTRÉ : Le Millésime 2019 l'équilibre et la complexité !

Premier Vin suisse de l'année, le Neuchâtel Non Filtré 2019 est commercialisé et présenté au public les 15 et 16 janvier 2020, comme le veut la tradition les troisièmes mercredi et jeudi du mois. Ambassadeur des vins neuchâtelois, ce Chasselas à la couleur trouble surprend par sa fraîcheur et sa rondeur. Loin des caractéristiques habituelles de ce cépage, il présente des arômes fruités ou minéraux selon les terroirs, et offre même des saveurs exotiques. Dans un contexte plutôt morose pour la vente des vins suisses, le Non Filtré peut se targuer d'être une exception avec une progression de 8% des ventes en 2019.

Climat 2019

Malgré le fait que l'été fut l'un des trois plus chauds depuis 150 ans, c'est la date de floraison qui détermine le moment de la vendange, 100 jours plus tard. La nouaison tardive nous a amené à une date de récolte sur octobre permettant d'échapper aux fortes chaleurs durant la maturation du raisin. Des conditions idéales pour avoir une belle maturité ainsi qu'un équilibre parfait, préservant la fraîcheur du futur vin !

Le Non-Filtré d'Alain Gerber

Yves Dothaux, Œnologue et Responsable de l'Encavage de l'Etat nous livre ses impressions sur le vin :

"Un vin fidèle à l'homme, avec de la rigueur, de la précision et de la discréction.
Un vin fidèle au climat de 2019, à priori solaire mais ayant conservé une belle fraîcheur.

Sa robe à la turbidité idéale lui donne un voile de mystère. Une belle nuance semble lui avoir été apportée par une fée du Val-de-Travers !

La discréption du vigneron se retrouve dans ce vin qu'il faut appréhender, qu'il faut faire parler. Mon conseil est qu'il ne faudrait pas le servir trop frais, ni passer trop vite à la dégustation, mais s'attarder à découvrir les subtilités de ses senteurs, qui nous arrivent les unes après les autres dans un véritable ballet.

En premier apparaît la pomme bien mûre, reflet d'un climat généreux, suivent des notes d'agrumes, eux aussi gorgés de soleil mais qui apportent de la fraîcheur à ce bouquet complexe qui complètent une touche minérale et le soyeux de la levure.

En bouche les arômes se déroulent lentement, soutenus par un joli pétillant et une belle vivacité. Le corps est généreux avec de la complexité et une grande longueur, on retrouve la pomme et les agrumes ainsi que l'ananas confit assortis d'une touche de banane.

Assurément un excellent Non-Filtré du type de ceux que l'on peut boire toute l'année !"

Le Non Filtré, vin du terroir neuchâtelois

Spécialité de Neuchâtel par excellence, il se distingue par un caractère typé grâce aux lies de la fermentation alcoolique qui restent en suspension, lui conférant sa couleur trouble. En 1975, après une récolte réduite, une petite quantité de vin non filtré a été tirée par celui qui est aujourd'hui considéré comme le père du Neuchâtel Non Filtré, le vigneron Henri-Alexandre Godet. Il plut immédiatement et ce fut donc le début du succès de ce vin. Aujourd'hui, une trentaine d'encaveurs produisent du Non Filtré, sous l'égide de Neuchâtel Vins et Terroir. Il représente environ 10% de la production de Chasselas du canton. La région du littoral et ses environs représentent près des trois quarts du marché. Distribué par des revendeurs, on le retrouve sur les tables de nombreux restaurants. Le solde se répartit entre la Suisse romande et la Suisse alémanique où il est possible de le trouver dans des lieux branchés, notamment à Zurich.

Dégustations publiques : nouveautés et traditions

Le Neuchâtel Non Filtré est commercialisé le troisième mercredi du mois de janvier dans le bas du canton, comme c'est le cas depuis l'arrêté du Conseil d'État du 30 novembre 2009 et le troisième jeudi pour le haut. À cette occasion, deux dégustations ouvertes à tous sont organisées par Neuchâtel Vins et Terroir. Les encaveurs y présentent leur cru, dégusté par les amateurs dans une ambiance festive et conviviale.

A nouveau cette année, en collaboration avec Gastro Neuchâtel, les dégustations publiques sont précédées d'une partie réservée aux professionnels de la restauration et de la presse qui pourront, en toute tranquillité et dans d'excellentes conditions, déguster plus d'une trentaine de Non Filtrés différents.

Les deux présentations publiques auront lieu:

- **Mercredi 15 janvier 2020**, de 17h00 à 20h00, à l'Hôtel-de-Ville de **Neuchâtel**
- **Jeudi 16 janvier 2020**, de 17h00 à 20h00, aux Anciens Abattoirs, Rue du Commerce 122, à **La Chaux-de-Fonds**

Les deux présentations pour les restaurateurs et la presse auront lieu:

- **Mercredi 15 janvier 2019**, de 16h00 à 17h00, à l'Hôtel-de-Ville de **Neuchâtel**
- **Jeudi 16 janvier 2019**, de 16h00 à 17h00, aux Anciens Abattoirs, Rue du Commerce 122, à **La Chaux-de-Fonds**

Renseignements

Neuchâtel Vins et Terroir (NVT)

Directeur: Monsieur Yann Künzi

T 032 889 42 16

nvt@ne.ch

<http://neuchatelnonfiltre.ch/>

