

## **NEUCHÂTEL NON FILTRÉ : UN MILLÉSIME 2021 QUI SALUE LE TRAVAIL DU VIGNERON**

*« Malgré une météo capricieuse durant le printemps et une partie de l'été, des conditions très favorables ont suivi et ont favorisé une belle maturation. Les Non Filtré 2021 sont harmonieux, fruités et d'une belle fraîcheur »*

Premier vin suisse de l'année, le Neuchâtel Non Filtré 2021 est désormais en vente, comme le veut la tradition depuis l'arrêté du Conseil d'État du 29 novembre 1995. Ambassadeur des vins neuchâtelois, ce Chasselas à la couleur trouble surprend par sa fraîcheur et sa rondeur. Loin des caractéristiques habituelles de ce cépage, le Non Filtré présente des arômes fruités ou minéraux selon les terroirs, et offre même des saveurs exotiques.

### **Climat 2021**

De mémoire de vigneron, rarement les éléments se sont autant déchaînés. Particulièrement à Cressier qui dut subir également des inondations dantesques le 22 juin, lesquelles épargnèrent miraculeusement la cave du Domaine de Pourtalès et les autres domaines cressiacois.

Les vigneron du canton eurent à faire face au gel, à la pluie, à la grêle ainsi qu'aux innombrables attaques du mildiou. Grâce à leur vaillance et à leur ténacité, la vigne, protégée par leurs soins, délivra une récolte de grande qualité qui put profiter d'un bel automne pour mûrir au mieux.

### **Le Non Filtré du Domaine de Pourtalès - Cressier**

Yves Dothaux, responsable du laboratoire œnologie de la Station viticole cantonale, nous livre ses impressions sur ce vin :

Issu d'un Chasselas bio, cet ambassadeur du Millésime 2021 est ambitieux, il montre un caractère particulier agrémenté d'une agréable complexité.

Sa robe, d'une belle turbidité, laisse poindre les reflets ensoleillés d'un automne radieux ! On perçoit un joli perlage de fine bulles qui égayent la vue avant de réjouir le palais.

Au premier nez : surprise ! Pas trace des habituelles notes d'agrumes, mais plutôt des senteurs de pomme Boskoop, puis viennent des fragrances de Tarte Tatin, avec du caramel et du miel.

L'entrée de bouche est vive et franche, soulignée délicatement par quelques bulles titillant la langue. On retrouve les notes de pommes à cuire qui apportent une véritable sapidité, un côté salivant jouant avec une belle minéralité presque saline. Une touche de citron confit ainsi qu'une petite amertume finale apporte une prolongation gourmande à l'ensemble.

À n'en pas douter ce Non-Filtré racé ne sera pas seulement votre favori à l'apéritif, mais il accompagnera toute la palette de la gastronomie locale et pourra même se garder au-delà de l'été, si vous pouvez y résister !

## Le Non Filtré, vin du terroir neuchâtelois

Spécialité du canton de Neuchâtel, il se distingue par un caractère typé grâce aux lies de la fermentation alcoolique qui restent en suspension et qui lui confèrent 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 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 Zürich.

## La promotion du Neuchâtel Non Filtré

Pour la 2<sup>ème</sup> année consécutive, et ce en raison de la situation sanitaire actuelle, Neuchâtel Vins et Terroir se voit malheureusement privé de ses traditionnelles dégustations publiques du Neuchâtel Non Filtré, qui devaient se tenir au Péristyle de l'Hôtel de Ville de Neuchâtel et aux Anciens Abattoirs de la Chaux-de-Fonds les 19 et 20 janvier prochains.

Cependant, afin de pouvoir déguster les différents Chasselas Non Filtré entre amis et famille et vivre un moment convivial autour du 1<sup>er</sup> vin suisse de l'année, n'hésitez pas à choisir l'une des options suivantes :

- Vous rendre auprès de nos encaveurs [www.neuchatel-vins-terroir.ch/Vins/Vigneron-ne-s-et-encaveu-euse-s/](http://www.neuchatel-vins-terroir.ch/Vins/Vigneron-ne-s-et-encaveu-euse-s/)
- Commander vos bouteilles panachées (différentes caves dans un même carton – coffret minimum : 3 bouteilles) sur le site [www.neuchatelonfiltre.ch](http://www.neuchatelonfiltre.ch)
- Visiter l'un de nos partenaires <https://neuchatel-vins-terroir.ch/terroir/>
- Se rendre dans les restaurants

---

### *Renseignements*

---

**Neuchâtel Vins et Terroir (NVT)**  
Directrice : Madame Mireille Bühler  
T 032 889 42 16  
nvt@ne.ch  
[www.neuchatelonfiltre.ch](http://www.neuchatelonfiltre.ch)