

# MEDIENSPIEGEL | MÉMOIRE DES VINS SUISSES

10.10.2022

Avenue ID: 1904  
Artikel: 3  
Folgeseiten: 13

---

## Print

 06.10.2022 htr Hotel Revue  
**Schweizer Schatzkammer** 01

---

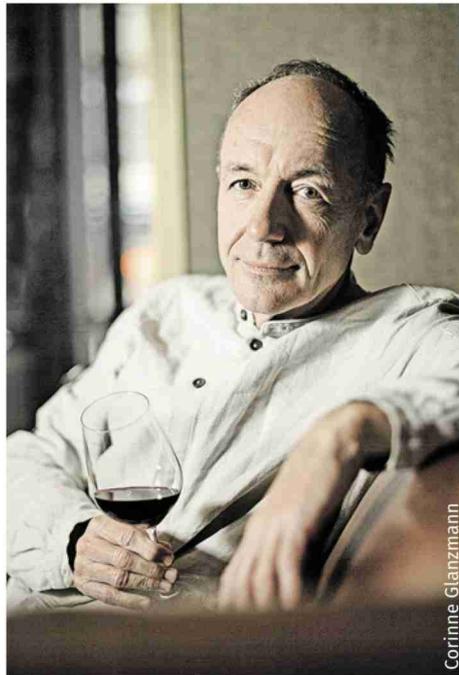
## News Websites

 10.10.2022 plaisirsmagazine.ch / Plaisirs Online  
**Philippe Gex, Yvorne, Bernard Cavé, Ollon – Les inséparables du Chablais** Plus ... 03

 10.10.2022 plaisirsmagazine.ch / Plaisirs Online  
**Jean-Denis Perrochet, La Maison Carrée, Auvernier, NE** A La Maison Carrée, tou ... 10



## Weinlese



Corinne Glanzmann

## Schweizer Schatzkammer

Das Akronym MDVS steht für Mémoire des Vins Suisses. Zwanzig Jahre sind es her, seit die Idee für eine Sammlung bedeutender Schweizer Weine eine Form gefunden hat. Der Ursprung lag in einer Malaise. Wohl überbot sich die Schweizer Winzerschaft mit Zukunftsversprechen, was das Reifepotenzial ihrer Weine betraf, doch wollte jemand die Probe aufs Exempel machen, fand er nur leere Keller vor. Kaum eine Winzerin, kaum ein Winzer hatte genügend Flaschen zur Seite gelegt, um – sagen wir – eine zehnjährige Vertikale ausrichten zu können, damit Interessierte vielleicht die Grösse eines Weins entdecken konnten, die sich oft an seinem Potenzial zeigt, während der Flaschenreifeung an Feinheit, Harmonie und Komplexität zu gewinnen.

Es brauchte also eine Schatzkammer, wo Weine unter Verschluss sind, ohne den Begehrlichkeiten der Käuferschaft und dem schwachen Willen der Winzer ausgesetzt zu sein, und so in Ruhe reifen konnten. Doch was war es wert, eingelagert zu werden? Eine kleine Gruppe Weinjournalisten nominierte Schweizer Weine, die sie auf hohem Niveau als exemplarisch betrachtete, gewissermassen als Botschafter der hiesigen Weinkultur. 25 Weine wurden selektioniert und von diesen je 60 Flaschen in ein zentrales Lager

### Zehnjährige Gewächse, nicht bloss trinkbar, sondern in Bestform.

gebracht; unterdessen ist die Auswahl auf 57 angewachsen. Sie werden etwa an der jährlich durchgeführten publikumswirksamen Veranstaltung Swiss Wine Tasting – Mémoire & Friends eingesetzt. Bestandteil der Veranstaltung ist die Vorstellung des «Swiss Wine Vintage Award». Dafür nimmt eine mit der Einschätzung gereifter Weine vertraute Fachjury zehnjährige Gewächse unter die Lupe und verleiht denjenigen, die nach dieser Zeit nicht bloss «trinkbar» sind, sondern sich in Bestform zeigen, die entsprechende Auszeichnung.

Seit 2021 kooperiert das Mémoire des Vins Suisses auch eng mit Restaurants. Partnerbetrieben wie das Hôtel de la Gare in Lucens, das Casino Bern und der «Teufelhof» in Basel sind mit entsprechender Plakette gekennzeichnet, es sind aktuell ein gutes Dutzend. Ihr Angebot verfügt über eine ausgesprochen grosse Anzahl an Schweizer Weinen sowie über jüngere und ältere Jahrgänge aus der Schatzkammer des Mémoire des Vins Suisses.



## Kostproben

Domaine des Muses' Humagne Blanche ist die Referenz dieser Walliser Rarität im MDVS. Robert Taramarcaz baut sie feinfühlig in Barriques aus. Der drittgrösste Schweizer Weinbaukanton Genf wird unter anderem mit Jean-Pierre Pellegrins Assemblage von Cabernet Franc und Cabernet Sauvignon repräsentiert. Mehrere Sorten sind auch bei Charles Rolaz' Cuvée Charles Auguste im Spiel: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Syrah. Mit diesem Trio ist eine Hektare der Domaine de Crochet im waadtländischen Mont-sur-Rolle bestockt.



**Genfer Bordeaux-Blend**  
Grand'Cour rouge 2019.  
Domaine Grand'Cour,  
Satigny. 75 cl – Fr. 45.–, Hess  
Selection, Engelberg



**Waadtländer Sortenspiel**  
Cuvée Charles Auguste 2015  
Domaine de Crochet,  
Mont-sur-Rolle. 75 cl –  
Fr. 38.–, erhältlich bei  
Cortis, Baden



**Walliser Urgestein**  
Humagne Blanche Tradition  
2020. Domaine des  
Muses, Sierre. 75 cl – Fr.  
30.–, erhältlich beim  
Produzenten

**Stefan Keller** ist regelmässiger Autor bei der «Schweizerischen Weinzeitung» und ist im Veltlin als Weinproduzent tätig. Er zählt zu den Gründern der Vereinigung Mémoire des Vins Suisses und ist Ehrenmitglied des Sommelier-Verbands Schweiz. Stefan Keller lebt und arbeitet in der Schweiz und in Wien.

[www.stefankellerpartner.com](http://www.stefankellerpartner.com)



Portrait d'un vigneron

## Philippe Gex, Yvorne, Bernard Cavé, Ollon – Les inséparables du Chablais

**Plus que jamais, le sort du vigneron Philippe Gex, ancien Gouverneur de la Confrérie du Guillon, et de Bernard Cavé, son oenologue, est lié. Ces dernières années, les surfaces de leurs domaines dans le Chablais vaudois ont été multipliées par quatre, pour atteindre 40 hectares.**

**Texte : Pierre Thomas**

**Photos : Studio Edouard Curchod Vevey**

« On est pacés pour la vie par un intérêt commun et mutuel », rigole l'aîné, Philippe Gex, 58 ans, attablé chez le cadet, Bernard Cavé, 45 ans. En 1995, lorsqu'ils se sont rencontrés, ils ne se connaissaient pas. Fils de coopérateur d'Yvorne, Philippe Gex avait obtenu le droit de « faire du rouge » sur une parcelle acquise en 1987. Au début de sa carrière, Bernard Cavé, que l'on a surnommé le « Mozart du Chablais », proposait ses services d'oenologue à façon. Un métier qu'il a exercé plusieurs années chez plusieurs vigneronns genevois, vaudois et valaisans.

Aujourd'hui, Bernard Cavé s'occupe exclusivement de leur(s) cave(s) : « Lui, c'est le vin, moi, c'est la vigne ! », simplifie Philippe Gex, tout heureux d'avoir renoncé à la syndication d'Yvorne (en juin 2015) et à la Confrérie du Guillon (en janvier 2012). « Je m'occupe de mes clients et les affaires vont mieux ! Ca n'est pas si difficile de vendre du vin : il faut y aller soi-même ! », rappelle ce bon vivant, fils d'une Bergamasque et petit-fils d'un ouvrier saisonnier

qui avait déserté l'armée mussolinienne pour revenir incognito en Suisse. Bernard Cavé, lui, n'a pas de long passé viticole. Son père était employé dans une industrie de Monthey.

Leurs entreprises, les deux compères l'ont montée petit à petit et pièce par pièce, en parallèle. Car même s'ils travaillent en commun, ils ont chacun leur gamme de vins, leurs étiquettes, leur clientèle.

Une complicité de quinze ans

Philippe Gex, membre d'Arte Vitis, l'élite cooptée des vigneron vaudois, aime recevoir dans sa maison des Rennauds, juste en face d'où C. F. Ramuz tira l'inspiration de ses plus beaux textes sur la vigne et le vin, puisqu'il fit les vendanges, dans sa jeunesse, ici, à Yvorne. A côté du carnotzet du Domaine de la Pierre Latine, il y a juste quelques barriques... Bernard Cavé a pu reprendre une cave à Ollon, où sont logées une vingtaine d'amphores en béton d'argile. L'essentiel du travail se fait ailleurs : derrière le château d'Aigle, dans une cave où Bernard avait accompli son apprentissage de caviste.



Le vigneron Philippe Gex (à gauche) et l'oenologue Bernard Cavé.

Allant de l'avant, il y a quinze ans, le duo a mis ses énergies en commun : en 2002, Philippe Gex achète le Clos du Crosex Grillé, un bijou d'amphithéâtre d'un seul tenant, orienté plein sud entre Yvorne et Aigle, et Bernard Cavé, le bâtiment servant à vinifier. Dix ans plus tard, Philippe Gex étend son domaine par quelques parcelles du côté d'Ollon. Et à la veille des vendanges 2015, il tombe d'accord avec Jürg Stäubli, pour s'occuper des vignes que l'homme d'affaires, protégé naguère du « Monsieur Migros », feu Pierre Arnold, a acquises de son côté. Dans l'escarcelle, le pentu et morcelé Domaine du Chêne, au Montet sur Bex, une entité de 14 hectares qui a appartenu à l'assureur-maladie Assura. Philippe Gex et son équipe d'une dizaine d'employés à l'année, dirigée par son chef de culture Fabrice Monod, s'occupe donc de près 40 hectares : 17 ha en propriété, 3,5 ha appartenant à Bernard Cavé, 1 ha en tâcheron pour Obrist, et 18 ha loués à Jürg Stäubli. Une partie du produit du nouveau vignoble est vendue en vrac à un grand distributeur, qui le commercialise sous son label.

Reste un potentiel de 350'000 litres, à raison d'une bouteille au mètre carré. « Nous devons digérer l'agrandissement du vignoble », commente Philippe Gex. « Et nous n'avons pas dépassé les 225 tonnes de raisin en 2015 », calcule Bernard Cavé. Les deux associés se rendent compte qu'ils affrontent, en 2016, la quatrième année de rang de petite récolte. Après 2013, 2014 et 2015, certes remarquable en qualité, mais chiche en quantité. 2016 a été fortement marquée par le mildiou, où, pour respecter le cahier des charges de la production intégrée (PI), le cuivre, seul remède efficace, a dû être plafonné à des doses insuffisantes pour venir à bout du champignon destructeur... « La sortie des grappes était belle, on a coupé de la vendange en vert, et puis le mildiou s'est installé. On risque de ne pas encaver davantage qu'en 2015 ». La Nature se joue de l'esprit d'entreprise des hommes !

La Nature se joue de l'esprit d'entreprise des hommes !



Les murs du Clos du Crosex-Grillé en hiver.

Plus de trente étiquettes à eux deux Le duo propose une trentaine d'étiquettes, 17 pour Philippe Gex, et 14 pour Bernard Cavé, à quoi s'ajoute une gamme réservée à la restauration, Hedonix. La quarantaine d'hectares produit 65 % de vin blanc et 35 % de rouge. « 60 % de nos vins sont des chasselas. Le chasselas cartonne partout ! », se félicite Philippe Gex, qui rentre d'une tournée des palaces à Zurich. Bernard Cavé renchérit : « En Suisse allemande, quand on dit qu'on est Vaudois, on nous réclame notre chasselas ». La Rolls Royce est la réserve du Clos du Crosex Grillé – qui a appartenu à la famille Churchill au début du 20e siècle -, un vin inscrit au projet de la Mémoire des vins suisses. Sur 2015, ce chasselas s'avère d'une grande puissance, large à l'attaque, avec une certaine mâche, une belle extraction et une grande longueur, grasse et minérale.



Les vignes

Le 2006, dégusté dans le cadre de la Mémoire, avait gardé ampleur et fraîcheur. C'est dire si ce vin peut se bonifier avec les années... Depuis 2015, il n'existe qu'en une seule version, élevé à 50 % en cuve inox et 50 % en amphores

: « Avec le temps, on a pu montrer l'effet de ce contenant : il donne naturellement du gras au vin », commente Bernard Cavé.



Les vendanges

L'oenologue a été un des pionniers, en Suisse, à la fois du concentrateur et des amphores. De quoi passer, chez certains, non pour Mozart, mais pour Méphistophélès. « Ces vingt dernières années, on a grandement évolué à la vigne : la diminution des rendements la vendange à parfaite maturité, l'âge des ceps jouent pour nous. On a beaucoup appris. Le concentrateur, c'est vraiment des retouches d'un ou deux pour-cent d'enrichissement, de cas en cas. Je travaille avec des levures indigènes sur 90 % des vins depuis bientôt dix ans. Au début, j'aimais le toasté des barriques de haute chauffe, aujourd'hui, je choisis, toujours chez le même tonnelier, des fûts de moyenne chauffe et je ne bâtonne plus les vins ».



Les caves

Des chasselas classiques Pour le chasselas, Bernard Cavé est un adepte du classicisme absolu : « Je suis contre la macération préfermentaire et les fermentations à basse température. Quand tu as un beau terroir et du beau

raisin, tu dois faire la fermentation malolactique, sinon ton vin n'est pas fini ! Les plus grands vins blancs du monde, les chardonnays, font leur deuxième fermentation. Pour moi, le chasselas, vin de gaîté, c'est d'abord de la pureté ». L'oenologue tient aussi à un léger « perlant », à ce CO<sub>2</sub>, consubstantiel au vin blanc vaudois.



« Les oeufs en béton d'argile naturel affinent les chasselas ».

Tant l'Yvorne La Pierre Latine, de Philippe Gex, que l'Ollon Coteau de Verchiez, de Bernard Cavé, sont des classiques. Sur le second, dont 2015 marque le vingtième millésime (et le changement d'étiquette !), la fraîcheur le dispute au floral et à une belle élégance. On dit à Bernard Cavé qu'on préfère son Aigle Chapelle 2015, puissant et minéral, « derrière » le léger carbonique. Et il rétorque : « L'Ollon a plus de personnalité ».



Merlot 2008, Pinot 2008, Réserve 2009 et Merlot Blanc 2015

De 2015 tous deux, le chardonnay (80 % d'amphore et 20 % de barriques de plusieurs vins), puissant, à la fine note de noisette grillées, et Savagnin, plus épicé, à la trame serrée, mais plus vif aussi (sans malo « parce que la Nature l'a choisi » explique l'oenologue), tiré du Domaine du Chêne (« Je n'en avais plus refait depuis 2009 »), démontrent les effets d'un élevage modulé en fonction du « jus » d'origine.

Des rouges typés cépages

L'oenologue confie aimer « les beaux bourgognes, les grandes syrahs de la vallée du Rhône », tout en concédant, « j'ai plus de plaisir et d'émotion avec les vins blancs ». Là encore, c'est une leçon de diversité « digérée » par la vinification. Pour fixer la couleur – « un pinot, ça ne doit avoir la teinte d'une syrah ! » – il chauffe le moût fermenté,

et le remet sur le chapeau de marc, en évitant les manipulations intempestives, et privilégie les « longs cuvages ». « Mon équipe de quatre à cinq personnes fait un énorme travail quand on sait que chaque parcelle est vinifiée séparément ». Foin de détails : « Je fais mes vins à la dégustation, je n'ai pas de recette précise ». Résultat : le gamay, renommé Noire Agate dès 2015, exprime un fruité délicatement épicé, le pinot noir Aigle Chapelle... pinote, et c'est bien le moindre qu'on puisse lui demander, le Domaine La Croix s'avère plus rustique, plus tannique, corseté par le bois et sculpté pour la garde, la syrah du Crosex Grillé, une belle découverte, avec, en 2014, un fruit éclatant, expressif, poivré, du croquant et de la fraîcheur. Même expression agréablement épicée, méditerranéenne, sur une bouteille légendaire de Bernard Cavé, son gamaret, sans lourdeur, buvable et frais, en 2014, moins exubérant que 2015. Désormais, ce vin est 100 % d'Antagnes (Chablais), où une vigne replantée est arrivée en production, mais l'étiquette reste celle d'un « vin suisse de pays ». Car, inspiré par Michel Logoz, le duo Gex-Cavé préfère la marque au cru, fût-il grand, voire 1er ! Ils ont certes un Clos (du Crosex Grillé), clairement identifié, mais aussi des « coteaux du Chablais, vignobles en terrasses » pour la nouvelle gamme Terra Diva et son bandeau noir barrant le flanc du flacon. Pendant du Rouge de Rouge de Philippe Gex (gamaret, diolinoir, merlot, pinot), qui plaît beaucoup, un assemblage rouge complet cette gamme, aux côtés d'un chasselas, d'un chardonnay en cuve, et d'un merlot vinifié en blanc : un vin « fun » comme le rosé Jazzymania, tiré de pinot noir, soutenu par une « bricole » de garanoir.

Une pyramide bâtie pierre après pierre

Avec près de 40 hectares de vigne, il y a de quoi contenter un large spectre d'une clientèle composée à 55 % de privé, à 25 à 35 % d'hôteliers, restaurateurs et cafetiers, et à 11 à 20 % de commerçants revendeurs. Et plutôt que de se fier à des appellations (confuses), le duo préfère édifier, pierre latine après pierre chablaisienne, sa propre pyramide, où la rareté du Crosex Grillé et la confidentialité des rouges Mythologie (Pinotissima, Merlotissima), les placent au sommet, pour le prix aussi. Les valent-ils ? On avoue, humblement, ne pas les avoir goûtés récemment.



La récolte



Philippe Gex

Domaine de la Pierre Latine

Les Rennauds 2

1853 Yvorne

Tél. 024 466 5116

[www.pierre-latine.ch](http://www.pierre-latine.ch)

Bernard Cavé

En Chatoney

1867 Ollon

Tél. 079 210 74 16

[www.bernardcavevins.ch](http://www.bernardcavevins.ch)



Portrait d'un vigneron

**Jean-Denis Perrochet, La Maison Carrée, Auvernier, NE**  
**A La Maison Carrée, tout paraît immuable. Mais tout change ! Comme Auvernier, regroupée avec ses voisines, et qui se nomme « politiquement » désormais Milvignes. La cave qu'y conduit Jean-Denis Perrochet accueille depuis peu son fils, Alexandre. Et le domaine vient de se reconverter à la biodynamie.**

**Texte : Pierre Thomas**

**Photos : © La Maison Carrée + Jean Pastor**

Un inconditionnel du « tout ou rien »

Ce précurseur du pinot noir parcellaire à Neuchâtel, qui parle désormais de « grands crus », propose un nouveau cépage : le savagnin blanc. Venu de l'autre versant du Jura, il précéda sans doute le chasselas dans le vignoble du Littoral. Rencontre.

Dans la grande maison construite par des architectes du nord de l'Italie en 1805, les Perrochet sont installés de père en fils depuis 1827 et l'aïeul Jean-Jaques (sans c). On dit volontiers qu'il y a un petit côté bourguignon dans les vignes neuchâteloises. Par l'encépagement d'abord : de fait, sur les 10,5 hectares du domaine, plus de la moitié (5,5 ha) sont plantés en pinot noir, presque un demi en chardonnay. Ici, on est vigneron de père en fils, mais avec des détours. Jean-Denis, 55 ans, a fait des études commerciales, avant d'obtenir un CFC de vigneron, en

passant par la Suisse alémanique, où il a conquis une fille de bon vigneron zurichois, Christine Zahner, de Truttikon. Puis il est allé à Beaune décrocher un BTS. Son fils, Alexandre, 28 ans, a suivi pratiquement le même parcours, trente ans plus tard, couronné par un BTS à Beaune. Et son avenir paraît tout tracé, puisque ses deux soeurs n'ont pas d'intérêt direct pour la vigne.



Jean-Denis Perrochet et son fils Alexandre.

#### Le pinot bon à tout faire

L'essentiel du domaine est situé à Auvernier (8,5 ha), dont près de 5 ha de pinot noir. A Neuchâtel, on le sait, le pinot noir n'est pas vinifié qu'en rouge. Dans une année normale, de ces raisins seront tirés 10'000 bouteilles d'oeil-de-perdrix, rosé obtenu en pressée directe, 3000 bouteilles de perdrix blanche, un blanc de noirs au nom déposé, 15'000 bouteilles de pinot noir d'Auvernier et 2000 bouteilles d'une sélection parcellaire, Le Lerin, 0,4 hectare vinifié à part dès 2009. Un autre terroir s'est ajouté en 2001, à Hauterive.

D'année normale, les vigneron neuchâtelois n'en ont pas vécu depuis près d'un lustre. En 2013, la grêle du 20 juin n'a laissé que 10 % de récolte. En 2014, les vignes ont peiné à se remettre de cet épisode sans précédent, pour une demi-récolte. Et en 2015, année chaude, la vendange représente deux tiers d'une année normale. « Trois petites années, ça suffit ! »

A La Maison Carrée, on a toujours vendu le pinot noir au meilleur moment. Soit, parfois, avec deux ou trois ans de décalage et un millésime « sauté » (et rattrapé plus tard !). Fin 2015, on pouvait goûter le 2012, millésime pas facile au demeurant, un vin au nez ouvert, avec une note sauvage, de clou de girofle et une attaque fraîche, sur la framboise. Un vin à la fois épicé, fruité et gras, élevé traditionnellement, à 80 % en foudre et 20 % en « pièces » bourguignonnes de la même tonnellerie depuis toujours...

Le pinot noir n'est pas vinifié qu'en rouge



L'attention à la typicité de ce vin, qui fait partie du projet de la Mémoire des Vins Suisses, Jean-Denis Perrochet la porte déjà à la vigne, où les ceps accusent 30 ans d'âge moyen. Les plus anciens sont des pinots noirs de Cortaillod, issus de sélection massale. Le vigneron replante du Cortaillod, à côté de clones fins de Bourgogne et du Jura. Tiré d'une des rares bouteilles d'Hauterive 2013 sauvées de la grêle, le pinot s'avère frais, sur des tanins serrés, d'une belle densité. Un vin qui « pinote », mais, qui, plus austère que l'Auvernier, confirme son terroir. « Je sens le caillou », savoure le vigneron.



Le choix assumé de la biodynamie

Dans les années 1980, La Maison Carrée fut parmi les premiers domaines neuchâtelois à adhérer à la PI, la production intégrée. Puis Jean-Denis Perrochet a rencontré Claude Bourguignon, qui a démontré que les sols



viticoles meurent sous l'assaut répété des traitements chimiques, Nicolas Joly, le pionnier de la biodynamie, et Aubert de Villaine, de la Romanée-Conti, convaincu par cette même biodynamie. « On a commencé à faire nos composts, à utiliser le dynamiseur et à faire nos tisanes ». Non sans appréhension, puisque le domaine compte 17 parcelles. « En 2012, une année climatiquement assez difficile, le raisin était plus beau dans nos parcelles cultivées en bio que dans les autres : ça nous a convaincus ! ». Dès 2013, c'est donc tout le domaine qui passe en reconversion bio : le label « bourgeon » est là dès 2015, la certification Demeter suivra en 2016.





Plaisirs Magazine  
2013 Colombier  
032 753 82 75  
<https://plaisirmagazine.ch/>

Medienart: Internet  
Medientyp: Fachpresse



Web Ansicht

Auftrag: 721003  
Themen-Nr.: 721.003

Referenz: 85858228  
Ausschnitt Seite: 5/7

News Websites





« Je suis tout ou rien. Quand on entreprend une telle démarche, autant aller jusqu'au bout et demander la certification ! », argumente le vigneron. Il a aussi constaté un virage chez les consommateurs : « Le « c'est du bio ? », on en veut pas, c'est fini ! Après la vache folle, les produits qui détruisent les vignes, le public commence à répondre. A moyen terme, la majorité du vignoble romand va passer en bio, sous la pression du consommateur », prédit Jean-Denis Perrochet. On l'a vu, les années se suivent et ne se ressemblent pas. Le réchauffement climatique est passé par là. A défaut d'en juger par une dégustation verticale, où il faudrait de surcroît relativiser l'évolution naturelle d'un vin, autant demander au vigneron ce que ce bio a amené à ses vins. « Mes crus ont une vivacité, une fraîcheur, une jeunesse qu'ils n'avaient pas avant. L'entretien du sol, l'abandon du désherbant, joue un grand rôle. On le sent dans la sapidité. Après, est ce que c'est vraiment meilleur ? Des goûts et des couleurs ! Nous, on a une direction et on y va » : le philosophe s'efface derrière le praticien persévérant.

#### Des blancs révélateurs du changement

Souvent, l'impact d'un changement culturel s'affirme d'emblée dans les vins blancs. Voici donc un chasselas 2014 – 3,5 ha tout de même ! – au nez ouvert, à l'attaque vive, citronné, long et même franchement épicé. Effet de la culture ou de la cave ? Ce blanc traditionnel fait ses fermentations en foudre, sur fines lies, avec, pour la première fois en 2014, aucun SO2 avant stabilisation. Belle dynamique dans le chardonnay 2013, au nez vanillé, puissant, avec des notes de mangue, du gras et de l'élégance.

Année de la grêle encore pour le pinot gris, au nez de marmelade de coing, de pêche de vigne, avec ce que le vigneron appelle de la « sapidité », qu'il attribue au bio. Et le petit dernier, le savagnin blanc, dont les bois, surgreffés, proviennent du Jura français ? Ce « premier jet » est tiré d'un tonneau tout neuf réalisé par le Schwytzois Roland Suppiger en chêne de la forêt de Peseux : on retrouve du bois au nez, mais aussi cette sève de certains païens valaisans, sur des fruits jaunes, avec du gras, de la complexité et assurément un potentiel de garde. Prometteur ! On n'est pas en Valais : Neuchâtel n'autorise pas le cépage, et ce savagnin de Milvignes n'aura droit qu'à la mention de « vin de pays ». La signature reste : La Maison Carrée est une référence, c'est sûr !

La Maison Carrée

Jean-Denis, Alexandre

et Christine Perrochet



Grand'Rue 33

2012 Auvernier

Tél. 032 731 21 06

[www.lamaisoncarree.ch](http://www.lamaisoncarree.ch)

Samedi de 9 h à 12 heures

et du lundi au vendredi

sur rendez-vous