

# MEDIENSPIEGEL | MÉMOIRE DES VINS SUISSES

10.04.2023

Avenue ID: 1904

Artikel: 2

Folgeseiten: 1

---

## Print



02.04.2023

Le Matin Dimanche / encore!

**Le premier (et pas le dernier)**

01

---

## News Websites



03.04.2023

thomasvino.ch / Thomas vino

**Bonne bouche – Le premier (et pas le dernier)**

02



## BONNE BOUCHE

# Le premier (et pas le dernier)



PAR  
**PIERRE THOMAS**

Les vigneron(ne)s neuchâtelois ont de la vista. Ils ont réussi à lancer le premier vin suisse de

l'année, le chasselas non filtré, le troisième mercredi de janvier. Et, contrairement au beaujolais nouveau (qui sort quelques semaines après les vendanges, en novembre), c'est un vin fini, auquel les lies en suspension assurent une longévité étonnante. «Je fais mon choix à la cave. Pour le non filtré, je prends la cuve qui me paraît la plus expressive en arômes. Le 2022, avec ses notes de fleur de sureau et d'agrumes, est plus gras, mais aussi plus trouble que d'autres millésimes!», se réjouit Elodie Kuntzer. La jeune femme, ingénieure œnologue de Changins, a repris les 20 hectares du domaine familial Saint-Sébastien, il y a une année, avec son beau-frère, trentenaire comme elle. Même si tout le vignoble du Littoral neuchâtelois totalise moins d'hectares de chasselas que Féchy, sur la côte vaudoise (149 ha contre 163 ha), le cépage d'origine lémanique demeure le raisin blanc le plus cultivé de Suisse. Les Kuntzer en

ont 5 ha, soit un quart du domaine. «C'est un cépage noble. Il peut donner de grands vins. On peut le vinifier de diverses façons et j'ai l'impression qu'il a plus la cote qu'il y a dix ans», argumente la jeune œnologue. Le passage à la biodynamie, dès 2012, lui a été bénéfique: «Il a une meilleure structure, son acidité subjective est plus vive et il paraît plus long en bouche, plus minéral.» Et notamment parce que le respect du label demeter (obtenu en 2015) exclut des produits de correction en cave. Outre le non filtré (5000 litres) et la Sélection (trois fois plus), le Domaine Saint-Sébastien propose un chasselas Vieilles Vignes (de plus de 40 ans), fermenté en grappes entières et vinifié depuis quatre ans en «amphores», d'un beau potentiel d'évolution. Et cette cuvée, limitée à 1000 bouteilles, est le seul chasselas de Neuchâtel retenu par la Mémoire des vins suisses.



**L'étiquette:** Chasselas non filtré  
2022

**Le prix:** 14 fr. 20/75 cl

**L'adresse:** www.kuntzer.ch



## Bonne bouche – Le premier (et pas le dernier)



Imprimer cet article

Les vigneron(ne)s neuchâtelois(e)s ont de la vista. Ils ont réussi à lancer le premier vin suisse de l'année, le chasselas non filtré, le troisième mercredi de janvier. Et, contrairement au beaujolais nouveau (qui sort quelques semaines après les vendanges, en novembre), c'est un vin fini, auquel les lies en suspension assurent une longévité étonnante. «Je fais mon choix à la cave. Pour le non filtré, je prends la cuve qui me paraît la plus expressive en arômes. Le 2022, avec ses notes de fleur de sureau et d'agrumes est plus gras, mais aussi plus trouble, que d'autres millésimes !», se réjouit Elodie Kuntzer. La jeune femme, ingénieure œnologue de Changins, a repris les 20 hectares du domaine familial Saint-Sébastien, il y a une année, avec son beau-frère, tous deux trentenaires.



©Martine Dutruit

Même si tout le vignoble du Littoral neuchâtelois totalise moins d'hectares de chasselas que Féchy, sur la Côte vaudoise (149 ha contre 163 ha), le cépage d'origine lémanique demeure le raisin blanc le plus cultivé de Suisse. Les Kuntzer en ont 5 ha, soit un quart du domaine. «C'est un cépage noble. Il peut donner de grands vins. On peut le vinifier de diverses façons et j'ai l'impression qu'il a plus la cote qu'il y a dix ans», argumente la jeune œnologue. Le passage à la biodynamie, dès 2012, lui a été bénéfique : «Il a une meilleure structure, son acidité subjective est plus vive et il paraît plus long en bouche, plus minéral». Et notamment parce que le respect du label demeter (obtenu en 2015) exclut des produits de correction en cave.

Outre le non filtré (5000 litres) et la Sélection (trois fois plus), le Domaine Saint-Sébastien propose un chasselas Vieilles Vignes (de plus de 40 ans), fermenté en grappes entières et vinifié depuis quatre ans en «amphores», d'un beau potentiel d'évolution. Et cette cuvée, limitée à 1000 bouteilles, est le seul chasselas de Neuchâtel retenu par



Thomas vino  
1200 Genève

Medienart: Internet  
Medientyp: Weblogs, Userforen

<https://thomasvino.ch/>



Auftrag: 721003  
Themen-Nr.: 721.003

Referenz: 87742534  
Ausschnitt Seite: 2/2

la Mémoire des vins suisses.

L'étiquette : Chasselas non filtré 2022

Le prix : 14,20 fr

L'adresse : [www.kuntzer.ch](http://www.kuntzer.ch)

©thomasvino.ch/paru dans le magazine encore du 2 avril 2023.