

Inhaltsverzeichnis 13.07.2010

Lieferschein-Nr.: 5440793
Abo-Nr.: 721003
Themen-Nr.: 721.3
Ausschnitte: 2
Folgeseiten: 1
Total Seitenzahl: 3

Andreas Keller Weininformation
Herr Andreas Keller
Konkordiastrasse 12
8032 Zürich

		Auflage	Seite
10.07.2010	Le Temps <i>Pinot noir de Hauterive, La Maison carrée</i>	45'506	1
10.07.2010	letemps.ch <i>Pinot noir d'Hauterive, La Maison carrée</i>	Keine Angabe	2



Le Temps
1211 Genève 2
022/ 799 58 58
www.letemps.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 45'506
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 721.3
Abo-Nr.: 721003
Seite: 22
Fläche: 14'646 mm²

Pinot noir de Hauterive, La Maison carrée

Vinothèque

Par
Pierre-Emmanuel
Buss

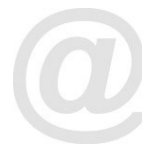


La force de la tradition, mais sans tomber dans l'immobilisme. C'est le credo de Jean-Denis et Christine Perrochet, représentants de la sixième génération de la famille à la tête de la Maison carrée, à Auvernier, au bord du lac de Neuchâtel. La visite de la vaste bâtisse et des locaux attenants constitue un voyage dans le temps, avec son pressoir vertical qui date de 1804 et un élevage qui se fait à 100% sur bois, en foudres ou pièces bourguignonnes. Jean-Denis Perrochet ne propose qu'un cépage rouge, le Pinot noir, emblématique du canton de Neuchâtel, qu'il décline en deux appellations: Auvernier, bien sûr, mais aussi Hauterive, village situé à

8 kilomètres plus à l'est où il possède 1 hectare de vigne sur les 9,5 que compte le domaine. Les deux sols sont très différents: le premier est argilo-calcaire profond, le second repose directement sur une dalle de calcaire jaune et friable. Ces spécificités donnent des expressions distinctes aux deux vins que l'on retrouve de millésime en millésime. Dans son millésime 2008, le Pinot noir de Hauterive présente une robe rouge rubis. Le nez, d'une intensité moyenne, est légèrement épicé. La bouche est ronde, la structure fine et élégante avec une note de fruits secs. Les tanins sont soyeux et la finale présente une légère suavité. Un vin prêt à boire. Ce n'est pas le cas de son cousin d'Auvernier qui – et ce n'est pas un hasard – vient de rejoindre la Mémoire des vins suisses. Les millésimes 2007 et 2008,

aux arômes de fruits rouges et aux tanins puissants, ne sont même pas encore en vente. Coutumier de l'exercice, Jean-Denis Perrochet décidera cet automne lequel des deux il commercialisera en premier. Outre le Pinot noir, qui représente 50% de l'encépagement, la Maison carrée est aussi reconnue pour son Chasselas, cépage qui couvre 40% du domaine. Inédit dans le canton, le Chasselas sur lie – traditionnel et non filtré – constitue une réussite. Jean-Denis Perrochet propose aussi du Chardonnay et du Pinot gris, mais dans des proportions beaucoup plus modestes.

Où l'acheter? Encavage
de La Maison Carrée, Grand-Rue 33,
2012 Auvernier. Tél. 032 731 21 06.
www.lamaisoncarree.ch
Prix: 19 francs.



Online-Ausgabe

Le Temps SA
1211 Genève 2
022/ 799 58 58
www.letemps.ch

Medienart: Internet
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
UUpM (Quelle: netmetrix): 118'000

Themen-Nr.: 721.3
Abo-Nr.: 721003

vinothèque
samedi
10 juillet 2010

Pinot noir d'Hauterive, La Maison carrée

Pierre-Emmanuel Buss



Pierre-Emmanuel Buss a choisi cette semaine un vin prêt à boire, de la Maison carrée, au bord du lac de Neuchâtel

La force de la tradition, mais sans tomber dans l'immobilisme. C'est le credo de Jean-Denis et Christine Perrochet, représentants de la sixième génération de la famille à la tête de la Maison carrée, à Auvernier, au bord du lac de Neuchâtel. La visite de la vaste bâtisse et des locaux attenants constitue un voyage dans le temps, avec son pressoir vertical qui date de 1804 et un élevage qui se fait à 100% sur bois, en foudres ou pièces bourguignonnes.

Jean-Denis Perrochet ne propose qu'un cépage rouge, le Pinot noir, emblématique du canton de Neuchâtel, qu'il décline en deux appellations: Auvernier, bien sûr, mais aussi Hauterive, village situé à 8 kilomètres plus à l'est où il possède 1 hectare de vigne sur les 9,5 que compte le domaine. Les deux sols sont très différents: le premier est argilo-calcaire profond, le second repose directement sur une dalle de calcaire jaune et friable. Ces spécificités donnent des expressions distinctes aux deux vins que



Online-Ausgabe

Le Temps SA
1211 Genève 2
022/ 799 58 58
www.letemps.ch

Medienart: Internet
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
UUpM (Quelle: netmetrix): 118'000

Themen-Nr.: 721.3
Abo-Nr.: 721003

retrouve de millésime en millésime.

Dans son millésime 2008, le Pinot noir de Hauterive présente une robe rouge rubis. Le nez, d'une intensité moyenne, est légèrement épicé. La bouche est ronde, la structure fine et élégante avec une note de fruits secs. Les tanins sont soyeux et la finale présente une légère suavité. Un vin prêt à boire. Ce n'est pas le cas de son cousin d'Auvergnier qui – et ce n'est pas un hasard – vient de rejoindre la Mémoire des vins suisses. Les millésimes 2007 et 2008, aux arômes de fruits rouges et aux tanins puissants, ne sont même pas encore en vente. Coutumier de l'exercice, Jean-Denis Perrochet décidera cet automne lequel des deux il commercialisera en premier.

Outre le Pinot noir, qui représente 50% de l'encépagement, la Maison carrée est aussi reconnue pour son Chasselas, cépage qui couvre 40% du domaine. Inédit dans le canton, le Chasselas sur lie – traditionnel et non filtré – constitue une réussite. Jean-Denis Perrochet propose aussi du Chardonnay et du Pinot gris, mais dans des proportions beaucoup plus modestes.

Où l'acheter?
Encavage

de La Maison Carrée, Grand-Rue 33,
2012 Auvernier. Tél. 032 731 21 06. www.lamaisoncarree.ch.
Prix: 19 francs.
Ecrire à l'auteur