

Inhaltsverzeichnis 17.08.2010

Lieferschein-Nr.: 5495074
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
14.08.2010	Le Temps <i>Pinot Gris barrique, Château d'Auvernier</i>	45'506	1
14.08.2010	letemps.ch <i>Pinot Gris barrique, Château d'Auvernier</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: 15'353 mm²

Pinot Gris barrique, Château d'Auvernier

Vinothèque
Par
Pierre-
Emmanuel
Buss



C'est un vin coup de cœur. Le pinot gris élevé en barrique du château d'Auvernier fait partie des meilleurs vins neuchâtelois, et ce depuis trois décennies. Dès son arrivée à la tête du domaine familial en 1977, Thierry Grosjean a développé ce cépage appelé malvoisie en Valais. Depuis lors, il le considère comme son fils préféré en compagnie de son chardonnay barrique, premier vin du canton à avoir rejoint la Mémoire des vins suisses.

Représentant de la quatorzième génération de la famille à la tête du domaine, Thierry Grosjean cultive 43 hectares de vigne, dont 22 en propriété. Il achète la production de 17 ha supplémentaires. Le pinot gris, qui représente 5% de l'encépagement,

est récolté à la main avec un rendement de 600 g/m². Après égrappage, le raisin subit une macération pelliculaire de huit heures. Il est ensuite pressé, débourbé et mis dans des fûts de 220 litres pendant douze mois. Un bâtonnage par rotation est effectué tous les 10 à 15 jours pendant la première moitié de l'élevage. Contrairement au chardonnay barrique, il fait toujours la deuxième fermentation. Le millésime 2008 présente une robe jaune très intense avec des reflets dorés. Le nez est complexe, avec des arômes d'abricots confits, de miel et d'épices. L'attaque est ample et riche. Cette exubérance naturelle est équilibrée par une belle acidité. La finale est longue, avec une légère note vanillée. Ce vin sec - il contient moins de 5 g/l de sucres résiduels - accompagne

à merveille un fromage à pâte dure corsé ou un foie gras poêlé.

Thierry Grosjean décline le pinot gris dans deux autres versions: standard, avec un élevage en cuve inox, et des vendanges tardives, effectuées entre le 6 et le 15 décembre. Au total, le château d'Auvernier propose onze vins. L'Œil-de-Perdrix se taille la part du lion, puisqu'il représente la moitié de la production totale, qui avoisine les 400 000 litres. Dernier-né de la gamme, «Mosaïque», assemblage qui réunit gamaret, pinot noir et garanoir, représente encore un volume confidentiel.

Où l'acheter? Caves du château d'Auvernier, 2012 Auvernier.
Tél. 032 731 21 15.
www.chateau-auvernier.ch
Prix: 23 francs.

vinothèque samedi
14 août 2010

Pinot Gris barrique, Château d'Auvernier

Pierre-Emmanuel Buss

(DR)



Pierre-Emmanuel Buss présente cette semaine son coup de cœur pour un vin sec qui accompagne à merveille un fromage à pâte dure corsé ou un foie gras poêlé.
Publicité

C'est un vin coup de cœur. Le pinot gris élevé en barrique du château d'Auvernier fait partie des meilleurs vins neuchâtelois, et ce depuis trois décennies. Dès son arrivée à la tête du domaine familial en 1977, Thierry Grosjean a développé ce cépage appelé malvoisie en Valais. Depuis lors, il le considère comme son fils préféré en compagnie de son chardonnay barrique, premier vin du canton à avoir rejoint la Mémoire des vins suisses.

Représentant de la quatorzième génération de la famille à la tête du domaine, Thierry Grosjean cultive 43 hectares de vigne, dont 22 en propriété. Il achète la production de 17 ha supplémentaires. Le pinot gris, qui représente 5% de l'encépagement, est récolté à la main avec un rendement de 600 g/m²

. Après égrappage, le raisin subit une macération pelliculaire de huit heures. Il est ensuite pressé, débourbé et mis dans des fûts de 220 litres pendant douze mois. Un bâtonnage par rotation est effectué tous les 10 à 15 jours pendant la première moitié de l'élevage. Contrairement au chardonnay barrique, il fait toujours la deuxième fermentation.

Le millésime 2008 présente une robe jaune très intense avec des reflets dorés. Le nez est complexe, avec des arômes d'abricots confits, de miel et d'épices. L'attaque est ample et riche. Cette exubérance naturelle est équilibrée par une belle acidité. La finale est longue, avec une légère note vanillée. Ce vin sec – il contient moins de 5 g/l de sucres résiduels – accompagne à merveille un fromage à pâte dure corsé ou un foie gras poêlé.

Datum: 14.08.2010

LE TEMPS



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

Thierry Grosjean décline le pinot gris dans deux autres versions: standard, avec un élevage en cuve inox, et des vendanges tardives, effectuées entre le 6 et le 15 décembre. Au total, le château d'Auvernier propose onze vins. L'Œil-de-Perdrix se taille la part du lion, puisqu'il représente la moitié de la production totale, qui avoisine les 400 000 litres. Dernier-né de la gamme, «Mosaïque», assemblage qui réunit gamaret, pinot noir et garanoir, représente encore un volume confidentiel.

Où l'acheter?

Caves du château d'Auvernier, 2012 Auvernier.

Tél. 032 731 21 15.

www.chateau-auvernier.ch

Prix: 23 francs.

Ecrire à l'auteur