

## Inhaltsverzeichnis 16.01.2017

Lieferschein-Nr.: 9921769  
Abo-Nr.: 721003  
Themen-Nr.: 721.3  
Ausschnitte: 2  
Folgeseiten: 3  
Total Seitenzahl: 5

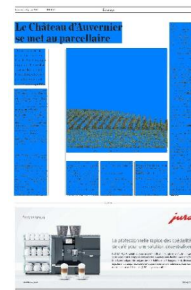
Andreas Keller Weininformation  
Andreas Keller  
Konkordiastrasse 12  
8032 Zürich

		<b>Auflage</b>	<b>Seite</b>
11.01.2017	Hôtellerie et Gastronomie Hebdo <i>Le Château d'Auvernier se met au parcellaire</i>	4'612	1
13.01.2017	hotellerie-gastronomie.ch <i>Le Château d'Auvernier se met au parcellaire</i>	Keine Angabe	4

Datum: 11.01.2017

# HÔTELLERIE<sup>et</sup> GASTRONOMIE HEBDO

La revue des professionnels depuis 1886



Hôtellerie et Gastronomie Hebdo  
1004 Lausanne  
021/ 616 27 12  
www.hotelletie-et-gastronomie.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Fachpresse  
Auflage: 4'612  
Erscheinungsweise: 36x jährlich

Themen-Nr.: 721.003  
Abo-Nr.: 721003  
Seite: 5  
Fläche: 108'494 mm<sup>2</sup>

# Le Château d'Auvernier se met au parcellaire

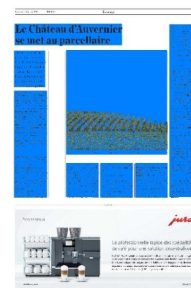


Le pinot noir couvre près des deux tiers des 43 ha cultivés par l'équipe du Château d'Auvernier.

DR

Hôtellerie et Gastronomie Hebdo  
1004 Lausanne  
021/ 616 27 12  
www.hotelierie-et-gastronomie.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Fachpresse  
Auflage: 4'612  
Erscheinungsweise: 36x jährlich



Themen-Nr.: 721.003  
Abo-Nr.: 721.003  
Seite: 5  
Fläche: 108'494 mm<sup>2</sup>

## Thierry Grosjean, le propriétaire, avec sa famille, de cet encavage important du vignoble neuchâtelois, vient de lancer deux sélections parcelaires de pinot noir de haut de gamme.

Le vénérable château de 1559 s'est doté, l'automne passé, d'une annexe pour mieux recevoir la clientèle privée, encore minoritaire (10% des ventes). Un bâtiment fonctionnel, pour loger du matériel de ce grand domaine entièrement mécanisé, devrait compléter le dispositif. Pour Thierry Grosjean, 61 ans, éphémère conseiller d'Etat neuchâtelois de 2010 à 2013, la mise sous toit de ce «triolet» marquera aussi ses quarante ans de présence au Château d'Auvergnier, en cette année 2017. Comme lui sorti de viti-ceno à Changins, son fils cadet Henry, 27 ans, devrait être alors rentré d'un séjour dans le Nouveau Monde. Ainsi, la quinzième génération depuis 1603 sera en place...

### Une affaire d'équipe

Au fil des siècles, la dizaine d'hectares (ha) de vigne est passée à 26 ha en propriété, auxquels s'ajoutent 17 ha en location et

20 ha en achat de vendange auprès de fournisseurs. Le domaine s'étend d'Auvergnier jusqu'à Cressier et au Landeron, en passant par Colombier, Boudry et Cortailod, où il vient de s'adjoindre Les Joyeuses, un peu plus de 5 ha d'un seul tenant, face au lac, dont les banquettes et les murs ont été refaits, et l'encépagement modifié.

Sur les étiquettes, le «château» est précédé du mot «caves du» et le nom du propriétaire suivi de «& Cie», pour bien montrer qu'il s'agit d'un travail d'équipe. Pour définir le profil des vins, un quatuor les déguste: le caviste Frédéric Droz, le directeur Yann Kuenzi, et le «responsable qualité et formation», le gendre du propriétaire, Yann Vanvlienderen, et Thierry Grosjean, bien sûr. En quatre décennies, ce dernier a profondément modernisé le domaine. Chantre du Neuchâtel blanc, son grand-père Aloys de Montmolin se méfiait de l'encépagement en rouge.

### Deux tiers de pinot noir

Aujourd'hui, quand on demande au maître de céans de résumer l'encépagement, il martèle: «Du pinot, du pinot, et du pinot!» C'est que le cépage bourguignon est polymorphe. Il couvre près des deux tiers des 43 ha cultivés par l'équipe du Château, et son chef de culture, Eric Muster. Près de la moitié est transformée en œil-de-perdrix, soit quelque 200'000

bouteilles et demi-bouteilles. Suit le rouge, en version «Tradition» (50'000 bouteilles) et en version «fûts de chêne» (20'000 bouteilles). Il existait déjà une «Réserve Carlos Grosjean» (le père de Thierry, homme politique avant lui), tirée des meilleures barriques. Les deux sélections parcelaires, les Grand Vignes et Les Argiles, de 1500 bouteilles chacune, sont issues de pinot, planté dans deux endroits différents. Présentées pour la première fois dans le millésime 2014, certes moins riche que 2015, les deux vins ont un profil aromatique bien distinct: le premier paraît plus fin, plus nerveux, mais aussi plus boisé que le second, plus puissant, plus structuré et plus tannique.

### Du non-filtré au sauvignon blanc

Ici, les vignes sont (naturellement) vieilles, comme ce chasselas dont les derniers pieds ont été replantés en 1979 et qui ne représente plus que 15% de la surface. Ce qui n'empêche pas l'encavage de proposer un non-filtré, dès fin janvier. «On a des aficionados. Et le non-filtré est une philosophie: j'en vends toute l'année et celui que je préfère est celui que je mets en bouteille en mai!» Voilà un autre paramètre d'un grand encavage: les mises en bouteilles s'échelonnent tout au long de l'année, y compris pour l'œil-de-perdrix. Pour ce rosé, cheval de bataille du Château d'Auvergnier, les techniques s'en-

Datum: 11.01.2017

# HÔTELLERIE<sup>et</sup> GASTRONOMIE HEBDO

La revue des professionnels depuis 1886



Hôtellerie et Gastronomie Hebdo  
1004 Lausanne  
021/ 616 27 12  
www.hotellerie-et-gastronomie.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Fachpresse  
Auflage: 4'612  
Erscheinungsweise: 36x jährlich

Themen-Nr.: 721.003  
Abo-Nr.: 721003  
Seite: 5  
Fläche: 108'494 mm<sup>2</sup>

tremèlent: grands pressoirs pour un cuvage court, cuves de macération, mais aussi saignées sur les cuves de rouge, et malolactique faite sur certains lots, et pas sur d'autres, puis assemblage des unes et des autres.

S'ajoutent, en blanc, le chardonnay et le pinot gris, tous deux proposés en version «tradition» et «barriques». Plus récent, l'aromatique sauvignon blanc, planté en 2008. Puis cet unique assemblage Mosaïque, où le gamaret (60%) et le garanoir (38%) laissent au pinot noir (2 %) un rôle anecdotique: un vin rouge moderne, bien élevé, puissant et épicé. Sans oublier, dans une bouteille où l'étiquette fait référence au Château d'Yquem, un pinot gris liquoreux, qui peut se révéler d'une très belle tenue, après quelques années de bouteille.

Thierry Grosjean a aussi pris la présidence du projet de la Mémoire des vins suisses, qui vise à jauger les crus helvétiques dans la durée, celle qui a construit le Château d'Auvernier dans le temps, comme un phare du vignoble neuchâtelois.

PIERRE THOMAS

Datum: 13.01.2017

# HOTELLERIE GASTRONOMIE ZEITUNG

Die Schweizer Branchenzeitung seit 1886



Hotellerie Gastronomie Zeitung  
6006 Luzern  
041/ 418 24 40  
www.hotellerie-et-gastronomie.ch

Medienart: Internet  
Medientyp: Fachpresse

Online lesen

Themen-Nr.: 721.003  
Abo-Nr.: 721003

## Le Château d ' Auvernier se met au parcellaire

Français 13. Jan. 2017

Thierry Grosjean, le propriétaire, avec sa famille, de cet encavage important du vignoble neuchâtelois, vient de lancer deux sélections parcellaires de pinot noir de haut de gamme.



Le pinot noir couvre près des deux tiers des 43 ha cultivés par l ' équipe du Château d ' Auvernier. dr

Le vénérable château de 1559 s ' est doté, l ' automne passé, d ' une annexe pour mieux recevoir la clientèle privée, encore minoritaire (10% des ventes). Un bâtiment fonctionnel, pour loger du matériel de ce grand domaine entièrement mécanisé, devrait compléter le dispositif. Pour Thierry Grosjean, 61 ans, éphémère conseiller d ' Etat neuchâtelois de 2010 à 2013, la mise sous toit de ce « triptyque » marquera aussi ses quarante ans de présence au Château d ' Auvernier, en cette année 2017. Comme lui sorti de viti - œ no à Changins, son fils cadet Henry, 27 ans, devrait être alors rentré d ' un séjour dans le Nouveau Monde. Ainsi, la quinzième génération depuis 1603 sera en place ...

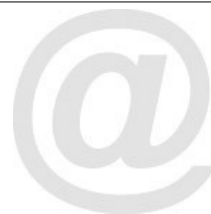
### Une affaire d ' équipe

Au fil des siècles, la dizaine d ' hectares (ha) de vigne est passée à 26 ha en propriété, auxquels s ' ajoutent 17 ha en location et 20 ha en achat de vendange auprès de fournisseurs. Le domaine s ' étend d ' Auvernier jusqu ' à Cressier et au Landeron, en passant par Colombier, Boudry et Cortaillod, où il vient de s ' adjoindre Les Joyeuses, un peu plus de 5 ha d ' un seul tenant, face au lac, dont les banquettes et les murs ont été refaits, et l ' encépagement modifié. Sur les étiquettes, le « château » est précédé du mot « caves du » et le nom du propriétaire suivi de « & Cie », pour bien montrer qu ' il s ' agit d ' un travail d ' équipe. Pour définir le profil des vins, un quatuor les déguste: le caviste Frédéric Droz, le directeur Yann Kuenzi, et, le « responsable qualité et formation », le gendre du propriétaire, Yann Vanvlaenderen, et Thierry Grosjean, bien sûr. En

Datum: 13.01.2017

# HOTELLERIE GASTRONOMIE ZEITUNG

Die Schweizer Branchenzeitung seit 1886



Online lesen

Hotellerie Gastronomie Zeitung  
6006 Luzern  
041/ 418 24 40  
www.hotellerie-et-gastronomie.ch

Medienart: Internet  
Medientyp: Fachpresse

Themen-Nr.: 721.003  
Abo-Nr.: 721003

quatre décennies, ce dernier a profondément modernisé le domaine. Chantre du Neuchâtel blanc, son grand-père Aloys de Montmollin se méfiait de l'encépagement en rouge.

## Deux tiers de pinot noir

Aujourd'hui, quand on demande au maître de céans de résumer l'encépagement, il martèle: « Du pinot, du pinot, et du pinot ! » C'est que le cépage bourguignon est polymorphe. Il couvre près des deux tiers des 43 ha cultivés par l'équipe du Château, et son chef de culture, Eric Muster. Près de la moitié est transformée en ce il - de - perdrix, soit quelque 200'000 bouteilles et demi - bouteilles. Suit le rouge, en version « Tradition » ( 50'000 bouteilles) et en version « fûts de chêne » ( 20'000 bouteilles). Il existait déjà une « Réserve Carlos Grosjean » ( le père de Thierry, homme politique avant lui), tirée des meilleures barriques. Les deux sélections parcellaires, les Grand ' Vignes et Les Argiles, de 1500 bouteilles chacune, sont issues de pinot, planté dans deux endroits différents.

Présentées pour la première fois dans le millésime 2014, certes moins riche que 2015, les deux vins ont un profil aromatique bien distinct: le premier paraît plus fin, plus nerveux, mais aussi plus boisé que le second, plus puissant, plus structuré et plus tannique.

## Du non - filtré au sauvignon blanc

Ici, les vignes sont (naturellement) vieilles, comme ce chasselas dont les derniers pieds ont été replantés en 1979 et qui ne représente plus que 15% de la surface. Ce qui n'empêche pas l'encavage de proposer un non - filtré, dès fin janvier. « On a des aficionados. Et le non - filtré est une philosophie: j'en vends toute l'année et celui que je préfère est celui que je mets en bouteille en mai ! » Voilà un autre paramètre d'un grand encavage: les mises en bouteilles s'échelonnent tout au long de l'année, y compris pour l'œ il - de - perdrix. Pour ce rosé, cheval de bataille du Château d'Auvernier, les techniques s'entremêlent: grands pressoirs pour un cuvage court, cuves de macération, mais aussi saignées sur les cuves de rouge, et malolactique faite sur certains lots, et pas sur d'autres, puis assemblage des unes et des autres.

S'ajoutent, en blanc, le chardonnay et le pinot gris, tous deux proposés en version « tradition » et « barriques ». Plus récent, l'aromatique sauvignon blanc, planté en 2008. Puis cet unique assemblage Mosaïque, où le gamaret (60%) et le garanoir (38%) laissent au pinot noir (2 %) un rôle anecdotique: un vin rouge moderne, bien élevé, puissant et épicé. Sans oublier, dans une bouteille où l'étiquette fait référence au Château d'Yquem, un pinot gris liquoreux, qui peut se révéler d'une très belle tenue, après quelques années de bouteille.

Thierry Grosjean a aussi pris la présidence du projet de la Mémoire des vins suisses, qui vise à jauger les crus helvétiques dans la durée, celle qui a construit le Château d'Auvernier dans le temps, comme un phare du vignoble neuchâtelois.

Pierre Thomas