

## VINS NEUCHÂTELOIS

# TERROIR À L'HONNEUR

Les vins neuchâtelais ont le mérite de donner une touche très positive à l'année 2020. En effet, plus que jamais la qualité des crus neuchâtelais est reconnue dans l'ensemble du pays. Les récentes distinctions obtenues lors des différentes compétitions (Grand Prix du vin suisse, Mondial du chasselas, etc.) soulignent la performance des vins du terroir neuchâtelais. Vous trouverez ci-après une liste non exhaustive de vins, sélectionnés par l'expert Yves Beck. Elle regroupe des suggestions de cadeaux tous locaux!



**DOMAINE DIVERNOIS,  
CORNAUX**

Ce vin a été élevé durant 12 mois dans des fûts de chêne de Cornaux. Son bouquet se révèle avec délicatesse et subtilité. Il a besoin d'aération et affiche des notes de poivre blanc ainsi que des nuances d'abricots. En bouche le vin a une texture légèrement crémeuse. Il est élané, harmonieux et pourra déjà être apprécié dans sa jeunesse.

**CHARDONNAY BARRIQUES 2018**  
Fr. 22.-



**DOMAINE HÔPITAL  
POURTALÉS, CRESSIER**

Belle intensité du bouquet avec de classiques notes de cerises suivies d'une touche fumée. Caractère fruité en bouche. Le vin a de l'ampleur et est doté de bons tannins qui se révèlent en fin de bouche. Ils sont bien intégrés et assurent les arrières. Un vin que l'on peut commencer de savourer mais qui offre aussi un bon potentiel de garde.

**PINOT NOIR 2018**  
Fr. 16.50



**CAVES DES LAURIERS, JUNGO  
& FELLMANN, CRESSIER**

Jaune clair. Superbe bouquet marqué par des notes florales et fruitées. Nuances de poires et de fleurs de tilleul. Caractère friand, invitant et rafraîchissant en bouche. C'est un vin élané, invitant et désaltérant ! Le chasselas, vin d'apéritif par excellence, accompagne également bien les fromages à pâte dure.

**CHASSELAS LE CHARMEUR 2019**  
Fr. 11.60



**DOMAINE DES COCCINELLES,  
CHEZ-LE-BART**

Ladybird (Coccinelle en anglais) incarne bien l'agriculture biologique en Suisse, dont ce vin est issu. Superbe nez marqué par des notes de fraises et de framboises. Attaque friande et fruitée. Le vin a un peu de gras et une touche juteuse qui lui confère une agréable fraîcheur. Un vin sapide, équilibré et désaltérant.

**CEIL-DE-PERDRIX - LADYBIRD 2019**  
Fr. 17.90



**CAVES DU CHÂTEAU  
D'AUVERNIER**

Belle complexité du bouquet de cet assemblage qui allie des notes fruitées, épicées et florales. Parfums de baies rouges et de poivre. En bouche le vin a une touche crémeuse qui lui confère de l'élégance tandis que la race de la structure se charge d'assurer la fraîcheur. Un vin de caractère, agréable et convaincant.

**MOSAÏQUE 2018, GAMARET, GARANOIR,  
PINOT NOIR**  
Fr. 28.-

## VINS NEUCHÂTELOIS



**BOUVET & JABLOIR,  
AUVERNIER**

Il y a des vins où il n'est pas nécessaire de chercher de midi à quatorze heures. C'est le cas de ce pinot noir qui révèle d'emblée tout ce qu'il a à dire. Il est fruité, croquant, juteux, sapide et invitant ! Ses tannins sont parfaitement intégrés et assurent les arrières. A savourer, par exemple de midi à quatorze heures :-)

**PINOT NOIR 2019 - COLLECTION LÉGENDE**  
Fr. 19.-



**CAVE DES COTEAUX,  
BOUDRY**

Bouquet de bonne intensité révélant son élevage avec finesse et maîtrise. Notes de baies noires, de fruits mûrs. Nuances de cerises. En bouche le vin a une touche friande en attaque. Il est invitant et bien soutenu par une acidité rafraîchissante. Caractère équilibré, juteux et finale persistante. Un vin harmonieux à savourer maintenant.

**PINOT NOIR EN TSANO 2017**  
Fr. 26.-



**CAVES DU PRIEURÉ,  
CORMONDRÈCHE**

L'assemblage 2018 parvient à mettre différents éléments en valeur. Il présente une touche chaleureuse mais également des épices et, finalement, de rafraîchissantes notes de baies rouges. En bouche le vin a du corps grâce à ses tannins et de la fraîcheur grâce à sa structure acide. Un vin à savourer lors d'un repas.

**MAGIE NOIRE 2018 - GARANOIR,  
GAMARET, PINOT NOIR**  
Fr. 23.-



**SANDOZ & CIE VINS,  
LA COUDRE**

Belle robe dorée aux reflets ambré. Superbe complexité du bouquet avec des notes d'abricots, de pêches et d'oranges. En bouche le vin est crémeux, suave et bien soutenu par sa structure. Un liquide invitant, parfaitement équilibré, qui vous permettra de clôturer un repas dans la joie... ou de le débiter: ça va très bien aussi!

**PINOT GRIS LIQUREUX 2018**  
Fr. 20.- (37,5 cl)



**MAULER & CIE SA,  
MÔTIERS**

Ce vin mousseux à la robe jaune doré est issu de pinot noir neuchâtelais. Le bouquet est subtil, complexe et met en valeur la fraîcheur au travers de notes de baies rouges. Agréables notes épicées suivies de nuances toastées. Belle finesse de bulle en bouche où le vin confirme la fraîcheur constatée au nez. Il est fruité, ample et persistant.

**CUVÉE LOUIS-EDOUARD MAULER 2014**  
Fr. 33.-