

Le Pinot Noir de Neuchâtel

L'expression d'un terroir noble et authentique

Implanté depuis plus d'un millénaire, le Pinot Noir fait partie intégrante du patrimoine viticole de Neuchâtel, où il prospère sur des sols caillouteux et calcaires, en bordure de lac. Il trouve au Littoral neuchâtelois une terre de prédilection incomparable. Sur 304 hectares, soit plus de la moitié du vignoble cantonal, les vignerons neuchâtelois s'engagent à cultiver ce cépage en respectant un savoir-faire traditionnel et minutieux. Les rendements sont strictement contrôlés par le règlement des Appellations d'Origines Contrôlées de Neuchâtel, avec une production maximale de 800 grammes par mètre carré, soit le plus faible de Suisse. Ce soin constant permet d'obtenir des vins d'une qualité exceptionnelle, reconnus et récompensés au niveau national et international.

À Neuchâtel, les Pinots Noirs parcel-laires sont la quintessence du terroir local. Chaque parcelle, soigneusement sélectionnée, capture des nuances uniques, révélant des vins intenses et complexes. Depuis plusieurs décennies, les vignerons neuchâtelois choisissent leurs cuvées les plus exceptionnelles pour un élevage en barrique de chêne, apportant aux vins de subtiles notes de vanille et un potentiel de garde remarquable. Ce travail permet de sublimer les arômes du Pinot Noir, ajoutant profondeur et élégance à chaque bouteille. La diversité des parcelles et des méthodes de vinification permet aux amateurs de découvrir une vaste gamme d'expressions du Pinot Noir, chacune offrant une interprétation singulière et authentique de ce cépage emblématique.

Un vin de caractère et de finesse

Le Pinot Noir de Neuchâtel est un vin de grande classe, à la fois généreux et élégant, qui se prête aussi bien à la dégustation immédiate qu'à un vieillissement prolongé. Ce vin accompagne avec raffinement les spécialités du terroir neuchâtelois, telles que les viandes de notre région ou les fromages des montagnes, sublimés par la douceur de nos artisans. Les encaveurs locaux veillent à exprimer pleinement les saveurs du ter-

roir dans chaque bouteille, proposant des vins d'une finesse rare et au profil aromatique complexe.

Une reconnaissance internationale

Les nombreuses médailles remportées par le Pinot Noir de Neuchâtel dans les concours nationaux et internationaux témoignent de sa qualité exceptionnelle. Ce cépage a su conquérir les palais et séduire les connaisseurs à travers le monde, recevant des distinctions prestigieuses telles que celles du guide «Robert Parker's The Wine Advocate», du Grand Prix du Vin Suisse, ou encore du Mondial des Pinots. Cette reconnaissance honore le travail acharné et la passion des vignerons, qui s'efforcent chaque année de produire des vins dignes de leur terroir et de leur tradition.

Un vin à découvrir sans attendre

Pour apprécier pleinement la diversité et la richesse des Pinots Noirs de Neuchâtel, rien de tel que de les déguster directement



SWISS WINE NEUCHÂTEL

À Neuchâtel, les Pinots Noirs parcelaires sont la quintessence du terroir local.

chez les vignerons ou à l'œnothèque cantonale au Château de Boudry. Vous y découvrirez des crus typiques et authentiques, symboles du patrimoine viticole neuchâtelois. Ces vins, en vente dans les restaurants, bars à vins et œnothèques, invitent les amateurs de bons vins à explorer le terroir de Neuchâtel et à se laisser séduire par ce cépage au caractère unique. ■



Pour en savoir plus sur les vins du terroir neuchâtelois, visitez www.neuchatelpinotnoir.ch

