

## NEUCHÂTEL NON FILTRÉ 2017 : le soleil d'un millésime exceptionnel !

Premier Vin suisse de l'année, le Neuchâtel Non Filtré 2017 est commercialisé et présenté au public les 17 et 18 janvier 2018, comme le veut la tradition les troisièmes mercredi et jeudi du mois. Ambassadeur des vins neuchâtelois, ce Chasselas à la couleur trouble surprend par sa fraîcheur et sa rondeur. Loin des caractéristiques habituelles de ce cépage, il présente des arômes fruités ou minéraux selon les terroirs, et offre même des saveurs exotiques.

### Le millésime 2017

*Robe d'une belle turbidité, qui laisse transparaître une impression de fraîcheur avec ses nuances d'or pâle aux subtiles reflets verts...l'œil transmet une excitation aux papilles qui frétille !*

*Au nez on respire le soleil d'un millésime exceptionnel; cependant, pas de lourdeur, plutôt une opulence qui laisse la part belle aux notes florales, fruitées et exotiques. Le pamplemousse, rose bien mûr, la mangue, un zeste de mandarine ainsi qu'une note de pierre-à-fusil.*

*En bouche, on retrouve l'ampleur et l'exotisme du nez, mais cette fois c'est le terroir qui s'exprime à merveille. Ce vin complexe fait "patte de velours" grâce à la fine lie en suspens, une jolie tension et de fines bulles contribuent à lui donner légèreté et friand. Des notes de pommes cuites et de poires mûres complètent la palette aromatique de ce vin qui ravira les amateurs de crus authentiques, à l'apéritif ou lors d'un repas.*

### Le Non Filtré, vin du terroir neuchâtelois

Spécialité de Neuchâtel par excellence, il se distingue par un caractère typé grâce aux lies de la fermentation alcoolique qui restent en suspension, lui conférant sa couleur trouble. En 1975, après une récolte réduite, une petite quantité de vin non filtré a été tirée par celui qui est aujourd'hui considéré comme le père du Neuchâtel Non Filtré, le vigneron Henri-Alexandre Godet. Il plut immédiatement et ce fut donc le début du succès de ce vin. Aujourd'hui, une trentaine d'encaveurs produisent du Non Filtré, sous l'égide de Neuchâtel Vins et Terroir. Il représente environ 10% de la production de Chasselas du canton. La région du littoral et ses environs représentent près des trois quarts du marché. Distribué par des

revendeurs, on le retrouve sur les tables de nombreux restaurants. Le solde se répartit entre la Suisse romande et la Suisse alémanique où il est possible de le trouver dans des lieux branchés, notamment à Zurich.

### **Dégustations publiques : nouveautés et traditions**

Le Neuchâtel Non Filtré est commercialisé le troisième mercredi du mois de janvier dans le bas du canton, comme c'est le cas depuis l'arrêté du Conseil d'État du 30 novembre 2009 et le troisième jeudi pour le haut. À cette occasion, deux dégustations ouvertes à tous sont organisées par Neuchâtel Vins et Terroir. Les encaveurs y présentent leur cru, dégusté par les amateurs dans une ambiance festive et conviviale.

A nouveau cette année, en collaboration avec Gastro Neuchâtel, les dégustations publiques sont précédées d'une partie réservée aux professionnels de la restauration et de la presse qui pourront, en toute tranquillité et dans d'excellentes conditions, déguster plus de 25 Non Filtrés différents.

#### **Les deux présentations publiques auront lieu:**

- **Mercredi 17 janvier 2018**, de 17h00 à 20h00, à l'Hôtel-de-Ville de **Neuchâtel**
- **Jeudi 18 janvier 2018**, de 17h00 à 20h00, Maison du Peuple, rue de la Serre 68, à La **Chaux-de-Fonds**

#### **Les deux présentations pour les restaurateurs et la presse auront lieu:**

- **Mercredi 17 janvier 2018**, de 16h00 à 17h00, à l'Hôtel-de-Ville de **Neuchâtel**
- **Jeudi 18 janvier 2018**, de 16h00 à 17h00, Maison du Peuple, rue de la Serre 68, à La **Chaux-de-Fonds**

## **Renseignements**

### **Neuchâtel Vins et Terroir (NVT)**

Directeur: Yann Künzi

T 032 889 42 16

nvt@ne.ch

<http://neuchatelonfiltre.ch/>

