Les Caves neuchâteloises

Die Neuenburger Weinkeller

The cellars of Neuchâtel

Authenticité, noblesse de caractère…
En foulant le Terroir Neuchâtelois, laissez vos sens vous guider au gré de ses nuances.
Senteurs et saveurs vous attendent, prêtes à s'exhaler pour vous séduire.

Authentizität, Noblesse und Charakter...
Lassen Sie sich von Ihren Sinnen leiten, folgen Sie den Schattierungen der Reben beim Durchstreifen des Neuenburger Weinbaugebietes.
Düfte und Aromen werden Sie berauschen.

Authenticity, nobility of character…
Discover the area around Neuchâtel and let your senses guide you through all its nuances.
Fragrances and tastes await you, ready to express themselves and enchant you.

Notes

Réservez votre dégustation

Buchen Sie Ihre Degustation

Book your tasting

vignobles-trois-lacs.ch
weinregion-drei-seen.ch

Prenez rendez-vous avec votre encaveur...
Réservez votre dégustation directement en ligne sur le site vignobles-trois-lacs.ch

Vereinbaren Sie einen Termin mit Ihrem Winzer...
Buchen Sie Ihre Degustation direkt online auf der Website weinregion-drei-seen.ch

Meet your winemaker...
Book your tasting directly online via the website vignobles-trois-lacs.ch

Bevaix
Saint-Aubin - Vaumarcus

Bevaix

1 ***Nicolet Vins - Domaine des Balises***
Rue de la Gare 5
Tél. +41 (0)32 846 13 56
rp.nicolet@bluewin.ch
www.nicoletvins.ch

Sa 10:00-12:00
ou sur demande / oder auf Anfrage / on request
Capacité / Kapazität / Capacity: 15 pers.

2 ***Domaine Brunner***
Rue de Neuchâtel 1
Tél. +41 (0)32 846 11 59
info@domainebrunner.ch
www.domainebrunner.ch

Ve (1er du mois) 16:00-18:00
Sa (1er du mois) 10:00- 12:00
ou sur demande / oder auf Anfrage / on request
Capacité / Kapazität / Capacity: 20-30 pers.

Saint-Aubin

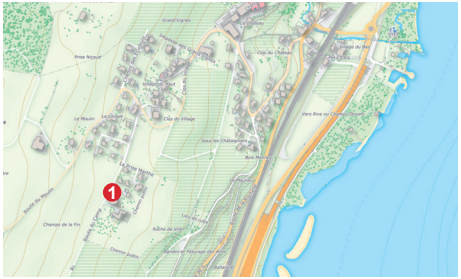
1 ***Domaine des Peleuses***
Les Peleuses
Tél. +41 (0)79 740 95 90
pierrehumbert@hotmail.com
www.domaine-des-peleuses.business.site

Lu-ve / Mo-Fr / Mo-Fr 08:00-18:00
Ouverture sur demande / Öffnung auf Anfrage / Opening on request
Capacité / Kapazität / Capacity: 20 pers.

2 ***Caves de la Béroche***
Crêt-de-la-Fin 1
Tél. +41 (0)32 835 11 89
info@caves-beroche.ch
www.caves-beroche.ch

Lu-ve / Mo-Fr / Mo-Fr 08:00-12:00 / 13:30-18:00
Sa 09:00-12:00
Capacité / Kapazität / Capacity: 50 pers.

Vaumarcus



1 ***Les Vins de Boris Keller***
Route du Camp 3
Tél. +41 (0)32 835 19 92
info@vins-keller.ch
www.vins-keller.ch

Ma-ve / Di-Fr / Tu-Fr 13h30-17h30
Sa 09h00-12h00
Capacité / Kapazität / Capacity: 60 pers.

Cortaillod

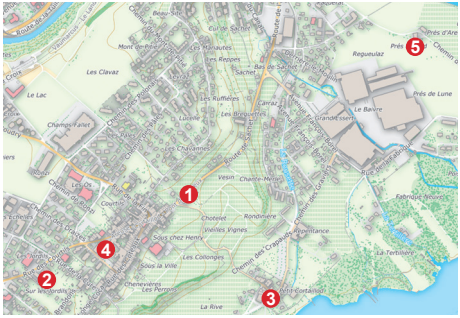
Cortaillod

1 ***Les Vins Porret***
Rue de la Goutte d'Or 20
Tél. +41 (0) 32 842 10 52
info@porretvins.ch
www.porretvins.ch

Sa *09:00-12:00*
ou sur demande / oder auf Anfrage / on request
Capacité / Kapazität / Capacity: 10 pers

2 ***Cave du Cep, J. R. Félix***
Rue des Courtils 43
Tél. +41 (0)32 841 41 12
info@caveducep.ch
www.caveducep.ch

Sa *10:00-12:00*
ou sur demande / oder auf Anfrage / or on request
Capacité / Kapazität / Capacity: 50 pers.



3 ***Caveau de Cortaillod***
Petit-Cortaillod 19
Tél. +41 (0)32 841 20 64
info@caveaudecortaillod.ch
www.caveaudecortaillod.ch

Ouvert d'avril à octobre / April - Okt. geöffnet / Open April - Oct.
Ve-sa / Fr-Sa 17:00-20:30
Di / So / Su 11:00-13:00 / 17:00-19:00
ou sur demande / oder auf Anfrage / or on request
Capacité / Kapazität / Capacity: 40-60 pers.

4 ***Cave Vouga***
Rue des Courtils 31
Jocelyn: +41 (0)79 341 88 13
Cinzia: + 41 (0)79 584 40 55
vougavins@bluewin.ch
www.vougavins.ch

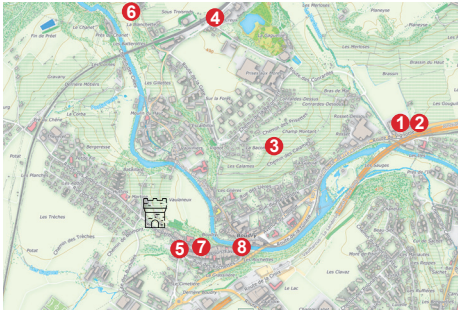
Sa 10:00-13:00
ou sur demande / oder auf Anfrage / or on request
Capacité / Kapazität / Capacity: 25 pers.

5 ***Domaine des Landions***
Bureaux: Av. de Longueville 10B, 2013 Colombier
Local de dégustation:
Ch. des Landions 24, Cortaillod
Tél. +41 (0)79 694 26 04
info@landions.ch
www.meiervin.ch

Sur demande / oder auf Anfrage / or on request

Boudry

Boudry



1 ***Caves Châtenay-Bouvier SA***
Route du Vignoble 27
Tél. +41 (0)32 842 23 33
info@chatenay.ch
www.chatenay.ch
(comprend le Château de Vaumarcus)

Lu-ve / Mo-Fr 08:00-12:00 / 13:30-17:30
Capacité / Kapazität / Capacity: 40 pers.

2 ***Cave des Coteaux***
Route du Vignoble 27
Tél. +41 (0)32 843 02 60
info@cave-des-coteaux.ch
www.cave-des-coteaux.ch
(comprend le Domaine du Diable)

Ouverture sur demande / Öffnung auf Anfrage / Opening on request
Capacité / Kapazität / Capacity: 20-30 pers.

3 ***Caveau de Dégustation des vins de Boudry***
Tél. +41 (0)32 842 59 16
www.caveaudesvinsdeboudry.ch

Mai-octobre / Mai-Oktober / May-October:
Ve-sa / Fr-Sa 17:00-20:30
Di / So / Su 11:00-12:30 / 16:30-19:00
ou sur demande / oder auf Anfrage / or on request
Capacité / Kapazität / Capacity: 45 pers. à l'étage / 1. Stock / 1st floor
15-20 pers. au rez-de-chaussée / 15-20 Pers. im Erdgeschoss / 15-20 pers. at the ground floor

4 ***Encavage de la Rochette***
Route de la Gare 1
Tél. +41 (0)76 499 56 79
celine.austing@gmail.com

BIOSUISSE

Ouverture sur demande / Öffnung auf Anfrage / Opening on request
Capacité / Kapazität / Capacity: 30-35 pers.

5 ***Domaine du Pampre***
Route de Grandson 4
Tél. +41 (0)32 842 14 21
Tél. +41 (0)78 876 14 21
vin.pampre@bluewin.ch
www.pampre.ch

BIOSUISSE

Sa 09:30-14:00
ou sur demande / oder auf Anfrage / or on request
Capacité / Kapazität / Capacity: 20 pers.

6 ***Encavage de Trois-Rods, Laura Udriet***
Route de Trois-Rods 11
Tél. +41 79 566 58 79
info@emcavagedetroisrods.ch
www.encavagedetroisrods.ch

Ve / Fr 17:00-19:00
ou sur demande / oder auf Anfrage / or on request
Capacité / Kapazität / Capacity: 40 pers.

7 ***Domaine Christalain***
Rue Louis-Favre 53
Tél. +41 (0)32 842 59 16
Tél. +41 (0)79 759 29 67
info@cavekuffer.ch
www.cavekuffer.ch

BIOSUISSE

Ve / Fr 17:00-19:00
Sa 09:00-16:00
ou sur demande / oder auf Anfrage / or on request
Capacité / Kapazität / Capacity: 30 pers.

8 ***Cave de la Vielle Tannerie***
Rue Louis-Favre 1
Tél. +41 (0)79 731 62 33
Tél. +41 (0)78 696 12 92
Tél. +41 (0)79 382 96 00
Nathalie.Oulevay@hotmail.com

Samedi (dernier du mois) 10:30-13:00
ou sur demande / oder auf Anfrage / or on request

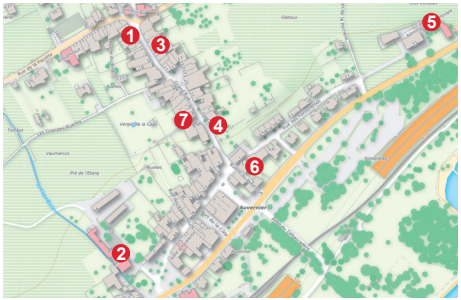
Château de Boudry,
Ambassade du vignoble neuchâtelois,
Œnothèque et Musée de la Vigne et du Vin
Tél. +41 (0)32 842 10 98
chateaudeboudry@ne.ch
www.chateaudeboudry.ch

Me-di / Mi-So / We-Su 14:00-17:00
ou sur demande / oder auf Anfrage / or on request
Capacité / Kapazität / Capacity: 250 pers.

Visites d'entreprises, apéritif de mariage, groupes / Firmen-Ausflüge, Hochzeits-Aperitif, Gruppen / Companies visits, wedding aperitif, groups

Auvernier
Bôle - Colombier - Cormondrèche

Auvernier



1 ***Domaine Henrioud***
Grand-Rue 6
Tél. +41 (0)32 731 76 32
Tél. +41 (0)79 864 36 59
www.info@domainehenrioud.ch
domainehenrioud.ch

demeter

BIOSUISSE

Ouverture sur demande / Öffnung auf Anfrage / Opening on request
Capacité / Kapazität / Capacity: 25 pers.

2 ***Caves du Château d'Auvernier***
Place des Epancheurs 6
Tél. +41 (0)32 731 21 15
wine@chateau-auvernier.ch
www.chateau-auvernier.ch

mèmoire
des vins suisses

lu-ve / Mo-Fr *07:30-12:00 / 13:30-17:30*
Sa *10:00-12:00*
ou sur demande / oder auf Anfrage / or on request
Capacité / Kapazität / Capacity: 50 pers.

3 ***Domaine de Montmollin***
Grand-Rue 3
Tél. +41 (0)32 737 10 00
info@domainedemontmollin.ch
www.domainedemontmollin.ch

Ce domaine vinifie également les Vins de la Ville de la Chaux-de-Fonds, commande et information :
VinsVCH@ne.ch / +41 (079) 701 60 51

BIOSUISSE

lu-ve / Mo-Fr *08:00-12:00 / 13:30-17:30*
Sa *09:00-12:00*
ou sur demande / oder auf Anfrage / or on request
Capacité / Kapazität / Capacity: 100 pers

4 ***Domaine de La Maison Carrée***
Grand-Rue 33
Tél. +41 (0)32 731 21 06
info@lamaisoncarree.ch
www.lamaisoncarree.ch

mèmoire des vins suisses

demeter

Sa 09:00-12:00
ou sur demande / oder auf Anfrage / or on request
Capacité / Kapazität / Capacity: 10-12 pers.

5 ***Station viticole cantonale - Encavage de l'État***
Rue des Fontenettes 37
Tél. +41 (0)32 889 37 04
station.viticole@ne.ch

lu-ve / Mo-Fr 08:00-12:00 / 13:30-17:00
Capacité / Kapazität / Capacity: 20 pers.

6 ***Domaine BOUVET-JABLOIR***
Rue des Fontenettes 2
Tél. +41 (0)32 731 22 39
info@bouvet-jabloir.ch
www.bouvet-jabloir.ch

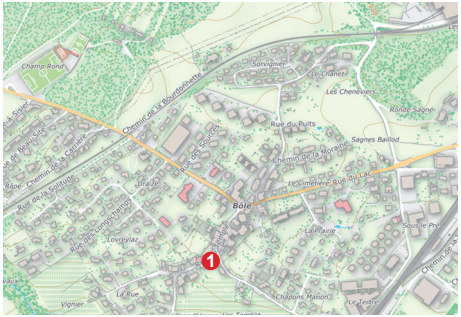
Ve / Fr 17:00-19:30
Sa 10:00-12:00
Ou sur demande / Oder auf Anfrage / Or on request
Capacité / Kapazität / Capacity: 10-15 pers.

7 ***Cave et Distillerie de la Ruelle - Domaine Beyeler***
Grand-Rue 42
Tél. +41 (0)32 731 22 52
Tél. +41 (0)79 555 85 68
info@domainebeyeler.ch
www.domainebeyeler.ch

BIOSUISSE

Sa 10:00-12:00
ou sur demande / oder auf Anfrage / or on request
Capacité / Kapazität / Capacity: 20 pers.

Bôle



1 ***Le Bôle d'Or®***
Rue du Temple 23
Tél. +41 (0)32 842 55 88
leboledor@net2000.ch
www.boledor.ch

Sa *10:00-12:00*
ou sur demande / oder auf Anfrage / or on request
Capacité / Kapazität / Capacity: 20 pers.

Colombier

1 ***Domaine des Mûriers***
Rue des Mûriers 1
Tél. +41 (0)32 841 22 41
contact@domainedesmuriers.ch
www.domainedesmuriers.ch

sur demande / auf Anfrage / on request

2 ***Domaine de Vaudijon***
Notre-Dame 30
Tél. +41 (0)79 535 75 41
all@vaudijon.com
www.vaudijon.com

lu-ve / Mo-Fr *09:00-17:00*
Sa *09:00-13:00*
ou sur demande / oder auf Anfrage / or on request

3 *Domaine de Chambleau*
Tél. +41(0)32 731 16 66
info@chambleau.ch
www.chambleau.ch

mèmoire des vins suisses

BIOSUISSE

lu-je / Mo-Do / Mo-Th 08:00-12:00 / 13:15-17:00
ve / Fr 08:00-12:00 / 13:15-19:30
Sa 09:00-13:00
ou sur demande / oder auf Anfrage / or on request
Capacité / Kapazität / Capacity:
120 pers à la cave, 400 personnes au jardin / 120 Pers. im Keller, 400 Pers. im Garten / 120 pers. in the cellar, 400 pers. in the garden.

Cormondrèche

1 *Domaine des Lerins*
Grand-Rue 58
Thomas Perret +41 (0)79 269 17 38
Odile Perret +41 (0)77 495 44 40
leslerins@bluewin.ch
www.leslerins.ch

BIOSUISSE

Sa dès / ab / from 10:00
ou sur demande / oder auf Anfrage / or on request
Capacité / Kapazität / Capacity: 20 pers.

2 *Caves du Prieuré de Cormondrèche*
Grand-Rue 25-27
Tél. +41 (0)32 731 53 63
info@prieure.ch
www.prieure.ch

lu-ve / Mo-Fr / Mo-Fr 08:00-12:00 / 14:00-18:00
Sa 09:00-12:00
ou sur demande / oder auf Anfrage / or on request
Capacité / Kapazität / Capacity: 30 pers. dans la salle, 100-120 dans les caves, 100-120 dans les jardins / 30 Pers. im Saal, 100-120 in den Kellern, 100-120 in den Gärten / 30 pers. in the meeting room, 100-120 in the cellars, 100-120 in the gardens.

Neuchâtel - Peseux Môtiers

Neuchâtel

1 ***Caves de la Ville de Neuchâtel***
Avenue DuPeyrou 5
Tél. +41 (0)32 717 76 95
caves.villeneuchatel@ne.ch
www.cavesdelaville.ch

Ma, je-ve / Di, Do-Fr / Tu, Th-Fr *08:00-12:00 / 13:30-17:00*
Sa (2ème mois / 2. Monat / 2nd month) *10:00-13:30*
ou sur demande / oder auf Anfrage / or on request
Capacité / Kapazität / Capacity: 50-70 pers.

2 ***Sandoz & Cie Vins***
Rue de la Dîme 98
T. +41 (0)32 753 45 63
T. +41 (0)79 249 98 36
sandozvins@bluewin.ch
www.sandoz-vins.ch

ve / Fr *16:30-18:30*
Sa *09:30-12:00*
ou sur demande / oder auf Anfrage / or on request
Capacité / Kapazität / Capacity: 25 pers.

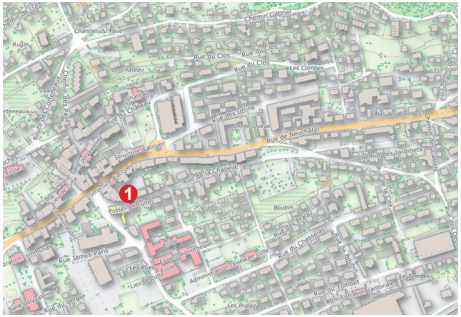
3 ***Le Baron Noir, Nicolas de Pury***
Rue Louis-d'Orléans 21
T. +41 (0)32 724 24 03
T. +41 (0)79 637 63 37
nicolas.depury@gmail.com
www.baron-noir.ch

Ouverture sur demande / Öffnung auf Anfrage / Opening on request

4 ***Lavanchy Vins***
Rue de la Dîme 48
T. +41 (0)32 753 68 89
info@lavanchy-vins.ch
www.lavanchy-vins.ch

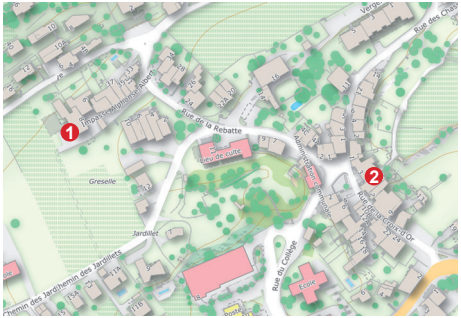
ve / Fr *15:00-18:00*
Sa *10:00-12:00*
ou sur demande / oder auf Anfrage / or on request
Capacité / Kapazität / Capacity: 15 pers.

Peseux


Rue du Clos
Les Combes
Rue de Neuchâtel
Rue Jean-Labran
Rue du Bied
Rue du Chanet
Rue du Pré-Landyse
Rue du Bied-Gris
Rue du Vieux-Chemin
Rue du Bied-Rond
Rue du Bied-Noir
Rue du Bied-Blanc
Rue du Bied-Jaune
Rue du Bied-Vert
Rue du Bied-Bleu
Rue du Bied-Rouge
Rue du Bied-Orange
Rue du Bied-Violet
Rue du Bied-Brun
Rue du Bied-Gris

Hauterive - Saint-Blaise

Hauterive



1 ***Cave Alain Gerber***
Impasse Alphonse-Albert 8
T. +41 (0)32 753 27 53
info@gerber-vins.ch
www.gerber-vins.ch

ve / Fr *16:00-18:30*
Sa *09:30-11:30*
ou sur demande / oder auf Anfrage / or on request
Capacité / Kapazität / Capacity: 20 pers.

2 ***Cave Bio - Christian Rossel***
Chemin des Carrières 1
T. +41 (0)32 753 36 36
christian.rossel@bluewin.ch

lu-ve / Mo-Fr *08:00-12:00 / 16:00-18:00*
ou sur demande / oder auf Anfrage / or on request
Capacité / Kapazität / Capacity: 40 pers.

Saint-Blaise

1 *Dimitri Engel Vins*
Rue Daniel-Dardel 17
T. +41 (0)32 753 29 46
T. +41 (0)79 216 97 37
dimitri.engel@bluewin.ch
www.engel-vins.ch

ve / Fr	*17:00-18:30*
Sa	*10:30-12:00*

ou sur demande / oder auf Anfrage / or on request
Capacité / Kapazität / Capacity: 70 pers.

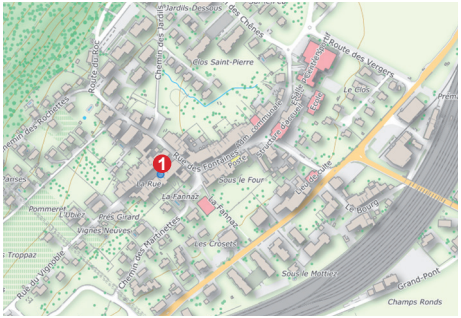
2 *Domaine Saint-Sébaste*
Rue Daniel-Dardel 11
T. +41 (0)32 753 14 23
info@kuntzer.ch
www.kuntzer.ch

lu-ve / Mo-Fr / Mo-Fr	*09:00-12:00 / 13:30-18:00*
Sa	*10:00-12:00 (viste de cave sur rendez-vous, min 12 pers.)*

Capacité / Kapazität / Capacity: 15 pers. assises ou 60 debout
15 Pers. sitzend oder 60 stehend / 15 pers. sitting or 60 standing.

Cornaux - Le Landeron
Cressier

Cornaux



1 ***Domaine Divernois - Cru de Cornaux***
Rue du Vignoble 7
Tél. +41 (0)32 757 21 91
Tél. +41 (0)79 382 02 45
crudecornaux@bluewin.ch
www.crudecornaux.ch

ve / Fr	*17:00-19:00*
Sa	*10:00-12:00*

ou sur demande / oder auf Anfrage / or on request
Capacité / Kapazität / Capacity: 25-30 pers.

Le Landeron

1 ***Les 2 Belles Rives - Cave et distillerie du Bourg***
Ville 45 (vieille ville)
Tél. +41 (0)32 751 51 67
Tél. +41 (0)79 677 67 30
anchri@les2bellesrives.ch
www.les2bellesrives.ch

Ouverture sur demande / Öffnung auf Anfrage / Opening on request
Capacité / Kapazität / Capacity: 50 pers.

2 ***Domaine de Soleure***
Russie 8
Tél. +41 (0)32 751 46 01
landeron@domaine-de-soleure.ch
www.domaine-de-soleure.ch

Ouverture sur demande / Öffnung auf Anfrage / Opening on request
Capacité / Kapazität / Capacity: 20 pers.

3 ***Domaine Angelrath Jean-Claude Angelrath***
Rue de la Gare 20
Tél. +41 (0)32 535 07 11
Tél. +41 (0)79 214 25 20
cave@angelrath.ch
www.angelrath.ch

Ve / Fr 16:30-18:00
Sa 10:00-12:00
ou sur demande / oder auf Anfrage / or on request
Capacité / Kapazität / Capacity:
100 pers. à la cave, 40 pers. au carnotzet / 100 Pers. im Keller, 40 im Carnotzet / 100 pers. in the cellar, 40 pers. in the Carnotzet.

4 ***Ritter Cochand Chantal***
Rue de Soleure 4
+41 (0)32 751 48 73
info@vinsrittercochand.ch
www.vinsrittercochand.ch

Sa 09:00-12:00 (fermé week-end feriés)
ou sur demande / oder auf Anfrage / or on request
Capacité / Kapazität / Capacity: 15 pers.

5 ***Maison Muster***
Chemin des Côtes 11
+41 (0)79 704 84 80
info@maison-muster.ch
www.maison-muster.ch

Ouverture sur demande / Öffnung auf Anfrage / Opening on request

Cressier

1 ***Cave des Saint-Martin***
Rue des Saint-Martin 18
Tél. +41 (0)32 835 19 92
www.cavesaintmartin.ch

Sur demande / auf Anfrage / on request
Capacité / Kapazität / Capacity: 50 pers.

2 ***Caveau des vins de l'Entre-deux-Lacs***
Rue Vallier 1
Tél. +41 (0)79 669 48 54
contact@caveaudesvins.ch
jacot.claude@bluewin.ch
www.caveaudesvins.ch

Ouvert du 3 janvier au 23 décembre / Geöffnet vom 3. Januar bis 23. Dezember / Open from 3 January to 23 December

ve / Fr	*17:00-19:30*
Sa	*11:00-12:30 / 17:00-19:00*

Capacité / Kapazität / Capacity: 110 pers.

3 ***Descombes Frères Encavage***
Rue du Château 18
Tél. +41 (0)79 646 30 55
descombes.freres@bluewin.ch
www.descombesfreres.ch

Ouverture sur demande / Öffnung auf Anfrage / Opening on request
Capacité / Kapazität / Capacity: 20-25 pers.

4 ***Domaine Grisoni***
Rue Molondin 2
Tél. +41 (0)32 757 12 36
info@grisoni-vins.ch
www.grisoni-vins.ch

Ma + me / Di + Mi / Tu+We 09:00-12:00
Je + ve / Do + Fr / Th+Fr 09:00-12:00 / 14:00-17:30
Sa 09:00-12:00
ou sur demande / oder auf Anfrage / or on request
Capacité / Kapazität / Capacity: 30 pers

5 ***Grillette, Domaine de Cressier, Les Horlogers du Vin***
Rue Molondin 2
Tél. +41 (0)32 758 85 29
info@grillette.ch
www.grillette.ch

Ma + me / Di + Mi / Tu+We 09:00-12:00
Je + ve / Do + Fr / Th+Fr 09:00-12:00 / 14:00-17:30
Sa 09:00-12:00
ou sur demande / oder auf Anfrage / or on request
Capacité / Kapazität / Capacity: 30 pers

6 ***Domaine Hôpital Pourtalès***
Route de Troub 17
Tél. +41 (0)32 757 26 49
info@domainepourtales.ch
www.domainepourtales.ch

lu + je / Mo + Do / Mo + Th 08:00-12:00 / 13:30-17:00
Sa 10:00-12:00 (dernier du mois / letzte des Monats / last of the month)

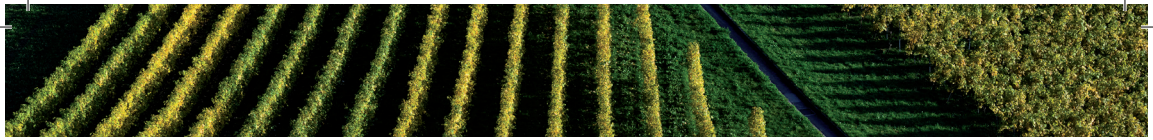
ou sur demande / oder auf Anfrage / or on request
Capacité / Kapazität / Capacity: 25-30 pers.

7 ***Cave des Lauriers, Jungo & Fellmann***
Rue du Château 6
Tél. +41 (0)32 757 11 62
info@75cl.ch
www.75cl.ch

Sa 10:00-12:00
ou sur demande / oder auf Anfrage / or on request
Capacité / Kapazität / Capacity: 100 pers.
jusqu'à 250 pers. sur demande / bis 250 Pers. auf Anfrage / until 250 pers. on request

8 ***Valentin, Domaine Ruedin***
Route de Troub 4
Tél. +41 (0)32 757 11 51
info@ruedinvins.ch
www.ruedinvins.ch

Sur demande / auf Anfrage / on request



Nos ambassadeurs

Unsere Botschafter

Our ambassadors

Neuchâtel Non Filtré

Pour l'amateur, tout comme pour le connaisseur, le Neuchâtel Non Filtré se caractérise d'abord par sa folle fraîcheur et sa rondeur soyeuse, en ambassadeur du printemps.

Ce vin typiquement neuchâtelois est élaboré à base de Chasselas. Sa fermentation est complètement achevée lorsqu'au début du mois de janvier, il est mis en bouteille sans filtration finale. Le Neuchâtel Non Filtré étant le premier vin de l'année, il représente, pour le connaisseur impatient, le reflet du millésime qui vient d'être récolté.

Sa fraîcheur au nez floral et aux arômes d'exotisme allant des agrumes et parfois jusqu'à l'ananas, déconcerte les papilles dont la référence au Chasselas se situe sur d'autres notes. Les lies fines, présentes dans le vin, lui apportent une merveilleuse sensation de fraîcheur. Détrompez-vous ! Le Neuchâtel Non Filtré issu de ce cépage en apparence facile, mais au fond très subtil, se révèle très personnalisé. Son terroir d'Est ou d'Ouest et le travail de son vigneron l'imprègnent de leurs caractères uniques.

Les amateurs et connaisseurs apprécieront à l'apéritif, avec un poisson du lac fumé en entrée ou des fromages frais et mi-durs, et, pour ceux qui préfèrent l'originalité, ils iront jusqu'à l'accompagner de mets plus exotiques.

Der Neuenburger Non Filtré – Vorbote des Frühjahrs – fällt sowohl dem Einsteiger als auch dem avisierten Weinkenner in erster Linie aufgrund seiner unbändigen Frische und seiner Ausgewogenheit auf.

Dieser typische Neuenburger Wein ist eine vinifizierte Cuvée aus der Rebsorte Chasselas. Wenn er Anfang Januar ohne Endfilterung in Flaschen abgefüllt wird, ist der Gärungsprozess vollständig abgeschlossen. Der Neuenburger Non Filtré – erster Schweizer Wein des Jahres – ist für den ungeduldigen Weinliebhaber ein Vorgeschmack auf den neuen Jahrgang, dessen Lese erst kürzlich abgeschlossen wurde.

Seine blumige Frische in der Nase und seine exotischen Aromen, die die gesamte Bandbreite der Zitrusfrüchte und teilweise sogar Ananasnoten umfassen, verwirren den Gaumen, der Chasselas-Referenzen in anderen Noten suchen muss. Die im Wein präsenten feinen Hefepartikel verleihen ihm ein einmaliges Frischegefühl. Aber lassen sie sich nicht täuschen!

Der Neuenburger Non Filtré, entstanden aus dieser unkomplizierten, im Grunde jedoch subtilen Rebe, hat einen ausgesprochen individuellen Charakter. Die Vielfältigkeit der Region, welche sich von Osten nach Westen erstreckt, und die Hand des Winzers prägen seine Einmaligkeit.

Der Neuenburger Non Filtré kündigt das Frühjahr noch vor dem Kalender an. Aber das ist unwichtig – es handelt sich um einen fertigen, ausgereiften Wein! Amateure und Weinprofis schätzen ihn als Aperitif, als Vorspeise zu geräuchertem Fisch aus dem See, oder zu Frisch- und Halbweichkäse. Alle nach Originalität Strebenden, werden ihn sogar zu exotischeren Gerichten servieren.

Wie es die Tradition verlangt, findet die Premiere des Neuenburger Non Filtré am 3. Mittwoch im Monat Januar statt. Zu diesem Anlass stellen die Weinkellereien ihren Wein im Rahmen von zwei offiziellen und öffentlichen Degustationen vor. Finden Sie die Bilder der Degustation die im Hôtel-de-Ville von Neuenburg statt fand, die sich auf grossen Andrang erfreute.

Besagte Crus können Sie direkt bei den Neuenburger Winzer entdecken – oder wiederentdecken. Sie werden ihnen aber auch bei Ihren kulinarischen oder bacchantischen Eskapaden in Restaurants, Weinbars oder Vinotheken begegnen.

Neuchâtel Non Filtré - For enthusiasts and connoisseurs alike, Neuchâtel Non Filtré initially offers up huge freshness and silky roundness, like an ambassador for spring.

This typical Neuchâtel wine is made from Chasselas. Its fermentation process is over by the beginning of January, and it is bottled without a final filtration. Neuchâtel Non Filtré is the first wine of the year, so for impatient connoisseurs it offers a glimpse of the vintage that has just been harvested.

The freshness of its floral nose and its exotic aromas ranging from citrus right through to pineapple confound the taste buds, with Chasselas coming through in other notes. The fine lees present in the wine give it a wonderful feeling of freshness. If you think Neuchâtel Non Filtré made from this grape variety is a simple wine, think again! It is very subtle at heart with a very personal form of expression.

Its east-to-west terroir and the work of its winemakers give it unique characteristics.

Enthusiasts and connoisseurs alike will enjoy it as an aperitif, with smoked freshwater fish as a starter, or with fresh and semi-hard cheese, whilst fans of something different could pair it with more exotic dishes.

Neuchâtel Oeil de Perdrix

Cet emblématique vin rosé provient historiquement de la région, raison pour laquelle le Neuchâtel Œil de Perdrix est considéré par les connaisseurs comme «L'Original».

Issu de Pinot Noir peu cuvé, l'Œil de Perdrix évolue à Neuchâtel dans son pays d'origine. Les vignerons sont fiers de leur «Œil» dont les premières traces d'existence remontent en 1861 lorsque Louis Bovet, propriétaire encaveur à Areuse, fit imprimer une étiquette portant la mention «Œil de Perdrix».

C'est seulement dans les années d'après-guerre que l'Œil de Perdrix gagne en notoriété et s'exporte en dehors du Canton. Si l'on trouve des rosés du même nom dans d'autres régions, c'est que les vignerons de Neuchâtel n'ont pas protégé le nom, ce terme étant devenu générique dans le vocabulaire vinicole.

Der aus der Rebsorte Pinot Noir durch eine kurze Maischegärung gewonnene Œil-de-Perdrix ist ein echter Neuenburger. Die Winzer sind stolz auf ihr « Auge » – œil de perdrix bedeutet auf Deutsch nämlich Rebhuhnauge – dessen erste Belege für seine Existenz ins 19. Jahrhundert zurückreichen. Dieser emblematische Rosé-Wein hat seinen historischen Ursprung in der Region, weshalb der Neuenburger Œil-de-Perdrix von den Kennern als « Das Original » angesehen wird.

Die ersten Zeugnisse für die Existenz des Œil-de-Perdrix im Kanton Neuenburg gehen auf das Jahr 1861 zurück. Louis Bovet, Selbsteinkellerer aus Areuse, liess eine Etikette mit der Bezeichnung «Œil de Perdrix» drucken. Man weiss nicht, ob es sich um die älteste oder die erste handelt, aber sie ist ein Beweis für die lange Tradition, auf die der Neuenburger Œil-de-Perdrix zurückgeht. Erst in den Nachkriegsjahren gewann der Œil-de-Perdrix an Notorität und überschritt die Kantonsgrenzen. Wenn man gleichnamige Rosé-Weine auch in anderen Regionen findet liegt das daran, dass die Neuenburger Winzer nicht daran gedacht haben, den Namen zu schützen. So ist Œil-de-Perdrix im Weinvokabular zu einem Oberbegriff geworden.

This iconic rosé wine historically hails from this region, which is why connoisseurs view Neuchâtel Œil de Perdrix as the "original".

Made from Pinot Noir that only spends a very short time on the skins, Œil de Perdrix emerged in Neuchâtel in its native country. Winemakers are proud of their "Œil", the earliest references to which date back to the 19th century.

The existence of Œil de Perdrix in the canton of Neuchâtel can be traced back to 1861: Louis Bovet, an estate owner and winemaker in Areuse, printed a label featuring the phrase "Œil de Perdrix". We do not know if this is the earliest reference, but it bears witness to Neuchâtel Œil de Perdrix's long tradition. Œil de Perdrix only began to boost its reputation and be exported outside of the canton in the years after the war. Although rosés by the same name can be found in other regions, this is because Neuchâtel's winemakers did not trademark the phrase and it is now used as a generic winemaking term.

Neuchâtel Pinot Noir

Le Pinot Noir, implanté depuis plus d'un millénaire dans la région de Neuchâtel, est indigène de cette région et de la partie nord-est de la France, entre la Bourgogne et l'Alsace. Dans le courant du 19e et du 20e siècle, il a été également exporté vers les vignobles des Etats-Unis et d'Australie.

Avec ses sols caillouteux et calcaires, le Littoral neuchâtelois offre à ce noble cépage une terre de prédilection. Il s'étend actuellement sur 304 hectares, soit un peu plus de la moitié du vignoble neuchâtelois.

Dans le canton de Neuchâtel, les encaveurs veillent à la grande qualité de leur Pinot Noir, en contrôlant soigneusement les rendements. Le règlement des Appellations d'Origines Contrôlées à Neuchâtel autorise la production de maximum 800 grammes de Pinot Noir par m2, soit le rendement le plus faible de Suisse.

Les nombreuses médailles remportées par le Pinot Noir de Neuchâtel dans les concours nationaux et internationaux témoignent de leur excellente qualité.

Pinot Noir, der seit über tausend Jahren in der Region von Neuenburg angebaut wird, ist ein Ureinwohner dieser Region und des Nordostens Frankreichs zwischen Burgund und Elsass. Im 19. und 20. Jahrhundert wurde er auch in Weinanbaugebiete der USA und von Australien exportiert.

Mit ihren steinigen und kalkhaltigen Böden bietet die Neuenburger Küste dieser edlen Rebsorte ein Terrain erster Wahl. Sie erstreckt sich derzeit über 304 Hektar, also etwas mehr als die Hälfte des Neuenburger Weinanbaugebiets.

Im Kanton Neuenburg achten die Einkellerer auf die hervorragende Qualität Ihres Pinot Noir, indem sie die Erträge sorgfältig kontrollieren. Das Reglement der Kontrollierten Ursprungsbezeichnung (AOC) des Kantons Neuenburg beschränkt die Produktion auf maximal 800 Gramm Pinot Noir pro m2 – der niedrigste Er-trag in der Schweiz.

Die zahlreichen Medaillen, mit denen der Neuenburger Pinot Noir bei nationalen und internationalen Wettbewerben ausgezeichnet wird, zeugen von seiner hervorragenden Qualität. Dieses Jahr wurden mehrere dieser Weine im berühmten Weinführer «Robert Parker's The Wine Advocat» prämiert, aber auch beim Grossen Preis der Schweizer Weine und beim Mondial des Pinots.

Pinot Noir, which has been growing in Neuchâtel for more than a thousand years, is native to this region and the north-eastern area of France between Burgundy and Alsace. It was also exported to vineyards in the USA and Australia during the 19th and 20th centuries.

With its pebbly and limestone soils, the Neuchâtel coast is the perfect terroir for this noble grape variety. It currently covers 304 hectares, or just over half of Neuchâtel's vineyards. In the canton of Neuchâtel, winemakers ensure high-quality Pinot Noir by carefully controlling yields. The AOC regulations for Neuchâtel allow a maximum of 800 grams of Pinot Noir to be produced per square metre, the lowest yield level in Switzerland.

The numerous medals won by Neuchâtel Pinot Noir in national and international competitions bear witness to its excellent quality.