

Sortie du Cep de Vigne à Neuchâtel du 10 au 12 juin 2022

Voyage organisé par Olivier G et Gaëtan.

Participants Mousy, Gaëtan, Olivier G, Michel, François, Patrick, Olivier B et Alain. Tous présents et en pleine forme.

Véhicule : on retrouve notre bus Mercedes aux couleurs des Retraites

Populaires, déjà testé lors du voyage dans les Grisons. Alain sera chauffeur, relayé par François pour les étapes après dégustation.

Vendredi 10

8h30 **petit-déjeuner : chez Gaëtan à Epalinges**

Café, croissants
et tresse au beurre maison (par Christelle).



10h30 **dégustation : Domaine Bouvet-Jabloir à Auvernier**

Le domaine fait 6 hectares et produit 45'000 bouteilles.

Il est tenu par les 2 frères Colomb, Alexandre (le vigneron) et Dimitri (le commercial), de la 4^{ème} génération.

Nous sommes reçus par Dimitri. Très bon contact et bons échanges avec les cépistes.

Il y a trois gammes de produits : Légende (entrée de gamme), Signature (barrique) et Grands terroirs (les meilleurs).

Au départ, c'est une ancienne tonnellerie. Ils conservent la tradition et la connaissance des fûts de chêne. Les arbres sont soigneusement sélectionnés.

Les vins en barrique sont pour 1/3 en barrique de 1^{ère} année, 1/3 de 2^{ème} année et 1/3 de 3^{ème} année. La barrique neuve « pompe » l'équivalent d'une bouteille par semaine.

Le domaine était composé de 50% de chasselas et 50% de pinot noir à l'époque. Aujourd'hui ils travaillent avec des spécialités qui ont remplacé en partie le chasselas.

Dégustation :

Chasselas	2021	
Œil de Perdrix	2021	100% pinot noir
Chardonnay Signature	2021	1 an de barrique, chauffe moyenne
Chardonnay Grands Terroirs	2019	2 ans de barrique, chauffe blanche (pas de chauffe). Superbe vin.
Pinot noir Signature	2019	1 an de barrique, chauffe moyenne, 900 gr/m ²
Pinot noir Les Tires (Grands Terroirs)	2019	2 ans de barrique, 500 gr/m ²
Gamaret-Pinot noir Signature	2020	1 an de barrique, 70% gamaret, 30% pinot noir
Merlot Grands Terroirs	2019	2 ans de barrique, bénéficie de la chaleur du ballaste des rails CFF



13h00 **Repas : Le Poisson à Auvernier**

Le restaurant est à côté du domaine.

Entrée : chanterelles pour certains et duo de tartare de poissons pour d'autres.

Chasselas	2021	Maison Carrée (2x)
-----------	------	--------------------

Filets de perches du lac de Neuchâtel

Oeil de Perdrix	2021	Maison Carrée
-----------------	------	---------------

Après les cafés, balade au bord du lac.

Petite Arvine La Rodozine	2020	Eddy Rossier à Fully
---------------------------	------	----------------------



Déplacement vers nos « cantonnements » soit l'Hôtel Ibis à la Thielle.
Chambres et hôtel parfaitement adaptés pour les cépistes. On peut mettre nos
bouteilles au frais ... Et il y a même une piscine.

17h30 **dégustation :**
Domaine de Chambleau à Colombier



Vue magnifique sur les vignes et le lac.
 On aperçoit au loin l'Eiger, le Mönch et la Jungfrau.

L'endroit parfait pour une grande réception.
 Le patron Louis-Philippe Burgat nous reçoit.
 Son épouse nous abandonne car elle va à FestiNeuch. Mais une très jolie étudiante reste avec le patron pour faire le service du vin.



Il s'agit d'un domaine de 16 hectares qui produit 90'000 bouteilles. Il est bio depuis 20 ans.

Dégustation :

Œil de Perdrix	2021	
La Sauvageonne	2021	Cépage blanc Solaris issu du croisement de cépages inconnus.
Pinot noir nature	2020	Sans sulfites. Le vin est carafé. Il est fruité, avec une belle acidité et carbonique.
Pinot noir La Gavotte	2019	18 mois de barrique, chauffe légère, 92 chez Parker.
Pinot noir Pur Sang	2018	18 mois de barrique, récolté sur 3 parchets, 3000 bouteilles, 94 chez Parker en 2019 mais tout de même 89.-.
Métissage cuvée Pénélope	2020	Gamaret-Garanoir
L'Audacieux	2020	Divico. Sans sulfites
Chasselas	2020	Non filtré
Chardonnay Le Rosy	2018	18 mois de barrique, vendangé 2 semaines avant la normale, mit en fût avec les peaux, pue le SO2 pendant 1 an puis extraordinaire, ne bougera plus pendant 20/30 ans. Excellent !
Quintessence	2017	Gewürtzraminer, séché sur claies (passerillé). Excellent.

Nous terminons par une eau de vie de Marc qui a fait 10 ans de barrique.



C'est François qui conduit pour la suite.

20h45 **Repas : La Maison du Village
 Saint-Aubin**

Avec les amuses bouches :



Chasselas vieilles vignes	2016	Saint-Sébastien
---------------------------	------	-----------------

Entrée : asperges et glace à la moutarde

Savagnin blanc	2020	Maison Carrée
----------------	------	---------------

Pré-plat : pommes de terre rôties aux herbes, lard blanc, caviar d'aubergines.
Puis plat principal : poire de bœuf, sauce au poivre de Madagascar, légumes et chanterelles

Pinot noir Les Landions	2019	Domaine des Landions (2x)
-------------------------	------	---------------------------

Dessert : tartare de fraises et une assiette de fromage pour le secrétaire-caissier du Cep.

Solaris surmaturé	2017	Domaine de Chambleau
-------------------	------	----------------------

Cafés puis retour à l'Hôtel.

Une petite bière au bar pour Gaëtan et Alain puis dodo à 1h15.

Samedi 11

Déjeuner à 9h00.

Petite parenthèse sur la famille Pahud, Stéphane termine ses 100km de Bienne à 10h après 12 heures de course avec Liliane comme coach à vélo.

10h30 **dégustation : Domaine Saint-Sébastien à Saint-Blaise**

Nous sommes reçus par le patron Jean-Pierre Kuntzer et son épouse. Il est en train de remettre les clés du domaine à sa fille Elodie.

Une surprise attend les cépistes avec la présence de Josette Frésard, députée au Grand Conseil neuchâtelois et présidente de Viteos (les services industriels neuchâtelois). De même que celle de Patrick Fischer de TTC et de sa charmante épouse (copine ?).

Le domaine de 20 hectares est en bio depuis 2012 (certifié Demeter) mais en production intégrée depuis 1973.

Les quotas à Neuchâtel sont de 800 gr/m² et de 900 gr/m² pour le chasselas.

Mais l'an dernier, la nature a fait que c'était plutôt 350 gr au m².

Il est copain (collabore ?) avec Jacques Tatasiore, le gourou du vin à Neuchâtel.



Dégustation :

Chasselas	2020	
Chasselas vieilles vignes	2020	
Chardonnay réserve	2020	12 mois en barrique.
Chardonnay Les Nonnes	2020	12 mois en barrique. Très bon. 250 gr/m ² .
Vin Orange nature	2021	Sauvignon. Sans sulfites.
Pinot gris	2021	
Œil de Perdrix	2021	
Œil de Perdrix	2021	Parcellaire. 6 gr. de sucre résiduel.
Pinot noir	2019	En foudre. Très bon.
Pinot noir réserve	2019	12 mois en barrique. Très bon. 500 gr/m ² .
Pinot noir Clos La Perrière	2019	250 gr/m ² . Excellent.
Chasselas vieilles vignes	2017	Rincette

Très belle dégustation.

Nous sommes un peu en retard pour le restaurant ...

13h30 **Repas : Le Silex à Hauterive**

Chasselas Champréveyres	2021	Alain Gerber à Hauterive
-------------------------	------	--------------------------

Entrée : Ceviche de dorade façon Silex

Chasselas Champréveyres	2020	Alain Gerber à Hauterive (2x)
-------------------------	------	-------------------------------

Palée, poisson du lac de Neuchâtel (cousin de la féra), riz et légumes



Dessert : parfait glacé à l'absinthe.

Cafés puis déplacement à Môtiers pour visiter le musée de l'Absinthe.

Or c'est le week-end de la fête annuelle de l'absinthe !

On prend un abonnement pour déguster 6 absinthes différents dans les différents stands de la ville. On visite aussi le musée bien entendu.

On teste les blanches et aussi les vertes (plus amères).

Avec des degrés allant jusqu'à 77° !

Et on profite d'un concert en plein air avec musique de notre jeunesse ...



Retour à l'hôtel et douche avant le repas de gala.

20h00

Repas : La Maison du Prussien Neuchâtel



Restaurant gastronomique.
Magnifique endroit. Même si le jardin est très beau, on privilégie le confort de manger à l'intérieur. On avait raison vu la température et parce que l'on mange dans une véranda faite par l'entreprise de Michel.



Notre serveur est un garçon formidable, apprenti du restaurant, qui se destine ensuite à l'école hôtelière. Nul doute qu'il ira loin.

Grâce à la générosité de François qui fait don au Cep du remboursement qu'il a perçu pour le Guillon, on va pouvoir se faire plaisir. Menu découverte.



Chasselas Les Chaux	2020	Domaine Ruedin à Cressier, 1 ^{er} millésime fait par Jacques Tatasciore à la suite de son rachat du domaine.
Chardonnay Les Nonnes	2019	Domaine Saint-Sébastien
Pinot gris	2018	Sandoz & Cie, Neuchâtel, étonnante couleur rosée.
Pinot noir barrique	2019	Sandoz & Cie, Neuchâtel (2x)
Pinot noir réserve	2019	12 mois en barrique. Très bon. 500 gr/m ² .
Chasselas Les Maladières	2020	Domaine Ruedin à Cressier, 1 ^{er} millésime fait par Jacques Tatasciore à la suite de son rachat du domaine.
Cabernet franc Les Palins	2018	Domaine Grillette à Cressier. Vin passerillé. Exceptionnel et rare.



Cafés puis retour à l'Hôtel.

Une petite bière au bar (mais après négociations avec un barman récalcitrant ...) pour Gaëtan et Alain puis dodo à 1h30.

Dimanche 12

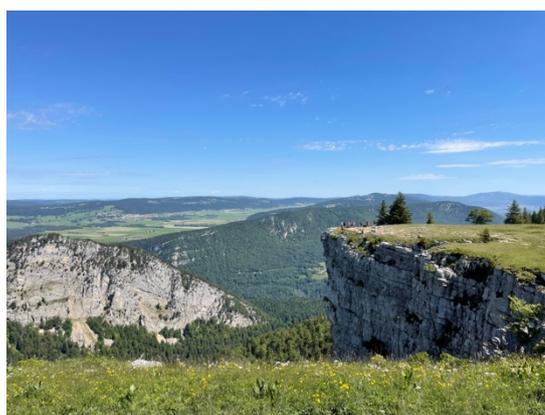
Déjeuner à 9h.

Olivier a réglé les chambres pour tout le groupe.

Puis départ et montée au Creux-du-Van.

Nous parquons le bus devant le restaurant d'alpage La Grand-Vy.

30 minutes de marche et une vue à couper le souffle.



Les cépistes ont dans le sac à dos de quoi faire un apéro sous l'arbre.
Il fait grand beau.

Dézaley Les Embleyres	2018	Domaine La Chenalettaz, Jean-François Chevalley.
Petite Arvine	2019	Frédéric Zufferey à Chippis

Mousy ouvre une 3^{ème} bouteille « parce qu'on veut pas la ramener ».
C'était l'absinthe achetée à Môtiers ... On la trouvait bien claire ...

13h00 **Repas : La Grand-Vy**

Heureusement à l'ombre.

Service sympa mais repas rustique.

Et les vins assez moyens selon un cépiste ...

Olivier : je ne peux pas boire ça (il parle du chasselas). Je préfère encore du rosé. C'est peu dire !

Pour certains le jambonneau avec gratin et légumes.

Pour d'autres la saucisse à rôtir, gratin et légumes.

Chasselas	2021	Cave La Béroche
Œil de Perdrix	2020	Cave La Béroche
Pinot noir Excellence	2020	En barrique. Cave Nicolet à Bevaix

Desserts : sorbets ou tarte à la poire.

Chaque cépiste paie sa part en liquide (cartes pas acceptées)



Et retour à Epalinges.

Gaëtan a organisé une petite agape sur sa terrasse.
Les dames sont conviées à se joindre à nous.

Festival de malkoffs.



Château Rochefort	2021	Ville de Lausanne
Burignon	2020	Ville de Lausanne (2x)
Chardonne Le Fin de la Pierraz	2019	Élevé sur lies. Jean-Paul Forestier
Fendant Promesse d'amitié	2018	Cave des Promesses (2x)
Le Satyre, gamay	2020	Noémie Graf à Begnins
Le Satyre, pinot noir	2019	Noémie Graf à Begnins

Desserts apportés par Danielle Favre.

Clin d'œil à Susanne :

Muscat de Beaumes de Venise	2004	Château Saint Sauveur
-----------------------------	------	-----------------------

Merci Gaëtan et Olivier pour cette magnifique organisation

64 bouteilles au compteur dans env. 58 crus différents.

