

# Un vin trouble

## AUX ARÔMES SINGULIERS

◆ **Neuchâtel** Encore anecdotique il y a quelques années, le chasselas non filtré acquiert doucement mais sûrement ses lettres de noblesse. — SOPHIE DÜRRENMATT

### SECOUER LA BOUTEILLE

Le vin non filtré bouleverse les codes dans le domaine du vin. «Cela paraît incroyable, mais avant d'ouvrir une bouteille de non filtré, il faut la remuer. Je ne parle pas de la «shaker» comme un cocktail, mais de la secouer délicatement. Pourquoi? Pour que le vin s'exprime, il faut remettre les lies en suspension – et ne pas les laisser au fond de la bouteille – car c'est grâce à elles que tout se joue en bouche.»

Photo: Nicolas de neve

Il est des produits surprenants pour lesquels une approche explicative est nécessaire afin d'en comprendre l'unicité, la typicité et l'excellence. Le chasselas neuchâtelois non filtré est de ceux-là. Un véritable ambassadeur du printemps dont le coup d'envoi des ventes est toujours donné le troisième mercredi du mois de janvier; autrement dit demain. Mais alors qu'est-ce qui peut bien faire courir les amateurs de ce vin singulier dans l'univers viticole? «Ses arômes sont uniques, sourit Jean-Michel de Montmollin. Neuchâtel possède un terroir particulièrement propice au non filtré. Les saveurs qui se dégagent de ces vins sont exotiques. On parle de pamplemousse, de citron vert, de banane, de mangue. Cela va dépendre des années de culture et des assemblages de chasselas en fonction des parcelles.»

### Un vin qui doit être expliqué

En tout, une trentaine d'encaveurs propose un vin non filtré, soit 10% de la

totalité du chasselas neuchâtelois. «C'est un peu plus pour notre vignoble, environ 20%. La raison? Mon fils et moi-même croyons beaucoup en ce vin qui, il faut l'admettre, déploie plus d'arômes qu'un vin classique.» Or, selon les chiffres 2013 de l'Office des vins et des produits du terroir (OVPT) du canton de Neuchâtel, 75% de la production de vin non filtré est commercialisée dans le canton, contre 25% hors canton. «Il existe un travail colossal à effectuer et une éducation viticole à mettre en place auprès des consommateurs pour faire connaître la particularité de ce produit, souligne Jean-Michel de Montmollin. Les gens n'ont pas l'habitude de boire un vin trouble. C'est donc aussi notre rôle en tant que producteur de prendre le temps d'expliquer.» Avec ses 10 à 11 degrés d'alcool, le chasselas non filtré est un vin relativement léger. «Pour celles et ceux qui ne le connaissent pas, je conseille de le goûter au moins une fois. Ils seront surpris des notes qui en découlent en bouche.» ◆



Le chasselas non filtré exprime en bouche des notes d'agrumes et de fruits exotiques.