

## AUVERNIER

# Le Domaine de Montmollin assure la relève

**L'évolution du domaine viticole familial d'Auvernier se dessine avec la passation progressive du témoin, de la troisième à la quatrième génération, dans le respect des traditions.**

«Chez nous, la qualité prend toujours le pas sur la quantité, affirme Jean-Michel de Montmollin, patron du Domaine. Nous produisons des vins de terroir qui sont le résultat d'une vinification respectueuse de l'environnement et d'une technologie de pointe, à la vigne comme à la cave. J'ai constaté une évolution dans les goûts du consommateur qui privilégie, de nos jours, des vins plus ronds, plus amples et veloutés que précédemment». Cette recherche de la qualité se concrétise par les médailles que le Domaine reçoit régulièrement pour ses crus.

## Bientôt la cinquième génération

C'est en 1937 que le Domaine a été fondé par Ernest et Etienne de Montmollin.



*Jean-Michel de Montmollin et ses enfants Rachel et Benoît, la relève et la quatrième génération du Domaine viticole familial, trinquent à un avenir prometteur.*

Photo: Anouk Jaquet

Dès 1982, Pierre et Jean-Michel, les fils d'Etienne, l'ont développé pour en faire un des fleurons viticoles d'Auvernier. En 2011, Jean-Michel est devenu seul maître à bord. Depuis quelque temps, deux de ses quatre enfants l'ont rejoint à la direction de l'entreprise. Rachel a

pris en main la gestion administrative et Benoît tout ce qui a trait à la production et à la vente des vins. Ce dernier, papa d'Hugo âgé de quelques semaines seulement, n'entrevoit pas encore en lui la cinquième génération du Domaine et assure avec conviction «mon fils fera ce qu'il aura envie d'entreprendre, sans que je l'influence». «On verra le moment venu, sourit Jean-Michel, dans une entreprise telle que la nôtre, on est tenté d'inciter ses enfants à reprendre le flambeau, ainsi que ça se passe actuellement avec Rachel et Benoît. Je laisse la nouvelle génération prendre toutes les options pour le futur du Domaine. Ce sont eux qui ont pris la décision de créer l'Alto, le nouveau cru que nous présentons cette année à l'occasion des caves ouvertes de fin d'année».

## La séduction d'un vin

Ce nouveau cru puissant accroche les papilles avec une saveur de fruits rouges, de pruneau et de miel qui rap-

pelle le vin de Porto. «Ce n'est pas fortuit, reconnaît Benoît. A l'occasion d'un voyage en famille à Porto, nous avons été subjugués par l'ampleur de ce vin portugais. Cependant l'Alto n'est en aucun cas un succédané de Porto mais un vin de liqueur bien neuchâtelois, muté à l'eau-de-vie de vin, issu du nouveau cépage Galotta (croisement entre Ancelotta et Gamay), qui a vieilli trois ans en fût de chêne dans nos caves. Il est parfait à l'apéritif mais également avec une entrée, un plateau de fromages ou un dessert.»

A la veille des portes ouvertes du traditionnel marché de Noël d'Auvernier, le Domaine de Montmollin convie chaleureusement chacun à venir découvrir l'Alto ainsi que les autres cépages de la cave. Divers produits du terroir y seront également présentés par des artisans de la région.

*Anouk Jaquet*

[www.domainedemontmollin.ch](http://www.domainedemontmollin.ch)