



LES DÉGUSTATIONS WINE ROSE LA MAISON CARRÉE : VERTICALE DE PINOT NOIR AUVERNIER 2020-2000s

Une soirée automnale dédiée au vignoble suisse et à ses splendides pinot noir qui, mine de rien, se situent à la première place des cépages les plus plantés au pays. Dans une telle diversité de propositions, je me suis permis de porter l'attention sur le secteur neuchâtelois et d'inviter un vigneron émérite et ami, Jean-Denis Perrochet, à la tête de La Maison Carrée à Auvernier.

Au domaine, les principes de la Biodynamie sont appliqués à partir du début de la décennie 2010. Cette rencontre nous permettra d'explorer une série de millésimes avant et après la reconversion.

La Maison Carrée & le terroir d'Auvernier

Le vignoble neuchâtelois s'appuie sur le flanc sud du Jura. Modelé par l'ancien glacier du Rhône, il s'étend le long du lac de Neuchâtel.

Le domaine familial, étalé sur environs 10ha, est réparti entre deux sites distants de 10 km l'un de l'autre: Auvernier à l'ouest de Neuchâtel et Hauterive à l'est.

La nature sédimentaire et morainique de ce site offre à la vigne des sols profonds. Certaines parcelles contiennent de fines particules marneuses qui assurent un approvisionnement hydrique régulier, même en été. Cette structure particulière est favorable à des blancs, tandis que sur d'autres parcelles comme La Pierre, Les Lerins, Les Tires ou Le Montillier, la terre est rougeâtre (fer) et le sous-sol caillouteux. La roche mère calcaire n'est pas loin. Retenant l'eau moins facilement, ce sol se prête à merveille au Pinot Noir.

La sensibilité réservée de Jean-Denis sera chargée par la fatigue des vendanges.

À tous les participants, je vous invite à vous présenter à l'heure, avec beaucoup d'énergie positive et des questions intéressées...et le Chef sera à vous ! :)

On se réjouit énormément de vous accueillir et de goûter au fruit d'une vie d'écoute, d'huile de coude et d'amour, avec Jean-Denis, auteur de telle création !

NOTES SUR LA DÉGUSTATION

Styles de vins proposés: 12 millésimes de pinot noir Auvernier (2020 - début des années 2000s)

Conseils pour profiter au mieux de cette rencontre: Pour ceux ont du mal à attendre la fin de la dégustation (21h15) avant de dîner tous ensemble, je conseille de prévoir un petit grignotage avant de nous rejoindre. Pendant la dégustation on vous tiendra au pain et à l'eau :)

Après la dégustation:

Une agape inspirée du thème de la soirée vous sera proposée à bien plaisir.

Vous êtes priés de notifier d'éventuelles allergies alimentaires au moment de l'inscription.

DÉTAILS & INSCRIPTION

LIEU: Salle communale de St.-Saphorin, Chemin de l'Ancien Collège 1, 1071 St-Saphorin (déplacement en train conseillé)

DATE: le jeudi 12 octobre 2023 entre 18h30 et 21h30

PLACES LIMITÉES A 14

PRIX : 140.- CHF

Inscription auprès de Michele Caimotto, mc@winerose.ch moyennant un virement de CHF 140.- TTC en faveur de Wine Rose Sarl (IBAN: CH89 0483 5115 9971 9100 0) ou Twint au 076 78 90 587

Consulter nos [conditions générales de vente CGV](#)

MICHELE CAIMOTTO

Wine Rose Sarl Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland
+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch