

LA RÉGION & LE DOMAINE

LE DOMAINE	LA MAISON CARRÉE
Gérant(s)	Alexandre & Jean-Denis Perrochet
Fondation	1827
Surface plantée (2023)	10,5 ha
Encépagement	Pinot Noir (50 %) Chasselas (35 %) Chardonnay, Pinot Gris, Savagnin Blanc (15 %)
Terroir d'Auvernier	Le sol sédimentaire et morainique de ce site offre à la vigne un gros volume de terre en profondeur. Sur les parcelles comme La Pierre, Les Gouttes d'Or ou Le Montillier, la terre est rougeâtre (fer) et le sous-sol caillouteux. La roche mère, le calcaire n'est pas loin. Retenant l'eau moins facilement, ce sol se prête à merveille au Pinot Noir.
Altitude	440 - 510m slm
Conversion / Certification biodynamie	2012



TROIS LACS

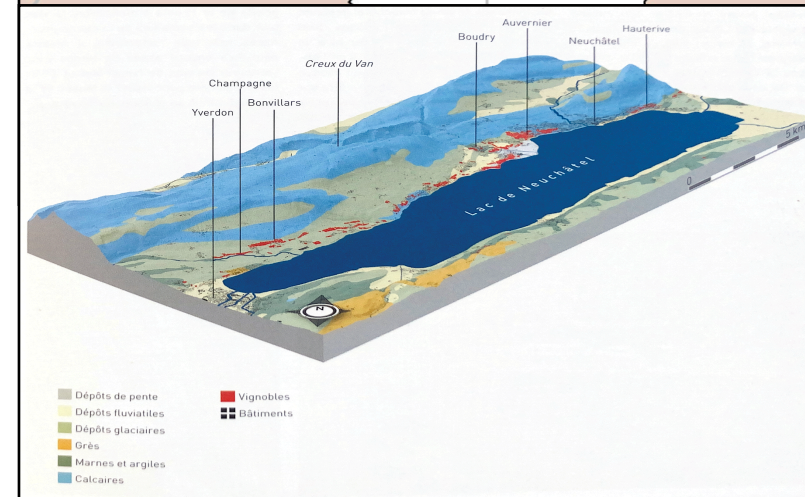
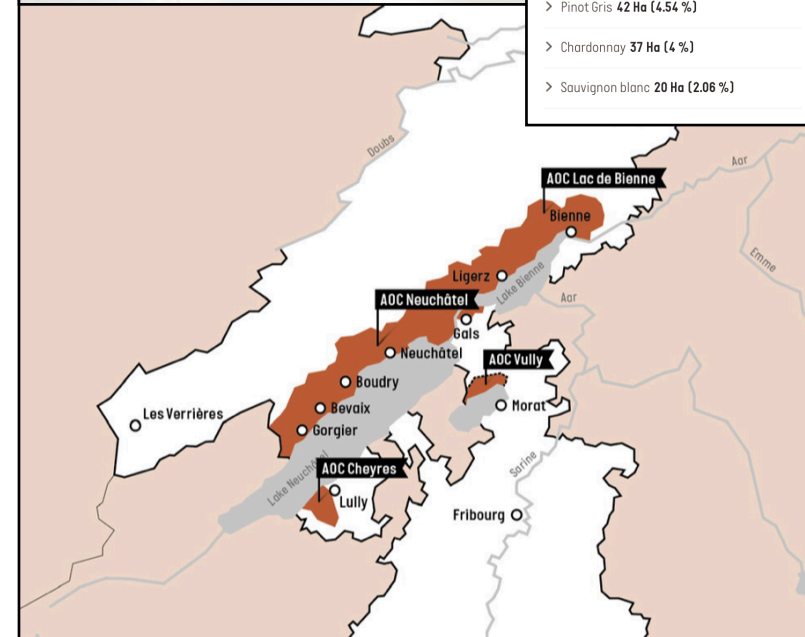
Superficie	946 ha (6% CH)
Producteurs	100+
Cépages	60+

ROUGE

- > Pinot Noir 449 Ha (47.64 %)
- > Gamaret 22 Ha (2.34 %) *
- > Garanoir 15 Ha (1.55 %) *

BLANC

- > Chasselas 280 Ha (29.73 %) *
- > Pinot Gris 42 Ha (4.54 %)
- > Chardonnay 37 Ha (4 %)
- > Sauvignon blanc 20 Ha (2.06 %)



MICHELE CAIMOTTO

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



St.-Saphorin, le 12 octobre 2023

DÉGUSTATIONS WINE ROSE LA MAISON CARRÉE: PINOT NOIR AUVERNIER EN VERTICALE 2002 - 2019 AVEC JEAN-DENIS PERROCHET

AVANT PROPOS

La Famille Perrochet à Auvernier

Il s'agit d'une histoire qui se poursuit depuis deux siècles, notamment avec Jean-Denis représentant la 6eme génération. Alexandre, qui a intégré le domaine en 2015, la 7eme.

Originaires d'Auvernier, les Perrochet vivent d'une activité de polyculture, plus précisément en tant que vigneron paysans, jusqu'à la cessation de l'activité d'élevage de vaches avec le frère du grand père en raison du manque d'un successeur. Depuis, la famille se concentre sur la production viticole en transformant uniquement les raisins de leur production. (0% négoce)

Comprendre le terroir d'Auvernier et ses vins

Le Val de Travers et le glacier du Rhône se rencontrent à Auvernier qui hérite de sols profonds 2-3m à cause de la forte érosion. Les dépôts constituant le sol sont des plus variés, notamment des moraines, marnes, terre rouge, grise, du gravier. Grâce à la proximité du massif jurassien, le site manque rarement d'eau.

Ces facteurs apportent du volume dans les vins issus de ce terroir, notamment le Pinot Noir, avec pour autant peu de finesse au niveau de la structure tannique, donc des vins qui nécessitent du temps pour se faire, contrairement à la sélection parcellaire, le Leirins, reposant sur la roche affleurante, qui confère un tannin plus fin et ciselé.

Notre dégustation sera centrée sur la cuvée Pinot Noir Auvernier, assemblage de plusieurs parcelles sur la commune. Nous commencerons avec le millésime 2002 qui coïncide avec les premières réflexions sur l'application de la biodynamie. Celle-ci sera adoptée graduellement jusqu'à la conversion / certification en 2012.

A tous les présents, ainsi qu'à ceux qui n'ont pas pu nous rejoindre, bonne lecture !

Michele

MICHELE CAIMOTTO

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



LE PROGRAMME DE LA SOIRÉE DÉDIÉE À LA MAISON CARRÉE

LE VERRE D'ACCUEIL

Chardonnay 2020

Robe dorée

Nez sur le fruit à noyau bien mur, la pomme golden, le miel, la poudre de maquillage. Ouverture et générosité.

Bouche à l'attaque crémeuse et large, milieu tendre et chaleureux qui enrobe une graine fine de l'élevage. Finale saline et calcaire.

LA VERTICALE DE PINOT NOIR « AUVERNIER » - SÉRIE 1

Vin n.1 - 2002 en magnum

Année moyenne, de grêle, juillet humide, août chaud a favorisé la concentration, suivi par un septembre froid, vendange mi octobre, fragile mais de bonne qualité.

Robe rubis reflet de grande jeunesse.

Nez sanguin, cuir, fruit rouge frais et séché (fraise écrasée), léger toasté - réducteur, fin, belle concentration.

Bouche crémeuse à l'attaque, dense et enrobée, mais un touché en finesse et soyeux.

Perception acide moyenne à basse, tannin encore ferme au cœur, avec des élégantes notes de végétal fumé. Finale persistante.

Vin n.2 - 2003 en magnum

Chaud, précoce sécheresse, mi avril débourrement, mai humide, été chaut et sec, la fleur déjà passée le 10 juin, toute la vendange rentrée entre 10-22 septembre.

Robe rubis sombre, mat. Elle gagne en brillance avec O2.

Nez sur le pruneau, le fruit cuit, une évidente graine grossière. Il gagne ensuite en fraîcheur, de la fraise apparaît. Selon certains soja, livèche.

Bouche riche, fruit cuit, pruneau, large, au tannin rustique, presque rugueux initialement. Il s'intègre légèrement avec O2.

Vin n.3 - 2006

Année précoce, chaude, floraison sur la deuxième moitié de juin, vendange prévue fin septembre, mais sept. très pluvieux. Les températures oscillent entre 20-30 °c plus 35mm pluie par semaine et pas de vent pour sécher. JD décide de retarder la vendange pour attendre le sec, mais ça a pourri. Le choix fut un cuvage court à température élevée, (sous conseil du père Lafon, suite à l'expérience 1977 et 1984). Vin à faire vite et à chaud. La fraîcheur sous-jacente semble être portée par les premières applications de la biodynamie dans une récolte au delà de la maturité physiologique.

Rubis pâle.

Nez fin, initialement réducteur sur des composés souffrés, salin, sanguin, notes calcaire et de rose fanée.

Bouche déliée, fluide, mais bonne viscosité (le fruit reste ancré à la structure)

Tannin en relief de nature fumé - réglissé à peine collant, acidité haute et fondue. Finale de belle longueur, reminiscences balsamiques.

MICHELE CAIMOTTO

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



SÉRIE 2

Vin n.4 - 2007

Météo grise, sombre, sans soleil !

Robe rubis clair, éclatant.

Nez ferrique, évidente sous maturité, végétal - notes fumées perceptibles, rouille et terre sèche, bois sec.

Bouche à l'attaque tendre, suivie par un milieu tenu par un tannin collant de sous maturité, acidité basse et cachée, finale marquée par tannin poussiéreux et asséchant.

Vin n.5 - 2009

Millésime précoce, marqué par la grêle, chaleur et humidité pendant été, automne sec qui amène à une récolte à pleine maturité.

Robe rubis pâle au reflet orangé.

Nez sur le cuir, la muscade, fruit noir séché et caché derrière l'épice.

Bouche de pure structure, à la trame tannique dense, le fruit est en retrait, l'équilibre manque presque de gourmandise, ce qui aboutit à un vin sérieux, presque austère. Finale crayeuse - calcaire, avec musc et poivre noir.

Vin n.6 - 2010

La vigne évolue confortablement sans manques, ni d'eau ni de soleil.

Robe rubis pâle au reflet orangé.

Nez frais et acidulé sur l'orange sanguine, framboise fraîche, la grenade, ciselée, précis.

Bonne sucrosité du fruit en attaque et milieu de bouche, tannin ferme, tissé, élégant, finale vibrante, de grande pureté.

SÉRIE 3

Vin n.7 - 2011

Année la plus précoce qui démarre le 6 septembre (vs 14 sept en 2003)

Rubis pâle au reflet orangé.

Nez dense, compact, sur le fruit mûr, fraise, presque de la griotte, pivoine, rooibos, laurier, craie, ensuite un registre sur la torrification et le fumé.

Bouche enrobée, gourmande, de grand équilibre et maturité, graine fine parfaitement extraite, tannin encore tonique, nécessaire à soutenir la matière. Finale longue sur l'orange sanguine.

Vin n.8 - 2012

Année compliquée par les fréquentes pluies estivales favorisant le mildiou, puis oïdium, et coulure. La tendance s'améliore sur la fin, avec une vendange de début octobre, encore laborieuses.

Rubis pâle au reflet orangé.

Nez frais, fragile, sur la framboise séchée et la terre cuite, biscuit toasté, notes d'autolyse. Pointe végétale évoquant la marguerite.

Finesse en entrée en bouche, une notable élégance, tannin tendu et en évidence par le manque de chair, souligné par l'acidité tranchante, une maturité sur le rasoir. Finale dure - calcaire, de moyenne longueur.

MICHELE CAIMOTTO

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



Vin n.9 - 2014 en 50cl, échantillon bouchage DIAM

Année compliquée niveau météo et corroborée par l'arrivée de la drosophile Suzuki. Tri minutieux à la récolte.

Robe rubis pâle.

Nez initialement réducteur qui s'ouvre ensuite sur le cranberry, la baie de goji, la framboise séchée, la fraise mi-mûre (JV). Un profil floral, hibiscus, notes ferriques - rouille et de tourbe.

Bouche fine, élancée, tannin centré en relief, à la limite de la maturité.

Acidité proéminente (le tri draconien sauvé de la piqûre acétique) cause la fragile carrure.

SÉRIE 4

Vin n.10 - 2015

Millésime chaud et signé par le beau temps. Le raisin est récolté mûr, dans une fenêtre précoce.

Robe rubis clair.

Nez frais, riche, du raisin gorgé en sucre, grande intensité fruit, encore très jeune et à haut potentiel.

Bouche enrobée, compacte. Toutes les composantes sont intégrées, fondues mais avec une allonge séveuse qui demandera du temps à mûrir.

Finale harmonieuse, haut potentiel.

Vin n.11 - 2016

Vendange tardive - mi octobre, sur un cycle végétatif pas simple, mais la fin de saison décalée était porteuse pour la qualité, parfaite maturité phénolique avec récolte abondante.

Robe rubis pâle.

Nez gourmand, fin, viandé (agneau grillé), fruit pur, dense, élégant et élancé, sans lourdeur,...

Bouche gourmande, concentration, tannin détendu, mûr, tapissant et complet.

Totale harmonie du fruit frais, coulis de framboise et structure.

Vin n.12 - 2017

Année sèche, avec juillet tendu à cause de la carence hydrique.

Rubis pâle.

Nez frais sur le macis, orange sanguine, grenade, goji, ferrique, tout en filigrane.

Bouche harmonieuse, pleine dans la finesse, malgré le tannin fibreux, notes de sucre brun derrière le fruit. Chaleureux et confortant en finale, vin en devenir.

MICHELE CAIMOTTO

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



LE REPAS QUI A ACCOMPAGNÉ

Soupe de betterave, pommes de terre et éperviers
Quenelle de chèvre à la ciboulette du jardin

Pinot Noir « Auvernier » 2019 en magnum

Robe rubis brillant, soutenu

Nez floral, fraise, épice douce, envoûtant et multifacété. Grande pureté et plénitude, sans pour autant perdre en tension et élégance.

Bouche pure qui pinotte, tout en gourmandise, précise et aérienne.

Finale de grande harmonie et longueur...un régal !



MICHELE CAIMOTTO

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



CONCLUSIONS & REMERCIEMENTS

Une dégustation verticale sur une cuvée est un exercice très spécifique qui permet non seulement de comprendre le potentiel de vieillissement d'une cuvée ou l'évolution d'un domaine dans une période de temps donnée.

C'est une opportunité de comprendre un lieu et une philosophie de travail à travers la diversité de chaque millésime et les aléas climatiques.

Cette rencontre nous a mis face à une évidence: la consistance du terroir d'Auvernier au fil du temps.

Un équilibre poids-puissance qui ne néglige jamais la structure, indépendamment du millésime.

Qu'il s'agisse d'une extraction moins appuyée dans les années froides ou compliquées vs des récoltes à pleine maturité, le tanin d'Auvernier reste mordant dans la jeunesse et soutient le vin pendant une décennie, voir bien plus !

Le réchauffement climatique a apporté plus de chair sans jamais affaiblir la force du « genius loci ».

Les derniers millésimes ont montré ce changement tout en bénéficiant du relief acide et salin gagnés avec l'adaptation du travail à la vigne.

L'équilibre entre élégance et puissance est bien là et peut-être comme jamais auparavant !

À cet égard nous pouvons témoigner de l'impact de la conversion à la biodynamie dans l'équilibre des vins face au changement climatique.

Jean-Denis mentionnait qu'au début de son parcours il fallait s'équiper d'outils pour chauffer...une génération plus tard, d'outils pour refroidir !

L'évolution stylistique perçue est certainement le résultat de tous ces facteurs réunis, mais je me sent d'affirmer au nom de toute l'équipe de dégustateurs que les vins du Domaine ont atteint un niveau d'harmonie, cohérence et sérénité qui donne simplement de la joie à ceux qui les débouchent!

Au delà de la qualité objective des vins, si la dégustation se produit en compagnie du vigneron qui partage ses mémoires, cela devient un moment unique.

Je reprends les mots de l'un des présents, car je ne saurais pas mieux exprimer l'émerveillement et la gratitude pour le cadeau que Jean-Denis nous a fait...car sa présence « fait passer l'expérience à un tout autre niveau.

Et lui, si humble et authentique. Il nous a donné de lui-même, en tendresse, en désir de continuité, en résilience, en pragmatisme; au delà du vin, la vie... »

Merci infiniment Jean-Denis et bon vent à Alexandre pour tous les défis que l'avenir réserve, en sachant qu'il est fort difficile de faire vraiment juste, « mais si on n'est pas faux, c'est déjà pas mal » !

Michele

MICHELE CAIMOTTO

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

