

# JACQUES & DOMAINE DE LA ROCHETTE

## ÉLÉMENTS CLÉS

**Domaine:** 18ha sur Cressier, Le Landeron. Sols argilo-calcaires (19-22% argile)

**Matériel végétal (Pinot Noir) :** sélections massales propres au domaine

**Porte-greffe:** Riparia, 420A, 3309, 101-14, et greffage sur racinés

**Tri vendange en vigne et à la cave (pédicelles, vendange entière, éraflage - % variable selon le millésime)**

**Tonnellerie:** Cavin - chauffe blonde

**Élevages d'env. 18 mois, puis mise en bouteille et repos variable, env. 2 ans**

## TIMELINE

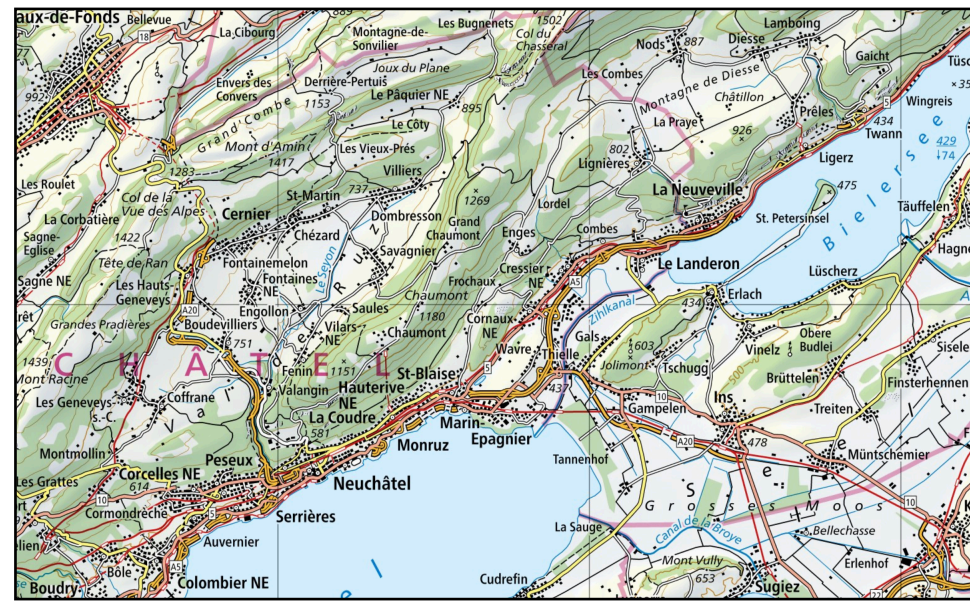
Fin 1990s, Reprise du Domaine de la Rochette de F. Ruedin à Cressier (2.5ha)

1999, premiers essais du sans SO2 (2000 - 2002)

2000s, Reprise d'autres parcelles → domaine à 6.5ha, amélioration des sélections

Dès 2010s, l'entier de la récolte correspond aux aspirations du Domaine

2019 acquisition du Domaine Ruedin et autres parcelles → domaine à env. 18ha



**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 5 juin 2024

# LES DÉGUSTATIONS WINE ROSE DOMAINE DE LA ROCHETTE & VERTICALE DE “LES RISSIEUX” 2012-2019

## INTRODUCTION

Après la splendide rencontre avec les vins de La Maison Carrée et cette fabuleuse immersion en terre neuchâteloise, on se rend compte que cette région est un bijou...  
Un grand terroir positivement impacté par le changement climatique, des vigneronns exceptionnels et un public qui a bien compris tout ça, font que cette région est en plein essor.  
Il était temps de poursuivre les recherches sur le sujet et, quoi de mieux qu'une verticale sur une autre cuvée emblématique, Les Rissieux du Domaine de la Rochette, pour explorer un autre secteur du canton neuchâtelois, celui de Cressier en compagnie de Jacques Tatasciore.

### Les Rissieux

Parcelle historique du domaine, situé à une altitude de 450m, il accueille du pinot noir d'âge variable entre 30 et 60 ans, et du chardonnay lui aussi touchant à la soixantaine, qui va donner naissance au seul blanc, rarement commercialisé, du Domaine de la Rochette.

### Le Personnage

Beaucoup d'encre coule sur l'épopée de M. Tatasciore, entre histoires connues et la spéculation sur l'inconnu...car tout le monde veut savoir quelle est la recette de l'excellence...j'imagine :)  
Je ne vais donc pas en rajouter une couche...

Jacques m'a accompagné dans la préparation de cette rencontre et fourni les éléments pour qu'on puisse écouter et comprendre au mieux le message que ses vins nous délivrent...à partir de là, la balle est dans notre camp !

Perfectionniste, passionné & énigmatique dans tout ce qu'il fait, il nous souhaite une splendide dégustation!

La vérité est dans le verre et ses vins parleront pour lui.



**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

## ACCUEIL

### Neuchâtel AOC Les Maladières 2020 - Domaine Ruedin

JT « Le parcours démarre avec un chasselas sur les Maladières, qui fournit le matériel végétal pour tous les futurs chasselas du Domaine R. Une sélection des années 1970s portant sur des caractéristique de Giclet & Fendant, qui garantit plus d'acidité dans les vins, maturité complète atteinte à 11,5% abv ».

Robe citron pâle.

Nez sur la poire, aubépine, zeste de limette, pomme verte.

Bouche à l'attaque vive, corps de moyenne densité, qui évolue avec une allonge sapide et finale longue portée par une sensation malique - siliceuse (sable). Vif et rafraîchissant !

### « NON SÉRIE » 1 - LE KICKSTART...

### Vin n.1 - Neuchâtel AOC Pinot Noir Vieilles Vignes 2013 - Domaine de la Rochette

(1 seule Cuvée voit le jour, 900 bts produites sur 5ha de vignoble en production)

Le millésime 2013 - Après un printemps maussade, un été chaotique à cause de la grêle, le calme s'est installé en septembre, permettant au peu de grappes ayant survécu aux grêlons de poursuivre leur maturation. Les vendanges ont finalement débuté le 7 octobre sous un ciel couvert mais sec.

Robe rubis à l'ongle grenat.

Nez fumé, toasté, sur de la viande saisie, framboise séchée - cassis, léger tertiaire sur le cuir et tabac.

Bouche svelte, aérienne, tannin fin « stressé », acidité vibrante et proéminente, finale moyenne longue qui montre une certaine austérité, très frais, calcaire, mais sans gourmandise.

Un feu d'artifice en bouche sur une note « punk ».

### Vin n.2 - Neuchâtel AOC Pinot Noir Les Rissieux 2012 - Domaine de la Rochette

Le Millésime 2012 - JT « année difficile, vins peu protégés niveau SO2, mais belle qualité de raisin ! »

Après les exceptionnels millésimes 2009, 2010 et 2011, riches de leur extrême exubérance, nous sommes revenus en 2012 à un millésime plus accessible. Les vendanges ont débuté le 1er octobre, dans d'assez bonnes conditions climatiques, du moins par rapport à ce que nous avons vécu durant l'été.

Les vinifications se sont très bien déroulées et les premières dégustations laissent entrevoir des vins tout en finesse et fraîcheur.

Robe rubis clair, brillant.

Nez compact, sobre, pur, au profil bourguignon, sur la fraise, framboise, vif et vibrant, léger goudron, élevage intégré, il montre une évolution plaisante sur la livèche.

Bouche franche et fraîche avec une petite réduction, tanin ferme et tranchant, aucun collant. Fruit intègre, cohérent.

Évolution saline en fin de bouche.

**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 - CONTEXTUALISER LES RISSIEUX - COMPARATIF DE TERROIRS

Le Millésime 2014 - JT « vendange tardive de fin septembre / début octobre, pas trop affectée par la drosophila, mais il fallait quand même trier »

L'année viticole 2014 aura été l'une des plus chaudes depuis le début des mesures en 1864. Les mois de Janvier, Février, Mars puis Avril ont été 2 degrés au-dessus de la norme 1981-2010. Mis à part le mois de Mars, qui est resté très sec, le début de l'année a été relativement bien arrosé. Ce climat doux a radicalement changé en Mai qui a été plus frais par rapport à la norme et caractérisé par des conditions météorologiques très changeantes, alternant entre journées quasi-estivales et temps très maussade. Le mois de juin a été très chaud et sec. Ce premier mois de l'été fut marqué par une vague de chaleur durant la première quinzaine avec une pointe à 31.2°C le 9 juin. Ce temps anormalement chaud a favorisé le développement de quelques orages heureusement sans conséquences néfastes pour le vignoble. Cet effet "yo-yo" s'est poursuivi avec un changement radical en Juillet qui a connu des records de précipitations (165 mm enregistrés à Cressier par la station Agrométéo / norme 85 mm) et des températures très fraîches. Ces conditions difficiles se sont poursuivies durant tout le mois d'août qui restera l'un des plus froids de ces 30 dernières années. Heureusement, Septembre compensa cet été, globalement maussade, avec des températures estivales et une quasi absence de précipitations.

### Vin n.3 - Neuchâtel AOC Pinot Noir Les Rissieux 2014 - Domaine de la Rochette

Robe rubis à l'ongle grenat.

Nez fondu, évolué, sur la fleur fanée et le fruit confit, la viande saisie, cuir, argile de poterie.

Bouche fondue, belle densité et gourmandise du fruit confit, belle longueur et pleine maturité. Finale longue, signée umami par la « salification » des tanins. Vin à pleine maturité.

### Vin n.4 - Neuchâtel AOC Pinot Noir Les Margiles 2014 - Domaine de la Rochette

Robe rubis à l'ongle grenat.

Nez discret, terrien, qui s'ouvre ensuite sur le café, pruneau, fumé, des notes confites, compôtées, presque une richesse qui manque d'équilibre.

Bouche serrée, tonique, tenue par élevage. Il offre une belle viscosité, il gagne en finesse avec oxygénation, finale encore sur la retenue. 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



### SÉRIE 3 - FRAICHEUR ET CONCENTRATION

#### Vin n.5 - Neuchâtel AOC Pinot Noir Les Rissieux 2016 - Domaine de la Rochette

Le Millésime 2016 - JT « vendanges tardives, malgré tout forte acidité, énorme tri nécessaire »

Après un hiver globalement doux, les six premiers mois de l'année ont été copieusement arrosés, avec 326 mm d'excédent de pluie. D'avril à fin juin, nous n'avons pas connu une seule semaine sans précipitation.

Nous avons frôlé la catastrophe le 27 avril où les températures ont chuté durant la nuit du 26 au 27, avec au matin, des gelées blanches dans le vignoble (-0.4°C enregistrés à Auvernier). Les dégâts, parfois bien visibles (10 à 15% selon les parcelles), ont cependant été compensés par une belle sortie de grappes.

Le second semestre a été marqué par un été très sec et chaud. Après un déluge de pluie au printemps, la tendance s'est radicalement inversée dès fin juin. Les mois de juillet, août et septembre ont été nettement déficitaires en eau avec seulement 128 mm au total (soit moins de la moitié de la norme) mais également bien plus chauds que la moyenne. Au final, une semaine de bise accompagnée de températures fraîches a précédé le début des vendanges, favorisant la préservation des arômes et garantissant une absence de pourriture grise. L'année 2016 restera dans les mémoires comme une saison viticole éprouvante et longue.

Robe rubis sombre.

Nez sur le fruit noir, cerise en confiture, épice brune, graphite, densité tranchée par une petite pointe volatile et légère réduction souffrée. Bouche tonique, opulente, élevage présent mais bien intégré qui soutient la densité au milieu de bouche, finale fraîche, saline et de belle longueur. Un tout grand spécimen !

#### Vin n.6 - Neuchâtel AOC Pinot Noir Les Rissieux 2017 - Domaine de la Rochette

Le Millésime 2017 - JT « très chaud et concentré, à la limite du flétrissement sur certains parcelles. Le flétri a été enlevé grain par grain. Vins très serrés, denses, haute concentration ».

L'année 2017 a surtout été marquée par un fort déficit en eau et cela, dès le mois de janvier. Ce manque d'eau, couplé à des températures relativement hautes (1°C de plus sur la température moyenne annuelle), restera le principal facteur expliquant des rendements aussi faibles.

Le vignoble neuchâtelois a lui aussi subi les caprices de dame nature durant la nuit du 19 au 20 avril où les températures ont chuté en dessous de zéro au petit matin. Des gelées ont été constatées un peu partout à travers le vignoble (-0.2°C à Neuchâtel). Les dégâts, ont été plus importants dans l'Est du canton, avec des parcelles gelées à près de 100%, mais ponctuellement des parcelles ont été également fortement impactées dans d'autres secteurs du vignoble. Selon les données collectées, on estime que 10% du vignoble a été touché (environ 60 hectares) avec une perte de récolte supérieure à 50% sur une trentaine d'hectares.

Robe rubis, reflet grenat.

Nez frais, on retrouve la framboise, la grenade, épice orientale, fumé, tabac, défini et fondu. Selon certains crottin de cheval (cause bactérienne ?)

Bouche détendue, généreuse mais avec une acidité centrée, fruit fondu avec l'élevage, petit collant mais belle maturité, finale définie et début du tertiaire. A l'oxygénation, à la place de gagner en harmonie il a l'air de sécher, le tannin apparaît fibreux et serré et la grande matière / sucrosité de fruit « tombe » en arrière plan.

**MICHELE CAIMOTTO**

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



## SÉRIE 4 - DEUX MILLÉSIMES SOLAIRES, DEUX APPROCHES À LA MATIÈRE

Vin n.7 - Neuchâtel AOC Pinot Noir Les Rissieux 2015 - Domaine de la Rochette

Le Millésime 2015 - JT « année facile avec un déroulement idéal ».

Le début d'année a été globalement assez doux durant la période de réveil de la vigne.

Le mois de mai a connu des pluies intenses (141 mm) et des alternances entre pics de chaleur (28.1 °C le 13) et chutes brutales des températures (5.5 °C enregistrés le matin du 21).

Dès la mi-mai nous sommes entrés dans une période de sécheresse très marquée qui a perduré jusqu'au 12 août. Ce manque cruel d'eau était corrélé à des températures très élevées. Nous avons relevé pas moins de 28 jours à plus de 30 °C entre fin juin et début septembre. Juillet restera le mois de tous les extrêmes avec 18 jours caniculaires (+ de 30 °C), 85 heures de soleil en plus et à peine 40 litres d'eau au mètre carré. La pluviométrie est quant à elle restée modeste, permettant aux vignerons de vendanger dans de très bonnes conditions.

Robe rubis dense, sombre...ça évoque l'encre de la terre ! (Expression purement imagée :)

Cerise noire au nez, dense et de grande jeunesse, encore fermé.

Il s'ouvre ensuite sur du coulis de mûre, selon certains un fruit oxydé, limite chimique, chocolat au café.

A la bouche il offre une impression sérieuse, fondu avec un élevage encore présent, légèrement goudronné, matière dense et tissée, finale légèrement collante, longue, balsamique, fumée - mentholée.

Selon certains une évolution prématurée due à une déviation de liège.

Vin n.8 - Neuchâtel AOC Pinot Noir Les Rissieux 2019 - Domaine de la Rochette

Le Millésime 2019 - JT « démarrage tardif, froid en été, mais superbe arrière saison, vendanges début octobre. Millésime frais, équilibré, peu extrait en couleur ».

La fin de l'année 2018 a été particulièrement douce et arrosée avec un cumul des précipitations de 180mm en décembre compensant enfin partiellement le déficit hydrique de l'été 2018. Les mois de février à avril ont été légèrement plus chauds, tout comme juin, juillet, août, septembre et octobre nettement au-dessus des valeurs de références. A l'échelle nationale, l'été 2019 était le troisième été le plus chaud, avec des valeurs similaires à 2018, 2017 et 2015, toutefois inférieures aux valeurs historiques de l'été 2003.

Concernant les précipitations, le début de l'année a été régulièrement arrosé. Juin et juillet ont été ponctués par quelques orages avec des pluies abondantes faisant grimper le cumul des précipitations au-dessus de la norme. A l'inverse, août et septembre ont connu une sécheresse avec des déficits hydriques marqués par endroit.

Robe rubis pâle.

Nez souffré, fin, fermé, offrant une sensations d'infusion de fruits rouges (framboise). Puis encore viande fraîche, masala.

Certains évoquent un profil sensuel, d'autres un côté métallique.

Bouche tonique, précise, gourmande, pas appuyée, vendange entière marquant la trame tannique, fine et intégrée, profondeur, persistance, notes fumées et végétales sapides en finale. Ce vin incarne le concept de point de fer dans un gant de velours.

Une affaire à suivre, le potentiel de garde est remarquable !

**MICHELE CAIMOTTO**

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



## SÉRIE 5 - LE GRAND ÉCART

### Vin n.9 - Neuchâtel AOC Pinot Noir Les Rissieux 2018 - Domaine de la Rochette

Le Millésime 2018 - JT « serein, solaire, enrobé avec une bonne verve. Des vins qui offrent une remarquable onctuosité ». A Neuchâtel la vigne a déburrée au début avril avec quelques jours de retard sur la norme. Mais elle s'est ensuite développée rapidement dans des conditions chaudes et sèches. Un nombre important d'inflorescences c'est installé rattrapant le déficit suite au gel de 2017. La floraison c'est déroulé autour du 10 juin par des conditions chaudes et mouillées qui ont laissé craindre un mauvais taux de nouaison. Mais la vigne a bien résisté et a largement compensé son potentiel de rendement. Les conditions caniculaires et sèches de juillet à octobre ont laissé craindre le vigneron et l'amateur que la vigne pourrait souffrir de soif. Mais son enracinement profond dans les terres neuchâteloises et quelques pluies au bon moment ont laissé la vigne indemne d'effets négatifs dans la grande majorité des situations. Au contraire ces conditions ont permis au raisin de murir très tôt et rapidement durant le mois d'août avec un début véraison déjà noté fin juillet, probablement un record. Les baies ayant formé un nombre maximal de cellules ont bien gonflé malgré la sécheresse, surtout dans le cas du Chasselas. Elles ont également rapidement accumulé du sucre pour atteindre dans le cas du Pinot noir des records de concentrations jamais enregistrés dans le canton. Aux vendanges les volumes ont été généreux et de très bonne qualité. A noter également qu'aucune perte significative n'aurait pu être constatée dû à des accidents météorologiques ou des attaques de maladies et ravageurs.

Robe rubis brillante.

Nez ouvert, bourgeois, généreux sans être ostentatoire, notes sapides - salines, encore des traces de SO2.

Bouche sereine, avec sucrosité et gourmandise, intégration parfaite de la vendange entière,

Finale longue et sapide, gourmande et déliée.

### Vin n.10 - Neuchâtel AOC Pinot Noir Les Rissieux 2005 - Domaine de la Rochette

Robe sombre, noire.

Le nez évoque un profil viril, sur le fruit noir mûr, des notes saumâtres d'olive noir, puis encore l'étable, le félin mâle, paille fermentée. La petite réduction organique cache un coulis de fruit noir, un boisé baroque et appuyé, de la vanille. La matière est dense et marquée par le bois et l'extraction. Finale longue et monolithique...pour certains une icône « old school » pour d'autres un modèle intemporel.

Merci pour le partage de ce flacon « hors programme » qui nous a plongé dans une autre époque de la vie du Domaine !

## NOTRE REPAS

Panzanella au pain bise revisitée

Braisé d'escargots du potager aux aromates

**MICHELE CAIMOTTO**

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



## L'accompagnement du repas

Neuchâtel AOC Pinot Noir Valentin 2022 - Domaine Ruedin

Vignes de N. Ruedin, une partie issues de la parcelle de Ratenais puis autres parcelles en assemblage.

Matériel végétal originaire, avec principalement des clones suisses 918 + ...

Vinification à la façon de Jacques en levures indigènes sur des FA d'env. 25-30j.

Après la fin des sucres le vin est entonné et élevé pendant 1 an, puis mise sans collage ni filtration.

Le Millésime 2022 - JT « problèmes d'arrêt végétatif, phénolique semble mûr, mais pas de concentration en sucre. Il opte pour décharger la vigne de grosses grappes à maturité tardive / compromise, cela relance la plante vers une maturité parfaite du reste.

Robe rubis pâle.

Nez infusé, floral, fraise bien mûre, merise, un côté organique - viande émerge. Le profil est fin et gourmand.

Bouche tonique, saline, équilibre parfait entre poids et puissance, trame tannique subtile et intégrée, superbe interprétation d'un millésime chaud. De dangereuse buvabilité :)

## CONCLUSIONS

### L'évolution stylistique du Domaine

Le but d'une verticale est certainement celui de comprendre les tripes d'un terroir / cuvée, mais aussi l'évolution stylistique du domaine.

Ce fût une expérience inoubliable que de traverser, même si de manière discontinue, les derniers 20 ans d'un domaine qui est assez jeune en soi, 25 ans d'âge.

En réunissant les indications de Jacques et les mémoires des dégustations passées on peut entrevoir plusieurs saisons dans la vie du domaine, chacune marquée par une tendance, une recherche. On s'aperçoit que cela change au fil des années et suit le parcours de l'homme qui est derrière le vin, ses goûts, tout en restant fidèle au profil du millésime.



**MICHELE CAIMOTTO**

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





## **2000 - 2002 et le sans souffre**

### **2003 - 2011 matière - élevage**

Enfants de leur époque, les vins de cette décennie devaient montrer le nerf, la fibre et une chaire massive. Est-ce le même cadre aussi pour les vins de Jacques ?

Parmi les souvenirs récents (2022), un 2004 somptueux, encore très jeune, sur le cassis et la griotte, la trame ferme mais pas figée...un régal, qui a été dégusté parmi d'autres pinots suisses, donc pas en comparatif avec d'autres vins du domaine.

À la carte à Crissier, des splendides et trop jeunes 2007, 2008, 2009 ouverts à 5 ans d'âge, qui étaient encore marqués par l'élevage, mais capables de délivrer un bonheur palpable.

Nous, les dégustateurs, nous étions aussi en train de vivre cette époque !

### **2012 - 2017 se libérer du non nécessaire, les élevages s'affinent**

Dimension des vins plus nobles, en chaleureuse harmonie. Si les raisins sont à pleine maturité les élevages sont digérés et positivement structurants. Énormément de finesse et profondeur dans des millésimes à l'histoire tourmentée comme 2014 et 2016!

### **2018 à présent - l'infusion poussée à son paroxysme**

Une autre clé de lecture, la vendange entière porte un profil plus aérien qui allège les millésimes solaires que nous avons goûtés (2018-2019).

La trame tannique est fondue dans la matière, l'approchabilité des vins facilitée sans que cela affecte pour autant le potentiel de garde.

Qu'il s'agisse d'une inspiration à la DRC ou autre, on se réjouit de suivre l'avenir du domaine.

La quête vers le raffinement, l'élégance, la pureté, sont de plus en plus visibles dans les vins.

Encore merci à tous les présents pour leur engagement et leur partage...pour une fois presque tout le monde a donné son avis sans hésiter !

Un tout grand merci à Jacques, qui aura senti ses oreilles siffler à force de le nommer hier soir, pour tout le temps qu'il a pris pour me briffer, les informations données et sa patience...

Bonne suite à vous tous dans la découverte du Domaine et du splendide terroir neuchâtelois qui semble s'affirmer, grâce à ses vins, parmi les capitales du Pinot Noir du monde !

Merci encore et, en attendant la prochaine rencontre, buvez bien !

Bien à vous,

Michele

**MICHELE CAIMOTTO**

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

