

Communiqué de presse

Un non filtré des plus séduisants lance l'année 2018 des vins de la Ville, avec un clip vidéo et un souper "mariages arrangés" pour les mettre en relief

Les vins de la Ville de La Chaux-de-Fonds sont à la fête en cette année 2018. Un clip vidéo accompagne leur diffusion et un menu spécial autour de ces crûs vinifiés par le Domaine de Montmollin sera proposé, le 22 mars, par un restaurateur de la Métropole horlogère. Gourmands et gastronomes peuvent se réjouir: le non filtré issu des vignes d'Auvernier léguées à la Ville par Alfred Olympi en 1982, annonce un millésime de haute qualité. Dévoilé ce matin aux professionnels et aux médias, présenté demain au public en même temps que la dégustation générale des non filtrés de Neuchâtel Vins et Terroir (jeudi soir 17h-20h à la Maison du peuple), ce millésime, élaboré désormais selon les règles de la biodynamie, est des plus séducteurs. "Fruité, avec des notes d'agrumes et de pamplemousse, il offre en plus un léger "carbonique" qui apporte de la fraîcheur", salue Benoit de Montmollin, vigneron des vins de la Métropole horlogère.

Une année 2017 solaire a généré peu de rendement avec sa sécheresse estivale, produisant des vins plutôt gras et très aromatiques. "Un millésime plein de richesse, le rêve des œnologues", note Benoit de Montmollin. Non sans une fierté légitime, il précise que tout le millésime 2017 est cultivé selon les principes de la biodynamie, "qui se fait ressentir au niveau des arômes et de la pureté des vins". Seul le pinot noir (2016) le sera seulement l'an prochain. Tous les vins du domaine et de la Ville auront le label bio suisse à partir du millésime 2019!

Lampadaires de la salle de musique: Même floutés, reconnus en trois minutes !

Cette dégustation en avant-première s'est accompagnée du traditionnel concours pour identifier le détail choisi pour orner chaque année les étiquettes. Après différents bâtiments, la Grande Fontaine, le kiosque du Parc des Crêtets et le portail des Anciens abattoirs l'an passé, c'est un nouvel élément art nouveau du patrimoine chaux-de-fonnier qu'il fallait reconnaître.

Le concours a tourné court, battant tous les records: il a fallu trois minutes à Christophe Bolle - sans même consulter les coordonnées GPS sur l'étiquette -, pour

reconnaître les lampes de la salle de musique, choisies pour marquer les 125 ans de la Société de musique. Ce connaisseur - il est président de la musique d'harmonie des Armes-Réunies -, gagne une sélection de trois bouteilles du vin de la Ville, que le TPR, hôte de la présentation du jour, sert dans ses foyers lors des spectacles.

Menu spécial pour mettre en relief les cépages

Les autres vins – chasselas, œil-de-perdrix, pinot noir – seront présentés la semaine précédant le 1^{er} souper "mariages arrangés" fixé au 22 mars à la Pinte neuchâteloise, par Damien Diard, avec un menu en quatre mouvements, de l'apéritif au diapason, à l'arpège chocolaté au dessert plus une ouverture et un requiem. Ce repas spécial à la recherche d'accords inédits sera proposé chaque année par un restaurateur de la Métropole horlogère ou des environs. Les inscriptions pour cette première sont d'ores et déjà ouvertes (lapinteneuchateloise@mailoo.ch ou 021 913 45 88).

A signaler qu'au vu du succès remporté - pas seulement chez les enfants! - le moût de Chasselas lancé l'an passé pour la 35^e cuvée sera de nouveau proposé.

Clip vidéo décliné en trois formats. Version longue à découvrir le 22 mars

Le clip vidéo tourné pour mettre en lumière les vins de la Ville propose aux spectateurs un parcours en images, de la vendange à l'étiquetage, en passant par le criblage et la mise en bouteille. Décliné en deux versions compactes, l'une de 60 secondes, l'autre de deux minutes trente, il sera aussi projeté en version longue, avec des interviews, lors du souper spécial du 22 mars.

Vendu traditionnellement à la Fête de mai (25 et 26 mai 2018), les vins de la Ville peuvent être commandés en ligne (www.chaux-de-fonds.ch/vin-de-la-ville). Le QR code sur les étiquettes permet d'accéder directement à l'espace de commande. Les bouteilles sont aussi disponibles à la gérance communale (Serre 23), à La Grappe d'or, au magasin de la gare, dans les COOP Entilles, Eplatures et Maladière, Paniers gourmands) ainsi qu'auprès de la Ville (VinsVCH@ne.ch, 079 701 60 51).

La Chaux-de-Fonds, le 17 janvier 2018

Contact:

- Théo Huguenin-Elie, président du Conseil communal, DUBRE, 032 967 62 20
- Benoit de Montmollin, vigneron-encaveur, Domaine de Montmollin, 079 613 24 42
- Laure Houlmann, gestionnaire des vins de la Ville, 032 967 64 06