

- Pinot Noir barrique Cuvée Charlotte 2015, Caves de Chambleau, L.-Ph Burgat, Colombier;
- Pinot Noir Les Landions 2015, Domaine des Landions, Morgan Meier, Cortaillod;
- Sauvignon fût de chêne 2015, Domaine St-Sébastien, J.-P. Kuntzer, St-Blaise;
- Cuvée Louis Edouard Mauler 2011, mousseux, Maison Mauler, Môtiers;
- Pinot Gris 2016, Vouga Vins, Cortaillod.

MONDIAL DES PINOTS

Pour sa 20^e édition, 1350 vins en provenance de plus de 20 pays ont été soumis au jury du Mondial des Pinots. Le palmarès 2017, dévoilé le 31 août au Château Mercier à Sierre sous la houlette de Claude Frôté, cuisinier étoilé à St-Blaise et parrain de la Semaine du Goût 2017, a confirmé l'excellent comportement des vins neuchâtelois qui obtiennent 8 médailles d'or, ainsi que le prix du meilleur mousseux remis par l'Union Suisse des Œnologues pour le Bel Héritage 2012 de la Maison Mauler à Môtiers.

Les 8 médailles d'or:

- Pinot Noir 2016, Caves de la Ville de Neuchâtel, Neuchâtel;
- Œil-de-Perdrix 2016, Caves de la Ville de Neuchâtel, Neuchâtel;
- Les Calames 2015, Domaine des Cèdres, J.-Ch. Porret, Cortaillod;
- Pinot Noir 2016, Domaines des Balises, René-Pierre Nicolet, Bevaix;
- Pur Sang 2014, Caves de Chambleau, L.-Ph. Burgat, Colombier;
- Les Cailloutis 2015, Domaine des Landions, Morgan Meier, Cortaillod;
- Pinot Gris Vendanges Tardives 2015, Domaine de Montmollin, Auvernier;
- Bel Héritage 2012, mousseux, Maison Mauler, Môtiers.

VIN BIO SUISSE 2017

Le prix Vin Bio Suisse a été remis pour la quatrième fois à Zurich. Sept vins lauréats ont été récompensés. Le concours, organisé par *Vinum* sous le patronage de BIO Suisse, jouit d'un succès croissant. En 2017, 53 vigneronnes et vigneronnes ont présenté 213 vins. Cette année encore, le Domaine de la Maison Carrée, Jean-Denis Perrochet à Auvernier, s'est particulièrement

NVT



De gauche à droite : Cave de Chambleau, Domaine des Landions, Caves de la Ville de Neuchâtel, Domaine des Balises – R.P. Nicolet, La Maison Mauler & Cie, Domaine de Montmollin, Domaine des Cèdres – J. Ch. Porret et Monsieur Claude Frôté, Chef du Bocca à Saint-Blaise.

di
pl:
su
de
Pe
de
De
de
De
▶

Le
Va
...
Le
de
av
Jo
di:
et
Ge
à a
de
rel
et
pe
en
dé
à l
so:
dé
co
Ni
la
an
din
lie
Hé
(H
Ou
év
su
pa
Po
pa
co
tie