Caves du Château d'Auvernier

Les tops Pinots du domaine!

Par Qombucha

Détails de l'offre



PINOT NOIR CUVÉE CARLOS GROSJEAN 2023

Dès l'ouverture, ce Pinot Noir impose un nez dense où la torréfaction du bois neuf domine d'abord : café, vanille et épices douces, avant de laisser transparaître, à l'aération, des notes de cerise noire et de violette propres au Pinot Noir sur les sols calcaires d'Auvernier. La bouche confirme cette ambition : attaque charnue, tanins serrés mais mûrs, soutenus par une acidité franche qui tend l'ensemble sans jamais le durcir. Le fruit noir concentré porte une matière dense, presque solennelle, fruit d'un élevage long en pièces neuves. La finale, longue et épicée, se referme sur des notes de réglisse et de sous-bois, avec un grain tannique qui appelle clairement la garde.

Couleur

Rouge

Pays

Suisse

Région

Neuchâtel

Appellation

Neuchâtel AOC

Mode de culture

Biologique certifié

Cépages

Pinot Noir 100%

Terroir

Parcelles de Brena, Grand'Ordons et Tertre, sur la commune d'Auvernier, sol calcaire à très calcaire, sableux, graveleux et caillouteux.

Vinification

Traditionnelle

Élevage

24 mois en pièces, 100% bois neuf

Potentiel de garde

À déguster de nos jours à 2035

Service

Servir à 15°C, passage en carafe 1-2h avant dégustation

Degré alcoolique

13,5% vol

Contenance(s) disponibles

75 cl

Bouchage

Liège technique (bouchon en canne à sucre)

Conditionnement

Carton

Accords mets et vins

Civet de chevreuil au cacao amer et baies de genièvre · Vacherin Mont d'Or tiède gratiné, copeaux de truffe noire · Terrine de gibier en croûte et chutney de coings épicé

Caves du Château d'Auvernier

Les tops Pinots du domaine!

Par Qombucha

Détails de l'offre



PINOT NOIR LES GRAND'VIGNES 2023

Le fruit s'exprime d'emblée sur ce Pinot Noir, avec des arômes de cerise burlat et de framboise mûre que viennent épicer de discrètes notes de sous-bois et une touche briochée, trace d'un élevage mesuré en pièces à 60% neuves. En bouche, la matière est ample sans perdre en précision : les tanins, fins et soyeux, s'appuient sur une acidité tendue héritée des sols calcaires profonds du domaine, qui donnent à ce Pinot Noir sa capacité à puiser en profondeur dans les années sèches. La trame reste élégante, presque veloutée, et gagne en complexité à l'aération, avec des notes de réglisse et d'épices douces. La finale, longue et saline, se referme sur une tension qui promet une très belle évolution sur plusieurs décennies.

Couleur

Rouge

Pays

Suisse

Région

Neuchâtel

Appellation

Neuchâtel AOC

Mode de culture

Biologique certifié

Cépages

Pinot Noir 100%

Terroir

Sélection parcellaire sur sol calcaire, profond et léger, composé de 20 à 30% de cailloux, qui permet à la vigne de puiser sa force en profondeur lors des années sèches.

Vinification

Traditionnelle

Élevage

22 mois en pièces, 60% bois neuf

Potentiel de garde

À déguster de nos jours à 2040

Service

Servir à 15°C, 1 à 2h de passage en carafe avant dégustation

Degré alcoolique

13,4% vol

Contenance(s) disponibles

75 cl

Bouchage

Liège naturel

Conditionnement

Carton

Accords mets et vins

Rognons de veau braisés, jus corsé au vin rouge et moutarde à l'ancienne · Civet de lapin aux pruneaux, écorces d'orange et quatre-épices · Risotto au vin rouge, copeaux de foie gras poêlé et poire caramélisée

Caves du Château d'Auvernier

Les tops Pinots du domaine!

Par Qombucha

Détails de l'offre



PINOT NOIR LES ARGILES 2023

Les strates d'argile et de galets qui composent ce terroir se devinent dès le nez, avec un fruit noir plus sombre, presque confit, souligné par des notes de sous-bois humide et de réglisse. L'oxygénation révèle une pointe fumée, trace discrète du passage en bois neuf. En bouche, la matière est la plus dense des trois cuvées du domaine : tanins fermes et enrobés, acidité mûre, une sève tendue qui rappelle la minéralité du sol argilo-calcaire. Rien n'est forcé : la concentration reste digeste, portée par un grain tannique précis plutôt que massif. La finale, saline et persistante, s'achève sur des accents de cerise noire et d'épices, avec une tenue qui autorise une garde confiante sur de nombreuses années.

Couleur

Rouge

Pays

Suisse

Région

Neuchâtel

Appellation

Neuchâtel AOC

Mode de culture

Biologique certifié

Cépages

Pinot Noir 100%

Terroir

Sélection parcellaire, sol calcaire où alternent différentes couches d'argiles mêlées de galets, surmontées de dépôts sableux assez compacts.

Vinification

Traditionnelle

Élevage

22 mois en pièces, 60% bois neuf

Potentiel de garde

À déguster de nos jours à 2040

Service

Servir à 15°C, 1 à 2h de passage en carafe avant dégustation

Degré alcoolique

13,7% vol

Contenance(s) disponibles

75 cl

Bouchage

Liège naturel

Conditionnement

Caisse bois

Accords mets et vins

Joue de bœuf braisée au vin rouge et morilles · Civet de sanglier aux airelles et épices d'hiver · Tomme de chèvre affinée et poire rôtie au miel