# Leurs ch oix

En Suisse comme dans d'autres pays de vin, les régions viticoles disposent parfois de lieux d'accueil faisant office de vitrines de la production. Leurs gérantes et gérants ressemblent à de véritables couteaux suisses qui jonglent entre sommellerie, restauration et événementiel. Texte: Anick Goumaz



# «La restauration. c'est comme une drogue.»

Gérants du Château de Boudry depuis 2020, Pierre-Alain et Marianne Rohrer affichent plus de 30 ans de métier.

onstruit à partir du XII<sup>e</sup> siècle, le Château de Boudry porte haut son titre d'ambassade du vignoble neuchâtelois, œnothèque et musée. L'aventure a débuté dans les années 50. Grâce à la Compagnie des Vignolants du Vi-

gnoble Neuchâtelois, le premier musée du genre en Suisse y est inauguré le 1er octobre 1957. Des réaménagements en 1989 puis en 2007 ont permis l'ajout d'un caveau. Quelque 51 domaines viticoles y sont présents avec plus de 200 références. Après son départ en 2020 de la très bonne adresse Les Six Communes à Môtiers, le couple

Pierre-Alain et Marianne Rohrer a repris la gestion du Château de Boudry. Leur relation de confiance avec les vignerons, bâtie en 30 ans de restauration neuchâteloise, a représenté un atout de taille au moment de fournir les casiers de l'œnothèque. Elle en cuisine, lui à l'accueil. «Les relations humaines sont le fil rouge de ma vie», confie Pierre-Alain Rohrer. «La restauration, ce n'est pas un métier, mais un art de vivre, une drogue.» Et pourtant, le fils de boucher comptait marcher sur les pas de son père, lorsqu'il rencontre Marianne. Lui avait quitté Neuchâtel et elle Winterthour pour vivre une expérience à Verbier. Il la rejoint au restaurant

Fer à Cheval dans la station bagnarde. Peu de temps après, sa maman lui parle de reprendre Les Six Communes. Ils v ont officié de 1993 à 2020, avec une pause de six ans à l'Hôtel du Chasseron. Installés à deux pas de la Maison Mauler, les Rohrer y exerçaient déjà une promotion active des crus de la région. «Quand on me disait «Vous n'avez que des vins suisses», je répondais «Non, nous avons uniquement du vin suisse! Je trouve la relève de la viticulture neuchâteloise extraordinaire! Ils prennent la nouveauté, sans oublier les classiques. Les bouteilles de Non Filtré avec leur étiquette à l'envers en sont un bon exemple.» Avec des événements comme des spectacles d'humour, un marché de Noël et des offres d'activités pour les groupes, le couple Rohrer se décarcasse aujourd'hui d'une autre manière, toujours avec le soin de représenter tout le monde. C'est pourquoi Pierre-Alain Rohrer a souhaité se baser sur les Prix d'Excellence de la Sélection des Vins de Neuchâtel pour établir son choix ci-dessous.

### Château de Boudry

Ruelle du Château 1 2017 Boudry Tél. +41 (0)32 842 10 98 chateaudeboudry@ne.ch www.chateaudeboudry.ch

T l en a fallu du temps et de la persévérance un nouveau métier. «Je suis curieuse et j'avais pour arriver jusqu'à cette inauguration de La Maison des Vins de La Côte, le troisième la restauration pour me concentrer sur les week-end d'octobre 2024. Depuis plus de dix vins.» Plus précisément, elle se consaans, son président, Luc Pellet, porte ce projet à bout de bras. Plus grande région viticole du de La Côte. «Les choses ont beaucoup canton de Vaud, La Côte ne disposait jusqu'à présent pas d'une «ambassade», un lieu où J'ai vécu la tendance des vins du Noutouristes et locaux peuvent balayer d'un coup veau Monde avec des accords qui ind'œil la vaste offre de l'appellation. C'est maintenant chose faite. Pour gérer cette vinothèque très attendue, le comité a choisi une pointure lité que les domaines de La Côte aten la personne de Nathalie Ravet. La fille ainée du célèbre chef de l'Ermitage à Vufflens est surtout une sommelière reconnue, diplômée de l'École Hôtelière de Lausanne. «Mon diplôme en poche, le sommelier de l'Ermitage est tombé malade. Je l'ai remplacé. J'y suis restée jusqu'à la fermeture, pendant 22 ans.» Tout au long de ces deux décennies, le GaultMillau et Bilanz l'ont désignée Sommelière de l'année, en 2007 et en 2015. Après presque deux ans à la tête de l'Œnothèque Gourmande Ravet, à Crans Montana, la quarantenaire se réjouit d'être de retour dans sa région, pour un tout nouveau défi. Gérer une vinothèque équipée d'un coin dédié aux produits du terroir, de salles de réception, de séminaire et de dégustation puis l'animer grâce à des événements constitue pour elle

besoin de faire autre chose, de m'éloigner de crera désormais uniquement aux crus évolué en plus de vingt ans de métier. vitaient au voyage. Puis la vision est redevenue plus locale. Grâce à la quateignent aujourd'hui, je pars sereine.» Et la variété sera aussi au rendez-vous avec près de 200 références proposées par plus de 80 vigneronnes et vignerons, de chacun des douze lieux de production. Quand on la questionne sur les objectifs de fréquentation, elle répond avec optimisme. «Ils sont notés quelque part, mais je suis persuadée qu'on va les dépasser. La Maison des Vins de La Côte sera un fer de lance dans la région.»

### Maison des Vins de La Côte

Rte du Cœur de la Côte 1 1185 Mont-sur-Rolle Tél. +41 (0)79 667 87 46 info@maisondesvins.ch www.maisondesvins.ch



# «J'avais besoin de me concentrer sur les vins.»

Fille de la région, Nathalie Ravet gère la toute nouvelle Maison des Vins de La Côte, inaugurée le troisième week-end d'octobre.



### Non Filtré «Collection Chandra Kurt» 2023 Caves du Château d'Auvernier. Neuchâtel AOC

Typique de Neuchâtel, ce Chasselas Non Filtré est un vin abouti comme on les aime. Dans le verre, il présente un trouble souhaité, qui apparaît après le remuage. Ce geste libère de charmants arômes d'agrumes, comme le citron cédrat, tout en préservant les qualités d'un tout grand Chasselas

17 francs



### Œil de Perdrix 2023 Domaine Christalain. **Boudry, Neuchâtel AOC**

Un Œil de Perdrix avec une robe d'une couleur correspondant parfaitement aux critères neuchâtelois. Un nez qui pinote à merveille et une polyvalence optimum pour en profiter lors d'un apéritif, ou pour accompagner un repas composé de merveilleux filets de perches ou d'autres plats estivaux neuchâtelois.

17.50 francs



### **Pinot Noir 2022** Dimitri Engel Vins. Saint-Blaise. Neuchâtel AOC

J'apprécie ce Pinot Noir de Saint-Blaise, du domaine de Dimitri Engel, pour sa toute grande finesse, tout sur la fraîcheur et la vivacité. Il ne néglige en même temps aucunement une richesse intense en bouche, pour un remarquable équilibre. Son bouquet évoque principalement d'exubérantes et plaisantes notes de fruits rouges. 19 francs





### Château La Bâtie Premier **Grand Cru 2022** Cave de La Côte, Vinzel, La Côte AOC

Un Chasselas qui se distingue par sa robe jaune clair aux reflets argentés. Ce Premier Grand Cru séduit par sa fraîcheur naturelle, son élégance minérale, et ses arômes d'amande, de pêche et de fleurs des prés. En bouche, il est fruité, rond, avec un bel équilibre en acidité pour une grande finesse.

18 francs



## **Viognier Collection Agénor** 2022

Domaine La Capitaine. Begnins, La Côte AOC Élevé en biodynamie, ce Vio-

gnier enchante avec ses arômes de pêche, d'abricot, de poivre frais et de cannelle. Riche et gras, légèrement mielleux, il offre une belle longueur en bouche tout en restant sec. Son profil aromatique complexe et sa texture en font une cuvée remarquable.

28.70 francs



# **Cuvée Caroline 2020** Perey Vignerons-Encaveurs, Vufflens-le-Château, La Côte

Assemblage de Merlot, Cabernet Dorsa et Carminoir, cette cuvée affiche une robe foncée aux reflets violacés et libère des arômes de chocolat, fruits rouges, et pruneaux, avec un boisé élégant. Riche en bouche avec un équilibre parfait entre tanins et fruit, signe d'un vieillissement maîtrisé.

25 francs

62 VINUM OCTOBRE / NOVEMBRE 2024 VINUM 63 OCTOBRE / NOVEMBRE 2024