



Des vins de qualité à la

Cave des Lauriers

Texte: Roger Juillerat | Photos: R.Jt et DR

A Cressier, Christian Fellmann et Jean-Marc Jungo pérennisent la tradition familiale pour une production de crus haut de gamme.

Situé entre les lacs de Neuchâtel et de Bière, le domaine viticole de Christian Fellmann et de Jean-Marc Jungo est planté en sol calcaire. Il jouit d'une situation très favorable grâce à une orientation plein sud qui garantit un ensoleillement idéal. Le vignoble est cultivé avec soins et compte 6,7 hectares répartis en plusieurs parcelles.

Les différents cépages se composent de 60% de pinot noir destinés au Neuchâtel Rouge et à l'Œil-De-Perdrix. Une vinification en barrique se fait également depuis 1987 avec ce cépage noble. Le chasselas représente 35% des

cultures et permet d'élaborer un vin blanc très fruité et d'une grande finesse. La gamme est complétée par 5% de chardonnay et de pinot gris. « Cette année, nous avons eu des vendanges exceptionnelles, déclare Jean-Marc Jungo. Nous avons fait la récolte en septembre et nous nous réjouissons déjà de ce millésime, qui débouchera sur des vins de qualité ».

Respectueux de l'environnement

Christian et Jean-Marc exploitent leurs vignes selon les normes écologiques Pl. Une norme qui correspond pleinement à une philosophie familiale, dont la

devise est de concevoir des vins haut de gamme, respectueux de l'environnement et doublés d'un service clientèle à la hauteur de cette ambition. De nombreuses récompenses, acquises ces dernières années, sont d'ailleurs là pour attester du sérieux du travail réalisé.

Reste que la Cave des Lauriers n'a pas pour autant coutume de dormir sur ses lauriers, comme le dit l'adage. Des vendanges à la mise en bouteilles, les vins font l'objet d'une grande attention. Tout débute par une sélection rigoureuse des raisins, suivie d'un pressurage modéré. Durant les fermentations,