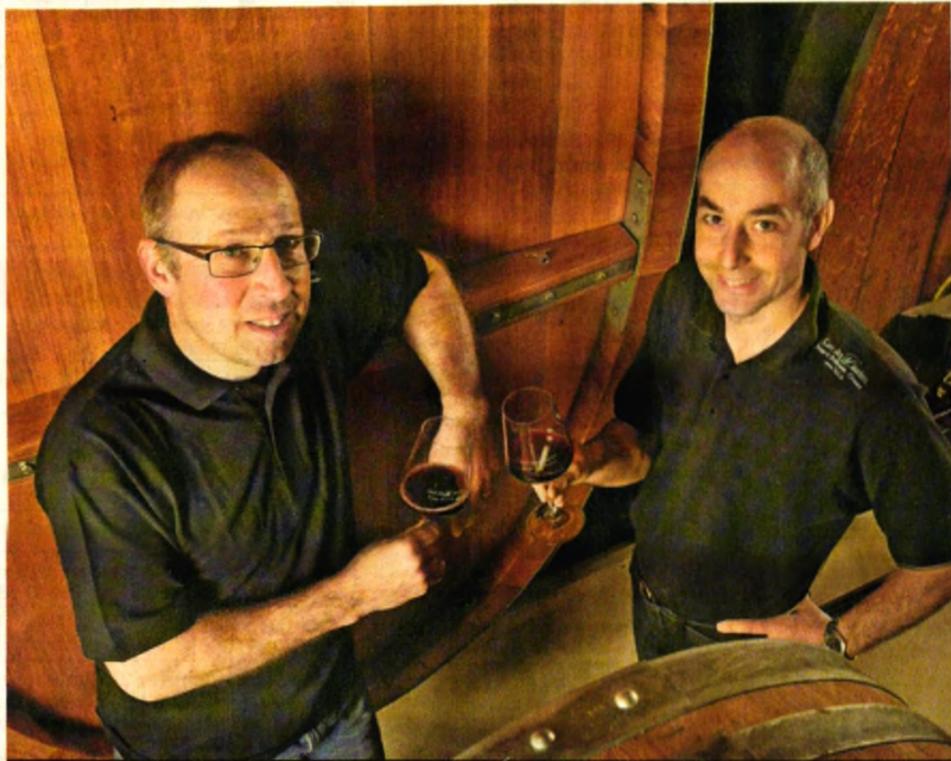


DES DOMAINES ET DES VINS

Des lauriers partagés sur deux fronts



Cinq générations se sont succédé à la tête du domaine, depuis 1879. Aujourd'hui, ce sont les cousins Christian Fellmann et Jean-Marc Jungo qui en assurent la gestion.



À la Cave des Lauriers, certains vins sont élevés en barrique, à l'image du pinot noir Les Cloux, tandis que le pinot noir classique vieillit en foudre de grande contenance.

À Cressier, la Cave des Lauriers incarne avec sobriété le classicisme neuchâtelois: des pinots subtils et élégants, des chasselas itou, et l'œil-de-perdrix et le non-filtré pour jouer des seconds rôles de choix.

On ne le dirait pas comme ça, mais la Cave des Lauriers a beau porter en sous-titre «Jungo&Fellmann», c'est bien la cinquième génération de Ruedin qui préside à sa destinée commencée en 1879, depuis plus de deux décennies. Il est vrai que les domaines viticoles gérés par des cousins germains sont nettement plus rares que ceux qui regroupent père et fils ou fille, ou frères, ou sœurs. Mais la vocation vigneronne de Christian Fellmann – en plus d'une enfance passée à jouer dans le jardin familial, adossé au magnifique château de Cressier – et celle de son cousin et cadet de six ans Jean-Marc Jungo, ajoutée à l'ouverture d'esprit du père de ce dernier qui voyait d'un très bon œil ces deux jeunes s'investir dans le patrimoine familial, a abouti à cette géométrie peu commune, mais manifestement parfaitement efficace. «Christian et moi sommes complémen-

taires, explique Jean-Marc. On a chacun fait les deux formations de vigne et de cave, et si je suis un peu plus impliqué dans la vinification et lui un peu plus à la vigne, on est polyvalent et on se partage les tâches sans que l'une soit exclusivement réservée à l'un ou l'autre».

Deux stars incontestées

Une alchimie à la fois subtile et fonctionnelle grâce à laquelle les Lauriers sont restés une valeur sûre – dans une région caractérisée par son homogénéité: un climat tempéré par le Jura et les lacs entre lesquels le domaine se déploie, à l'abri des gros gels, à une altitude moyenne de 450 à 500 mètres, des terres séchantes en haut (le calcaire qui donne sa couleur jaune au château n'est jamais loin de la surface), un peu plus profondes en bas, et surtout un encépagement concentré sur deux stars, le pinot noir et le chasselas.

Le premier est planté sur 60% de la superficie, et part pour un tiers en œil-de-perdrix et pour le reste en deux cuvées, l'une élevée en grand foudre de chêne et l'autre en barrique bourguignonne. La surface restante accueille du chasselas, et un peu de pinot gris et de chardonnay. «On a inversé le ratio rouge-blanc il y a quelques années pour suivre le goût du consommateur», précise Christian. Tant mieux: les pinots profitent particulièrement bien de ce terroir un peu austère, où les précipitations compensent à peine l'absence d'irrigation artificielle. «Le pinot doit souffrir un peu pour donner le meilleur de lui-

même», souligne Jean-Marc. Dans des terres trop faciles, il manque de cette finesse, cette subtilité et cette élégance qui sont la marque de fabrique des pinots noirs neuchâtelois, avec des tannins très fins.» Le chasselas, les Lauriers en tirent également trois cuvées, dont l'incontournable non-filtré, au succès croissant: «On n'en a jamais mis autant en bouteille qu'en 2017, s'étonne Jean-Marc. Il se popularise au-delà des frontières cantonales, et certains restaurateurs en proposent toute l'année sur leur carte.» Ce «brouillard mis en bouteille», comme persiflent certains moqueurs, n'est pas sélectionné aux vendanges, mais une fois la vinification approchant de son terme. «La malo doit être faite, comme d'ailleurs pour tous nos vins, à l'exception du Noëllis.» Ce dernier est un pinot noir flétri sur souche et encore concentré par cryoextraction. Pas de bois, en revanche, pour les vins blancs du domaine; les rouges, eux, y font un passage obligé – pour certains, vingt jours à peine

après la récolte. Dans la cave de Cressier, les fragrances vineuses se mêlent à celles des barriques de bois neuf, et aux odeurs patinées des vases en chêne de Valengin et de Boudry, dont les plus âgés ont largement plus de 120 ans. Les cousins les apprécient pour leur faculté d'apporter structure et aération aux pinots sans pour autant leur conférer de saveurs boisées.

Une gamme sobre et concise

De ce classicisme assumé dans l'encépagement et le traitement en cave naît une gamme aussi sobre et concise que les vins qui la composent: cinq blancs, un rosé, deux rouges et un surmaturé. «On agrandirait peut-être le domaine à condition de trouver une parcelle adéquate, mais élargir notre éventail, même si ça peut sembler commercialement souhaitable, ne serait pas en phase avec la région, commente Jean-Marc. L'encépagement est limité par le facteur climatique, et chaque appellation doit compter sur ses spécificités.»

La Cave des Lauriers garde donc le cap, et concentre ses efforts sur la vente directe à la clientèle – 80% de privés, 20% de restaurateurs, les uns aussi chouchoutés que les autres. Et pour tous, des tarifs volontairement doux – dans un souci d'équité sociale transmis par leurs aïeux. «Dans les salons, il est arrivé que certains renoncent à leur commande après avoir vu nos prix... trop bas», s'amuse Christian. «Le travail, ce n'est pas seulement l'argent», conclut son cousin.

BLAISE GUIGNARD ■

+ D'INFOS www.75cl.ch

EN CHIFFRES

Le domaine, c'est:

- **Surface** 7 hectares en propriété sur les communes de Cressier, Le Landeron, Saint-Blaise et Cornaux.
- **Cépages cultivés** 60% pinot noir, 35% chasselas, 5% chardonnay et pinot gris.
- **Encavage** 70 000 à 80 000 cols/an.
- **Spécialités** Pinot noir Les Cloux en barrique, œil-de-perdrix, chasselas non filtré.

À LA CAVE

Nous avons dégusté trois vins de la Cave des Lauriers



Chardonnay 2016

Cépage Chardonnay.

On l'aime Nous avons été charmé par ce Chardonnay issu de très jeunes vignes. Au terme d'une longue aération, de magnifiques parfums de fleurs blanches, de citrons frais et de fruits jaunes s'expriment avec délicatesse. La bouche, parée d'un léger gras, séduit par son équilibre, sa structure, et laisse en finale une sensation délicieusement salivante.

On le sert Il fera son effet avec de belles terrines de poissons et viendra amplifier les saveurs d'un vacherin Mont-d'Or.

On le garde 3 à 5 ans.

On l'achète 15 fr. 80 (prix départ cave).



Œil-de-Perdrix 2016

Cépage Pinot noir.

On l'aime Habillé d'une robe orangée particulièrement intense, ce bel œil-de-perdrix offre au nez de magnifiques effluves d'écorces de mandarine et de fleurs, avant d'évoluer sur des notes de fraises, de raisinets et de framboises. D'une irrésistible gourmandise, fraîche, racée et puissante, la bouche développe une très belle palette aromatique.

On le sert À l'apéritif, il mettra tout le monde d'accord, avant de s'inviter aux côtés d'une friture de carpe.

On le garde 2 à 3 ans.

On l'achète 14 fr. 80 (prix départ cave).



Pinot noir Les Cloux 2014

Cépage Pinot noir.

On l'aime Très séduisante cuvée issue de vieilles vignes, elle s'illustre par un nez intense et profond. Derrière un boisé présent, un très beau fruit s'affiche en bouche, sur les petites baies, le cassis, la cerise, et de subtiles notes de cuir. Une certaine élégance caractérise son expression, soulignée par une trame tannique soyeuse.

On le sert «Le vin du dimanche», sourit Jean-Marc Jungo. Avec un quasi de veau, une cannette rôtie ou de traditionnelles saltimboccas.

On le garde 10 ans.

On l'achète 22 fr. 80 (prix départ cave).

ÉRIC BERNIER ■