



Jean-Marc Jungo et  
Christian Fellmann, le  
dynamique duo de la  
Cave des Lauriers

Photos: NVT

**Cave des Lauriers, Cressier (NE)**

# Petit mais costaud

Peu connue hors des frontières neuchâteloises, l'entreprise des cousins Jungo et Fellmann est pourtant l'une des caves indépendantes les plus récompensées de Suisse romande. Et ce pour les vins, comme pour la qualité de l'accueil. **Texte: Alexandre Truffer**

**L**a première médaille à orner les étiquettes de la Cave des Lauriers date de l'Exposition nationale de 1896. «En 1879, notre aïeul a acheté un domaine qui mélangeait agriculture et viticulture», explique Christian Fellmann qui a commencé à travailler sur l'entreprise familiale en 1986. En 1994, il est rejoint par son cousin, Jean-Marc Jungo. Le duo travaille aujourd'hui 7,2 hectares de vignes sur les communes de Cressier, Le Landeron, Cornaux et Saint-Blaise. Pinot Noir (60%), Chasselas (30%), Pinot Gris et Chardonnay (5% chacun) composent un encépagement traditionnel assumé. «Le réchauffement climatique permet désormais de vendanger chaque année au moment idéal», précise Christian Fellmann qui insiste sur l'importance pour un vigneron-caveur de maintenir chaque année la qualité afin de ne jamais décevoir sa clientèle. Afin de «rassurer les clients», la Cave des Lauriers qui commercialise l'intégralité de sa récolte en bouteilles participe depuis quinze ans aux principaux concours helvétiques. Œil-de-Perdrix, Pinot Noir Les Cloux élevé en barrique et Noëllis (vendange tardive de Pinot Noir) font partie des médaillés d'or du Mondial des Pinots depuis plus de dix ans. Côté Chasselas, la cave de Cressier vient de remporter trois ans de suite le trophée de meilleur vin neuchâtelois au Mondial du Chasselas. De plus, le Non-Filtré, qui représente au-jour'd'hui un quart de la récolte, commence à s'exporter en Suisse

alémanique. Les deux cousins sont aussi particulièrement fiers d'avoir remporté la première Battle Chasselas & Raclette avec leur Charmeur qui a convaincu le jury du marché de Noël lausannois au nez et à la barbe des concurrents genevois, vaudois et valaisans. En effet, l'exigence de perfection du duo leur a permis de remporter des distinctions aussi diverses que surprenantes. En 2018, ce domaine, qui a ouvert ses portes il y a plus d'un quart de siècle, remporte le Prix Suisse de l'œnotourisme dans la catégorie «Art et culture». Cette récompense honore la vision de ces vignerons qui, chaque année, transforment pour trois semaines leur cave en galerie d'art à l'occasion du Festival Arte&Vini. «65 artistes différents ont déjà été exposés, explique Jean-Marc Jungo. Cela permet de faire se rencontrer des mondes très différents.» Et ces liaisons atypiques donnent parfois naissance à des rejets inattendus à l'image de «La fée de la vigne», un livre expliquant aux enfants le travail de la vigne écrit par Christian Fellmann et illustré par Marianne Schneeberger. Et bien entendu, cet ouvrage a lui aussi été primé... lors des prestigieux Prix de l'OIV 2016.

**Cave des Lauriers  
Jungo & Fellmann  
Rue du Château 6  
2088 Cressier  
Tél. +41 (0) 32 757 11 62  
www.75cl.ch**

## Nos coups de cœur

**Non filtré 2019**

Premier vin de l'année, ce Chasselas à la robe trouble fait désormais partie des spécialités qu'il vaut mieux réserver à la Cave des Lauriers. Nez expressif et ouvert d'agrumes frais, attaque vive, bouche primesautière où virevoltent des notes de pamplemousse et finale sapide composent un blanc aussi fin que festif.

**Prix: 11 francs**



**Œil-de-Perdrix 2018**

Le millésime 2017 faisait partie des nominés de la catégorie rosés du Grand Prix du Vin Suisse. Pourtant, les cousins Jungo et Fellmann goûtent peu ce qualificatif pour leur «Pinot Noir à la robe pâle». Si la robe est indéniablement saumonée, sa profondeur, sa structure, sa race et sa complexité le classent plutôt dans la catégorie «rouges septentrionaux élégants». Surtout dans un millésime chaleureux comme 2018 qui s'incarne dans un fruité généreux.

**Prix: 14.80 francs**



**Les Cloux 2017**

Elevé un an en barrique, ce Pinot Noir régulièrement médaillé repose près de huit mois en cuve avant sa mise en bouteille. Il charme par sa robe dense, son nez expressif qui mêle la sauge, les épices douces et les fruits des bois. L'attaque puissante et la finale complexe où pointent quelques notes d'eucalyptus encadrent une bouche structurée, mais veloutée, qui offre un remarquable exemple d'équilibre.

**Prix: 22.80 francs**

