



Yves Dothaux dans le vignoble du Canton de Neuchâtel à Auvernier. Photo : N. Messieux/AMTRA.

# LE NON FILTRÉ DE NEUCHÂTEL : RENCONTRE AVEC YVES DOTH AUX

**Le Non Filtré de Neuchâtel est un « parfait vin d'apéritif... qui redemande », selon la formule d'Yves Dothaux, responsable du laboratoire œnologique de la Station viticole cantonale. Spécialiste et promoteur de ce vin très original, il nous en a parlé avec passion en nous recevant dans son laboratoire à Auvernier.**

■ NICOLAS MESSIEUX

## Yves Dothaux, qu'est-ce que le Non Filtré ?

Le Non Filtré c'est le premier vin suisse de l'année ! C'est un vin blanc fait à 100% de Chasselas, ce qui est imposé par un arrêté du Conseil d'État. C'est un vin qui n'est pas, comme son nom l'indique, filtré avant la mise en bouteille et est naturellement trouble par la présence des lies de la fermentation alcoolique en suspension. Le procédé de vinification est le même que pour un vin blanc de chasselas classique. Par contre, la présence de la lie, antioxydante, permet de limiter l'emploi de soufre comme

conservateur – ce qui sur ce plan rapproche le Non Filtré des vins nature [voir notre dossier sur ce sujet dans Vignes et Vergers 09/2022].

Le Non Filtré exprime une grande fraîcheur et une belle rondeur, il est soyeux. Il est recommandé, comme le Chasselas, pour accompagner les fromages et le poisson. Comme il sort en janvier, il sera idéal avec une fondue et en été, pour accompagner la Bondelle fumée du lac.

Le vin a été inventé en 1975 par Henri-Alexandre Godet, un « personnage » haut-en-couleur des vins

de Neuchâtel. C'était essentiellement un négociant, possédant néanmoins un domaine viticole, qui a réussi à imposer son vin dans les cafés-restaurants neuchâtelois grâce à un marketing que l'on qualifierait aujourd'hui « très agressif » ! Au début, nous n'étions que 3 producteurs, mais actuellement, ce sont une trentaine d'encaveurs qui produisent du Non Filtré sur le canton. Le Non Filtré a sa propre AOC.

#### **Le Non Filtré est-il le Beaujolais nouveau suisse ?**

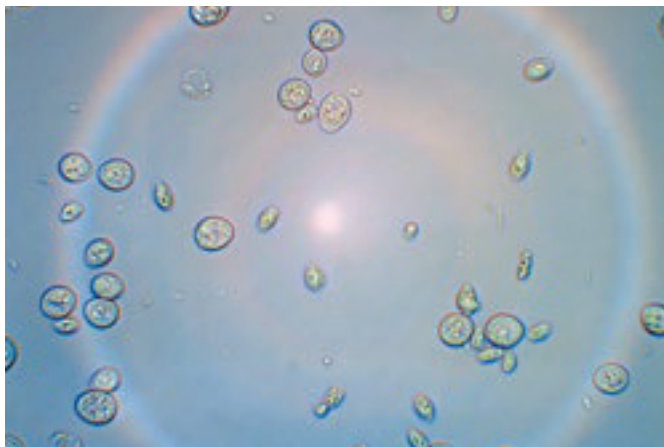
Non, absolument pas ! Le Non Filtré est un vin qui est fini et qui a fait ses deux fermentations. Le Beaujolais nouveau est vendu très rapidement et n'est pas totalement terminé. De plus, le beaujolais nouveau est filtré.

Le Beaujolais nouveau est mis en vente mi-novembre, l'année de sa récolte, donc beaucoup plus tôt que le Non Filtré, qui est mis en vente chaque année le troisième mercredi du mois de janvier, avec une promotion et dégustation à Neuchâtel et le jour suivant à la Chaux-de-Fonds.

Pour l'anecdote, pour le millésime 2022, des vins suisses finis sont sortis – y compris à Neuchâtel – avant le Non Filtré, pour certains déjà en décembre. Le Non Filtré est contraint dans sa date de sortie par l'arrêté cantonal. Le réchauffement climatique nous pose néanmoins des problèmes car nous récoltons de plus en plus tôt (en 2022, dès la troisième semaine d'août) et notre vin Non Filtré risque de s'éclaircir avant la date de sortie !

#### **L'expression « boire le vin jusqu'à la lie » donne une image un peu péjorative de la lie, cela n'éloigne-t-il pas du Non Filtré ?**

En effet, la lie n'est pas naturellement l'élément le plus valorisé du vin quand on la retrouve dans son verre, ce qui peut signifier une mauvaise clarification, ou une mauvaise décantation.



**Diversité biologique des lies au microscope : on y trouve des levures et des bactéries. Photo : Yves Dothaux / Laboratoire cantonal d'œnologie (NE).**

Convaincre les gens qu'un vin trouble et Non Filtré puisse être également de qualité n'est donc pas nécessairement évident, ce d'autant plus si le vin est proposé très rapidement après les vendanges, bien avant les autres vins du même millésime. Il a fallu faire un effort conséquent de pédagogie et de marketing pour le Non Filtré, que l'on doit continuer aujourd'hui. Les Non Filtrés sans sucres résiduels peuvent se conserver de nombreuses années, alors qu'il est prudent de consommer les autres jusqu'à l'été.

La lie en suspension change totalement des vinifications traditionnelles du Chasselas. Elle rend le vin beaucoup plus rond, gras et augmente sa complexité aromatique. Il développe notamment des notes d'agrumes ou de fruits exotiques.

Au niveau des marchés, le Non Filtré se vend très bien outre-Sarine ou aux touristes suisses-allemands. Ils ont un appétit plus fort pour des vins originaux et exotiques – les Suisses-allemands étant aussi très friands de Prosecco par exemple.

#### **Il y a eu l'institution de la date de sortie officielle, aussi...**

Oui, chaque année, la pinte « La Golée » au cœur du village d'Auvernier – et qui était auparavant une cave – faisait une publicité dans L'Express pour lancer la saison du Non Filtré. Chacun lançait son vin dans son coin, et cela risquait de finir en course à qui le sortirait le premier. Les acteurs du domaine se sont alors réunis au Château de Boudry et nous avons fixé la date actuelle de sortie, imposée ensuite par décret par le Conseil d'État.

La sortie en janvier, très tôt dans l'année, assure une importante attention médiatique et une publicité, notamment à cause du lancement qui accueille un large public. Nous devons louer de plus en plus grand chaque année vu le succès.

On peut consommer du Non Filtré toute l'année (et même le garder plusieurs années au frais), mais il convient d'être prudent car avec l'augmentation des températures au cours du printemps, les



**Station viticole cantonale à Auvernier (à gauche) et au premier plan, son vignoble qui joue aussi le rôle de conservatoire. Photo : N. Messieux/AMTRA.**



« La Golée », à Auvernier, qui insérait chaque année une annonce dans L'Express pour lancer la saison du Non Filtré.

Photo : N. Messieux/AMTRA.

levures ou les bactéries contenues dans la lie peuvent se remettre à travailler (en cas de sucre résiduel uniquement). Cela dit, aucune date de fin officielle n'a pu être instituée car les vigneron·ne·s voulaient pouvoir vendre aussi en été aux vacanciers, qui profitent du lac et de la fondue en buvant leur Non Filtré.

#### Le vin de Neuchâtel n'a que 12 cépages qui permettent d'obtenir l'AOC, comment cela se fait-il ?

Oui, historiquement, Neuchâtel n'a gardé que douze cépages, Chasselas, Pinot Noir, Pinot Blanc, Pinot Gris, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Riesling Silvaner, Gewürztraminer, Doral [Chasselas x Chardonnay], Garanoir, Gamaret et Viognier. On peut comparer ces 12 cépages aux plus de 60 valaisans ou vaudois. Nous avons choisi la spécialisation sur une plus petite surface de production.

Au final, cette concentration sur quelques cépages a eu un grand succès à Neuchâtel. La loi de 1976 a aussi figé la surface viticole en obligeant à compenser la surface viticole perdue par exemple pour du bâti. Le vin a amélioré sa qualité et cela est passé par le choix, par les producteurs, de cépages et clones qualitatifs et de production limitée. Le vin a une importante part dans la culture cantonale, notamment avec la Fête des Vendanges [voir notre interview de Yann Huguelit, directeur de la CNAV, dans Vignes et Vergers 08/2023 - la Chambre neuchâteloise d'agriculture et de viticulture CNAV étant la seule à porter spécialement le terme de « viticulture » dans son nom].

#### La millésime 2022 a été vendu avec une bouteille le bas en haut, pourquoi ?

C'est une idée marketing que nous avons eue pour aussi rappeler que le Non Filtré doit avoir ses lies en suspension et bien réparties afin que le vin soit bien trouble et la dégustation optimale. La décantation naturelle par gravité fait que la lie se redépote rapidement vers le bas, ce qui nous a donné l'idée de la bouteille renversée.

Cela nous a aussi permis d'attirer l'attention sur le Non Filtré après le covid - c'est un vin de restaurant, d'apéritifs et prisé par les touristes notamment bâlois - et aussi de compenser la sortie hâtive de certains vins du millésime 2022 à la fin 2022 déjà.

#### Quel avenir pour le Non Filtré ?

Approximativement 10 % du vignoble neuchâtelois est produit en Non Filtré. Le Non Filtré a un succès qui ne cesse d'augmenter chaque année et recèle encore un bon potentiel, avec une croissance solide - ce qui n'est pas un donné dans le contexte actuel du vin et du Chasselas en général. Comme il sort très tôt dans l'année, il arrive aussi sur un marché assez libre de concurrence, surtout que les Suisses adorent boire le nouveau millésime.

Le Non Filtré est clairement positionné du côté des vins plus « fantaisie » ou « exotiques ». L'engouement actuel pour les vins nature, des vins rosés, des vins pétillants montre que les Suisses sont à la recherche de goûts nouveaux et originaux, pour renouveler la consommation de vin. Le Non Filtré est également avantageux en ce temps de réchauffement climatique où la fraîcheur du vin est particulièrement recherchée, et risque de devenir difficile au vu de l'augmentation du sucre dans les raisins. Au final, le Non Filtré est clairement un succès, tant en termes de vinification, de marketing que de réussite sur le marché! 🍷



Non Filtré 2022, vendu la bouteille renversée.  
Photo : Neuchâtel Vins et Terroirs.