



Photo: Pierre-Michel Delessert

Chantal Ritter Cochand, Le Landeron (NE)

L'artisane des Trois-Lacs

Des Pinot précis et de caractère, des spécialités expressives et typées, des Chasselas racés et élégants: les vins de Chantal Ritter Cochand ont la personnalité affirmée et l'avenante amabilité de leur génitrice.

Texte: Alexandre Truffer

Un domaine à taille humaine: voilà ce que Chantal Ritter Cochand a créé, développé et consolidé durant les 35 dernières années. «Et je vais continuer», précise d'un ton espiègle la vigneronne-encaveuse du Landeron. «La retraite ne fait pas partie de mon plan de carrière!» Pour celle qui se verrait bien imiter Françoise Berguer, sa consœur des Artisanes de la Vigne et du Vin qui est resté aux commandes du Domaine des Gondettes bien après avoir fêté ses quatre-vingts ans, l'aventure a commencé en 1987. «Mes grands-parents maternels, qui étaient maraîchers et vigneron, vinifiaient deux petites cuves à l'arrière de la maison. Tout s'est ensuite arrêté avec la génération de mes parents, explique Chantal Ritter Cochand. En 1983, mon mari et moi avons tenu un alpage à Château-d'Œx pendant un été. J'avais vingt ans, une maturité commerciale en poche et la conviction qu'un travail en extérieur était indispensable à mon bonheur.» Le couple revient avec l'ambition de transformer les 5000 mètres carrés de vignes en un domaine viticole indépendant. Une fois l'accord de la famille obtenu, Chantal Ritter Cochand se forme aux métiers de vigneronne et d'œnologie. «La première année, nous n'avions que deux vins: un Chasselas et un Pinot Noir. Très vite, un Œil-de-Perdrix est venu les rejoindre. Nous avons ensuite loué des vignes, planté des spécialités et le domaine a été agrandi au fil du temps.» Aujourd'hui, notre artisane

travaille trois hectares, dont deux lui appartiennent, qui sont intégralement commercialisés en bouteilles. La moitié de la surface est occupée par du Pinot, décliné en trois versions rouges et en deux spécialités, un Œil et une Perdrix Blanche. «Je ne fais ce blanc de noir que les années où la récolte est abondante, car c'est un vin qui est systématiquement réclamé quand il est épuisé et boudé quand il y en a». Ce qui n'est heureusement pas le cas des spécialités blanches (Doral, Pinot Gris et Sauvignon Blanc) ou rouges (Divico), ni des classiques de la région. «Le Non Filtré a marché comme jamais cet hiver», confirme celle qui élabore aussi un Chasselas tout à fait exceptionnel: la Cuvée 62. «Depuis 2010, je vinifie - dans des œufs en béton - ce blanc avec des levures récupérées par Jurg Gafner lors de la fameuse dégustation de Rauschling qui lui a permis de ressusciter des anciennes levures. J'ai appris que, en plus du 1895, ce scientifique avait aussi prélevé des micro-organismes de deux millésimes particulièrement réussis: 1935 et 1962 étant l'année de ma naissance, je n'ai pas hésité!» Le résultat est spectaculaire et la convoitise des connaisseurs fait que cette curiosité rime bien souvent avec épuisé.

Chantal Ritter Cochand
Vigneronne encaveuse
Rue de Soleure 4
2525 Le Landeron
Tél. +41 (0) 32 751 48 73
www.vinsrittercochand.ch

Nos coups de cœur

Non Filtré 2020

2020 a été un millésime peu productif et concentré. Comme les vendanges ont eu lieu relativement tôt et que le Non Filtré n'a été mis en bouteille que le 20 janvier, ce Chasselas expressif possède une robe plus brillante que trouble. Le nez expressif marie des notes d'ananas frais, de poire mûre et de miel d'acacia. On retrouve ces arômes dans une bouche vive qui se termine par une finale minérale aux nobles accents amers.

Prix: 11.80 francs



Doral 2019

Voici l'une des plus belles expressions jamais rencontrées de ce croisement de Chasselas et de Chardonnay. La palette aromatique va des fleurs blanches aux fruits de la même couleur. On retrouve la poire, le raisin, la camomille et le tilleul dans une bouche toute en rondeur terminée par une finale sapide teintée d'une pointe d'amertume qui lui donne du caractère. Il fera un mariage d'amour avec les asperges de la région.

Prix: 17.50 francs



Cru de Chantemerle 2018

Le Pinot Noir emblématique du domaine arbore une étiquette historique modernisée. Elevé sous bois, ce rouge puissant, né dans un millésime généreux, a besoin de temps pour dévoiler son potentiel. Derrière les notes épicées, on découvre des arômes de fleurs des champs et de fruits rouges. On aime les tanins mûrs, le jus soyeux, la matière gourmande et la longue finale où papillonnent poivre et romarin.

Prix: 28 francs

