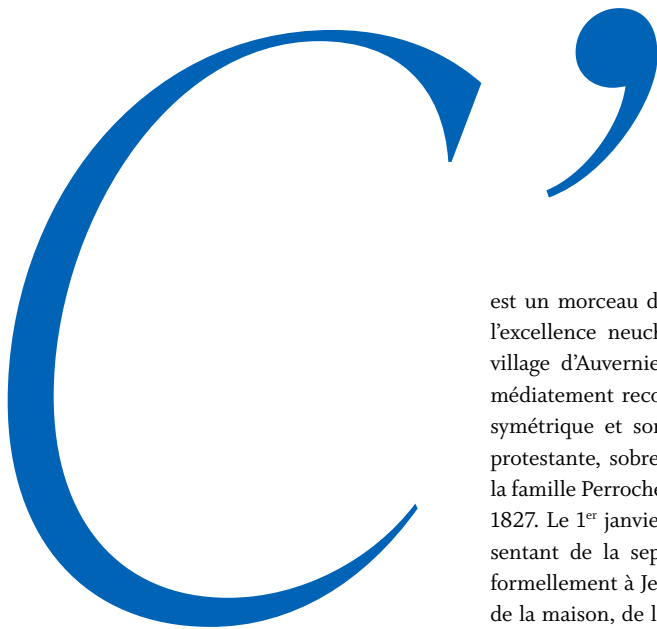


# LE DESTIN TRACÉ DE LA MAISON CARRÉE

Le 1<sup>er</sup> janvier prochain, Alexandre Perrochet reprendra les rênes de la Maison Carrée, à Auvernier. Avec l'ambition de maintenir le domaine parmi l'élite du vin suisse, grâce à ses rouges de haut niveau. Rencontre.

—  
TEXTE **PIERRE-EMMANUEL BUSS** • PHOTOS **MURIEL ANTILLE**



est un morceau de patrimoine, un symbole de l'excellence neuchâteloise. Au cœur du vieux village d'Auvernier, la Maison Carrée est immédiatement reconnaissable avec sa silhouette symétrique et son toit aux allures de pagode protestante, sobre et sans chichis. C'est là que la famille Perrochet habite de père en fils depuis 1827. Le 1<sup>er</sup> janvier prochain, Alexandre, représentant de la septième génération, succédera formellement à Jean-Denis comme propriétaire de la maison, de la cave et des 10,5 hectares de vignes répartis entre Auvernier et Hauterive.

La transition se prépare depuis plusieurs années. Alexandre travaille aux côtés de son papa depuis 2015 déjà. Cette année, suite au décès de son grand-père Jean-Jacques, il a emménagé dans la partie sud de la maison avec son épouse Charlotte et ses deux enfants. Le couple en a profité pour réaliser des travaux de rénovation, avec notamment la création dans le séjour d'une baie vitrée qui donne sur le verger. «C'est







beaucoup plus lumineux qu'avant », se félicite le trentenaire en faisant visiter les lieux.

D'autres changements vont intervenir ces prochaines années. Alexandre et Jean-Denis ont imaginé une extension de la cave historique, qui se fera en creusant sous le verger, côté lac. « Aujourd'hui, nous disposons de 700 m<sup>2</sup> de surface répartis sur plusieurs lieux, dont une moitié en location, précise le vigneron. Ce n'est pas très pratique. Notre objectif est d'agrandir d'environ 700 m<sup>2</sup>, afin de rationaliser les opérations de cave et de créer un espace de vente et d'accueil, un local administratif et un autre pour nos collaborateurs. »

Alexandre Perrochet ne profitera pas de l'occasion pour augmenter la production du domaine :

« Il faudrait déjà trouver des vignes, ce qui n'est pas simple dans la région. Mais de toute manière, ce n'est pas du tout l'idée. Je peux imaginer passer à 11 ou 12 hectares s'il y a une opportunité, mais pas plus. Je veux pouvoir garder la main sur l'ensemble du processus de production, de la vigne à la vente. »

#### UN SUCCÈS QUI DÉPASSE LES FRONTIÈRES

L'aveu désolera probablement les aficionados de la Maison Carrée. Succès oblige, il est en effet devenu quasiment impossible d'acheter les Pinots Noirs parcellaires du domaine sans être allocataire. Ils sont de plus en plus demandés

par les restaurants gastronomiques, même à l'étranger. On en trouve par exemple à la carte du restaurant d'Anne-Sophie Pic, à Valence, trois macarons Michelin.

Ce succès se traduit dans l'évolution du prix des vins du domaine. En 2008, les Pinots Noirs Hauterive et Auvernier étaient vendus 19 francs la bouteille à la clientèle privée. Le Lerin 2009, cuvée parcellaire lancée cette année-là, était 5 francs plus cher. Dans le dernier millésime, l'Auvernier est vendu 32 francs (12 à 14 000 bouteilles par an) ; l'Hauterive 36 francs (de 4000 à 4500 bouteilles) et le Le Lerin 48 francs (2000 bouteilles).

Les tarifs pratiqués restent néanmoins inférieurs à ceux de plusieurs cuvées de prestige de la

PUBLICITÉ

SAVE THE DATE

**CÉLÉBRATION DU**

# NON FILTRÉ

1<sup>er</sup> vin suisse de l'année

## 15 JANVIER 2025

ANCIENS ABATTOIRS - LA CHAUX-DE-FONDS



NON FILTRÉ NEUCHÂTEL

50

NON FILTRÉ NEUCHÂTEL

INFORMATIONS











## Des cuvées parcelaires iconiques

En quinze ans, la Maison Carrée s'est imposée comme un domaine iconique pour la qualité de ses trois Pinots Noirs parcelaires, Auvernier, Le Lerin et Hauterive. Cela se traduit par des résultats remarquables dans les concours. Le Pinot Noir d'Auvernier 2020, membre de l'association Mémoire des vins suisses, a ainsi été primé l'an dernier «Meilleur vin suisse bio 2023» et le domaine élu «Meilleur vigneron suisse bio». En 2023 toujours, la NZZ a positionné l'Hauterive 2020 parmi les dix meilleurs Pinots Noirs du pays. La cuvée Hauterive est peut-être la plus singulière. Issue d'une parcelle d'un hectare sur les fameux calcaires éponymes, elle offre un profil d'une rare élégance, avec une texture veloutée. Le prochain millésime est en vente depuis le 1<sup>er</sup> novembre. Si vous téléphonez le jour même, peut-être pourrez-vous réserver une ou deux bouteilles...

région, qui dépassent allègrement les 60 francs. Malgré tout, cette inflation met le jeune patron, formé à Wädenswil et à Beaune, en Bourgogne, un peu mal à l'aise : « Je n'ai pas envie que nos clients pensent que la relève débarque avec la grosse tête. Je préfère qu'on dise qu'on vend nos vins trop bon marché que le contraire. Je laisse mon père répartir les allocations. Dans ce domaine, il faut que je prenne confiance. »

### UN SAUT QUALITATIF

Quand on l'interroge sur les raisons de la récente montée en gamme, Alexandre Perrochet insiste sur le travail de fond réalisé à la vigne, qui a entraîné un saut qualitatif : passage au bio, puis à la biodynamie avec la certification Demeter en 2013 ; tri du raisin à la vigne ; arrêt de l'utilisation de gerles lors des vendanges au profit de caisses de 13 kilos qui permettent de ménager les baies. Mais ce n'est pas tout : « L'aura de Jean-Denis a également joué un rôle décisif. » Le fils ne perd d'ailleurs par une occasion de souligner sa chance de pouvoir travailler en tandem avec son père, âgé de 63 ans. « C'est clairement un plus. Du fait de ses connaissances, bien sûr, mais aussi de sa force de travail. » Avec parfois des étincelles à la clé ? « C'est un défi de cohabiter, c'est sûr. Mais ça se passe globalement très bien. On a le même but, mais on ne prend pas toujours le même chemin pour y arriver. » \*

