

**LA MAISON
CARRÉE
AUVERNIER
NEUCHÂTEL**

**CAVES OUVERTES
DANS LE VIGNOBLE NEUCHÂTELOIS**

VENDREDI 9 MAI 2025, DÈS 16H
SAMEDI 10 MAI 2025, DÈS 10H

NOTRE CAVE EST OUVERTE LE PREMIER SAMEDI DE CHAQUE MOIS
DE 9H À 12H.
Vous pouvez naturellement venir en semaine, prévenez-nous alors par téléphone.



**LA MAISON
CARRÉE
AUVERNIER
NEUCHÂTEL**

**OFFRE DU
PRINTEMPS
2025**

LA MAISON CARRÉE - AUVERNIER (NEUCHÂTEL)
Alexandre Perrochet
Tél. 032 731 21 06
info@lamaisoncarree.ch
www.lamaisoncarree.ch

Veuillez
affranchir
svp



DOMAINE DE LA MAISON CARRÉE
Alexandre Perrochet
Grand'Rue 33
2012 AUVERNIER



CARTE DE COMMANDE

NOS VINS	75cl	50cl	150cl
· Auvernier Chasselas, sur lie, 2024			----
· Auvernier Chasselas, sur lie, sans filtration, 2024			----
· Auvernier Chasselas, sur lie, Cru des ABBESSES, 2023 (limité)		----	----
· Auvernier Perdrix Blanche, 2023		----	----
· Auvernier Chardonnay	— automne 2025 —		
· Auvernier Pinot Gris	— automne 2025 —		
· Savagnin Blanc, 2023		----	----
· Auvernier Blanc Flétri, 2022 (limité)	----		----
· Auvernier Œil-de-Perdrix, 2024			----
· Auvernier Pinot Noir*	— automne 2025 —		
· Auvernier Pinot Noir, LE LERIN	— automne 2025 —		
· Hauterive Pinot Noir	— automne 2025 —		
NOS EAUX-DE-VIE	70cl	75cl	37.5cl
· Vieux Marc - hors d'âge		----	
· Lie de Pinot Noir	----		
· Pruneau	----		
· Mirabelle	----		
· Prune	----		
· Coing	----		

indiquez le nombre de bouteilles dans les cases correspondantes

Il est possible que nous devons adapter les quantités commandées en fonction de nos disponibilités.

nom et adresse :

téléphone :

email :

- veuillez me faire parvenir le vin à mon adresse
- je passerai prendre le vin à la cave **avant fin juillet 2025**

date : **signature :**

MADAME, MONSIEUR, CHERS AMIS DES VINS D'AUVERNIER,

Alors que nous vous écrivons ces lignes, les travaux de taille touchent à leur fin et les prémices du printemps se font sentir. Le brouillard se dissipe sur le plateau et les bourgeons des cepes s'apprentent à « débousser » tout en verdure, ouvrant le bal de la nouvelle saison viticole.

Ce début d'année est aussi celui d'une nouvelle ère pour la Maison Carrée, dont l'histoire s'écrit désormais sans Jean-Denis. Le 17 novembre 2024, Jean-Denis nous a quittés subitement après un malaise cardiaque survenu alors qu'il faisait une sortie à vélo, plongeant son entourage dans un état de choc. Dix jours avant son décès, il remettait officiellement les clés du domaine à son fils Alexandre, dans la perspective de se retirer petit à petit de l'entreprise.

Alexandre, qui travaille sur l'exploitation depuis dix ans, a repris la direction de la Maison Carrée au pied levé, épaulé désormais dans cette tâche par Ivan Dupraz. Fidèle aux principes qu'il a façonnés aux côtés de son père, il entend perpétuer la tradition familiale dans les règles de l'art. Sa mère Christine, quant à elle, continuera d'apporter son soutien à l'entreprise lors d'événements ponctuels.

Jean-Denis a su marquer son entourage. En cherchant à allier qualité et authenticité, il a fait de la Maison Carrée ce qu'elle est aujourd'hui. Déterminé à partager ses connaissances et ses convictions avec tous ceux qui venaient à sa rencontre, il cultivait le dialogue et, comme vous le savez, parlait volontiers de son métier et du regard qu'il portait sur la profession.

CONDITIONS: paiement comptant ou à 30 jours.
LIVRAISONS: à domicile dans la région et expéditions en Suisse. **Frais à votre charge. A partir de CHF 600.- de vin, port offert.**
 Emballages de 1, 2, 3, 4, 6 et 12* bouteilles. * pour les contenants de 50cl: 15 ou 20 bouteilles.

Nous avons donc à cœur de maintenir ce traditionnel courrier de printemps en revenant sur l'année viticole écoulée.

À la sortie d'un hiver sec, le printemps 2024 n'a pas laissé de répit aux vigneron·s : pendant plusieurs nuits, le gel de printemps n'épargnera que de justesse les bourgeons déjà sortis. Puis des températures plus modérées que les étés précédents se sont installées, accompagnées de précipitations abondantes. Cette humidité persistante, propice aux maladies fongiques, a mis à l'épreuve notre savoir-faire vigneron. Nous avons ainsi mesuré combien l'expérience du métier nous est bénéfique face aux défis météorologiques. Si nous avons quelques peu été poussés dans nos retranchements durant la croissance « en vert » de la vigne, une récolte de belle qualité a été obtenue grâce à un travail de tri et de sélection minutieux. Les vins, en foudre comme en bouteille, s'annoncent tout en élégance et en finesse.

Après un hiver chargé en émotion, la nature qui se réveille nous rappelle, dans toute sa puissance, que le cycle de la vie se poursuit, inlassablement. C'est dans cet état d'esprit que nous nous réjouissons de vous accueillir à la Maison Carrée pour goûter nos vins !

Alexandre Perrochet et son équipe

OFFRE DU PRINTEMPS 2025

TVA 8.1% incluse

NOS VINS	75cl	50cl	150cl
· Auvernier Chasselas, sur lie, 2024	14.–	10.–	----
· Auvernier Chasselas, sur lie, sans filtration, 2024	14.–	10.–	----
· Auvernier Chasselas, sur lie, Cru des ABBESSES, 2023 (limité)	18.–	----	----
· Auvernier Perdrix Blanche, 2023	18.50	----	----
· Auvernier Chardonnay	— automne 2025 —		
· Auvernier Pinot Gris	— automne 2025 —		
· Savagnin Blanc, 2023	22.–	----	----
· Auvernier Blanc Flétri, 2022 (limité)	----	37.–	----
· Auvernier Œil-de-Perdrix, 2024	18.50	13.–	----
· Auvernier Pinot Noir*	— automne 2025 —		
· Auvernier Pinot Noir, LE LERIN	— automne 2025 —		
· Hauterive Pinot Noir	— automne 2025 —		
NOS EAUX-DE-VIE	70cl	75cl	37.5cl
· Vieux Marc - hors d'âge	56.–	----	32.–
· Lie de Pinot Noir	----	40.–	
· Pruneau	----	38.–	
· Mirabelle	----	40.–	
· Prune	----	36.–	
· Coing	----	42.–	

* vin sélectionné par la Mémoire Des Vins Suisses (www.mdvs.ch)

