

## Au Domaine St-Sébastien, chez Anja & Jean-Pierre Kuntzer, une soirée vins et pata negra neuchâtelois

De Laurent Probst | 30 juin 2013 | Visites de caves

Réagir

Plus qu'une soirée vins et pata negra, c'était une soirée mets et vins avec du Pata Negra dans le programme ! Il faut bien le reconnaître, les deux frères Tomas et Eleuterio Alcalá étaient quelque peu les hôtes d'honneur d'Anja et Jean-Pierre Kuntzer, qui présentaient leurs crus à leur clientèle professionnelle.



Anja & Jean-Pierre Kuntzer

**A St-Sébastien, le millésime 2012 aura été marqué par un important passage du domaine viticole à la bio-dynamie, soit 12 ha sur les 18 du domaine.**

En dépit de ce millésime ô combien difficile, la reconversion complète de cette cave neuchâteloise se poursuit en 2013. Jean-Pierre Kuntzer est -ou était- d'ores et déjà totalement convaincu que changer ses habitudes culturelles était devenu une nécessité.

Avec cette seule cave, le vignoble neuchâtelois compterait près de 03 % de sa surface cultivée en bio-dynamie (il en compte six cent). Son voisin de Hauterive, Christian Rossel, véritable précurseur de ce mode de culture dans la région, n'est donc clairement plus seul désormais. Jean-Denis Perrochet (La Maison Carrée, à Auvernier), le Domaine de La Grillette, à Cressier (près de 20 ha lui aussi), sont eux aussi en cours de conversion. Et d'autres caves s'y intéressent fortement. Ce à quoi on peut ajouter les 20 ha bio du Dom. des Coccinelles à Vaumarcus.

**Près de dix pour cent du vignoble neuchâtelois pourrait rapidement être cultivé en biodynamie dans les années à venir !**

**Parmi les vins dégustés en ce début juin :**

3 chasselas (Non-Filtré, Sélection et Vieilles Vignes), chacun différent ce qui est évident et heureux. Le Non-filtré 2012 est expressif, intense et gourmand. Cinq mois de bouteilles quasiment, voilà qui lui va comme un gant ! La cuvée Sélection 2012 est gouleyante à souhait, c'est un véritable vin de soif. Quant à la cuvée Vieille Vignes, millésime 2011, après une petite aération car ce vin est encore un peu fermé aujourd'hui, elle devient plus plus complexe et gagne en finesse et se découvre une finale minérale discrètement saline. Une cuvée qui possède un joli potentiel de vieillissement comme Jean-Pierre Kuntzer nous l'a fait découvrir l'an passé ([voir ici](#)).

**truite fumée sur blinis et crème raifort, Mont-Vully et Neuchâtel blanc Sélection 2012**

**Thon fumé aux graines blanches et noires, ratatouille à l'huile de noix & Chardonnay 2012**

**Rillettes de saumon aux oignons rouges & Sauvignon blanc fût-de-chêne 2010**

Parmi les autres vins blancs du millésime 2012, le pinot gris est remarquable à la fois par son caractère typé et expressif. C'est un vin très fin, riche, frais, tendu. On peut l'attendre deux ans en cave avant de se faire plaisir ! Le Gewurztraminer m'a étonné par sa finesse et sa délicatesse, ainsi que le chardonnay (cuve).

Le sauvignon 2010 est riche, typé mais un poil trop marqué par son élevage en barrique à mon goût. Il en est de même du chardonnay « Les Nonnes » du même millésime. Mais il s'agit d'un vin puissant. A revoir peut-être d'ici deux voire trois ans. Le chardonnay St-Sébastien 2011 en barrique est plus fin, plus harmonieux, le boisé est plus intégré.

Joli Oeil-de-Perdrix 2012, frais comme il se doit (ou devrait). Laissons lui passer la période post mise en bouteille, il gagnera en complexité et en expressivité.

**Tartare de boeuf à l'huile de truffes & chardonnay Les Nonnes 2010**

**Rillettes de saumon aux oignons rouges & Sauvignon blanc fût-de-chêne 2010**

**Tartare de boeuf à l'huile de truffes & chardonnay Les Nonnes 2010**

Parmi les vins de pinot noir, il faut remarquer que les trois cuvées sont chacune fort bien faites. Un pinot noir 2011 élevé en cuvé (ou foudre) agréable par son fruité frais et mûr, et un caractère digeste en bouche remarquable. Le pinot noir 2010 élevé en barrique est dense, plus fin et plus complexe d'un point de vue aromatique (et du fruit mûr!).

Enfin, dégusté avec deux jambons de Pata Negra AOC Neuchâtel, un Clos de la Perrière 2010 aux notes grillées toastées au nez, et à la bouche délicate, dense, riche. Un vin complexe et très fin ! Un très beau pinot noir qui fait honneur à sa région et qui ravirait bien des palais hors de la République et Canton de Neuchâtel.

**Ass Suisse pour l'élevage du cochon laineux Clos de la Perrière NE 2010**



Pour finir, une larme de Câlins d'Automne, un vin de pinot gris surmaturé issu de baies passerillées sur ceps et d'une extraction à froid des baies, fin et frais, équilibré, d'une grande franchise et d'une belle longueur.

**Câlins d'Automne**

**Assortiment de macarons, mousse au chocolat, macédoine d'ananas à la lime et passion & Câlins d'Automne 2011**



Fromages topissimes (logique, ils venaient de chez le meilleur fromager de la région, soit Pierre-Alain Sterchi -La Maison du Fromage à La Chaux-de-Fonds- et son associé neuchâtelois, l'excellent Cédric Naudin), et des verrines et autres canapés, absolument succulents (voire photos) provenant du service traiteur du restaurant de La Croisette (François Berner, Le Locle).

Pour finir, quelques clichés des frères Tomas et Eleuterio Alcala, et de leurs magnifiques jambons :



**Pata Negra Neuchâtel**





Santé Jean-Pierre & Anja, et merci pour cette soirée

Le site Internet du [Domaine St-Sébastien](#)

Le site des [frères Alcalá](#) : [www.jural.ch](http://www.jural.ch)