

MEDIENSPIEGEL

08.05.2017

Andreas Keller Weininformation
Andreas Keller
Konkordiastrasse 12
8032 Zürich

Lieferschein-Nr.: 10128536
Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.72

Ausschnitte: 2
Folgeseiten: 3
Total Seitenzahl: 5

	05.05.2017	Le Cafetier COUP DE CHAPEAU	01
	05.05.2017	lecafetier.ch Coup de Chapeau à Thierry Grosjean	04



C'est la lignée du cœur. L'ex-conseiller d'Etat évoque son enfance et son parcours au Château d'Auvernier. Un chemin qui le mena naturellement au métier de viticulteur, cette évidence de perpétuer les gestes de sa lignée et de servir sa terre.

Quand a débuté votre histoire au Château d'Auvernier? Je suis arrivé enfant dans la maison de mes grands-parents que j'adorais, dans cette entreprise qui était aussi la maison du bonheur. Je ne me suis jamais posé la question du métier que j'allais choisir. Je me suis projeté tout jeune dans le métier de vigneron et me suis formé en conséquence (commerce, vigneron) pour débiter Changins à 21 ans. A 24 ans, je dirigeais l'entreprise familiale.

En 2010, on m'a demandé d'être candidat au conseil d'Etat, alors que je n'avais aucune ambition politique particulière. Mais j'ai été élu! J'ai alors confié mon entreprise à un directeur pour un temps indéfini. Non réélu, je reviens au Château pour accompagner mon fils qui a terminé sa formation. Mon père m'a transmis l'esprit du pays et mon grand-père, l'amour du terroir. C'est une grâce de retrouver mon métier de cœur.



Thierry Grosjean. / © DR

LE CAFETIER

Le Cafetier / Entr'Acte
1211 Genève 11
022/ 329 97 46
www.lecafetier.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 5'287
Erscheinungsweise: 37x jährlich



Seite: 4
Fläche: 71'548 mm²

Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.072

Referenz: 65206519
Ausschnitt Seite: 2/3

Quelle est votre implication pour les vins et le terroir suisse?

Ayant débuté très jeune, j'étais très impliqué dans les associations professionnelles avant mon élection au Grand Conseil en 2009. Depuis, j'ai rejoint le rang, je fais partie du tissu associatif. Chaque génération suit son propre chemin.

L'Association de la mémoire des vins suisses dont je suis président, a été créée en 2002 par des journalistes suisses alémaniques spécialisés pour valoriser les vins de garde suisses. Elle réunit l'élite des producteurs de vins suisses, des journalistes et experts du monde viti-vinicole. Deux manifestations ponctuent l'année: la première propose aux initiés une dégustation de 4-5 grands vins des actuels 56 producteurs et la seconde marque l'exposition vitivinicole Mémoire & Friends qui regroupera 170 exposants fin août à Zurich.

Comment se présente l'année viticole au Château?

Magnifique! Nous avons 10 jours d'avance après 3 mois de saison, on espère la clémence des Saints de Glace. Les travaux de printemps vont bon train. On laboure entre les ceps, on laisse pousser entre les rangs pour laisser travailler la nature. Nous gardons les vieux ceps pour qu'ils développent leurs racines, alors une petite partie d'entre eux meurt naturellement et doit être remplacée. Des travaux de drainage et l'entretien des installations sont indispensables pour bien rouler avec les tracteurs. Dans 2-3 semaines, il sera temps d'ébourgeonner et sélectionner les rameaux qui porteront les fruits.

Un petit mot sur votre spécialité, l'Œil de Perdrix?

C'est un rosé de Pinot noir peu cuvé, pressé après quelques heures de macération, avant fermentation. Ce vin s'est beaucoup développé avec la gastronomie actuelle. Il a l'avantage d'accompagner un repas de l'apéritif jusqu'au dessert et se marie très bien avec la cuisine exotique.

A quelles retombées s'attendre avec Neuchâtel comme ville du Goût 2017?

La région est mise en avant, avec ses saveurs culinaires et bacchiques. Le bien manger allant de pair avec le bien

boire, les événements qui célèbrent le goût mettent l'accent sur des bâtiments ou sur des personnalités remarquables et l'on y découvre parfois des bijoux à deux pas de chez soi. Retrouvez Thierry Grosjean les samedis matin à la cave du Château, de 10h à midi.

Portes ouvertes les 5 et 6 mai 2017.

Sandy Métrailler

■ www.chateau-auvernier.ch

■ www.mdvs.ch

LE CAFETIER

Le Cafetier / Entr'Acte
1211 Genève 11
022/ 329 97 46
www.lecafetier.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 5'287
Erscheinungsweise: 37x jährlich



Seite: 4
Fläche: 71'548 mm²

Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.072

Referenz: 65206519
Ausschnitt Seite: 3/3



Coup de Chapeau à Thierry Grosjean

Neuchâtel

05 Mai 2017



C'est la lignée du coeur. L'ex-conseiller d'Etat évoque son enfance et son parcours au Château d'Auvernier. Un chemin qui le mena naturellement au métier de viticulteur, cette évidence de perpétuer les gestes de sa lignée et de servir sa terre.

Quand a débuté votre histoire au Château d'Auvernier?

Je suis arrivé enfant dans la maison de mes grands-parents que j'adorais, dans cette entreprise qui était aussi la maison du bonheur. Je ne me suis jamais posé la question du métier que j'allais choisir. Je me suis projeté tout jeune dans le métier de vigneron et me suis formé en conséquence (commerce, vigneron) pour débiter Changins à 21 ans. A 24 ans, je dirigeais l'entreprise familiale.

En 2010, on m'a demandé d'être candidat au conseil d'Etat, alors que je n'avais aucune ambition politique particulière. Mais j'ai été élu! J'ai alors confié mon entreprise à un directeur pour un temps indéfini. Non réélu, je reviens au Château pour accompagner mon fils qui a terminé sa formation. Mon père m'a transmis l'esprit du pays et mon grand-père, l'amour du terroir. C'est une grâce de retrouver mon métier de coeur.

Quelle est votre implication pour les vins et le terroir suisse?

Ayant débuté très jeune, j'étais très impliqué dans les associations professionnelles avant mon élection au Grand Conseil en 2009. Depuis, j'ai rejoint le rang, je fais partie du tissu associatif. Chaque génération suit son propre



chemin.

L'Association de la mémoire des vins suisses dont je suis président, a été créée en 2002 par des journalistes suisses alémaniques spécialisés pour valoriser les vins de garde suisses. Elle réunit l'élite des producteurs de vins suisses, des journalistes et experts du monde viti-vinicole. Deux manifestations ponctuent l'année: la première propose aux initiés une dégustation de 4-5 grands vins des actuels 56 producteurs et la seconde marque l'exposition vitivinicole Mémoire & Friends qui regroupera 170 exposants fin août à Zurich.

Comment se présente l'année viticole au Château?

Magnifique! Nous avons 10 jours d'avance après 3 mois de saison, on espère la clémence des Saints de Glace. Les travaux de printemps vont bon train. On laboure entre les ceps, on laisse pousser entre les rangs pour laisser travailler la nature. Nous gardons les vieux ceps pour qu'ils développent leurs racines, alors une petite partie d'entre eux meurt naturellement et doit être remplacée. Des travaux de drainage et l'entretien des installations sont indispensables pour bien rouler avec les tracteurs. Dans 2-3 semaines, il sera temps d'ébourgeonner et sélectionner les rameaux qui porteront les fruits.

Un petit mot sur votre spécialité, l'Œil de Perdrix?

C'est un rosé de Pinot noir peu cuvé, pressé après quelques heures de macération, avant fermentation. Ce vin s'est beaucoup développé avec la gastronomie actuelle. Il a l'avantage d'accompagner un repas de l'apéritif jusqu'au dessert et se marie très bien avec la cuisine exotique.

A quelles retombées s'attendre avec Neuchâtel comme ville du Goût 2017?

La région est mise en avant, avec ses saveurs culinaires et bacchiques. Le bien manger allant de pair avec le bien boire, les événements qui célèbrent le goût mettent l'accent sur des bâtiments ou sur des personnalités remarquables et l'on y découvre parfois des bijoux à deux pas de chez soi.

Retrouvez Thierry Grosjean les samedis matin à la cave du Château, de 10h à midi.

Portes ouvertes les 5 et 6 mai 2017.

Sandy Métrailler

www.chateau-auvernier.ch

www.mdvs.ch