



*Caves du Château d'Auvernier*  
depuis 1603  
Thierry Grosjean & Cie  
Propriétaire-Encaveur

**Communiqué de presse  
du 23 novembre 2016**

**Les Caves du Château d'Auvernier dévoilent 2 vins issus de sélections  
parcellaires**

**Avec la présentation de 2 nouveaux vins, le Château d'Auvernier s'efforce de mettre toujours plus en valeur le potentiel du terroir où il évolue depuis plus de 4 siècles.**

**Les Argiles et les Grand'Vignes sont le fruit de plus de 10 ans de développement croisé de 2 générations à la recherche de l'excellence.**

Ce premier millésime 2014 respire des senteurs de baies sauvages, de sous-bois. Il allie la finesse du Pinot Noir à la puissance d'un sol où, à des degrés divers, les différentes couches d'argile et de galets de ce terroir calcaire ont façonné, chacun à leur manière, le caractère trempé de ces vins.

Produits en petites quantités, se voulant indépendants des contingences du marché mais fidèles chacun dans son style au parchet sélectionné, Les Argiles et Les Grand'Vignes complètent la pyramide qualitative définie par une équipe passionnée.

Conscients que pour certains clients l'excellence est une quête perpétuelle ayant son prix, Thierry Grosjean et son équipe ont défini sur deux parchets soigneusement identifiés des règles particulièrement strictes quand au choix du type de Pinot Noir et de son porte-greffe, fixant des rendements bas (400 gr./m<sup>2</sup>) comme règle d'or.

Les vendanges, la réception du raisin puis sa transformation et son élevage 24 mois en pièces (barriques de 228 lit) font l'objet de soins particuliers, soulignés par un conditionnement traditionnel, mais très personnalisé. La création de l'étiquette est le fruit de l'amitié de Guy de Montmollin, peintre et de Thierry Grosjean.

Ces deux vins disponibles en quantité limitée à 1 caisse bois/pers. (6 bt) sont vendues dès ce jour au prix de Fr. 58.--/bout.

Auvernier, le 23.11.2016