



DÉPARTEMENT DE L'ÉCONOMIE
OFFICE DES VINS ET DES
PRODUITS DU TERROIR

COMMUNIQUE DE PRESSE

Domaine E. de Montmollin Fils, à Auvernier, lauréat de la Gerle d'Or 2009

C'est dans la salle des Chevaliers du Château de Colombier qu'a eu lieu jeudi soir 18 juin 2009 la 15^{ème} édition de la Gerle d'Or. Après avoir dégusté et noté 26 chasselas du millésime 2008 ayant obtenu auparavant le label de qualité la « Gerle », les dégustateurs ont appris que le Domaine E. de Montmollin Fils, à Auvernier, obtient pour la quatrième fois en six ans la Gerle d'Or (2004, 2006, 2008 et 2009) pour son Auvernier Blanc AOC 2008.

Pierre et Jean-Michel de Montmollin sont fiers de cette nouvelle distinction qui est le résultat d'une parfaite collaboration entre leurs chefs vigneron, MM. F. Ballet, P. Genton et D. Camponovo et leur nouvelle œnologue Mme C. Delamalmaison. Ils se réjouissent de l'accueil que le consommateur réservera à leur Auvernier Blanc AOC 2008 qui confirme le renouveau du chasselas, cépage roi de Neuchâtel et de Suisse romande.

Cette nouvelle distinction permettra au public d'applaudir une nouvelle fois Pierre et Jean-Michel de Montmollin qui défileront sur un char lors du Corso Fleuri de la Fête des Vendanges avec le trophée qui leur sera remis. La Gerle d'Or est une petite réplique en bois de la traditionnelle gerle neuchâteloise qui est décernée chaque année, par un collègue d'une centaine d'amateurs éclairés, au lauréat de la Gerle d'Or.

Ce concours est placé sous l'égide de la Commission « Vigne, Vin, Terroir, Gastronomie » de la Fête des vendanges. Cette commission est présidée par Olivier Burgat et a pour mission de promouvoir les produits du terroir, en relation avec la grande et réputée manifestation du dernier week-end de septembre.

Pour de plus amples renseignements:
Sébastien Cartillier, chef de la Station viticole cantonale à Auvernier,
tél. 032 889 37 08.

Neuchâtel, le 19 juin 2009