

La bouteille de Fabrice Pigras

Pinot noir Cuvée des Devins 1er cru 2006, AOC Neuchâtel, domaine Grisoni

Patricia Briel

Fabrice Pigras est sommelier au Boccalino à Saint-Blaise, dans le canton de Neuchâtel, depuis cinq ans. Plus connu sous le nom familier de Bocca, ce restaurant est une valeur sûre de la gastronomie romande. Le chef Claude Frôté y officie. Originaire du Loir-et-Cher, Fabrice Pigras a fait son école hôtelière en France. Puis il a travaillé pour une série impressionnante de grandes tables. En France et en Grande-Bretagne d'abord. En Suisse ensuite: quatre ans chez Roland Pierroz à

Verbier, trois chez Gérard Rabaey au Pont-de-Brent, un au Lausanne-Palace. Le sommelier a poussé la passion jusqu'à étudier l'œnologie et la viticulture à Changins.

«Depuis que je suis en Suisse, les vins, en particulier ceux des cantons de Genève et Neuchâtel, ont connu une grande évolution», dit Fabrice Pigras, grand amateur de vins de cépages, en particulier le pinot noir et le chasselas. «Cette Cuvée des Devins 2006 est très représentative du terroir neuchâtelois, et proche d'un bourgogne. Le nez est typique-

ment celui du pinot noir, avec des arômes de fruits noirs bien mûrs. En bouche, le vin est onctueux et charnu. Les tanins sont présents mais soyeux.» Malgré son élevage en barrique neuve, cette cuvée est déjà bien équilibrée, affirme le sommelier, qui conseille de la boire avec une viande rouge accompagnée d'un caviar d'aubergines. Tout comme le Bocca, le domaine Grisoni est une valeur sûre de Neuchâtel.



Situé à Cressier, il compte une superficie de 12,5 ha. Contrairement à d'autres domaines, il ne s'est pas trop diversifié, privilégiant les cépages qui ont fait la force du canton.

Où l'acheter? Domaine Grisoni, ch. des Devins, 2088 Cressier. Tél. 032/757 12 36. www.grisoni-vins.ch. 31 francs.

Chaque samedi, un expert du vin dévoile un coup de cœur au *Temps*.

Le Temps
Samedi 23 mai 2009