

Une patiente sélection

Morgan et son père Denis Meier cultivent 25 ha de vignes et conservent 8ha de Pinot noir pour vinifier leurs propres flacons. «Depuis plus de 20 ans, mon père a patiemment sélectionné et replanté de vieilles sélections de Pinot très peu productives et pour cette raison abandonnées. Nous les vinifions le plus naturellement possible, sans levurage, sans collage ni filtration. Nous voulons laisser s'exprimer le terroir et le millésime» explique le jeune œnologue. Et ça plait! La cuvée parcellaire *Les Landions* et l'assemblage de terroirs *Les Cailloutis* ont tous deux remporté l'or au Grand Prix du Vin Suisse et au Mondial des Pinots, un succès pour leur premier millésime! «Nous avons à Neuchâtel un climat et des terroirs similaires à ceux de la Bourgogne, et avec nos sélections à petits rendements, nous sommes nous aussi à même de produire des grands Pinots élégants, fruités, complexes et raffinés».

Eine geduldige Selektion

Morgan und sein Vater Denis Meier kultivieren 25 Hektaren Reben. Die besten Pinot-noir-Trauben von acht Hektaren verarbeiten sie zu eigenen Weinen. «Seit mehr als zwanzig Jahren hat mein Vater alte, wenig produktive und deshalb aufgegebene Pinot-noir-Selektionen ausgewählt und wieder angepflanzt. Wir vinifizieren sie so natürlich wie möglich, ohne selektionierte Hefen, Schönung oder Filtration. Wir wollen, dass sich Terroir und Jahrgang ausdrücken können», betont der junge Önologe. Und das kommt an! Der Lagenwein *Les Landions* und *Les Cailloutis*, eine Assemblage diverser Terroirs, haben beide Gold geholt beim Grand Prix du Vin Suisse und beim Mondial des Pinots. Was für ein Erfolg beim ersten Jahrgang! «Das Klima bei uns in Neuenburg ist ähnlich wie das im Burgund, mit unseren wenig ertragreichen Selektionen können wir grosse, elegante, fruchtbare und raffinierte Pinots produzieren.»

A carefully-chosen selection

Morgan Meier and his father Denis farm 25 ha of vines, keeping 8 ha of Pinot Noir from which they make their own wine. "For more than 20 years now my father has been patiently and carefully choosing and replanting certain Pinot vines with very low yields, which have been abandoned for this reason. We vinify the fruit as naturally as possible, without adding yeast, nor filtering or fining. We want the purest expression of the terroir and the vintage," explains the young oenologist. And people love this wine! *Les Landions* (made from selected plots) and *Les Cailloutis* (made from a variety of different terroirs) both won gold medals at the Grand Prix du Vin Suisse and at the Mondial des Pinots - a real success for the first vintage. "The Neuchâtel climate and terroirs are similar to those of Burgundy and with our selected, low-yielding plots, we too can make elegant, fine Pinot wines that are fruity, complex and refined."

