

**RENCONTRE** Âgé de 30 ans seulement, à la tête du Domaine des Landions, le Neuchâtelois Morgan Meier est devenu, en l'espace de quelques millésimes, une figure incontournable du paysage viticole suisse.

# Ses pinots noirs brillent au firmament des plus grands vins helvétiques

**S**ilhouette fine, port élégant et cette étincelle dans le regard: Morgan Meier est une étoile montante de la viticulture suisse. Lors de notre dernière rencontre, nous avons été subjugués par ses vins, des pinots noirs sublimes. Nous nous étions alors promis de revenir, intrigués par cet homme en quête de perfection. Nous voilà donc au numéro 24 du chemin des Landions, à Cortaillod (NE), où un bâtiment sobre a récemment été érigé. «Ce nouvel espace, inauguré ce printemps, doit encore être aménagé. Vous voyez, certains modules ne sont pas encore fixés. Même si cela nécessite un investissement important, je dispose désormais d'un outil de travail exceptionnel.» Le jeune trentenaire nous propose d'en faire le tour. Au rez-de-chaussée, une vaste enceinte divisée en plusieurs espaces a été créée, mise en valeur par de larges baies



«Je suis totalement convaincu de l'immense potentiel du pinot noir en terres neuchâteloises. Nos terroirs sont magnifiques, donnons-nous les moyens de le faire savoir!»

vitrées offrant une vue quasi panoramique sur une partie des vignes du domaine. Au sous-sol, et c'est peut-être là que se cache le royaume de Morgan, un écrin, d'une sobriété absolue, accueille les vins en cours d'élevage. Dans un silence quasi religieux repose le millésime 2019.

## Savoir-faire bourguignon

Alors que nous poursuivons notre entretien, Morgan ouvre un flacon de l'une de ses cuvées 2018. «Elle vient d'être mise en bouteille et ne sera commercialisée qu'à partir de cet automne!» S'en dégagent de délicates fragrances de petits fruits rouges et noirs, une note boisée élégante et charmeuse, une matière magnifique d'équilibre. «Mais elle gagnera en puissance au fil des mois...». Notre hôte est un passionné. Un éternel insatisfait aussi. «Je peux me lever au milieu de la nuit pour vérifier la température de mes crus avant une mise en bouteille. Je veux que tout soit parfait!»

Très tôt, il a su qu'il se consacrerait entièrement au vin. Après un cursus en HEC à Lausanne, son envie de se démarquer l'entraîne à Dijon où il obtient un diplôme national d'œnologue. Ses stages, il les réalise au cœur de deux fleurons de la côte de Nuits, en Bourgogne: le domaine David Duband et le domaine Armand Rousseau. «Après du premier, j'ai découvert une approche assez atypique de la vinification en vendange entière. Chez le second, la vinification est réalisée à partir d'une matière première égrappée. Et le résultat se révèle éblouissant de finesse!»

## Un virage décisif

Si la vigne est cultivée depuis quatre générations dans la famille Meier, c'est très certainement avec l'arrivée de Denis, le père de Morgan, qu'un virage important a été amorcé. Ingénieur agronome EPFZ, il reprend la tête de l'entreprise familiale, une jardinerie à Colombier, et quelques hectares de vignes. Il agrandit la surface viticole à deux reprises pour la porter à 25 hectares. L'entier du raisin est alors livré à la Cave Châtenay-Bouvier, à Areuse.

Mais l'homme ambitionne de produire un jour son propre vin. «Mon père a sélectionné les



© ERIC BERNIER

meilleurs clones de pinot noir, issus de grands crus bourguignons, et leurs équivalents en Allemagne. Un choix rigoureux, basé sur un matériel végétal extrêmement qualitatif, mais peu productif.» Les rendements au mètre carré sont faibles, entre 250 et 300 g pour les crus parcel-laires, 400 g pour la cuvée d'assemblage.

## En quête d'excellence

Épaulé par quelques amis, Denis Meier signe un premier cru en 2010. Non commercialisé, il sera suivi d'un autre en 2014. «J'ai rejoint mon père en août 2015. Mon objectif était clair: retranscrire le plus fidèlement possible l'essence même de nos sols au travers de grands pinots noirs.» Le jeune homme produit aujourd'hui trois vins, reflets de deux terroirs bien distincts. «Celui de Vaumarcus est riche en calcaire jaune du Jura. Sur Cortaillod, la parcelle est limono-argileuse, composée de cailloux sur près de 8 mètres de profondeur.» Les vignes les plus âgées n'ont pas plus de 20 ans, occupant une surface totale de 6,5 hectares. Les vendanges se font en caissettes de 8 kg, les raisins sont refroidis avant d'être égrappés, les élevages durent entre 18 et 21 mois, en pièces bourguignonnes soigneusement sélectionnées.

## SON UNIVERS

### UN LIEU La Malakoff, à Vaumarcus

«Un endroit magique, au milieu de mes vignes. C'est là que tout a commencé...»

### UNE SAVEUR L'acidité

«Je l'apprécie particulièrement en gastronomie.»

### UN OUTIL Le tastevin

«J'ai découvert cette petite coupelle en Bourgogne, je l'utilise pour analyser la pureté de mes vins.»

### UNE MUSIQUE Une valse de Strauss

«Tout en élégance et finesse... à l'image du pinot noir!»

Un travail d'orfèvre. L'excellence est à ce prix! «Du raisin à la bouteille, cela représente trois ans de travail, mais je n'ai jamais rêvé d'un autre métier.»

## Voir plus grand

Golfeur passionné, actif en politique, membre de la section neuchâteloise du Groupement des jeunes dirigeants d'entreprise, notre homme semble avoir mille vies, mais revient toujours à sa vocation première, riche de promesses d'avenir. «J'envisage dès 2021 d'augmenter ma surface de production à 7,5 hectares. J'ai aussi le projet de planter une sélection de chardonnay hautement qualitative.» Curieux, il voyage à la découverte d'autres vignobles, ne cachant pas son amour des grands chenins blancs de la Loire. «Ceux de Thibaud Boudignon, brillant producteur de l'appellation Savennières, me ravissent. Ils sont d'une très grande précision, élégants et longs en bouche.» Il cite encore la noblesse de l'exigeant nebbiolo, dans le Piémont. Avant d'ajouter: «La quête du vin parfait est un bel idéal, non?»

ÉRIC BERNIER ■

+ D'INFOS <https://meiervin.ch/fr/>