

COUTUME, MARCHÉ, ARTISANAT, NEUCHÂTEL

LA PAULÉE DE NEUCHÂTEL

Le raisin est ramassé, le vin va pouvoir entamer sa curieuse alchimie... Parce qu'il tient son nom de la dernière pelle de grappes que l'on apporte au pressoir, la Paulée est le repas qui clôt traditionnellement les vendanges.

Pour la troisième fois, l'Hôtel Palafitte, situé au sein du vignoble neuchâtelois, et sa Table, dont les crus locaux sont les stars de la carte, relance cet événement festif en organisant leur Paulée, autour d'un menu imaginé tout spécialement par le Chef Ludovic Pigeat, qui excelle dans l'art de sublimer les produits de saison de notre terroir.

Durant l'apéritif et le repas, quelques-uns des meilleurs vignerons de la région seront présents pour ouvrir et faire découvrir quelques-unes de leurs plus étonnantes bouteilles à leurs hôtes d'un soir. Une soirée idéale pour déguster de délicieux flacons et en apprendre plus sur le passionnant métier de vigneron. Et ce, autour d'un délicieux repas aux saveurs toutes automnales.

Chaque vigneron apportera pour l'occasion un vin blanc, un vin rouge ainsi qu'un vieux millésime issu de sa cave personnelle.

Entre 30 et 40 vins seront proposés à la dégustation, faisant de cette Paulée un moment d'exception, aussi généreux que rare.

Vignerons de la Paulée 2025

Cave des Lauriers – Cressier
Domaine Grillette – Cressier
Dimitri Engel – Saint Blaise
Saint-Sébastien – Saint Blaise
Caves du Prieuré – Cormondrèche
Château d'Auvernier – Auvernier
Domaine Montmollin – Auvernier
Maison Carrée – Auvernier
Bouvet-Jabloir – Milvignes
Domaine des Landions – Cortaillod

HORAIRES D'OUVERTURE

Le 20 nov. 2025
Jeudi

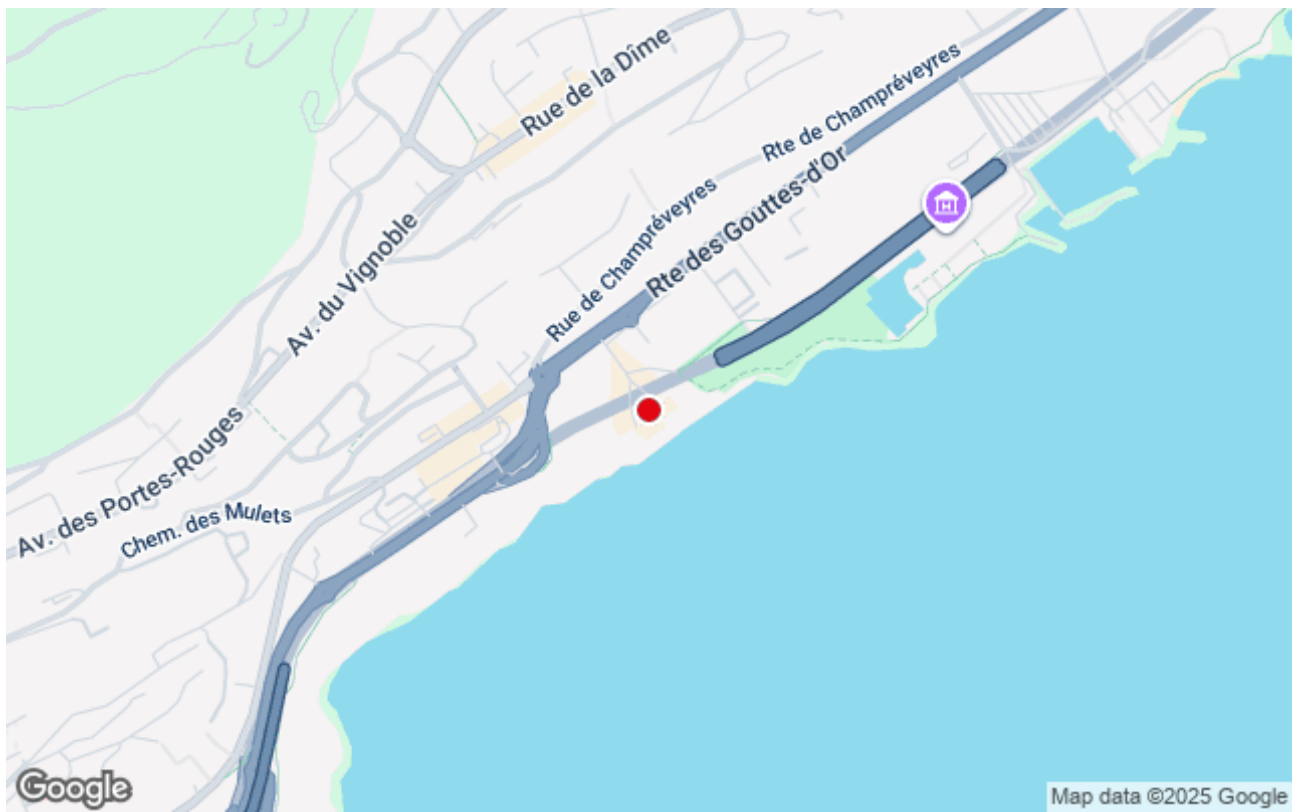
19:00



CONTACT

Hôtel Palafitte
2, Route des Gouttes-d'Or
2000 Neuchâtel

+4132 723 02 02
reception@palafitte.ch



PDF généré le 31.10.2025