



FONDATION DE
L'HÔPITAL POURTALÈS
NEUCHÂTEL

201^{ème} Mise

Jeudi 19 février 2026, dès 16h00

avec repas de gala dès 12h00

Nos vins, pour le bien-être des
patients de l'Hôpital Pourtalès

Message du Président

En tant que président de la Fondation de l'Hôpital Pourtalès, j'ai le plaisir de vous inviter à la 20¹e Vente aux enchères des vins du Domaine Hôpital Pourtalès, qui se tiendra le jeudi 19 février 2026.

Comme chaque année, la soirée débutera par un repas de gala, suivi des mises qui se dérouleront à nouveau en présentiel et en ligne. Des dégustations en petits groupes auront lieu dans les semaines précédant la vente afin que chacun puisse sélectionner sereinement les lots qui l'intéressent.

Depuis le 1^{er} janvier 2021, l'ensemble du Domaine est certifié en viticulture biologique. Les vignes s'y sont très bien adaptées et l'excellente qualité des vendanges laisse présager un millésime remarquable.

À l'automne 2024, nous avons rénové les tournières pour faciliter le travail dans les parcelles, fortement touchées par les pluies abondantes. Après un festival organisé près de la cave, nous avons pu récupérer des copeaux pour remplacer la paille des marais utilisée ces dernières années. Toutefois, l'apport en carbone étant trop élevé, les bénéfices attendus ont été limités. Les essais menés confirment que le substrat de champignon reste l'option la plus efficace. La taille s'est déroulée de fin novembre à début mars. Le débourrement, autour du 10 avril, a été suivi d'une réduction du nombre de bourgeons afin de renforcer la vigueur des ceps après une année éprouvante. Malgré un épisode de grêle le 15 juin, qui a touché parfois jusqu'à 30 % des grappes, la saison est restée globalement favorable sur le plan phytosanitaire. Les vendanges ont débuté le 12 septembre et ont livré des pinots noirs d'exception, un chardonnay frais et fruité, ainsi qu'un chasselas de très belle qualité.

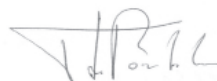
Dans ma fonction de président, je m'engage pleinement à soutenir la création de vins originaux, appréciés tant dans le canton qu'au-delà. Ce travail exigeant a été récompensé par de nombreuses distinctions. Nous sommes particulièrement fiers du succès de notre chasselas « Les Perles d'Or », primé d'un prix d'excellence lors de la Sélection cantonale des vins neuchâtelois. Le 27 novembre 2025, nous avons été distingués par le conseil d'Etat neuchâtelois pour ce prix.

Notre gamme continue d'évoluer et nous sommes heureux de vous présenter cette année une Perdrix Blanche, un Pinot Gris, tous deux élevés en cuve inox ainsi qu'un mousseux réserve, élevé 30mois sur lattes.

L'équipe du Domaine se réjouit de vous accueillir dans les anciennes caves et dans notre chaleureux pavillon, qui abrite la salle de réception et le chai à barriques, pour vous faire découvrir l'ensemble de nos vins.

Depuis 1808, la Fondation poursuit avec constance la mission de son fondateur, Jacques-Louis de Pourtalès, en consacrant son bénéfice au bien-être des patients de l'Hôpital Pourtalès. Grâce à vous, les revenus des enchères 2026 seront versés à l'association Info-Entraide Suisse, afin de soutenir et développer son programme au sein du RHNe et de l'Hôpital Pourtalès. Une autre part du bénéfice contribuera au développement du monitoring du service de cardiologie, permettant aux patients neuchâtelois d'être soignés puis suivis à domicile. Je vous remercie sincèrement pour votre fidélité à nos vins, qui se traduit par un soutien direct à la Fondation et aux patients neuchâtelois.

Thierry de Pourtalès,
Président de la Fondation de l'Hôpital Pourtalès



La Fondation de l'Hôpital Pourtalès

Jacques-Louis de Pourtalès signa, le 14 février 1808, l'acte de Fondation de l'Hôpital Pourtalès.

En 2008, la Fondation de l'Hôpital Pourtalès a fêté 200 ans d'existence. Pour les Neuchâtelois, le nom de Pourtalès est essentiellement associé à l'Hôpital et à un grand domaine viticole neuchâtelois. Toutefois, la plupart ignore que sous ce patronyme, se révèle un homme qui, par sa volonté, sa générosité et sa fortune, a permis la création de l'Hôpital Pourtalès, acteur essentiel de la santé encore aujourd'hui.

L'Hôpital Pourtalès a une histoire passionnante, commencée à l'aube du XIXe siècle par l'action d'un philanthrope visionnaire, Jacques-Louis de Pourtalès.

Les efforts continus de sa descendance en ligne directe furent importants et sans relâche afin d'assurer la pérennité de l'Hôpital Pourtalès, selon les directives de son fondateur il y a plus de 200 ans.

Aujourd'hui, La Fondation de l'Hôpital Pourtalès poursuit toujours les buts de son fondateur et verse son bénéfice annuel au profit du bien-être des patients de l'Hôpital Pourtalès.

En complément du rendement du domaine viticole, la Fondation peut compter sur sa fortune et en particulier sur les biens immobiliers qu'elle possède à Neuchâtel et dont le bénéfice est intégralement investi au profit des patients de l'hôpital, selon les volontés de Jacques-Louis de Pourtalès et de ses descendants.

Don de la Fondation 2025

Une part du bénéfice de la vente 2026 sera à nouveau consacrée à l'association Info-Entraide Suisse. Ce soutien lui permettra de renforcer et d'étendre son programme d'accompagnement au sein du RHNe et de l'Hôpital Pourtalès, offrant ainsi à un nombre croissant de patients et de proches une aide précieuse en matière de soutien, d'orientation et de prévention.

Une autre part du bénéfice contribuera au développement continu du monitoring du service de cardiologie de l'Hôpital Pourtalès. Cet investissement améliore directement la prise en charge des patients en permettant un suivi personnalisé et sécurisé : les patients neuchâtelois peuvent désormais être soignés à Neuchâtel, puis surveillés à distance depuis leur domicile, réduisant les hospitalisations inutiles et favorisant une récupération plus sereine.

L'ensemble de nos dons poursuit un objectif clair : améliorer le bien-être des patients et soutenir l'évolution de la qualité des soins dans notre canton.



Jacques-Louis de Pourtalès

Fondateur de la Fondation
de l'Hôpital Pourtalès
(1722-1814)



Thierry de Pourtalès

Président de la Fondation
depuis 2013



Pinot Gris

Ce Pinot Gris sec offre une trame fraîche et légèrement fruitée, avec des notes de coing et de pêche, et un bouquet floral agréable mais discret. Il n'est pas trop complexe, ce qui le rend facile à apprécier pour ceux qui préfèrent des vins simples, d'une belle vivacité mais sans trop d'intensité.

Perdrix Blanche

Au nez nous sommes sur des notes de fraise et de framboise. Arômes que nous retrouvons en bouche, ce vin a également un volume en bouche prometteur. À découvrir



Les Perles d'Or

Chasselas Vieilles Vignes

Le bouquet est très clair, lisible, précis et correspond à l'image globale des vins du domaine. L'harmonie est le fil conducteur du bouquet, avec une belle capacité des différentes composantes à se compléter. En bouche, le vin bénéficie du dynamisme que lui confère l'acide malique. Il a du tempérament mais aussi une certaine ampleur.

Le 1808



Vin Mousseux. Brut de Chasselas

Ce vin effervescent de Chasselas est issu des jeunes vignes du domaine, qui forment sa fraîcheur et son tempérament. Le nez révèle des notes rafraîchissantes d'agrumes, de fruits à chair blanche et des notes de pain cuit (élevage 9 mois sur lies). Début subtil et délicat. Un Chasselas stimulant et délicieux.

Pinot noir



Elevé en fût de chêne

En bouche, ce Pinot noir s'adapte aussi bien aux particularités du millésime très sec qu'au contenant dans lequel il a été accompagné pendant environ 18 mois. Il reste encore quelques ajustements à apporter, mais le contenu existant confirme que la voie choisie est la bonne. La finale fruitée et persistante va également dans ce sens.

Le Pélican



Chasselas en fût de chêne

Ce Chasselas a été élevé en fûts précédemment utilisés pour le Chardonnay. Le bouquet est élégant et complexe. Il bénéficie de l'apport de la maturation, qui n'est pas dominant ; au contraire, cela contribue à la diversité. En bouche le vin fait preuve de densité et de fraîcheur. Il est légèrement salé, harmonieux et de bonne longueur. Un vin de grande noblesse !

Chardonnay



Elevé en fût de chêne

Élevage de 18 mois en fûts de chêne (dont 1/3 neufs) pour ce Chardonnay. Le bouquet ne manque pas de révéler l'élevage, mais pas de manière soulignée. Il contribue à mettre en avant des nuances d'abricots et de poivre blanc sur un fond de nuances vanillées. En bouche, le vin crée le lien entre vivacité, austérité et largeur. Il s'en retrouve équilibré et bénéficie de l'appui de sa structure qui cautionne l'expression et la fraîcheur.

Pinot noir



Les nuances classiques de fruits rouges et d'épices prennent tout leur sens dans le bouquet de ce Pinot noir. En bouche, il est soutenu par des tanins qui ont encore besoin de s'arrondir un peu, mais qui constituent surtout la colonne vertébrale. Les perspectives de maturité en cave sont encourageantes et une nouvelle fois la capacité à produire d'excellents Pinots noirs est démontrée.

Chardonnay



Ce Chardonnay présente une robe légèrement dorée et révèle des nuances florales et fruitées avec des notes de tilleul et de fruits tropicaux. Légèrement salé au départ, le vin est à la fois frais et expressif. Il gagne progressivement en aromaticité en bouche et est bien soutenu par sa structure en finale. De la précision a été gagnée en termes de typicité du Chardonnay.

Le Non-Filtré



Chasselas Non Filtré

Le bouquet de Non Filtré est délicat et précis avec des notes d'écorces d'agrumes et une pointe de silex. La finesse annoncée par le bouquet se prolonge bien en bouche. Le vin est linéaire, légèrement salin et soutenu par une subtile amertume qui soutient et allonge la finale.

Œil-de-Perdrix



Bonne intensité du bouquet avec des notes agréables et invitantes de fruits rouges complétées par des notes d'épices. Cet Œil-de-Perdrix de bonne densité se caractérise par sa finesse et ses tannins veloutés, qui donnent une belle assise à l'ensemble du palais.

Chasselas



Le Bouquet de ce Chasselas est très précis dans sa manière de se dévoiler et n'a pas besoin de chercher l'éclat. Il est minutieux avec des nuances de fleurs blanches et des notes de poire. Le vin a un caractère gourmand, est linéaire et bien soutenu par sa structure qui garantit fraîcheur et arômes en bouche. Un Chasselas animé qui donne envie d'en savoir plus.

L'expert des souscripteurs



Yves Beck, surnommé « Beckustator », est natif de Neuchâtel et vit à Douanne, au bord du lac de Bienne. Issu du millésime 1968, l'auteur et critique de vin écrit pour différents médias et est très engagé sur les réseaux sociaux ainsi que sur son blog www.yvesbeck.vin. Ses thèmes de prédilection sont les vins suisses, ainsi que les crus provenant de Bordeaux, d'Alsace et d'Allemagne. À ce jour il a publié trois livres dédiés aux vins du Pays des Trois-Lacs.

37'276 notes de dégustation en ligne

Son blog compte plus de 37'276 notices de dégustation. Les textes sont rédigés de manière précise avec un sain mélange entre technique, poésie et humour. Yves Beck se plaît à répéter qu'il ne détient aucune vérité ; « même si elle est dans le vin...chacun y trouvera sa propre vérité »

Parmi les 20 critiques les plus influents au monde

Depuis 2017, Yves Beck est considéré par Wine-Services comme un des 20 critiques de vins de Bordeaux les plus influents au monde.

Comment acquérir nos produits

Par la vente en ligne

La traditionnelle vente aux enchères du Domaine Hôpital Pourtalès, ouverte à tous, est une occasion unique d'obtenir des vins de qualité à des prix attractifs. Depuis 1827 cet événement fait partie intégrante de la culture vini-viticole neuchâteloise. Elle est l'une des plus anciennes mises qui ait subsisté jusqu'à nos jours. Les quantités achetées par les participants sont très variables, allant du lot de 50 litres au lot de 500 litres.

Pour de plus amples informations, vous pouvez consulter notre site internet sous www.domainepourtales.ch ou nous contacter par téléphone au 032 757 26 49. Tous nos produits sont disponibles à l'exception du Non filtré qui est vendu directement à la cave du Domaine ou par souscription.

Par souscription

Les lots proposés à la vente aux enchères vous semblent trop volumineux alors que vous souhaitez tout de même acquérir du vin de l'Hôpital Pourtalès lors de cette vente ?

Il vous suffit de remplir le bulletin de souscription joint à cette brochure, en spécifiant le vin, le nombre de cartons que vous souhaitez acquérir, avec ou sans indication de vos prix maximums.

Si vous ne désirez pas spécifier de prix planchers, veuillez cocher la case prévue à cet effet sous « au prix fixé à la vente aux enchères ».

La Fondation regroupe toutes les souscriptions et charge un tiers neutre d'intervenir à la vente aux enchères pour en assurer l'exécution. Le commissaire-priseur Bernard Piguet nous fera le plaisir de venir diriger la vente le 19 février.



Les prix définitifs seront établis en fonction du résultat de la vente aux enchères. Si vous avez fait le choix de fixer des limites de prix et que certains sont inférieurs à ceux de la vente aux enchères, alors les souscriptions avec prix inférieurs ne seront pas prises en compte. Dans le cas où un ou des prix que vous avez misés sont supérieurs, vous payerez alors uniquement le prix de celui fixé lors de la vente aux enchères et non pas celui ou ceux que vous aurez inscrit.

Pour les lots obtenus, une facture vous sera envoyée deux à trois semaines après la vente aux enchères. Le Chasselas et l'Œil-de-Perdrix sont disponibles dès le mois de mai, le Pinot noir classique et barrique, ainsi que le Chardonnay classique et barrique dès le mois de septembre.

Par la cave

Afin de répondre au mieux aux besoins de notre clientèle, nos produits sont disponibles directement à la cave du Domaine Hôpital Pourtalès selon les horaires indiqués sur notre site.

Loïc Veillard se réjouit de vous accueillir.

Conditions des enchères

Cette année les enchères de nos vins se dérouleront en ligne et en enchère physique à la Salle Vallier à Cressier (NE).

Retrouvez toutes les informations sur le lien ci-dessous

Neuchâtel, janvier 2026 - Fondation de l'Hôpital Pourtalès;

L'intendant: Me Alexandre Zen-Ruffinen



<https://domainepourtales.ch/vae2026/>





Nos vins, pour le bien-être des patients de L'Hôpital Pourtalès

La Fondation de l'Hôpital de Pourtalès reverse l'intégralité de ses bénéfices à l'Hôpital Pourtalès. Son but contribue au bien-être des patients. Par l'acquisition de nos vins, vous participez concrètement à l'action de la fondation au service des patients neuchâtelois.

Informations pratiques

Horaires de la cave

Lundi et vendredi : 8.00 à 12.00 / 13.30 à 17.00

Ouvert le samedi de 10h00 à 12h00

En dehors de ces horaires : sur rendez-vous



Localisation

Route de Troub 17
2088 Cressier (NE)

