

CHAMPVENT – VITICULTEURS ET LEURS PRODUITS

Par Jacques Ravussin

Un détour obligé

Depuis bientôt 15 ans, les vins produits sur les coteaux de Champvent, Essert-sous-Champvent et Villars-sous-Champvent sont proposés à la vente directe à l'occasion d'une journée bien sympathique. Cette année, ce sont Olivier Chautems, Christian Leuenberger et Alain Monnier, aidés par leurs équipes respectives, qui ont présenté samedi dernier leurs vins produits en 2016.

Un verre de dégustation, acheté 10 francs, constitue le sésame pour tout visiteur qui souhaite goûter puis commander les bouteilles de rouge, blanc ou rosé proposées.

Le vignoble

Le vignoble de la commune constitué des 3 villages s'étend sur près de 17 hectares. Les cépages traditionnels de la région (chasselas, gamay et pinot noir) s'adaptent bien au terroir communal. Ils ont pourtant été rejoints il y a quelques années par des plants de garanoir, gamaret ou merlot; de quoi régaler l'amateur de monocépage comme celui qui préfère les assemblages.

Les récoltes 2016 et 2017

L'année 2016 a offert aux vigneronnes une récolte



De gauche à droite: Olivier Chautems, Christian Leuenberger, Alain Monnier.

(Photo Jacques Ravussin)

abondante qui a permis d'atteindre les quotas fixés. De l'avis des experts, la valeur des vins rouges a été supérieure à celle des blancs. Pour la récolte actuelle

(2017), Olivier Chautems s'attend à une grande qualité du produit pour une production moins importante.

ORBE – CHARLES-ANDRÉ POTTERAT

Par Pierre Mercier

Passionné de vol à voile

C'est très tôt que l'Urbigène s'est intéressé à l'avia-

d'autres planeurs pour éviter une collision. Un contact

l'Office fédéral de l'air qui ne transige pas si la santé ne