

CHAMPVENT – PRÉSENTATION DU MILLÉSIME 2018 Par Jacques Ravussin

Un public fidèle

Depuis longtemps, les vins de l'année précédente (produits sur les coteaux de Champvent, Essert-sous-Champvent et Villars-sous-Champvent) sont présentés aux clients de passage lors d'une journée placée sous le signe de la convivialité. Comme ces dernières années, Olivier Chautems, Christian Leuenberger et Alain Monnier étaient heureux de faire apprécier le millésime 2018.

Le groupe Ankers était associé à l'événement pour vendre des peluches au profit du Téléthon.

Un verre de dégustation, acheté 10 francs, permet à tous les visiteurs curieux de goûter puis de commander les bouteilles de rouge, blanc ou rosé qui leur ont plu.

Le vignoble

Le vignoble de la Commune constitué des trois villages s'étend sur près de 17 hectares. Les chasselas, gamay et pinot noir s'adaptent bien au terroir communal. Mais ils ont été rejoints depuis quelques années par des plants de garanoir, gamaret ou merlot; l'amateur de monocépage comme celui qui préfère les assemblages va donc trouver de quoi se satisfaire.

Les récoltes 2018 et 2019

Les vins découverts samedi dernier sont amples, riches avec une belle teneur en alcool due à la sécheresse de 2018. L'analyse de la récolte 2019 promet des vins encore plus riches en alcool et certainement plus équilibrés.



Sacha et Christophe Clément, t-shirts noirs (pour le Téléthon) entourent les vignerons Christian Leuenberger, Olivier Chautems et Alain Monnier. (Photo Jacques Ravussin)

BAULMES – ÉLÈVES À LA CHASSE AUX DÉCHETS Par Jacques Ravussin