Par Jacques Ravussin

Un public fidèle

Depuis une quinzaine d'années, les millésimes de l'année précédente (produits sur les coteaux de Champvent, Essert-sous-Champvent et Villars-sous-Champvent) sont présentés aux clients de passage (ils étaient à nouveau plus de 200) à l'occasion d'une journée bien sympathique. Comme l'année passée, Olivier Chautems, Christian Leuenberger et Alain Monnier, étaient heureux de faire déguster le millésime 2017.

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 qui permettront de compléter le contenu de sa propre cave.

Le vignoble

Le vignoble de la commune, constitué des 3 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.

Alain Monnier, Olivier Chautems et Christian Leuenberger au service des nombreux amateurs. (Photo Jacques Ravussin)

Les récoltes 2016 et 2017

Les vendanges d'il y a une année étaient belles et les sondages permettaient d'attendre sereinement la mise en bouteilles. Selon Olivier Chautems, le millésime 2017 est flatteur; il peut donc être bu dès maintenant, mais pourrait réserver de belles surprises aux moins pressés.