

Vendanges 2017 : record battu !



C'est une excellente récolte pour l'association «La Source» ! Vendredi dernier, 264 kilos de raisin ont été ramassés sur les 350 pieds de pinot noir que compte la vigne située à proximité de la Côte des Boulains. Propriété de la Ville, cette vigne plantée en 2010 a été placée entre les mains expertes des vignerons de l'association «la Source» qui se réjouissent de ce si bon rendement. «*Cette 4^e récolte est sans nul doute la meilleure de toutes*» assure Alain Drèze, président de l'association.

Récolte

Sécateur à la main, le maire est venu aider la quinzaine de membres à récolter les précieuses grappes de raisin qui serviront à produire quelque 160 litres de vin. «*Compte tenu du mauvais temps, cette récolte s'est vue précipitée et nous avons décidé de couper le raisin vendredi dernier*», explique Alain Drèze. Une récolte quelque peu anticipée mais qui n'entame en rien la qualité du raisin, bien mûr au demeurant.

Production

100% biologique, la production de «la Source» est réalisée sans produits chimiques ni synthétiques, uniquement par le biais d'un traitement à base de soufre et de bouillie bordelaise de façon limitée et dans le respect des règles de la culture biologique. Une attention particulière et méticuleuse est portée à la vigne de sorte que le traitement soit adapté et renouvelé après chaque intempérie.

Nouveau chai

Depuis cette année, la Ville a mis à disposition de l'association un nouveau chai au sein du Prieuré St-Martin, entièrement aménagé par les services techniques de la mairie. Dans cet espace de 100m² sont entreposés les tonneaux, cuves, pressoirs et autres matériels nécessaires à la vinification. C'est là que naîtra dans quelques mois la fameuse cuvée des «Sentes Napoléon» que vous pourrez déguster lors du prochain salon des vins ou sur les différentes manifestations de la ville. Patience donc !