

On a fait la fête aux vins locaux

Samedi dernier, le public s'est déplacé en nombre à l'occasion de la journée caves ouvertes qui se tenait chez la plupart des vignerons de la région.

A Bavois, Arnex et ailleurs, de nombreux visiteurs ont franchi la porte pour déguster les nectars proposés avec générosité par les viticulteurs.

En attendant de découvrir le millésime 2023, encore en préparation, les dégustateurs ont pu constater les qualités du 2022, dont certains crus sont déjà épuisés. La fête a été belle dans les caveaux, l'ambiance réchauffée par la volonté affichée de partager un bon moment entre amis ou en famille.

De Bavois...

Chez Yves Martin, à la cave de Marterey, à Bavois, un amateur de vins habitant la Côte faisait découvrir les qualités de l'appareil Aveine, qui permet d'aérer parfaitement et instantanément un vin pour une dégustation étonnante. L'aération permet en effet d'exalter les saveurs et de révéler les arômes des vins encore un peu jeunes. Le nouveau vin blanc d'Yves Martin, Divina, sera à déguster au printemps.

... à Arnex

Plus haut en altitude, au domaine de la Maison Rose de Nicolas et Karine Bovet, les amateurs ont découvert le dernier-né des vins rouges du viticulteur d'Arnex. Il s'agit de l'Anthocyane, un assemblage de Cabernet noir et de VB 1-28. Ce vin rouge moelleux, à la vinification particulière, peut être carafé pour une meilleure appréciation. Chacun a pu également goûter à l'excellente soupe aux pois, préparée dans une ancienne cantine militaire.

Une journée conviviale, qui aura permis aux connaisseurs de commander des vins authentiques.



A Bavois, l'ambiance était chaleureuse.

(Photos Jacques Ravussin)



Un service parfait à la Maison Rose.



L'ancienne cantine militaire a repris du service.



Karine et Nicolas Bovet présentent l'Anthocyane.