



26 octobre 2005

C 34/2005

Communication au Conseil communal

(Séance du 2 novembre 2005)

Vendanges communales

Monsieur le Président,
Mesdames et Messieurs les Conseillères et Conseillers,

Comme de coutume, la Municipalité a le plaisir de vous communiquer le résultat des vendanges et de donner un bref aperçu du déroulement de la saison viticole 2005.

Malgré le retour du froid en avril, le débourrement de la vigne a pu s'effectuer dans d'excellentes conditions printanières ce qui lui a permis de pousser harmonieusement. Les températures fraîches et agréables des mois de juin et juillet, ainsi qu'une faible pluviométrie, ont favorisé un développement modéré des baies. Le raisin a atteint une maturité optimale grâce au temps sec et beau des mois de septembre et octobre.

Les vendanges ont débuté par le Sauvignon le 27 septembre et se sont terminées le 12 octobre. Elles se sont déroulées dans d'excellentes conditions météorologiques.

Les résultats suivants ont été enregistrés :

	comparaison 04			comparaison 04	
Chasselas	78°	(+ 2°)	production	16'500 l.	(- 200 l.)
Chardonnay	92°	(+ 2°)	"	1'100 l.	(- 500 l.)
Sauvignon	94°		(estim.)	300 l.	
Sylvaner	93°	(+ 1°)	(estim.)	300 l.	
Pinot noir	94°	(+ 1°)	"	2'500 l.	(- 300 l.)
Gamay	92°	(+ 6°)	"	800 l.	(- 200 l.)
Garanoir	87°	(- 5°)	"	850 l.	(+ 150 l.)
Gamaret	93°	(- 2°)	"	2'000 l.	(- 100 l.)
Diolinoir	95°	(+ 1°)	"	950 l.	(+ 50 l.)

La récolte, très homogène, bien équilibrée, produira des blancs aromatiques, assez souples et de belle structure. Les cépages rouges, aux couleurs soutenues, de bonne complexité tannique, présagent un millésime exceptionnel.

La Municipalité profite de cette occasion pour vous informer qu'au 12ème Concours international de vins à Zürich, Expovina, le Sève-Resses 2004 a obtenu un diplôme d'or et le Diolinoir-Gamaret 2004 un diplôme d'argent.

Nos vigneronns vous accueilleront avec plaisir à la cave communale pour vous permettre de déguster les divers produits.

LA MUNICIPALITE