

**Chers amis de Beudon,**

Il peut pleuvoir et neiger, l'hiver peut venir, nos vins fermentent bien à l'abri à la cave!

L'année 2019 a été extrêmement éprouvante pour les cultures avec du gel début mai, des bourrasques, puis de très grandes chaleurs et orages qui culminèrent le 11 août en une tempête de grêle violente qui s'abattit sur Beudon. Quel désastre ! Heureusement, qu'avec nos valeureux vendangeurs, armés de patience, nous avons rigoureusement trié les raisins épargnés. Ainsi ce millésime 2019 s'annonce rare mais de très belle qualité!

Plus encourageant et réjouissant que le gel et la grêle furent entre autres :

- Le très beau reportage de la RTS «**Une année à la vigne**» tourné en 2018 et diffusé dans toute la Suisse. Il plût beaucoup aux téléspectateurs qui purent y découvrir la diversité des travaux et enjeux du vignoble tout au long de l'année. On peut obtenir le DVD à la RTS ou chez nous.

- L'émission «**A Bon Entendeur**» du 29.10.2019, consacrée à une dégustation à l'aveugle de dix Pinot Noir bios et biodynamiques, où le **Pinot Noir 2016 de Beudon** sortit en tête.

Avent 2019

- Une **médaille d'or** à notre **Chambourcin 2018**, élevé en barrique neuve sans aucun additif, au «**PIWI-Weinpreis 2019**», concours international des cépages résistants en Allemagne.

Grâce à nos vins, nous voyageons et que ce soit en Suisse, à Paris, Amsterdam, Londres ou Tokyo, ils interpellent, plaisent et rappellent la phrase chère à Jacques:

**«Insolite et passionné, ce vin conserve dans son âme profonde, le goût de ce terroir haut perché qui défie toute facilité.»**

C'est avec plaisir, que nous vous invitons à venir déguster nos vins, en vous remerciant vivement pour votre fidélité. Avec le petit refrain de Jacquot:

**Buvez du Bio**

**Buvez du Bon**

**Buvez du Beudon**

Avec nos cordiales salutations, nous vous souhaitons  
Joyeux Noël et Bonne et Heureuse Année 2020 !

*Ranier Jaeger et famille*



**Nos dégustations-ventes au carnotzet du pied du téléphérique de Beudon,  
route de Mazembre:**

**les vendredis 6 / 13 / 20 décembre de 15h-18h.**

**Les samedis 7 / 14 / 21 décembre de 10h30-17h**

ou sur rendez-vous. Vos annonces par téléphones ou mail facilitent notre organisation. Si vous désirez prendre en passant une commande les week-end ou durant les fêtes, nous vous la préparerons volontiers.

Vous pouvez nous suivre sur notre site internet [www.beudon.ch](http://www.beudon.ch) et facebook

**Buvez du Bio**  
**Buvez du Bon**  
**Buvez du Beudon!**

## Liebe Freunde von Beudon

Advent 2019

Nach den Wetterstrapazen von 2019 gären unsere Weine gemütlich im Keller, der Winter kann kommen!

2019 war ein schwieriger Jahrgang für unsere Weinberge: Anfangs Mai gab es starken Frost, dann Wirbelwinde und einen sehr heissen Sommer mit heftigen Gewittern. Am 11. August kam ein gewaltiger Hagelfall, der die Reben sehr stark beschädigte und die Ernte drastisch verminderte! Dank unserens tapferen Helfern verlief die Traubenernte gut. Mit viel Ausdauer und Geduld sortierten wir die Trauben sorgfältig aus und erreichten somit wenigstens eine sehr gute Weinqualität.

Dieses Jahr brachte uns auch viel Erfreuliches und Ermutigendes. Unter anderen:

- Die sehr schöne TV-Reportage **“Ein Jahr in den Rebbergen”** wurde 2018 gedreht und im Sommer in der ganzen Schweiz ausgestrahlt. Dieser Einblick in die Vielfalt der Arbeiten und Herausforderungen der Weinbauern gefiel dem Publikum sehr. Die DVD ist bei uns erhältlich.
- Die TV-Sendung **“A Bon Entendeur”** (wie Kassensturz) vom 29.10.2019, organisierte eine Blindverkostung von 10 bio und biodynamischen Blauburgundern und der **Pinot Noir Beudon 2016** kam an die Spitze!
- Eine **Goldmedaille** für unser Chambourcin 2018 am **PIWI-Weinpreis 2019!** Dieser Naturwein wurde ohne jegliche Zusätze, in einer neuen Barrique gekeltert.

Dank unseren Weinen reisen wir! An verschiedene Degustationen in der Schweiz, Paris, London, Amsterdam oder Tokyo. Sie fallen auf, gefallen und erinnern an diesen beliebten Spruch von Jacques: **“Aussergewöhnlich und leidenschaftlich, dieser Wein behält in seiner tiefen Seele, den Geschmack dieses hohen Terroirs, das jegliche Leichtigkeit herausfordert.”**

Wir danken Ihnen für Ihre Treue und laden auch Sie zur Degustation ein mit Jacquy's Sprüchli:

**Buvez du Bio**

**Buvez du Bon**

**Buvez du Beudon**

Wir grüssen Sie herzlich und wünschen Ihnen

Frohe Weihnachten und ein gutes Neues Jahr 2020

*Marion Granges et famille*



**Degustationen (mit Verkauf) in unserem Carnonet bei der Talstation der Beudon-Seilbahn, route de Mazembre.**

**Freitag 6. / 13. / 20. Dezember 15–18 Uhr.**

**Samstag 7. / 14. / 21. Dezember 10.30–17 Uhr.**

Ihre Anmeldung per Telefon oder Mail erleichtert unsere Organisation. Falls Sie bei einer Durchfahrt (auch an WE und Feiertagen) eine Weinbestellung mitnehmen möchten, bereiten wir Sie Ihnen gerne vor.

Besuchen Sie uns auf [www.beudon.ch](http://www.beudon.ch) und [Facebook](#)

Marion Granges-Faiss  
«Les vignes dans le ciel»  
Domaine de Beudon  
CH 1926 Fully  
[www.beudon.ch](http://www.beudon.ch)  
[info@beudon.ch](mailto:info@beudon.ch)  
Tél./Fax 027 744 12 75