

## Chers amis de Beudon,

Avent 2021

En cette année de jubilé, nos remerciements vont vers Jacquy qui, il y a 50 ans, devenait l'heureux et courageux propriétaire de Beudon. Dès lors et jusqu'à son décès accidentel en juin 2016, il a œuvré sans relâche, avec beaucoup d'énergie, de créativité, de détermination et d'amour à l'amélioration de ce merveilleux domaine. Il lui tenait à cœur de produire d'excellents vins qu'il voulait naturels, complets et qui soient l'expression fidèle de ce terroir haut perché qui défie toute facilité.

La satisfaction de voir nos vins, spécialement des millésimes plus anciens, très appréciés et récompensés lors de différents concours nous console pour cette année viticole 2021 extrêmement difficile et laborieuse comptant la plus petite récolte en 50 ans. Des articles élogieux que vous trouverez sous [www.beudon.ch](http://www.beudon.ch) ont paru dans différentes revues spécialisées du monde du vin comme par exemple «Le Rouge & le Blanc», Falstaff et Vinum. Les médailles d'or pour le Fendant 2011, 2018, la Cuvée antique, la Dôle et le Riesling x Sylvaner nous encouragent beaucoup.

Nos vins Nature étant très demandés, nous avons élargi la gamme et osé une cuvée blanche : «Ma Cuvée païenne libre 2020». Nous venons de les mettre en bouteilles de façon traditionnelle et douce avec une chèvre à deux becs, une soutireuse ancestrale en laiton. Elle nous a permis de réaliser ce travail délicat au rythme tranquille d'autrefois sans bousculer nos précieux nectars mûris en barrique! En rouge il y a le Chambourcin, «Mon Gamay libre 2020», le Diolinoir. Nous les aimons pour leur finesse, leur fruité et leur pureté.

Ces belles reconnaissances, ainsi que vos retours positifs, nous encouragent à poursuivre nos efforts dans notre cher petit paradis qui sait nous tenir en haleine.

Nous vous en remercions et vous saluons avec le petit refrain de Jacquy:

**Buvez du Bio Buvez du bon Buvez du Beudon**

Joyeux Noël Bonne et heureuse Année 2022!

*Nanion Grauges  
et famille*



Nous vous accueillons à nos caves ouvertes de décembre au carnotzet du pied du téléphérique de Beudon, route de Mazembroz :

les vendredis 3 / 10 / 17 de 14h à 18 h les samedis 4 / 11 / 18 de 10h30 à 17h.

ou sur rendez-vous. Merci de vous annoncer pour que nous puissions vous accueillir au mieux. Vous pouvez aussi passer votre commande par mail ou téléphone et venir la chercher sur rendez-vous ou vous la faire livrer.

Suivez-nous sur [www.beudon.ch](http://www.beudon.ch) et facebook



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

1  
PLATZ

2011 FENDANT  
DOMAINE DU BEUDON  
«Wunderbare Säure,  
hohe Harmonie und keinesfalls  
altersmüde»



## Liebe Freunde von Beudon

Advent 2021

In diesem Jubiläumsjahr geht unser Dank an Jacquy, der vor 50 Jahren der mutige und glückliche Besitzer von Beudon wurde. Von da an bis zu seinem tödlichen Unfall im Juni 2016, arbeitete er unermüdlich mit großer Energie, Kreativität, Entschlossenheit und Liebe um diese wunderbare Domaine naturnah zu kultivieren, zu fördern und zu verbessern. Es war ihm wichtig, exzellente und natürliche Weine zu produzieren, die der getreue Ausdruck dieses hoch gelegenen Terroirs sind, das sich jeder Leichtigkeit widersetzt.

Die Freude unsere Weine, insbesondere die älteren Jahrgänge, bei diversen Wettbewerbsverkostungen in verschiedenen Weinfachzeitschriften sehr geschätzt und belohnt zu sehen, tröstet uns für dieses äußerst schwierige und sehr arbeitsreiche Weinjahr 2021 mit der kleinsten Ernte seit 50 Jahren. Unter [www.beudon.ch](http://www.beudon.ch) finden Sie Artikel von Falstaff, Vinum, "Le Rouge & le Blanc". Es wurden Fendant 2011, 2018, Cuvée Antique, Riesling x Sylvaner 2007, 2013 und Dôle mit Goldmedaillen belohnt.

Da unsere roten Naturweine sehr beliebt sind, wagten wir eine weisse Cuvée: "Ma Cuvée païenne libre 2020". Wir hatten viel Spass diese delikaten, in Barrique ausgereiften Naturweine auf traditionelle und sanfte Weise mit einem antiken Abfüllgerät, einer "chèvre à deux becs" (Ziege mit zwei Schnäbel!) aus Messing, ganz ruhig und langsam abzufüllen. Die roten sind: Chambourcin, "Mon Gamay libre 2020" und Diolinoir. Wir lieben ihre Reinheit, Fruchtigkeit und Finesse.

Die anregenden Anerkennungen sowie Ihre lieben Ermutigungen helfen uns trotz allen Schwierigkeiten unser kleines Paradies weiter zu hegen und zu pflegen.

Wir danken Ihnen von Herzen und grüssen Sie mit Jacquys kleinem Sprüchli:

**Buvez du Bio Buvez du bon Buvez du Beudon**

Frohe Weihnachten und ein Gutes Neues Jahr 2022!

*Marion Granges  
et famille*

Wir empfangen Sie an unseren offenen Türen im Carnotzet bei der Talstation der Beudon-Seilbahn, route de Mazembroz.

Freitag 10. / 17. Dezember 14-18 h. Samstag 5. / 12. / 19. Dezember 10:30-17h.  
Melden Sie sich bitte an (auch kurzfristig) damit wir Sie bestens empfangen können.

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

*Les vignes dans le ciel*

Marion Granges-Faïss  
Domaine de Beudon  
Beudon 2  
CH 1926 Fully

[www.beudon.ch](http://www.beudon.ch)  
[info@beudon.ch](mailto:info@beudon.ch)  
Tél. 027 744 12 75

