

Chers Amis de Beudon,

Avent 2023

L'hiver s'est installé en nous gratifiant de son beau manteau blanc qui nous inspire pour écrire cette petite vision rétrospective de 2023, riche en défis, recherches de solutions, travail et innovations.

Année solaire très chaude et sèche jusqu'en novembre, où, quel contraste, d'abondantes précipitations prirent le relais en compensant le déficit hydrique en mode déluge.

L'aventure de la reconstitution d'une parcelle de Fendant fut longue, laborieuse et riche en efforts humains : arracher les vieux ceps restants, labourer au treuil le terrain enherbé, passer les griffes, enlever toutes les racines de chiendent à la houe et patiemment à la main, aligner les échelas et enfin seulement, planter les barbués bien pralinés dans la belle terre de loess, très sèche.

En cet été torride, c'est grâce à l'arrosage par goutte à goutte installé, plusieurs passages de sarclage-désherbage manuels... que cette vigne héroïque a réussi à bien s'enraciner et à croître.

Malgré le traumatisme d'un orage de grêle le 24 juillet, les vendanges, compliquées par un tri drastique, se sont finalement avérées très bonnes. Actuellement, en cave, nous en dégustons les résultats avec satisfaction, car les moûts 2023 ont très vite et bien évolué.

Nos crus 2022 ont été mis en bouteilles et sont disponibles. Nous sommes particulièrement fiers de vous présenter nos petits derniers élevés en Vin Nature, complètement libres de sulfites ajoutés :

« Ma Cuvée Antique Libre » un beau chasselas de macération (vin orange).

« Mon Gamay Libre » très fruité car vinifié en grains entiers (macération carbonique).

« Mon Païen Libre » un assemblage blanc de Païen, Muscat, Gewürztraminer et Petite Arvine, fleurant bon la rose.

Dans les « classiques de Beudon » Fendant, Riesling x Sylvaner, Pinot, Gamay, Dôle... vous avez le choix entre des millésimes jeunes et d'autres plus matures.

Tous ces nectars du terroir de Beudon vous attendent et sont prêts à vous surprendre.

En vous remerciant de votre fidélité, nous vous invitons à les déguster avec le petit refrain de Jacquy :

Buvez du bio

Buvez du bon

Buvez du Beudon

*Nanion Ganges
et famille*

Joyeux Noël !

Bonne et Heureuse année 2024 !

Nos **dégustations-ventes au carnotzet du pied du téléphérique de Beudon**, rte de Mazembroz :

Vendredi **22 décembre** de 16 h à 19 h et le samedi **23 décembre** de 10 h à 17h ou sur rendez-vous. Nous vous prions de vous annoncer par téléphone 027 744 12 75 ou 079 157 67 83, sms ou e-mail info@beudon.ch Suivez-nous sur www.beudon.ch Facebook et Instagram



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

Liebe Freunde von Beudon.

Advent 2023

Der Winter ist eingezogen und hat das ganze Rhonetal in eine traumhafte Winterlandschaft verwandelt. Sie inspiriert uns für diesen kleinen Rückblick auf das vergangene Jahr, das reich an Herausforderungen, Problemen und ihrer Lösungssuche, Arbeit und Innovationen war.

2023 war ein sehr sonniges, warmes und trockenes Jahr, dass ab November mit viel Niederschlägen in sein absolutes Gegenteil wechselte, um es auszugleichen ?

Das Abenteuer der Erneuerung einer Fendant-Parzelle war sehr langwierig, arbeitsintensiv und reich an menschlichem Einsatz: zuerst die restlichen alten Weinstöcke ausreissen, mit der Seilwinde im grasbewachsenen Steilhang pflügen und hacken. Dann waren die vielen Arbeiter geduldig, von Hand, am Queckenwurzeln ausreissen. Erst danach konnten wir die Pflanzabstände abmessen, die Stickle einschlagen und endlich die Rebsetzlinge in den sehr trockenen Lössboden pflanzen. Das regelmässige Giessen mit der neuinstallierten Tröpfchenbewässerung, das mehrmalige Handhäckeln und andere Pflegemassnahmen, halfen diesen Fendant Setzlingen, trotz Hitze und Trockenheit, gut anzuwachsen und zu gedeihen.



Die Traubenernte (20.9-10.10.) fiel zum Glück erstaunlich gut aus, trotz dem Trauma eines Hagelsturmes am 24. Juli, der uns die Arbeit durch drastische Aussortierungen komplizierte. Jetzt freuen wir uns im Keller die sorgsam gepflegten jungen Weine, die sich schnell und gut entwickelten, zu kosten.

Unsere 2022 Weine sind nun abgefüllt und können bestellt werden. Wir sind stolz Ihnen unsere Jüngsten, vorzustellen. Sie wurden als Naturweine (frei von jeglichen Zusätzen) gekeltert :

« Ma Cuvée Antique Libre » ein Chasselas mit Maischegärung (Orangewein).

« Mon Gamay Libre » dank der Ganztraubengärung wurde er sehr fruchtig.

« Mon Païen Libre » weisse Assemblage aus Heida, Muscat, Gewürztraminer, Petite Arvine, aromatisch mit feinem Rosenduft.

Die klassischen Beudon: Fendant, Riesling x Sylvaner, Pinot Noir, Gamay, Dôle, usw. sind auch in verschiedenen älteren, reiferen Jahrgängen erhältlich.

Mit viel Liebe kultiviert und gekeltert, sind die Terroirweine von Beudon bereit Sie zu überraschen und zu erfreuen. Wie gewohnt laden wir Sie zur Verkostung mit Jacquys kleinem Sprüchli ein :

Buvez du bio

Buvez du bon

Buvez du Beudon !

Wir danken Ihnen für Ihre Unterstützung und wünschen Ihnen

Frohe Weihnachten and ein Gutes Neues Jahr 2024 !

Marion Granges
et famille

Degustationen und Verkauf in unserem Carnotzet bei der Talstation der Beudon-Seilbahn, route de Mazembroz:

Freitag **22. Dezember** von 16 von 19 Uhr / Samstag **23. Dezember** von 10– 16 Uhr oder per rendez-vous. Wir bitten Sie, sich per Telefon 027 744 12 75 oder **079 157 67 83**, SMS oder E-Mail anzumelden. Sie finden uns auf **www.beudon.ch** Facebook und Instagram.

Les vignes dans le ciel

Marion Granges-Faiss

Domaine de Beudon

Beudon 2

CH 1926 Fully

www.beudon.ch

info@beudon.ch

Tél. 027 744 12 75

