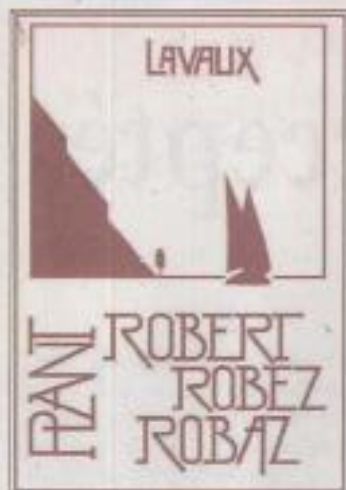


BOURG-EN-LAVALUX



Dans le cadre du Cully-Bazar, qui se déroulera le 7 décembre, vous pourrez découvrir les activités et les produits de Lavalux dans un cadre original et authentique. Et parmi ceux-ci ce sera l'occasion de faire plus ample connaissance, dans la Salle Davel, avec un cépage rouge du cru, le Plant Robert.

Qu'est-ce que le Plant Robert?

Appelé aussi Plant Robez ou encore Plant Robaz, ce vieux cépage est attesté dans la région dès le 19^e siècle, mais peut-être est-il encore plus ancien? Il a été sauvé in extremis en 1966 par Robert Monnier, vigneron et pépiniériste à Cully. Il est cultivé sur de petites parcelles dans

l'appellation Lavalux par un groupe de vigneronnes et vigneron passionnés, réunis en association. Seule la taille courte est admise pour un rendement maximum de 7dl/m² avec un degré Oechsle minimum de 85 degrés. C'est un vin rouge à la robe sombre, approchant du grenat, qui se distingue de ses cousins Gamay par des notes épicées, voire poivrées. Il s'agit d'un vin de caractère, puisque ses amoureux en apprécient les paradoxes: à la fois sauvage et distingué, fin et rustique!

Pourquoi une Association Plant Robert?

C'est la volonté que ce vin, patrimoine historique de Lavalux, continue d'y être présent avec toute son authenticité. L'Association a été fondée en 2002. Elle regroupe une vingtaine d'artisans qui le cultivent sur environ 40'000 m². Par le respect du cahier des charges, l'engagement de ses membres assure aux consommateurs que celui qui porte la marque de l'Association est un Plant Robert 100%, cultivé et vinifié à Lavalux. Des contrôles sont

effectués par un organisme indépendant et neutre, l'Organisme intercantonal de certification (OIC) sous le contrôle de la Confédération. C'est une première européenne en matière de vin.

Comment reconnaître visuellement l'authenticité de ce Plant?

C'est tout simplement la marque de l'Association qui garantit l'authenticité du greffon à la bouteille. Celle-là, munie du logo de Swiss Certification, fournie par l'OIC, est apposée sur chaque bouteille, après dégustation par une commission de professionnels et pour autant que l'entier du cahier des charges soit respecté. Le comité garant de cette charte est composé de Jean-François Potterat, président; Blaise Duboux, Henri Chollet et Christian Dubois.

Découvertes et dégustation

Comme dit en préambule, c'est dans le cadre du Cully Bazar que l'Association vous propose une grande dégustation de Plant Robert de Lavalux, tous vins certifiés, des millésimes 2012 et 2013

Le Plant Robert à l'honneur à Cully

et quelques bouteilles plus anciennes. Pour la somme de Fr. 15.-, donnant droit au verre et à la dégustation, vous pourrez encore satisfaire vos papilles gustatives de 10h30 à 18h avec les accompagnements proposés par le saucisson sec au Plant Robert, de Nardi SA, la baguette façonnée par J.-M. Bidlingmeyer, boulanger à Chexbres et la tomme de chèvre fraîche et son poivre rose de la famille Schlunegger à Forel. Voilà de quoi passer de bons moments de découvertes en toute convivialité.



JFG