

Recevez gratuitement notre newsletter générale
Chaque jour, l'essentiel de l'actualité est dans votre boîte mail.

[Je m'inscris !](#)

Le Coteau du Braden 2016 sera un bon cru

Publié le 18/12/2016 à 03:23

[Écouter](#)

[Facebook](#)
[Twitter](#)
[Google+](#)

[Lire le journal numérique](#)

La traditionnelle remise des bouteilles du millésime de l'année permet de remercier les entreprises et collectivités qui participent, parfois de longue date, à la vie de l'association. Sont conviés des élus, car la ville prête le terrain et les locaux du chai du Braden ainsi que le Conseil général pour le terrain qui accueille les ceps de vigne. Vient ensuite une dizaine d'entreprises locales toujours présentes pour le prêt de matériel, d'outils ou de main-d'oeuvre.

Les Amis de la vigne du Braden en ont profité pour goûter la première mouture de la cuvée 2016. « **La période de fermentation est maintenant terminée et tout s'est bien passé**, se réjouit Yves Biheul président de l'association. **C'est une opération très délicate car il faut surveiller la température des cuves en permanence. Nous sommes actuellement en période de bâtonage** ». Une manoeuvre moins compliquée qui consiste à remuer le contenu des cuves avec un bâton de façon à garder actifs les ingrédients présents dans le précieux liquide. « **Pour l'instant tout s'annonce bien**, se rassure Yvon Lescoat membre de l'association. **Le vin titre déjà 12,5° ce qui est de bon augure car la cuvée 2015 qui est déjà très bonne titre 11,5°** ». Un soulagement pour l'équipe des vignerons quimpérois car les vendanges du mois d'octobre s'étaient révélées moins productives en volume que les autres années.

PUBLICITÉ

O.F. Dimanche 18.12 2016