

Quimper. Le Coteau du Braden dans l'œil d'un œnologue

Quimper - 04 Mai

écouter



Facebook

23

Twitter

19

Google+

Achetez votre journal
numérique

Le vin est en fin d'élevage et les bénévoles s'apprêtent à procéder à la mise en bouteille. Nicolas Rappeneau, œnologue, donne les derniers conseils.

Nicolas Rappeneau, œnologue, est revenu à la rencontre des membres de l'association. Quimpérois d'origine, il quitte la région à l'âge de 21 ans et revient en 2006, puis découvre la vigne.

« J'ai effectué des études à Montpellier, pour être ingénieur agro-œnologue. Lorsque j'ai découvert que l'on faisait du vin à Quimper, j'ai pris contact avec l'association. J'en suis aujourd'hui membre. »

Quelle est la particularité de cette cuvée du Braden ?

« Pour faire du bon vin, il faut du bon raisin. Et pour avoir du bon raisin, il faut des bons jardiniers. Ici, au Braden, le vin est unique. Il y a du chardonnay et du pinot gris et on sait très bien que Quimper n'est pas connu pour être une région viticole. Mais la terre y est bonne et le terrain du Braden est très bien exposé. Les membres de l'association font un gros travail et ça se ressent dans le vin. »