

Bien que précoces, les vendanges 2025 promettent une belle cuvée

Après avoir été épargnée par le gel, la grêle, le mildiou, les étourneaux et bénéficié d'une parfaite alternance de chaleur et d'humidité au cours de la saison, la vigne bermontoise vient de livrer aux vendangeurs une de ses plus belles récoltes.

Il y avait 700 pieds de pinot gris et chardonnay à vendanger. Jean Rosselot, propriétaire de cette vigne, et Joëlle Forin, secrétaire de l'association de la Vigne bermontoise, avaient convié une quinzaine de bénévoles pour la circonstance. La plupart d'entre eux étaient dédiés au prélèvement des grappes, d'autres au transport des caisses vers le local à l'entrée du village, lieu où une autre équipe procédait à

l'égrappage (manœuvre qui consiste à séparer les fruits de la rafle). Cette opération permet d'éclater les baies avant de procéder au pressage.

Quelque 220 litres de jus sont sortis du pressoir et ont été de suite acheminés vers Coiffy-le-Haut (Haute-Marne), lieu où il est mis en cuve pour une vinification en fermentation malolactique avant la mise en bouteille dès l'été prochain.

Pour le dixième anniversaire de cette association et en l'honneur d'un bénévole assidu, passionné, ayant vécu une année 2025 compliquée, il a été décidé lors des agapes qui ont clôturé cette journée conviviale que la cuvée 2025 prendrait le nom de « Jojo et Yvette ».



Une quinzaine de passionnés ont participé à cette 2025.