



L'Echo des Copons

Publication officielle de votre commune/ N° 228

Givrans, mai 2020

SOUSCRIPTION ANNUELLE DES VINS DE LA COMMUNE



Mise en bouteille de 75 cl, pour le blanc, les rouges et le rosé,
livré en carton de 6 bouteilles.
Egalement en bouteille de 50 cl pour le rosé,
livré en carton de 15 bouteilles.

Les commandes seront prises en considération jusqu'au vendredi 22 mai 2020 au plus tard. Retrait des vins à mi-juin (*Les dates et le lieu du retrait seront communiqués personnellement à chaque souscripteur en temps voulu*).

Le millésime 2019 est de très bonne qualité grâce à un été ensoleillé et chaud et un automne très doux.

L'année 2019 a connu un printemps humide et frais, ce qui a eu comme conséquence une floraison plus tardive que la normale.

Ce retard a été rattrapé par les chaleurs et l'ensoleillement de juin et juillet. L'été 2019 est le troisième plus chaud depuis 1864 et s'apparente aux années 2018, 2017 et 2015.

Un automne très doux (le sixième plus chaud depuis 1864) a couronné le tout et a permis de récolter avec tranquillité des raisins à maturité et dans un excellent état sanitaire.

Philippe Bovet vous présente

Le Rosé de Gamay - 2019

Note : « Belle robe rose légère, le nez, élégant et complexe, s'ouvre sur des notes de fraises fraîches, de framboises et de cerises. La bouche est très fruitée, friande, pleine de souplesse avec une belle structure ».

Ce Rosé de Gamay vous accompagnera tout l'été pour des apéros, des grillades ou des mets asiatiques.

Le Galotta - 2019

Ce cépage, rare dans le vignoble Suisse, est le fruit du croisement du Gamay et de l'Acelotta (raisin italien d'Emilie Romagne et du Piémont). Il a été réalisé en 1981 par la station de recherches agronomiques de Changins, à quelques kilomètres d'où est planté et produit ce magnifique vin.

Note : « Robe violacée profonde. Au nez, on retrouve des arômes intenses et complexes d'épices, de fruits noirs tels que la mûre, la myrtille et le cassis.

La bouche est également complexe et confirme les impressions au nez.

Croquante et gourmande, la bouche se termine sur des tanins racés, denses et enrobés ».

Accompagne merveilleusement des grillades, une viande rouge ou un gibier.

Viticulteur-œnologue distingué à de nombreuses reprises tant sur le plan cantonal, national qu'international, Philippe Bovet récolte le Gamay qui vous est proposé ici en vinification : « Rosé de Gamay », ainsi que « le Galotta », dans sa vigne au lieu-dit « Les Perruets », au sud de Givrins à la limite de Duillier et de Trélex. www.philippebovet.ch



Figurant dans le TOP 125 des meilleurs vigneronns de Suisse du Gault & Millau 2020



La Cave de La Côte vous présente

Le Chasselas - 2019

Notes : « La couleur est d'un jaune pâle frais et brillant. Sa robe invite à sentir les intenses parfums floraux (merisiers, tilleuls) et fruités (poires et agrumes) de ce vin.

La bouche est ronde et pleine avec un bel équilibre. La finale est fraîche et invite à reprendre un verre, encore et encore, de façon presque infinie ».

Vin par excellence pour l'apéritif il peut accompagner à merveille les fromages à pâte dur (Gruyère, Etivaz, etc.), le Mont d'Or, les poissons du lac, la cuisine asiatique et surprenant avec des Sushis.

Le Gamay & Gamaret - 2019

Notes : « D'une couleur rouge intense, ce magnifique assemblage de Gamay (70%) et Gamaret (30%) de Givrins exalte des arômes puissants de petits fruits. La cerise, les framboises et les fruits des bois sont sublimés par un fond épicé. En bouche la texture rappelle le velours avec des tannins très soyeux et fins. Le goût est équilibré et les arômes sont poivrés et fruités ».

Un vin très polyvalent. Parfait pour l'apéritif surtout avec du lard grillé de Begnins, de la viande séchée ou des flûtes au sel. Pour accompagner des mets comme des grillades de bœuf ou poulet, jambon à l'Os, Saltimbocca de veau, tajines ou même un tataki de thon.



Givrins – En Champ Verret



Marc-Olivier Lequint
Viticulteur à Givrins

C'est sur ces coteaux ensoleillés, situés au sud de la commune à la limite de Duillier et de Trélex, que Marc-Olivier Lequint cultive les cépages de Chasselas et Gamay qui vous sont présentés en souscription.



L'Art et la Passion du Vin

Ces deux vins sont vinifiés par le talentueux Rodrigo Banto, œnologue-responsable de la Cave de La Côte www.cavedelacote.ch
Elue meilleure cave Suisse de l'année 2019 et figurant dans le top 125 des meilleurs vignerons de Suisse du Gault & Millau 2020.



Souscription annuelle des vins de la commune Millésime 2019

Nom, Prénom :

Adresse :

Le ROUGE

Galotta carton/s de 6 bt./75cl à CHF 90.00

Le ROSE

Gamay carton/s de 6 bt./75 cl à CHF 72.00

Le ROSE

Gamay carton/s de 15 bt./50 cl à CHF 135.00

Le BLANC

Chasselas carton/s de 6 bt./75 cl à CHF 54.00

Le ROUGE

Gamay & Gamaret carton/s de 6 bt./75 cl à CHF 75.00

TVA incluse

Total CHF

(Paiement comptant lors du retrait)

Date : Signature :

Bulletin de souscription à retourner jusqu'au vendredi 22 mai 2020

par poste 

Greffe municipal
Route de la Bellangère 6
1271 Givrins

par courriel 

greffe@givrins.ch



Greffe Municipal - Route de la Bellangère 6 - 1271 Givrins
Tél. 022/369.90.20
Courriel : greffe@givrins.ch