

SAINT-BONNET-LE-COURREAU VITICULTURE

« Mes vignes ont été épargnées par le gel et la grêle »

Rencontre avec François Reumont, viticulteur.

Parlez-nous de votre nouvelle cuvée...

« Elle se nomme Climat Durantin. Elle est issue d'une vigne à faible rendement (30 hl/ha), vinifiée en trois temps, ce qui apporte un joli volume en bouche et beaucoup de fruits grâce à des raisins plus concentrés. Pour fêter son arrivée, ses bouchons sont numérotés. L'un d'entre eux permettra à son possesseur de gagner un week-end dans les Ardennes belges. »

**La cuvée 2016,
« des vins tout
en finesse »**

2016 a-t-elle été une bonne année ?

« Une très belle année même, à la fois en qualité et en quantité. Mes vignes ont été épargnées par le gel et la grêle. Ce qui donne des vins tout en finesse. La nature a trois semaines d'avance. »

Quels sont vos projets ?

« Même si être au Pont de la Pierre apporte des avantages sur le plan de la vinification, grâce à la fraîcheur notamment, je souhaite me rapprocher de mes vignes en m'installant à Marcoux. Les travaux devraient commencer en octobre. J'ai aussi un projet de partenariat pour acheter du raisin, afin d'avoir des cuvées avec plus de volume, pour répondre aux demandes des cavistes qui réclament



■ **François Reumont.**

Photo Nathalie COMBE

souvent au moins 300 bouteilles, voire 600. Ça me permettra de travailler davantage sur la vinification et la vente, ce que je préfère. »