Cette page vous donne l’occasion de faire connaissance avec un secret bien gardé : les Vins de la Ville d’Ecublens.

Difficile d’imaginer que la Ville d’Ecublens est une commune viticole. Mais à y regarder de plus près, certaines parcelles communales sont idéalement situées en coteaux et la vigne offre du raisin d’excellente qualité. Pour entretenir et apporter les soins nécessaires à son vignoble, la Ville s’est attaché les services du Domaine Henri Cruchon, maison viticole vaudoise reconnue. Les vendanges, la vinification permettant l'élaboration d'excellents crus leur ont également été confiées. Des conditions géologiques idéales et un entretien impeccable des vignes ont permis de produire plus de 8'000 bouteilles depuis 2014.

? Vous connaissez déjà nos vins? N'hésitez plus et commandez en ligne: Commande de vin

Sensible au développement durable, la Ville d’Ecublens collabore avec le Domaine Henri Cruchon afin de cultiver ses vignes en biodynamie. Cette méthode proscrit toute utilisation de produit chimique, d’herbicide et d’engrais de synthèse. Les vignes sont soignées par des applications de substances végétales, animales ou minérales dans une logique qui ramène à l’homéopathie.

Par son action cohérente sur le sol et sur la plante, la biodynamie favorise un tout harmonieux, un environnement sain dans lequel la vigne aime à s’épanouir. Des effets parfois spectaculaires sont observés sur les qualités alimentaires, sur la couleur, l’intensité aromatique et l’expression de la minéralité de nos vins.

Cette approche permet de procéder au traitement de la vigne sans aucun danger pour les

Phoca PDF

habitants puisque naturel et en total respect avec la nature. La culture biodynamique est en droite ligne avec le label Ville verte et la politique de développement durable menée par la Municipalité.

Réparties sur diverses parcelles, nos vignes permettent la culture de différents cépages.

Chasselas

Phoca PDF

Originaire du Pays de Vaud, le Chasselas trouve dans nos terroirs des conditions idéales à son épanouissement. Le vignoble d'Ecublens occupe les premiers reliefs depuis le lac Léman. D'anciennes terrasses lacustres avec des sols limoneux et caillouteux donnent à ce vin une légèreté et une finesse remarquables.

Gamaret

Le Gamaret est un cépage suisse obtenu par le croisement du Gamay et du Reichensteiner. Il donne un vin très coloré aux arômes de fruits noirs épicés au corps dense, riche et chaleureux. Initialement conçu pour donner de la couleur aux vins d'assemblage, le Gamaret s'avère aussi excellent seul.

Merlot

Le merlot se distingue par sa couleur sombre et soutenue, son fruité élégant et séduisant, ainsi que par sa remarquable souplesse. Le merlot peut donner des vins très intéressants et pleins de finesse, pour autant que le travail soit minutieux et l'exposition idéale.

Sauvignon

Planté sur des sols légers et graveleux réputés pour valoriser les arômes variétaux, le

Phoca PDF

Sauvignon blanc exalte ainsi les effluves de cassis, de sirop de sureau, de pamplemousse rose et de feuilles de buis.

Viognier

Cépage originaire des Côtes du Rhône septentrionales, le Viognier vaudois nous rappelle que le Lac Léman c'est aussi le Rhône. Ce cépage doit son succès à la spontanéité de ses arômes d'abricots et de fruits à chair blanche. C'est un vin riche et opulent qui sait garder en même temps une exceptionnelle élégance.

Commandes

Tout au long de l'année, des vins arrivés à maturité vous sont proposés à la vente. Les vins sélectionnés sont donc à déguster dès maintenant.

Commande de vin

Informations

Phoca PDF

Le Greffe municipal se tient à votre disposition soit par e-mail à l'adresse greffe.municipal@ecublens.ch soit par téléphone au 021 695 33 10.

Evènement

Dégustation des vins de la Ville lors des Portes ouvertes pour les 30 ans de Mon Repos
Mercredi 29 mai 2024

Phoca PDF

PROGRAMME

15 h à 17 h 15

Concours pour enfants et adultes

(avec prix à gagner)

Visite du bâtiment

Dégustation des vins de la Ville

17 h 15 à 18 h

Animation musicale

Partie officielle

Résultats des concours

18 h à 19 h

Apéritif dînatoire

Entrée libre, venez nombreux !

Infos

Phoca PDF