

30 mars

Photos: Laszlo Mavilia

**Pully:** La Municipalité inaugure sa nouvelle Cave communale.

Basile Aymon, vigneron, devant la toute nouvelle machine à presser le raisin. Les anciennes installations dataient de plus de trente ans, autant dire que le changement technologique est énorme.



Ici, ce sont les cuves qui vont transformer le raisin en vin pendant une période de deux à six mois. Les vigneron y produisent quarante à quarante-cinq mille bouteilles par année.



Les caves ont été aménagées dans cet ancien abri antiaérien militaire de Rochettaz, cédé à la commune de Pully en 2013.



«L'échange entre le vin et le bois est important», explique Basile Aymon, c'est pourquoi l'entreposage du vin dans les tonneaux est un passage important dans la maturation d'un vin.



Outre la délégation de la Municipalité et du Conseil communal, les présidents de sociétés locales pulliérannes étaient présents pour cette inauguration.



Après le couper du ruban, Basile Aymon a donné une visite guidée de la cave, salle de la réception des vendanges.



Dans son discours, Lydia Masméjan, municipale en charge des domaines, gestion et sport, a retracé l'histoire du vignoble à Pully. Conclusion: «Notre vin est toujours aussi bon, et même certainement meilleur!»



Après dix-huit mois de travaux, Gil Reichen, syndic de Pully, et la municipale Lydia Masméjan coupent le ruban et officialisent l'ouverture de la nouvelle cave. Le domaine viticole communal est de 4 ha, pour une production de 30'000 litres par an. L'ancienne configuration des activités de la cave était répartie sur neuf sites différents, d'où une dispersion des activités viti-vinicoles et commerciales et de nombreux déplacements et manutentions. DR