

Cave Guillod SA

Cédric Guillod

Amont Le Ruz 3

1788 Praz

<http://www.caveguillod.ch/>

vin@caveguillod.ch

Vendredi & samedi : 11h00 - 18h00

Présentation

Lors de la reprise du domaine en 2014, Cédric Guillod, jeune trentenaire, quatrième génération à exploiter le domaine viticole de Praz, a souhaité apporter une identité vitaminée propre à chacun de ses vins. Soucieux de préserver son domaine et de l'inscrire dans une éthique de durabilité, Cédric Guillod effectue une reconversion bio débutée en février 2017, processus qui verra son entreprise établie à Praz labellisée « Le Bourgeon » à fin 2018. « En fait, je reprends les livres de mon arrière-grand-père, et j'applique ce qui se faisait dans les années 30. Avec l'aide de quelques machines ! », explique le Vullerain. Si ce changement vers une agriculture écologique lui demande quelque 30% de main d'œuvre supplémentaire, le jeune vigneron est persuadé que la qualité obtenue est supérieure aux millésimes précédents. La culture traditionnelle et son lot de pesticides met les sols à rude épreuve, les épuise. « Les racines des pieds de vigne s'enfoncent à 1,5m dans le sol et captent les nutriments. Le passage en bio demande un abandon complet des produits chimiques. Ménager la terre favorise sa fertilité, renforce son identité. Le terroir se voit inmanquablement amplifié ! », se réjouit-il.

Produits

Vins du Vully

- Vigne bio en reconversion depuis 2017
- Chasselas
- Pinot Gris
- Traminer
- Sauvignon blanc
- Merlot
- Chêne Noir

Artisan producteur : Cave Guillod SA



