

Vins et poteries à l'unisson dans le parc



Frédéric Hostettler faisant déguster un rouge.

La cave du Château de Valeyres a organisé ce 2^e week-end de juin sa traditionnelle dégustation. Sur la terrasse, 12 vins de qualité offerts aux palais des visiteurs. Les 3 crus de la gamme «Confidentiel», création à 4 mains de Benjamin Morel et Frédéric Hostettler, n'étant quant à eux disponibles que dès novembre. De délicieux petits fours maison accompagnent parfaitement le tout. Les enfants s'ébattent dans le parc pendant que les adultes dégustent.

Un cadre hors du temps pour de merveilleux vins

Faut-il le répéter, le lieu est privilégié. Devant la vieille demeure à l'architecture italienne, le parc fleuri et richement arborisé fournit un écrin intemporel à l'événement. Depuis trois générations, c'est une histoire de famille au Château! Benjamin accompagné de Frédéric s'emploient à faire perdurer cet héritage. La philosophie est de produire des vins authentiques ayant de la personnalité. Clairement, leurs vins plaisent! Benjamin et Frédéric insistent néanmoins sur l'importance de rester humbles!

Sur la terrasse, les femmes et les chats de Sandrine

Sandrine Soldini sculpte la terre et donne des cours dans son atelier aux Moulinets 4 à Orbe. Là, sur la terrasse du Château, la jeune femme expose ses pots avec, ici un chat qui guigne, là une petite bonne femme élégamment juchée sur le rebord. Femme ou animal? La frontière reste floue. Ses longues dames fuselées s'allient harmonieusement au cadre. Pour l'occasion, l'artiste a sculpté d'adorables et pensives demoiselles installées sur des ceps de vigne. Faire le lien avec le thème du vin. La terre étant bien à la base de tout!