

la gazette*

Lettre n°8



Juin 2022

Bonjour à tous,

Ça y est ! Les **premières bouteilles certifiées bio** sont à la vente depuis décembre dernier, contenant le millésime 2021 ! En parallèle, nos sols vivent leur première année totalement couverts de seigle, pois, vesce, radis ou moutarde. Ces plantes seront maîtrisées mais conservées pour rendre l'**écosystème plus vivant et fertile**.

À l'opposé de ces bonnes nouvelles, l'épisode de gel que nous avons subi les 2 et 3 avril a causé des dégâts significatifs. Nous prenons soin des repousses mais nous nous attendons à une récolte 2022 diminuée.

Pour améliorer la gestion du vignoble, nous avons acquis un rouleau faca et des outils interceps. Nous rénovons également cette année l'atelier, lieu indispensable pour **réparer, concevoir et conserver notre autonomie**.

Côté boutique, vous pourrez constater prochainement la création et l'évolution de différents packagings : le Galope Chenaux, nos cuvées Presqu'île et surtout **notre gamme de cognacs** qui fait peau neuve et s'agrandit.

Ces différents projets chronophages ne nous permettent pas d'organiser une journée portes ouvertes pour 2022, mais nous vous attendons avec plaisir au domaine et essayerons de nous rattraper l'an prochain !

À bientôt !

L'équipe du Domaine des Claires



* Gazette, comme une gazette et une aigrette gazette, l'oiseau des marais que vous voyez sur toutes nos bouteilles. Pourquoi faire compliqué ?

Concours 2022

Nouveauté

Le Galope Chenaux

Un vin jeune, léger, acidulé, **le vin des copains** par excellence lors des casse-croûtes improvisés. Il peut se servir frais en été lors des pique-niques. L'an dernier nous avions réalisé ce vin à base de Cabernet franc, cette année le Merlot s'y prêtait mieux et nous en avons vinifié une partie sans soufre ajouté.

*C'qu'ò l'est... qu'un galope chenaux?
In gars de reun'... d'après çartains, qui ramasse tout
c'qu'ò traine dans la ch'nau d'Seudre et ses ruissons...
Ine manière de braconnier d'la mer!... À z'y r'garder
d'pus râs, y a pas pus malin qu'li!... Écoutez-le
causer... un verre de vin rouge près d'la goule... O y
a pas meux qu'li peur te bailler d'boumes fariboles!*

Source : blog Bon sens et déraisons

Le renouvellement du vignoble

Sale temps pour la vigne !

Tandis que certaines parcelles plantées il y a 60 ans se portent bien, la plupart de nos vignes âgées de 15 à 30 ans présentent des taux de mortalité alarmants (de 5 à 8 %/an). Les premières causes sont les **maladies du bois**, esca et BDA principalement, dont les origines sont encore mal comprises : technique de taille, greffage, pépinière, système de culture, climat...

Pour y faire face, après avoir longtemps marcotté* et complanté**, nous essayons aujourd'hui le **recépage précoce**, dès l'expression des premiers symptômes. Le cep est coupé 10 cm au dessus du point de greffage. Si le bois est sain, un gourmand permettra de former un nouveau tronc.

* technique consistant à enterrer une tige pour provoquer le développement des racines et multiplier le pied mère.

** plantation d'un nouveau plant dans un espace vide laissé par la mort d'un vieux cep.



Les médaillés

Après une année blanche, 2022 marque le retour des concours, auxquels nous avons participé et sommes très fiers de vous annoncer les lauréats :

Concours Général Agricole : médaille d'or pour notre vin **blanc Sauvignon** et **rosé Merlot 2021** ; médaille de bronze pour notre **Pineau Galion d'Or**.

Concours des Vignerons Indépendants : médaille d'or pour notre **rouge Presqu'île 2020** et médaille de bronze pour notre **blanc Colombard 2021**.

Guide Hachette des vins 2022 : 1 étoile pour notre **Pineau Galion d'Or**.

Portrait

Nom : Thierry

Âge : 65 ans

Profession : ostréiculteur, viticulteur, bouilleur de cru

Talent caché : bricoleur-inventeur

Nationalité : Alvertonne

Enfants : Jonathan, Margaux, Perrine, Lila

Petits-enfants : Barnabé, Zéphyr, Valentin

J'ai réalisé **ma première distillation en décembre 1979**.

Suivant les traces de mon père, je partageais alors mon activité entre les huîtres et la vigne. L'alambic de 10 hl était chauffé au charbon. Il n'y avait aucun automatisme et c'était 4 mois de surveillance jour et nuit, avec beaucoup d'application pour extraire les meilleurs arômes du vin d'Ugni blanc.

Cette eau de vie dort tranquillement depuis 43 ans dans le chai, il est temps qu'elle voyage.

Nous vous proposons dès le mois d'août **notre Cognac XXO**, subtil assemblage de nos meilleures eaux de vie les plus anciennes, de **1979 à 1995**.

DOMAINE DES CLAIRES

Thierry & Jonathan Guillon



Vente à la propriété

Des vacances de Printemps aux vacances de la Toussaint et période de Noël (15 au 31 décembre)

Du lundi au samedi: 9h30 - 12h30 et 14h30-19h.

Jours fériés: 9h30 - 12h30.

Le reste de l'année

Du mardi au vendredi: 15h-18h. Le samedi: 10h-12h30 et 15h-18h.

Ou sur rendez-vous.

Fermetures: sem. 2 en janvier et 1^{ère} semaine des vacances de février (zone A).



DOMAINE DES CLAIRES

2 rue des Tonnelles

17 530 Arvert

Tél. 05 46 47 31 87

contact@domainedesclaires.fr

www.domainedesclaires.fr



TARIFS & BON DE COMMANDE 2022

À la propriété, bouteilles offertes à partir de 100 € d'achats cumulés

VINS IGP	Prix réduit à la propriété	Prix pour l'expédition	Qté.	Total
Blanc Sauvignon Cuvée 2021, 75 cl. AB Médaille d'or au Concours Général Agricole 2022	5,10 €	6,10 €		
Blanc Colombard Cuvée 2021, 75 cl. AB Médaille de bronze au Concours des Vignerons Indépendants 2022	5,10 €	6,10 €		
Rosé Merlot Cuvée 2021, 75 cl. AB Médaille d'or au Concours Général Agricole 2022	5,10 €	6,10 €		
Rosé Cabernet franc-Cabernet Sauvignon Mœlleux, cuvée 2021, 75 cl. AB	5,10 €	6,10 €		
Rouge Le Galope Chenaux Cuvée 2021, 75 cl. AB	5,10 €	6,10 €		
Rouge Merlot Cuvée 2020, 75 cl.	5,50 €	6,60 €		
Cuvée Presqu'île blanc Cuvée 2020, 75 cl. Chardonnay élevé un an en fût de chêne.	8,00 €	9,20 €		
Cuvée Presqu'île rouge Cuvée 2020, 75 cl. Élevé un an en fût de chêne. Médaille d'Or au Concours des Vignerons Indépendants 2022	8,00 €	9,20 €		
PÉTILLANT NATUREL				
Pas Sage 2020 Vin effervescent rosé en édition limitée, 75 cl. 12,50 €		14,00 €		
JUS DE RAISIN				
Bulles de Raisin Jus gazéifié, sans alcool, 75 cl. AB	5,10 €	6,10 €		
PINEAU DES CHARENTES				
Blanc 75 cl.	10,50 €	11,80 €		
Rouge 75 cl.	10,50 €	11,80 €		
Galion d'Or 75 cl. Sélection de Pineau blanc élevé 5 ans en fût de chêne. ★ au Guide Hachette des vins 2022. Médaille de Bronze au Concours Général Agricole 2022	14,00 €	15,70 €		
Éclat de Grenat 75 cl. Pineau de Merlot issu d'un mutage sur grains.	14,00 €	15,70 €		
LA TRILOGIE				
Pineau blanc et rouge, Cognac VSOP en mignonnettes empilables 3×20 cl.	30,00 €	32,00 €		
COGNAC				
VS 4 ans d'âge, 70 cl.	22,00 €	23,00 €		
VSOP 10 ans d'âge, 70 cl.	37,00 €	39,00 €		
XO 20 ans d'âge, 70 cl.	56,00 €	60,00 €		
Carafe XXO héritage, 70 cl. *	105,00 €	110,00 €		
Coffret dégustation VSOP et XO 2×20 cl.*	39,00 €	41,00 €		

* disponible au 1^{er} août

SOUS-TOTAL _____

LIVRAISON

PORT _____

Frais de port : 26 €. À partir de 500 € d'achat, frais de port offerts.

Voir conditions au dos.

TOTAL TTC _____

ADRESSE DE LIVRAISON

par transporteur en point relais jusqu'à 2 caisses (nous contacter)

Nom :

Prénom :

Adresse :

CP : Ville :

Tél (pour le livreur) :

E-mail :

ADRESSE DE FACTURATION

(si différente de l'adresse de livraison)

Nom :

Prénom :

Adresse :

CP : Ville :

Tél ou E-mail :

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

- Prix TTC (TVA et droits sur alcools compris) au 1er février 2022. Dans la limite des stocks disponibles.
- Envoi en point relais (jusqu'à 2 caisses) ou par transporteur, par multiple de 6 bouteilles, assortiment possible. Frais de port : 26 €. À partir de 500 € d'achat, frais de port offerts. La Petite (trilogie, 3 x 20 cl) occupe le volume d'une bouteille de 75 cl.
- Délai de livraison : 3 à 6 jours après commande et réception du règlement.
- Nous déclinons toute responsabilité lors du transport.
- L'acheteur dispose d'un délai de 7 jours après réception du colis pour se rétracter. Dans ce cas, les frais de ré-expédition sont à sa charge.
- Conditions de livraison pour la France métropolitaine. Expédition vers autres destinations : nous contacter, merci.

PAIEMENT

je paie par virement bancaire (nous contacter).

je joins un chèque bancaire à l'ordre du Domaine des Claires.

je paie par carte bancaire. Je prends contact (tél. ou e-mail).

Date et signature obligatoire :