

# la gazette\*

Lettre n°9



Avril 2023

Chers amis du Domaine des Claires,

Le printemps et ce nouveau millésime sont l'occasion de vous porter quelques nouvelles. Les vignes sont taillées, les vins sont mis en bouteille et les travaux en équipe d'ébourgeonnage vont débuter.

Le millésime 2022 nous a apporté son lot de difficultés ! Gel et sécheresse ont diminué la récolte de 40 %. Les difficultés d'approvisionnement en verre et carton, couplées aux augmentations et à la volatilité des tarifs ont modifiés les repères habituels.

Comme une compensation, la dégustation de la cave réserve de belles surprises : le Sauvignon et le Merlot rosé sont très aromatiques, les vins rouges et les pineaux sont concentrés et prometteurs !

Tournés vers l'avenir, nous venons de planter Ugni blanc et Colombard pour renouveler le vignoble. Éloïse, dans sa première année d'apprentissage, réalise une comparaison d'entretien des engrais verts que nous semons dans les vignes. Nous préparons activement une journée portes ouvertes qui aura lieu le dimanche de Pentecôte, le 28 mai prochain. Réservez la date et découvrez à l'intérieur de cette lettre le programme !

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 ?

## Invitation

# Portes ouvertes

Venez à notre rencontre le dimanche 28 mai lors de notre journée portes ouvertes ayant pour thème cette année le Cognac: son sol, sa culture, son vieillissement, ses saveurs. Nous vous dévoilerons tous ses secrets!

**ATELIERS** 15 h - 18 h

- **Pédologie**: voir et comprendre la spécificité des terroirs pour l'élaboration du Cognac grâce à la création de fosses pédologiques pour l'évènement, et à l'expérimentation d'Éloïse sur les couverts végétaux.
- **Jeu** dans les vignes
- **Dégustation** de Cognac au tonneau à différentes étapes de son vieillissement
- **Atelier cocktail**: réalisation de différents cocktails à base de Cognac

**FESTIVITÉS** 18 h 30 - 22 h

- **Dégustation** du nouveau millésime et **apéritif**.
- **Concert**: la guitare à la main et l'émotion à fleur de voix, **Melvin dans les nuages** nous conte ses voyages et ses rencontres, son humour et ses doutes, son amour du féminin et sa grande confiance en la vie.
- **Restauration sur place** sans réservation: retrouvez toute la journée les **crêpes et gaufres sucrées** de la Ferme Maubay et notre **bar à vin**. À partir de 19 h, le **food truck Casado Negro** avec son célèbre **bokit!**

## Nouveautés

# Nos cognacs se refont une beauté

Avec l'aide d'Étienne Pouvreau, nous avons retravaillé la présentation de nos cognacs et agrandi la gamme. Étienne, graphiste freelance qui nous suit depuis le début, est le créateur graphique de toutes nos étiquettes, du dépliant et de notre *Garzette*. Des bouteilles plus modernes, plus élégantes, assorties de nouvelles étiquettes et de tous nouveaux étuis, viennent **mettre en valeur nos cognacs**. Afin de les découvrir, nous vous les proposons en format 20 cl: en coffret de deux VSOP, XO ou de trois VSOP, XO, XXO. De très **beaux cadeaux à offrir** ou à s'offrir!

dimanche  
28 mai



MELVIN  
DANS LES  
NUAGES



## Les médaillés

Nous sommes très fiers de vous annoncer pour la 2<sup>e</sup> année consécutive notre **médaille d'or** au Concours Général Agricole pour notre **Sauvignon Blanc 2022**.

Le **Galope chenaux 2022**, notre vin nouveau issu de Cabernet franc cette année et **sans soufre ajouté**, a reçu la **Médaille de bronze** au Concours des Vignerons Indépendants.

## Portrait

**Nom**: Carol      **Âge**: 50 ans      **Taille**: 1,77 m  
**Talent caché**: si bien caché, que je ne l'ai pas encore trouvé  
**Nationalité**: Lyonnaise  
**Enfants**: Alban, Liselle, Maceo  
**Rôle**: responsable commercialisation, communication, attachage et stagiaire de Léo pendant les vinifications.

Après son BTS Tourisme & Loisirs, Carol part au Royaume-Uni pour parfaire son anglais. Son épopée londonienne dure 5 ans au cours de laquelle elle travaille dans la restauration: serveuse puis gérante. La passion du vin lui vient à cette époque et Carol décide de passer son titre de Sommelier-conseil, Caviste à l'Université du vin de Suze-la-Rousse, puis son diplôme de Cuisinier du terroir. Le vin et les mets sont indissociables à ses yeux. Après avoir travaillé dans plusieurs restaurants, bars à vin et chez des cavistes, de Lyon jusqu'à Châteauneuf-du-Pape, Carol rejoint le domaine en mars 2018.

**Carol si tu étais un cépage, tu serais?** Le Merlot: il nous livre un vin rouge souple, aromatique avec des tanins veloutés; un rosé fruité idéal pour les fruits de mer ou les grillades; sans oublier le pineau rouge parfait pour le melon, le fromage de brebis...

**Un outil?** Le tire-bouchon: outil indispensable du sommelier. L'ouverture de la bouteille est la première étape primordiale de la dégustation: le vin est-il bouchonné, faut-il le carfer, l'aérer ou tout simplement le servir?

**Une saison?** Le printemps: fin de la taille et de l'attachage, mise en bouteille du nouveau millésime, c'est la saison propice à la dégustation de tous les vins, de quoi se faire plaisir!

# 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<sup>ère</sup> semaine des vacances de février (zone A).



### DOMAINE DES CLAIRES

2 rue des Tonnelles

17530 Arvert

Tél. 05 46 47 31 87

contact@domainedesclaires.fr

**www.domainedesclaires.fr**



# TARIFS & BON DE COMMANDE

- à compter du 1er janvier 2023 -

À la propriété, bouteilles offertes à partir de 120 € d'achats cumulés

<b>VINS IGP</b>	Prix à la propriété	Qté.	Total
Blanc Sauvignon Cuvée 2022, 75 cl. <b>AB</b> Médaille d'Or au Concours Général Agricole 2023.	5,70 €		
Blanc Colombard Cuvée 2022, 75 cl. <b>AB</b>	5,70 €		
Rosé Merlot Cuvée 2022, 75 cl. <b>AB</b>	5,70 €		
Rosé Cabernet franc Mœlleux, cuvée 2022, 75 cl. <b>AB</b>	5,70 €		
Rouge Le Galope Chenaux Cuvée 2022, 75 cl. sans soufre ajouté <b>AB</b> Médaille de Bronze au Concours des Vignerons Indépendants 2023.	5,70 €		
Rouge Merlot-Cabernet franc Cuvée 2021, 75 cl. <b>AB</b>	6,10 €		
Cuvée Presqu'île, blanc Cuvée 2021, 75 cl. <b>AB</b> Chardonnay élevé un an en fût.	8,60 €		
Cuvée Presqu'île, rouge Cuvée 2021, 75 cl. <b>AB</b> Merlot-Cabernet franc élevé un an en fût.	8,60 €		
<b>PÉTILLANT NATUREL</b>			
Pas Sage 2020 Vin effervescent rosé en édition limitée, 75 cl.	12,50 €		
<b>JUS DE RAISIN</b>			
Bulles de Raisin Jus gazéifié, sans alcool, 75 cl. <b>AB</b>	5,70 €		
<b>PINEAU DES CHARENTES</b>			
Blanc 75 cl.	11,30 €		
Rouge 75 cl.	11,30 €		
Galion d'Or 75 cl. Sélection de Pineau blanc élevé 5 ans en fût de chêne.	15,00 €		
Éclat de Grenat 75 cl. Pineau de Merlot issu d'un mutage sur grains.	15,00 €		
<b>LA TRILOGIE</b>			
Pineau blanc et rouge, Cognac VSOP en mignonnettes empilables 3×20 cl.	32,00 €		
<b>COGNAC</b>			
VS 4 ans d'âge, 70 cl.	23,00 €		
VSOP 10 ans d'âge, 70 cl.	39,00 €		
XO 20 ans d'âge, 70 cl.	61,00 €		
Carafe XO 20 ans d'âge, 70 cl.	74,00 €		
Carafe XXO Héritage, 70 cl.	110,00 €		
Coffret dégustation VSOP et XO 2×20 cl.	42,00 €		
Coffret Héritage VSOP, XO et XXO 3×20 cl.	77,00 €		

**SOUS-TOTAL**

**PORT**

**LIVRAISON**

Envoi par multiple de 6 bouteilles, assortiment possible.  
Voir conditions au dos.

**TOTAL TTC**

## ADRESSE DE LIVRAISON

Nom : .....

Prénom : .....

Adresse : .....

.....

CP : ..... Ville : .....

Tél (pour le livreur) : .....

E-mail : .....

Contactez-nous si votre adresse de facturation est différente de votre adresse de livraison.

## FRAIS DE PORT

Compte tenu des hausses du coût du transport, nous sommes contraints de revoir notre grille tarifaire.

- Jusqu'à 24 bouteilles : envoi à domicile ou en point relais.
- À partir de 24 bouteilles : envoi à domicile :

Nbr de bouteilles	3 cognacs	6 ou 12	18 ou 24	30 ou 36	42 ou 48	54 ou 60	66 ou 72	78 ou 84	90 ou 96
Coût TTC	19 €	26 €	45 €	59 €	76 €	92 €	113,5 €	130 €	146,5 €

- Au delà de 96 bouteilles, nous contacter.

## CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

- Prix TTC (TVA et droits sur alcools compris) au 1<sup>er</sup> janvier 2023. Dans la limite des stocks disponibles.
- Délai de livraison : jusqu'à 10 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 :