

# la gazette\*

Lettre n°11



Mai 2025

Chers amis du Domaine des Claires,

Bienvenue dans notre mois de mai viticole ! L'ébourgeonnage se termine précocement et les cavallons sont enfin propres. Les complantations et les plantations de haies sont terminées. Nous espérons cette nouvelle campagne plus simple que la précédente.

En effet 2024 fut une année usante : traitements à répétition en raison des pluies et de l'humidité, contrôle de l'herbe sans fin, pertes liées au mildiou et nécessité de tri manuel des raisins... Le résultat au chai fut surprenant et récompensa les heures laborieuses. La récolte tardive a donné des degrés faibles mais une superbe maturité aromatique ! Plusieurs vins ont été récompensés aux concours de dégustation. Nous avons aussi vinifié quelques nouveautés : un jus de raisin et un pineau rosé, ainsi qu'un deuxième millésime de notre effervescent L'Aigrette au vu de son succès.

Nous vous présenterons cela à l'occasion de notre journée portes ouvertes le 7 juin prochain, en présence d'amis vous faisant leur passion et leurs produits dans notre boutique.

À bientôt

*L'équipe du Domaine des Claires*

*L'équipe des ébourgeonneurs : Adrien, Jérôme, Nicolas, Sébastien, Sara et Jonathan*



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



portes  
ouvertes  
samedi  
7 juin

## Portes ouvertes L'école du vin



Asseyez-vous sur les bancs de classe de Maître Pinard afin de réviser vos fondamentaux ou d'approfondir vos connaissances: la floraison et la nouaison, la macération pré-fermentaire à froid, la tête et la queue de bonne chauffe, comment déguster une bonne bouteille?

Tout au long de la journée, nous vous accueillerons à la propriété pour vous faire découvrir notre univers et pas que: à travers des ateliers de dégustation et de jeux, Valériane vous fera découvrir ses confitures Conf'i'cycles et Sylvain du Comptoir d'Éole ses chocolats et cafés transportés à la voile.

Profitez-en pour découvrir le travail photographique sensible de Jean-Marie André Lucien, installé récemment sur la Presqu'île d'Arvert. Il pose un regard singulier sur notre territoire.

**L'ÉCOLE DU VIN** séances à 10 h et 15 h. Nombre de places limité, inscription recommandée sur notre site internet.

**TOUTE LA JOURNÉE** 10 h - 18 h

- Atelier **cocktails**: l'art de la mixologie.
- **Confitures** conf'i'cycles: rencontrez Valériane et dégustez ses confitures.
- Comptoir d'Éole: produits transportés à la voile. Testez vos connaissances en **chocolat et café**.
- Exposition: **photographies** de Jean-Marie André Lucien, visibles jusqu'au 31 août.



## Début des plantations des haies!

Nous menions depuis plusieurs années une réflexion sur l'agroforesterie et la plantation d'arbres et de haies. Convaincus du bénéfice à long terme de ces pratiques sur la biodiversité, la ressource en eau, le maintien de la fertilité du sol, l'amélioration du paysage; il fallait trouver le temps de passer à l'action! C'est chose faite avec les deux premières haies plantées fin février, et financées grâce au nouveau dispositif Le Pacte en faveur de la haie. Il s'agit de haies champêtres mêlant cornouiller, arbousier, érable champêtre, noisetier ou encore genêt à balai. Les plantations de deux nouvelles haies ainsi que d'un alignement d'arbres sont prévues pour 2026.



## Nouveautés

Cette année nous avons pensé aux petits et aux grands par l'élaboration:

- d'un **jus de raisin rosé**, sans alcool, sans sucre ajouté: un délice pour toute la famille!
- d'un **pineau rosé** avec l'application du nouveau cahier des charges n'obligeant plus le passage sous bois. Il conserve ainsi un côté frais, fruité et floral, moins dense que le pineau traditionnel. Un pineau rosé parfait pour les apéritifs estivaux.

## Les médaillés



Nous sommes fiers de vous annoncer 4 médailles:

- Médailles d'argent du Concours des vignerons indépendants décernées respectivement à notre **Sauvignon blanc 2024** et notre **Cuvée Presqu'île rouge 2022**.
- Double médaille d'or pour notre **Rosé Merlot 2024**. Il a fait l'unanimité lors du Concours des vignerons indépendants et du Concours général agricole de Paris. Il vous faudra un peu de patience avant de pouvoir déguster le Rosé Merlot et le Sauvignon, disponibles prochainement.
- Nos pineaux sont eux aussi à l'honneur au *Guide Hachette des vins 2025*: 1 étoile pour le **Galion d'Or** et 3 étoiles pour le **pineau rouge**.

# 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).

*Les médaillés 2025 !*



### **DOMAINE DES CLAIRES**

2 rue des Tonnelles

17530 Arvert

Tél. 05 46 47 31 87

contact@domainedesclaires.fr

**[www.domainedesclaires.fr](http://www.domainedesclaires.fr)**



# TARIFS & BON DE COMMANDE

– à compter du 1er mai 2025 –

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

<b>VINS</b>		Prix à la propriété	Qté.	Total
Blanc Sauvignon Cuvée 2023 ou 2024, 75 cl. <b>AB</b>		5,90 €		
Blanc Colombard Cuvée 2023 ou 2024, 75 cl. <b>AB</b>		5,90 €		
Rosé Merlot Cuvée 2023 ou 2024, 75 cl. <b>AB</b>		5,90 €		
Rosé Cabernet franc Mœlleux, cuvée 2023 ou 2024, 75 cl. <b>AB</b>		5,90 €		
Rouge Le Galope Chenaux Cuvée 2024, Cabernet franc, 75 cl. <b>AB</b>		5,90 €		
Rouge Cabernet franc-Carbernet-Sauvignon Cuvée 2023, 75 cl. <b>AB</b>		6,30 €		
Cuvée Presqu'île, blanc Cuvée 2023, 75 cl. <b>AB</b> Chardonnay élevé 10 mois en fût.		8,80 €		
Cuvée Presqu'île, rouge Cuvée 2022, 75 cl. <b>AB</b> Cabernet-Sauvignon-Merlot élevé un an en fût.		8,80 €		
L'Aigrette Vin blanc effervescent <b>Nouveau</b> Colombard-Sauvignon, cuvée 2024, 75 cl. <b>AB</b>		8,10 €		
<b>JUS DE RAISIN</b>				
Jus de raisin Rosé, sans alcool, 75 cl. <b>AB Nouveau</b>		5,00 €		
Bulles de raisin Jus gazéifié, sans alcool, 75 cl. <b>AB</b>		5,80 €		
<b>PINEAU DES CHARENTES</b>				
Blanc 75 cl.		11,70 €		
Rosé 75 cl. <b>AB Nouveau</b>		11,70 €		
Rouge 75 cl.		11,70 €		
Galion d'Or 75 cl. Sélection de Pineau blanc élevé 5 ans en fût de chêne.		15,40 €		
Éclat de Grenat 75 cl. Pineau de Merlot issu d'un mutage sur grains.		15,40 €		
<b>LA TRILOGIE</b>				
Pineau blanc et rouge, Cognac VSOP en mignonnettes empilables 3×20 cl.		33,00 €		
<b>COGNAC</b>				
VS 4 ans d'âge, 70 cl.		24,30 €		
VSOP 10 ans d'âge, 70 cl.		41,00 €		
XO 20 ans d'âge, 70 cl.		64,00 €		
Carafe XO 20 ans d'âge, 70 cl.		77,00 €		
Carafe XXO Héritage, 70 cl.		115,00 €		
Coffret dégustation VSOP et XO 2×20 cl.		43,50 €		
Coffret Héritage VSOP, XO et XXO 3×20 cl.		80,00 €		

**SOUS-TOTAL**

**LIVRAISON** Voir conditions au dos.

**PORT**

Envoi par multiple de 6 bouteilles, assortiment possible.

**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

- 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
Coût TTC	19 €	28 €	45 €	59 €	74 €	89 €	105 €

- Au delà de 72 bouteilles, nous contacter.

## CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

- Prix TTC (TVA et droits sur alcools compris) au 1<sup>er</sup> janvier 2024. 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 :