

# la garzette\*

Lettre n°12



Mai 2026

Chers amis du Domaine des Claires,

Nous sommes heureux de vous faire parvenir cette lettre annonciatrice de bonnes nouvelles !

Une année de plus est bouclée en agriculture biologique. Nous avons réussi à limiter fortement notre utilisation du cuivre métal : 2,6 kg par hectare seulement ! Cette dose faible nous permet de baisser notre moyenne.

La récolte 2025 fut faible mais s'est avérée qualitative, ce qui nous a notamment permis de vinifier l'Eclat de Grenat : un pineau que vous attendiez et qui devrait être mis en bouteille au début 2027. Encore un peu de patience !

Dans nos parcelles, les plantations de haies et d'arbres se poursuivent autour de la vigne. Les travaux manuels d'ébourgeonnage ont débuté, avec le renfort de saisonniers. Les vignes, présentant une précocité exceptionnelle, se portent pour l'instant à merveille. Les nouveaux millésimes sont prêts à être dégustés, et nous vous proposons deux événements festifs pour les découvrir : une journée portes ouvertes le dimanche 24 mai et une soirée concert le vendredi 24 juillet.

Au plaisir de vous retrouver prochainement,

*L'équipe du Domaine des Claires  
Thierry, Léo, Carol, Roger, Jonathan*

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



## Portes ouvertes

# Chais d'ici : dimanche 24 mai

Venez nous retrouver pour un moment de partage autour du thème de l'ostréiculture et de la viticulture.

### ATELIERS IMMERSIFS 15 h - 18 h 30

- **L'huître dans tous ses états** : avec les Huîtres Favier, initiez-vous à la dégustation d'huîtres autour de 3 recettes originales et les vins associés.  
*Inscription sur [www.domainedesclaires.fr](http://www.domainedesclaires.fr), 45 min. 6€/pers*
- L'histoire croisée de la vigne et de l'ostréiculture. Dégustation de pineaux à l'aveugle. Visites et jeux. *Gratuit*
- Crêpes sucrées avec l'APE de l'école de La Tremblade.

### FESTIVITÉS 19 h - 22 h

- **Concert** : «Au début c'est pas mal»  
Un spectacle de chansons originales, drôles et poétiques de **Benjamin**. Accompagné de sa guitare et de son violon, il y raconte sa vie... si ordinaire qu'à coup sûr chacun s'y reconnaîtra.
- Restauration avec les **Huîtres Favier** : bar à huîtres, assiette de la mer, moules-frites.  
Bar à vins. Crêpes sucrées.  
*Réservation conseillée sur [www.domainedesclaires.fr](http://www.domainedesclaires.fr)*

## Concert

# Festi-vignobles : vendredi 24 juillet

Pour la 2<sup>e</sup> année consécutive, Royan Atlantique organise des concerts dans les vignobles. Cette année nous avons été sélectionnés et c'est avec joie que nous vous convions le vendredi 24 juillet.

- 18 h 30 : **visite guidée** du domaine et **dégustation** 1 h 30. *Limité à 100 personnes.*
- 20 h 00 : **concert du groupe Ascopa**  
Ascopa est un trio bordelais de jazz swing. Le trio, qui réunit violon, flûte traversière et guitare, navigue entre reprises de standards de la chanson française, de jazz, de swing voir des grooves funky !  
*Réservation et tarifs sur [www.royanatlantique.fr](http://www.royanatlantique.fr)*
- **Restauration sur place** : le Truck de M. et Mme (plats mijotés, fish and chips), Alyson Pâtisseries, Huîtres Favier (bar à huîtres et assiette de la mer), et bien sûr le bar à vins du Domaine des Claires !



Avant



Après



## Nouveauté

# Cuvée Exception 2018

En 2018 nous avons vinifié un pineau rouge issu du cépage Merlot noir avec une extraordinaire intensité et complexité. Après un **vieillessement en fûts de 8 ans**, ce nectar est enfin prêt. Il dévoile des notes puissantes de griotte à l'eau de vie, de pruneau, mêlées à la vanille et la confiture de lait. Pour l'étiquette de cette cuvée d'exception, nous avons collaboré avec Frédéric Clech aka Durf. Artiste local, illustrateur graphiste, il est connu pour ses affiches retro de la Charente Maritime. Profitez de nos portes ouvertes pour découvrir ses œuvres qui seront exposées dans la distillerie.



## Les médaillés

De belles distinctions cette année encore qui viennent récompenser notre travail et régaler votre palais !

- Médaille d'Or au concours des vignerons indépendants pour le **Colombard 2025**
- Médaille d'argent au Concours général agricole de Paris pour notre **Rosé Merlot 2025**
- Une étoile au *Guide Hachette des vins 2026* pour notre **Pineau blanc Galion d'Or** et notre **Pineau rouge** ainsi que pour nos vins **Presqu'île blanc 2024** et **Rouge Cabernet franc-Cabernet-Sauvignon 2023**.

## Zoom sur le cavillon

Le cavillon, cette bande de terre entre les pieds de vigne, concentre toute notre attention et nécessite labeur et astuce pour l'entretenir, surtout en bio !

Il y a 60 ans, la méthode des quatre façons (deux labours de chausage et deux labours de déchausage) était la norme pour son entretien.

Aujourd'hui, nous combinons un chausage à l'automne avec différents passages de lames pour désherber mécaniquement. Nous utilisons des tondeuses, disques émotteurs, lames, dents, socs équipés de palpeurs mécaniques, hydrauliques ou électriques. Mais bien souvent il faut sortir la binette et terminer le travail manuellement !

# 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).

*Benjamin, en concert le dimanche 24 mai pour nos portes ouvertes!*



### **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 1<sup>er</sup> mai 2026 –

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

<b>VINS</b>		Prix à la propriété	Qté.	Total
Blanc Sauvignon Cuvée 2025, 75 cl. <b>AB</b>		6,10 €		
Blanc Colombard Cuvée 2024 ou 2025, 75 cl. <b>AB</b> Médaille d'or au Concours des vignerons indépendants 2026		5,90 €		
Rosé Merlot Cuvée 2025, 75 cl. <b>AB</b> Médaille d'argent au Concours général agricole 2026		5,90 €		
Rosé Cabernet franc Mœlleux, cuvée 2024 ou 2025, 75 cl. <b>AB</b>		6,10 €		
Rouge Le Galope Chenaux Cuvée 2024, Merlot, 75 cl. <b>AB</b>		5,90 €		
Rouge Cabernet franc-Carbernet-Sauvignon Cuvée 2023, 75 cl. <b>AB</b> ★ au Guide Hachette des vins 2026		6,40 €		
Cuvée Presqu'île, blanc Cuvée 2024, 75 cl. <b>AB</b> Chardonnay élevé 10 mois en fût. ★ au Guide Hachette des vins 2026		9,00 €		
Cuvée Presqu'île, rouge Cuvée 2023, 75 cl. <b>AB</b> Cabernet-Sauvignon-Merlot élevé un an en fût.		9,00 €		
L'Aigrette Vin blanc effervescent Colombard-Sauvignon, cuvée 2025, 75 cl. <b>AB</b>		8,20 €		
BIB Blanc Cuvée 2025, 5 l. <b>AB</b>		20,50 €		
BIB Rosé Cuvée 2025, 5 l. <b>AB</b>		20,50 €		
BIB Rouge Cuvée 2025, 5 l. <b>AB</b>		21,50 €		
<b>JUS DE RAISIN</b>				
Bulles de raisin Jus gazéifié, sans alcool, 75 cl. <b>AB</b>		5,80 €		
<b>PINEAU DES CHARENTES</b>				
Blanc 75 cl.		11,80 €		
Rosé 75 cl. <b>AB</b>		11,80 €		
Rouge 75 cl. ★ au Guide Hachette des vins 2026		11,80 €		
Galion d'Or 75 cl. ★ au Guide Hachette des vins 2026 Sélection de Pineau blanc élevé 5 ans en fût de chêne.		15,60 €		
Exception 2018 50 cl. Vieux Pineau rouge.		28,00 €		
<b>LA TRILOGIE</b>				
Pineau blanc et rouge, Cognac VSOP en mignonnettes empilables 3×20 cl.		33,50 €		
<b>COGNAC</b>				
VS 4 ans d'âge, 70 cl.		24,30 €		
VSOP 10 ans d'âge, 70 cl.		42,00 €		
XO 20 ans d'âge, 70 cl.		65,00 €		
Carafe XO 20 ans d'âge, 70 cl.		78,00 €		
Carafe XXO Héritage, 70 cl.		117,00 €		
Coffret dégustation VSOP et XO 2×20 cl.		44,00 €		
Coffret Héritage VSOP, XO et XXO 3×20 cl.		82,00 €		

**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 €	29 €	46 €	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 2026. 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 :