

Invitation

Pique-nique du vigneron indépendant

Partout en France, les vignerons indépendants ouvrent leur porte pour un moment de convivialité et de partage. Le principe: vous apportez votre pique-nique, nous vous faisons découvrir notre métier et nos plus belles cuvées! Rendez-vous le dimanche 26 juillet!

à partir de 17 h 30, visite guidée du domaine: visite des vignes sur le thème de la gestion des insectes, visite des chais avec dégustation à la cuve!

19 h 00 - 22 h 00, pique-nique avec l'équipe du domaine, accompagné par le groupe de musique Parfum de Jazz, ambiance jazz-rock. Pour votre apéritif, le bar à huîtres La Drôlesse proposera à la vente des assiettes d'huîtres, coquillages et crustacés!

Réservation indispensable pour le pique-nique:
contact@domainedesclaires.fr ou 05 46 47 31 87

réservez!

Zoom sur...

La gestion des insectes

Sur notre vignoble, la principale difficulté consiste à éviter les grillures générées par les larves de la cicadelle verte *Empoasca vitis*. Pour cela, nous suivons leur développement en les capturant dans un piège jaune chromo-attractif, puis en les dénombant sur les feuilles. Nous pulvérisons ensuite de l'argile kaolinite calcinée, de manière à blanchir le feuillage et à le rendre moins attractif. Nous appliquons aussi du purin de fougère aux qualités répulsives.

Les chenilles (appelées vers de la grappe) des papillons *Eudemis* et *Cochylis* sont fréquemment rencontrées en zone de monoculture vigne. Grâce à la diversité des cultures autour de notre vignoble, elles sont peu présentes. Nous les surveillons et utilisons si besoin un insecticide naturel (le spinosad) sécrété par une bactérie.



goûtez!

Médailles

Notre pineau blanc Galion d'Or est à nouveau à l'honneur avec de très belles distinctions: médaille d'or au Concours Général Agricole 2020 et deux étoiles au *Guide Hachette des Vins 2020*.

Le Concours des Vignerons Indépendants a décerné une médaille d'or pour la deuxième année consécutive à notre Cuvée Presqu'île blanc et une médaille de bronze à notre rouge Merlot-Cabernet franc 2018.

Portrait

Nom: Roger **Âge:** 56 ans
Taille: 1,86 m **Talent caché:** Flûte à bec
Nationalité: Breuillette de père en fils
Enfants: Éloïse, Mathilde
Rôle: Taille, entretien du vignoble et culture de la vigne. Chef d'équipe lors des travaux saisonniers d'ébourgeonnage et de relevage.

Roger a grandi dans la ferme de ses parents. À 11 ans il conduisait déjà le tracteur et participait aux travaux. Il a suivi la tradition familiale en devenant à son tour agriculteur. Toujours en activité, Roger a rejoint le domaine en 2016 juste avant les vendanges.

Roger si tu étais un cépage, tu serais? Le Sauvignon: la vigne est une liane, il faut la dompter. Le Sauvignon pousse droit, il est facile à palisser. De plus, il produit un très bon vin vif et fruité qui reflète notre terroir: mon favori!

Un outil? La faucille: cet outil permettait d'écimer la vigne en été dans le but de contrôler la pousse, de l'aérer et de permettre au raisin de mûrir. Aujourd'hui il est mécanique et attelé au tracteur.

Une saison? L'été: nous avons passé la faucilleuse, c'est là que la vigne est la plus belle! Mis à part l'entretien des sols et les traitements, nous intervenons peu et nous observons mûrir les raisins jusqu'aux vendanges. C'est l'instant de vérité: avons-nous bien travaillé lors des deux dernières saisons? L'été lui sera-t-elle favorable?

TARIFS & BON DE COMMANDE 2020

Prix TTC (TVA et droits sur alcools compris) au 1^{er} février 2020. Dans la limite des stocks disponibles.

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

Vins Charentais IGP	Prix réduit à la propriété	Prix pour l'expédition	Qté.	Total
Blanc Sauvignon Cuvée 2019, 75 cl.	4,50 €	5,45 €		
Blanc Colombard Cuvée 2019, 75 cl.	4,60 €	5,60 €		
Rosé Merlot Cuvée 2019, 75 cl.	4,50 €	5,45 €		
Rosé Cabernet franc Moelleux, cuvée 2019, 75 cl.	4,50 €	5,45 €		
Rouge Merlot-Cabernet franc Cuvée 2018, 75 cl. Médaille de bronze au Concours des Vignerons Indépendants 2020.	4,90 €	5,90 €		
Cuvée Presqu'île blanc Cuvée 2018, 75 cl. Chardonnay élevé un an en fût de chêne. Médaille d'or au Concours des Vignerons Indépendants.	7,10 €	8,20 €		
Cuvée Presqu'île rouge Cuvée 2018, 75 cl. Élevé un an en fût de chêne.	7,30 €	8,40 €		
Fontaine à vin rouge Cuvée 2019, 5 l.	17,00 €	Non disponible à l'expédition		
Pineau des Charentes				
Blanc 75 cl.	9,70 €	10,90 €		
Rouge 75 cl.	9,70 €	10,90 €		
Galion d'Or 75 cl. Sélection de Pineau blanc élevé 5 ans en fût de chêne. ★★ au <i>Guide Hachette 2020</i> . Médaille d'or au Concours Général Agricole 2020.	13,00 €	14,60 €		
Éclat de Grenat 75 cl. Pineau de Merlot issu d'un mutage sur grains. ★ au <i>Guide Hachette 2020</i> .	13,00 €	14,60 €		
La Petite				
Trilogie de Pineau blanc et rouge, Cognac VSOP en mignonnettes empilables 3x20 cl.	28,00 €	30,00 €		
Bulles de Raisin				
Jus de raisin gazéifié Sans alcool. 75 cl	4,70 €	5,65 €		
Cognac				
VS 4 ans d'âge, 70 cl.	19,90 €	21,10 €		
VSOP 12 ans d'âge, 70 cl.	34,00 €	36,00 €		
XO plus de 20 ans d'âge, 70 cl.	52,00 €	55,10 €		
Carafe XO plus de 20 ans d'âge, 70 cl.	66,00 €	70,00 €		

sous-total

Livraison

Envoi en point relais (jusqu'à 3 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.

port _____
total TTC _____

DOMAINE DES CLAIRES

Thierry & Jonathan Guillon



la garzette*

Lettre n°6



Juillet 2020

Adresse de livraison

 par transporteur en point relais jusqu'à 3 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

- 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 :

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.



DOMAINE DES CLAIRES

2 rue des Tonnelles
17 530 Arvert
Tél. 05 46 47 31 87
contact@domainedesclaires.fr
www.domainedesclaires.fr



06.0720 - Création graphique: Étieme Pourreau - Impression: Atlantique Offset - Photographies: ©Michel Guillard, ©Daniel Jeremievic, ©Jean-Yves Sérandour

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

Bonjour à tous,

Notre sixième *garzette* vous parvient, tardivement mais plus sereinement.

En effet après une récolte 2019 qualitative mais faible en quantité, le début d'année 2020 nous en a fait voir de toutes les couleurs: hiver humide empêchant tout travail mécanisé, printemps précoce, covid, surplus de travail suite à l'engagement de l'ensemble du vignoble en culture biologique!

Ces difficultés sont maintenant dépassées. Avec émotion nous avons arraché des vignes de 60 ans et avons replanté du sauvignon et de l'ugni blanc. Nous avons épandu des fumiers, semé, ébourgeonné, relevé, apprivoisé le nouveau pulvérisateur, amélioré notre équipement pour le contrôle des températures des cuves. Nous tenons tout particulièrement à vous remercier de nous avoir soutenu durant la période de confinement.

Ouvrez cette *garzette* qui contient des nouvelles fraîches dont un portait, un focus technique et une invitation au pique-nique des vigneron indépendants du 26 juillet 2020!

L'équipe du Domaine des Claires



EN CONVERSION VERS L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE