

2024

la gazzette*

Lettre n°10



Avril 2024

Chers amis du Domaine des Claires,

Nous sommes fiers de vous annoncer que la récolte 2023 est entièrement certifiée bio ! Les vignes à Cognac, cultivées depuis 4 ans en agriculture biologique, ont terminé leur période de conversion. Toutefois la culture de ces raisins fut un véritable défi : pluie, chaleur et hygrométrie élevée au printemps 2023 ont rendu le contrôle de l'herbe et des maladies du feuillage épuisant ! À l'issue de la campagne, nous avons vendangé des raisins blancs en abondance mais perdu la moitié des Merlots à cause du mildiou.

Les vinifications nous ont permis de produire notre gamme habituelle, avec déjà quelques récompenses aux concours de dégustation, et de faire des essais grâce au Colombard. Nous avons vinifié un vin blanc effervescent, en vente depuis Noël. Nous avons aussi distillé pour la première fois du Colombard pour en remplir une barrique précieusement mise de côté.

Nous aurons l'occasion de vous présenter ces nouveautés lors de deux événements exceptionnels. Le 19 mai prochain se tiendra notre journée portes ouvertes, musicale et festive. Le 17 juillet nous organisons une soirée vigneronne avec un cinéma en plein air. Nous espérons vous recevoir nombreux !

À bientôt

L'équipe du Domaine des Claires



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

dimanche
19 mai

Invitation

Portes ouvertes

Venez nous retrouver pour un moment de découverte, de partage et de convivialité :

JEU - ATELIERS 17 h - 18 h

Dans les bottes du vigneron : découvrez les différentes facettes du métier de vigneron à travers un parcours ludique, accessible à tous. Départ libre.

FESTIVITÉS 18 h 30 - 22 h

- **Dégustation** de notre nouvelle cuvée et **apéritif**.
- **Concert :** duo pop moderne, **OK JO** propose des reprises de pépites des années 60 à nos jours. Fun et original on y croise : Beyoncé, Nina Simone, Coldplay, Cyndi Lauper, The Weekend, Jackson 5...
- **Restauration sur place** sans réservation : retrouvez dès 17 h **Les bonnes galettes** (crêperie et salon de thé) et notre **bar à vin**. À partir de 19 h, le **food truck Le Camion brousse** ravira vos papilles avec sa cuisine du monde

Évènement

Soirée vigneronne le 17 juillet

Une autre façon de venir découvrir le domaine avec un **cinéma en plein air** :

19 h 30 **visite du domaine**. Sur réservation (uniquement pour la visite) www.royanatlantique.fr

20 h 30 repas champêtre dans les vignes : apportez votre pique-nique ou profitez du **food truck Miana family crêpes** et de notre **bar à vin**.

22 h 15 projection du film **Le crime du sommelier** avec Lambert Wilson.

Pour votre confort, vous pouvez apporter chaises ou couvertures.



Nouveauté

Effervescent blanc

Les petits avaient leur bulles mais pas les plus grands... L'injustice a été réparée, nous vous avons vinifié un effervescent extra dry à base de Colombard et Chardonnay : frais, fruité, enrichi de bulles d'une grande finesse, il est parfait à l'apéritif et en accompagnement de mets délicatement sucrés. Venez le déguster au domaine !



Les médaillés

Cette année deux pineaux et un vin sont à l'honneur. Notre vin blanc **Colombard 2023** a obtenu la **médaille de bronze au Concours des vigneron indépendants**.

Au **Concours général agricole**, la **médaille d'argent** est décernée à notre **Pineau rouge** ainsi qu'à notre **Galion d'or**. Double « ola » pour ce dernier, à nouveau sélectionné par le **Guide Hachette des vins** qui lui décerne une étoile.

Portrait

Nom : Jonathan **Âge :** 37 ans **Taille :** 1,77 m
Talent caché : course à pied
Nationalité : Alvertonne
Enfant : Barnabé
Rôle : coordination, et un peu de tout

Ayant débuté ses études par la biologie, Jonathan intègre une école d'agronomie avec la ferme intention de revenir travailler sur les terres familiales. Après un premier stage en ostréiculture, il se spécialise dans la vigne et le vin à Montpellier, obtient un diplôme d'ingénieur agronome et d'œnologue. En 2010, il s'associe à son père et devient la sixième génération de vigneron. Le projet de diversification et de vente directe est lancé. La conversion en agriculture biologique est une évidence, et il est persuadé qu'il est possible de faire mieux notamment via l'agroforesterie.

Jonathan si tu étais un cépage, tu serais ? Le Viognier : cépage de l'appellation Condrieu où j'ai effectué mon premier stage de vinification, c'est un raisin blanc qui offre des notes d'abricot et du gras au vin, cette sensation d'onctuosité malgré l'absence de sucre. Ce sont mes vins préférés.

Un outil ? La fourche à 2 dents : fourche modifiée, nous l'utilisons pour planter la vigne. Dans un sol suffisamment ameubli, elle nous permet de placer le plant sans avoir à creuser un trou ni retourner la terre.

Une saison ? Le printemps : outre le réveil de la nature, c'est une période intense de travaux dans les vignes. Nous avons deux moments de travaux en équipe, l'ébourgeonnage et le relevage. Nous avons besoin de travailleurs saisonniers en plus de l'équipe permanente, ce qui procure de bons moments de convivialité.

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

17530 Arvert

Tél. 05 46 47 31 87

contact@domainedesclaires.fr

www.domainedesclaires.fr



TARIFS & BON DE COMMANDE

- à compter du 1er janvier 2024 -

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

VINS		Prix à la propriété	Qté.	Total
Blanc Sauvignon Cuvée 2023, 75 cl. AB		5,80 €		
Blanc Colombar Cuvée 2023, 75 cl. AB Médaille de Bronze au Concours des vignerons indépendants 2024		5,80 €		
Rosé Merlot Cuvée 2023, 75 cl. AB		5,80 €		
Rosé Cabernet franc Mœlleux, cuvée 2023, 75 cl. AB		5,80 €		
Rouge Le Galope Chenaux Cuvée 2023, Merlot, 75 cl. AB		5,80 €		
Rouge Merlot-Cabernet franc Cuvée 2021, 75 cl. AB		6,20 €		
Cuvée Presqu'île, blanc Cuvée 2022, 75 cl. AB Chardonnay élevé un an en fût.		8,70 €		
Cuvée Presqu'île, rouge Cuvée 2021, 75 cl. AB Merlot-Cabernet sauvignon élevé un an en fût.		8,70 €		
Vin blanc effervescent Nouveau Colombar-Chardonnay, cuvée 2023, 75 cl. AB		8,00 €		
JUS DE RAISIN				
Bulles de Raisin Jus gazéifié, sans alcool, 75 cl. AB		5,80 €		
PINEAU DES CHARENTES				
Blanc 75 cl.		11,50 €		
Rouge 75 cl. Médaille d'argent au Concours général agricole 2024		11,50 €		
Galion d'Or 75 cl. Sélection de Pineau blanc élevé 5 ans en fût de chêne. ★ au <i>Guide Hachette des vins 2024</i> . Médaille d'argent au Concours général agricole 2024		15,20 €		
Éclat de Grenat 75 cl. Pineau de Merlot issu d'un mutage sur grains.		15,20 €		
LA TRILOGIE				
Pineau blanc et rouge, Cognac VSOP en mignonnettes empilables 3×20 cl.		32,50 €		
COGNAC				
VS 4 ans d'âge, 70 cl.		24,00 €		
VSOP 10 ans d'âge, 70 cl.		40,00 €		
XO 20 ans d'âge, 70 cl.		62,00 €		
Carafe XO 20 ans d'âge, 70 cl.		76,00 €		
Carafe XXO Héritage, 70 cl.		112,00 €		
Coffret dégustation VSOP et XO 2×20 cl.		43,00 €		
Coffret Héritage VSOP, XO et XXO 3×20 cl.		78,00 €		

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

- 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^{er} 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 :