



La gazette du vignoble

Le vignoble de Clairoux

Si de toute l'année le pire des mois est février, méfie toi de mars et de ses giboulées.

Mars 2018

N°1

La nature, endormie durant l'hiver, se réveille doucement. Il faut penser à nettoyer le terrain, tailler les ceps de vigne avant d'espérer vendanger beaucoup de raisins en septembre !!!



CALENDRIER
ENTRETIENS / FORMATIONS A.GOLOVKO

Samedi 10/03/2018	14 h
Samedi 21/04/2018	14 h
Samedi 19/05/2018	14 h
Jeudi 07/06/2018	9 h
Samedi 23/06/2018	9 h

CALENDRIER
ENTRETIEN EQUIPE VIGNOBLE

Dimanche 08/04/2018	9 h
Dimanche 13/05/2018	9 h
Dimanche 10/06 /2018	9 h
Dimanche 08/07/2018	9 h
Dimanche 12/08/2018	9 h

Quand tailler la vigne ?

Présentation d'Alexandre GOLOVKO :

œnologue, conseiller, technicien, formateur en dégustation, en charge du suivi des vignes en Ile de France, notamment à la Défense, œnologue de Gouvieux et de Gerberoy.

Samedi 10 mars 2018 :

14 bénévoles ont répondu présents, bottes aux pieds et sécateur à la main afin d'effectuer la « coupe de printemps » sous la direction d'Alexandre GOLOVKO.

3 heures durant, ils ont compté les yeux, taillé les coursons, appliqué scrupuleusement les conseils...

tout cela s'est terminé par un copieux casse croute qui a permis de glaner encore de nombreux conseils sur la conduite à tenir et les soins à apporter à la vigne jusqu'à la vendange.

Les traitements :

- traitement tous les 10 jours à base de soufre avec un peu de cuivre. Les dosages seront communiqués à René Lardoux et Nicolas Courbe, vos interlocuteurs au vignoble.

- 1er traitement début avril.

- biodynamie : Alexandre propose une pulvérisation de bouse de vache lors de la prochaine visite.

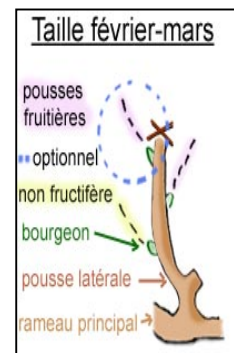
SI VOUS NE VOULEZ PAS MANQUER CES ETAPES, REPORTEZ VOUS AUX CALENDRIERS DES ENTRETIENS ...

Info ou intox ?

Sur 110 litres de rosé, provenant du raisin récolté dans les jardins de particuliers, 60 litres seront transformés en pétillant avec la collaboration du vignoble de Gouvieux.

Embouteillage prévu le 29 juin 2018 à Gouvieux

Ce pétillant sera conservé 2 ans avant consommation.



Potins du vignoble :

GOUVIEUX :

Le vignoble de Clairoux participera cette année encore au concours des vins d'Ile de France et des Hauts de France à Gouvieux, le **samedi 7 avril 2018**. Nous y présenterons notre cuvée blanc 2017.

Date de mise en bouteille de la cuvée 2017 :

La mise en bouteille de la cuvée 2017 blanc (60 litres) est prévue le **samedi 14 avril** si le retour des analyses sont concluantes. Nous reviendrons vers vous pour confirmation et organisation.

Collection cuvée 2016



SOIGNE LA TREILLE POUR QUE TA BOUTEILLE FASSE MERVEILLE