



Juin 2019

N° 7

La gazette du vignoble de Clairoix



La cuvée Chardonnay 2018 est en bouteille depuis le 11 mai 2019



Le 'CLUB des Papy, Mamy' compte un nouveau membre, bienvenue à Jean Marc! Longue vie à sa petite Joséphine et félicitations aux parents nouvellement parrain et marraine du Vignoble.

Manifestation combinaison jaune sur le rond-point



La motivation est toujours de mise au Vignoble. L'entretien, les traitements, les tontes se multiplient au fil des beaux jours, menés par 4, ou 5 vigneronns assidus et motivés.

Suivant le rythme et les besoins de la vigne, Ils sont prêts à intervenir à la moindre alerte de maladies cryptogamiques, oïdium et mildiou.

Samedi 11 mai 2019 :

Chacun a participé à tour de rôle au remplissage, bouchonnage, stockage et rangement sur les casiers aménagés dans la nouvelle cave du chai prête à accueillir 300 bouteilles de Chardonnay 2018.



Quel bon vin!



Les cuvées 2016 et, ou 2017 ont été distribuées suite au courriers et mails envoyés

à chaque adhérent et parrain depuis 2011 afin de les récompenser de leur soutien au vignoble..

2016 : 91 bouteilles 36 récupérées

2017 : 21 bouteilles 12 récupérées

2016 et 2017: 21 bouteilles 15 de récupérées

2 permanences mises en place les samedi 18 et 26/05 .

300 x2 étiquettes 2018 ont été collées au lait en 7H par 3 personnes.

La rubrique d'Alexandre :
(conseillé en viticulture et œnologie)

Cuvée Léonie 2015

Bon vin fin en bouche, harmonieux et équilibré, goût noix délicat (vin du Jura), attendre 5 ans.

Cuvée du Roy Renée Fedasz 2017

Bonne cuvée déclinaison du goût en marche, accent de Chablis en cave pendant 4/5 ans à 22°.

Cuvée du Roy 2018

On retrouve la structure traditionnelle, le vin est légèrement oxydé, un peu pétillant, taux de co² élevé, le co² protège de l'oxydation. A déguster en le mettant en carafe de façon à l'aérer et éliminer le gaz.

La cuvée 2016 n'a pas été analysée.

Le vin devient art



Potins du vignoble :

CLAIROIX

Les 137 bouteilles de vin rosé pétillant 2017 stockées à Clairoix, vont reprendre la route pour Gouvieux le 20 et 21 juin pour la dernière touche de champagnisation et bouchonnage définitif suivi d'un repos obligatoire de quelques mois dans la cave du chai .

GOUVIEUX

Nous avons demandé à Martine et André de nous préparer la même liqueur de champagnisation que la leur. Nous la ramènerons à Clairoix pour l'ajouter au vin rosé 2018 (entre le 21 et 24/06).

Dans les jours suivants vous serez conviés à la mise en bouteille et au capsulage de ce vin en 'champagnisation'.

NOYON

Le président, Jean Claude Le Bihan a eu de gros soucis de santé et suite à une convalescence d'une semaine il a pu rentrer chez lui et retrouver le chemin des vignes noyonnaises le dimanche 3 juin.

Nous lui souhaitons un très bon rétablissement!



C
U
V
E

2
0
1
8

SOIGNE LA TREILLE POUR QUE TA BOUTEILLE FASSE MERVEILLE