



La gazette du vignoble

Le vignoble de Clairoux

Septembre 2020

Nous sommes de retour, vous nous avez manqués!



On l'appelle la 'COVID'

Voilà une invitée dont nous serions bien passés! malheureusement elle s'est incrustée dans nos vies depuis quelques mois et nous apprenons à vivre avec.

Dans notre entourage nous avons tous des amis, des parents proches qui ont été touchés par ce virus et nous avons tous pris la mesure et l'ampleur du danger.

Après un court répit elle récidive et nous devons rester sur nos gardes et respecter le port du masque et les gestes barrière.

Avant confinement



Patricia



Jean -
Nicolas



Karine
René
Patrick

Taille du 07/03/2020

Une distribution de la cuvée Chardonay 2018 sera mise en place pour les personnes ayant adhéré à l'association en 2018 ou étant parrain ou marraine depuis, ou au cours, de cette même année. Nous vous avertirons par mail du jour de la distribution.



Nous avons :

- diffusé début mars un flyer aux habitants de Clairoux afin de leur proposer les conseils et services de l'association à la taille et à l'entretien de leurs vignes. Malheureusement la 'Covid' étant passée par là nous n'avons pu mettre en place ces rendez-vous.

- Effectué la taille, les tontes, les désherbages, les traitements et les écimages.

La vigne comme nous a beaucoup souffert de la chaleur de ce fait l'oïdium est très présent.

- Dès le déconfinement l'installation de la VMC du chai a été finalisée par Bruno que l'on remercie chaleureusement.

Potins du vignoble :

Mise en bouteille Chardonay 2019 le 25 /07 masqués et hydroalcoolisés comme il se doit (Chantal et René)



Cuvée pétillant 2018 :

300 bouteilles de pétillant ont été transférées le 23/07/2020 chez un vigneron de Trélou sur Marne afin d'effectuer le dégorgement nécessaire à la finalisation de la champagnisation.



5 dosages de liqueur différentes ont été effectués sur le pétillant pour déterminer la qualité finale de notre cuvée 2018. Un petit groupe autorisé et masqué jugera de la bonne bouteille à retenir afin de libérer les 295 autres bouteilles en attente chez le viticulteur, M. Servenay et ses fils.

Capsulage :

Nous avons investi dans une capsuleuse thermique afin de mettre en valeur nos cuvées Chardonay.



Mise en bouteille de la cuvée pétillant 2019

Elle aura lieu le mercredi 9/09/2020. Pour des raisons de sécurité elle se fera par un groupe réduit autorisé par M. le Maire afin de respecter les directives préfectorales de sécurité sanitaire.

Les circonstances Covid 2020 et la mauvaise qualité de la production de raisin nous a contraint d'anticiper une vendange partielle sur les 2 sites le 2/9/20.

Nicolas, Jean-Marc, René, Patrick et Dominique ont procédé à l'élimination des grappes abimées.

SOIGNE LA TREILLE POUR QUE TA BOUTEILLE FASSE MERVEILLE