

# Le vignoble de Clairoix

Tout savoir sur le Vignoble de Clairoix...



Cher parrain, Chère  
marraine,

« Je vais bien ! Je pousse  
bien ! J'ai un peu de  
Champignons à mes pieds et  
des boutons sur mes  
feuilles mais Ça se soigne...

A bientôt à la saint  
Vincent.

Ton cep de vigne

## La vigne est belle !!

La vigne est belle et c'est normal, l'équipe de nos joyeux vigneron s'est activée tout l'été : nettoyage, surveillance, traitement et re-nettoyage. Merci aux laborieux, aux bineurs fous et bienvenue à tous les autres pour les prochains nettoyages ! Malgré le printemps maussade, les pluies et les grêles de cet été, notre vignoble est en pleine forme et c'est de bon augure pour notre future vendange ! Car elle est proche cette vendange rêvée !!

Au prochain entretien notre œnologue nous conseille de rajouter du magnésium dans le sol, de tailler bien droit jusqu'au fil et de renforcer nos pieds de vigne attaqués par des champignons.

Fabrice et Nicolas Courbe nous rappellent qu'ils invitent tout le monde à chaque nettoyage, pour une heure ou plus si vous le voulez ... et le casse-croute est toujours offert ! A bientôt

## La culture mène à la culture !

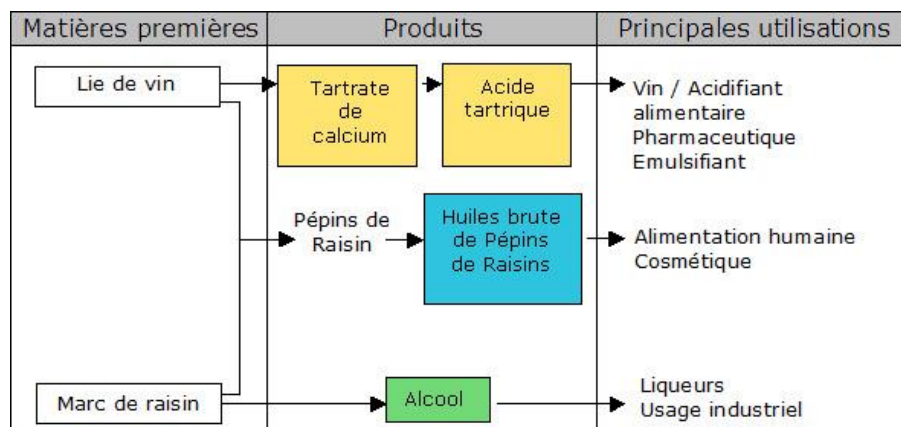


Le raisin en lui-même est riche en sucres directement assimilables, ainsi qu'en vitamines C, A, B1, B2, B5, B6, B9, E, PP, P, en sels minéraux, en acides et en oligo-éléments comme le phosphore, potassium, calcium, magnésium, soufre, chlore, silice, manganèse, fer, iode, zinc et cuivre. Cette richesse en fait l'un des meilleurs aliments énergétiques de la nature. Il peut être mangé tout simplement et ainsi profiter de tous ses bienfaits.

Alors que peut-on faire avec le raisin ? Du vin bien entendu mais aussi du jus de raisin, du vinaigre, de l'huile de pépins de raisin, de l'eau de vie... De la confiture, des pâtes de fruits, des gâteaux, du raisin sec.....

Le raisin et ses dérivés sont également utilisés dans la cosmétologie, la pharmacologie, la phytothérapie... On peut en faire de la poudre d'anthocyane (colorant utilisé dans l'industrie alimentaire) et dans les nutraceutiques (alicament). Les tanins quant à eux seront réutilisés lors de la vinification.

Il peut aussi être transformé en amendement (engrais) afin d'être réutilisé en compost dans les vignobles



# Le vignoble de Clairoix

## Championnat de France de BMX :



46 kg de bolognaise, 10 kg d'emmental, 5 kg de ketchup, 10 kg de beurre, 200 steaks hachés..... Une équipe de bénévoles du Vignoble de CLAIROIX a passé 2 jours à faire des pâtes bolognaise pour les pilotes du championnat de France organisé par le BMX à Clairoix les 25 et 26 mai 2013. Cette restauration nous a permis de faire quelques bénéfices mais au-delà de ça, une nouvelle expérience, beaucoup d'angoisse, de rire et de solidarité.

Merci à Patricia, Jean Luc, Annie, Jean Marie, Marie Françoise, Pierre, Patrick, Anne marie, Mireille, Nicolas, René, Dominique.



## Saint Vincent 2014:

**Réservez votre soirée du Samedi 25 janvier 2014**

Assemblée plénière suivie de la célébration de la Saint Vincent

A cette occasion les parrains qui n'ont pas pu participer aux 2 premiers chapitres pourront recevoir leur diplôme : L'association pour le développement du quartier de Bellicart, Mesdames Jeanine BOUVET, Françoise LECLERE, Annie NOIRET TASSIN, Michelle VAN DE SYPE, Messieurs Thierry LHESEST, Frédéric CARTON, Christophe WASNIOWSKI, Georges MENAGE, Alain FONTAINE et les enfants Alexandra, Marie et Enzo LUISIN.

## Histoire d'une expérience :

Le vignoble septmontois : vous pourrez lire la suite sur le site internet de la mairie :

[http://www.clairoix.com/Assos\\_Crinquineurs.html#vigne](http://www.clairoix.com/Assos_Crinquineurs.html#vigne)

*« Soigne la treille pour que la bouteille fasse merveille »*

**Pour toutes nos manifestations vous devez porter la tenue officielle suivante :**

Pantalon noir - chemise bleue - tablier du vignoble - béret noir

### La boutique

Verre : 4 € - Fascicule sur la vigne à Clairoix et dans ses environs : 2 € -

Tablier : 15 € - Béret : 10 € - Ecusson : 5 € - Médaille : 4 €

Vous trouverez tous ces articles sur place lors de la Saint Vincent à la boutique