

Le vignoble de Clairoix

Tout savoir sur le Vignoble de Clairoix...



A vous, marraines et parrains

qui avez prêté serment au Vignoble de Clairoix au premier chapitre du 17 avril 2011 et reçu en retour un pied de vigne pour une période de 3 ans, il est temps de vous préparer à la séparation.

En effet les premiers parrainages se terminent fin 2014 et nous souhaitons dès aujourd'hui vous sensibiliser à la réflexion de savoir si vous renouvellez ou pas votre engagement.

Quitter l'aventure maintenant serait bien sûr très dommage car nous sommes à l'aube de nos premières vendanges et notre chai se pare de ses plus beaux atours pour y accueillir les fruits de notre travail pour la future vinification.

Il vous reste 9 mois, c'est peut être un signe pour réfléchir à votre décision et à renouveler votre serment pour à nouveau vous entendre prononcer ces mots,

« Je m'engage à me donner aux nobles buts du Vignoble de Clairoix »



La Saint Vincent à Clairoix : La soirée de la St Vincent cette année mettait à l'honneur la Bourgogne. Le repas a été excellent et chaleureux, baigné dans une ambiance année 80. L'année 2014 fêtera les premières grappes de notre vigne et nous organiserons une fête autour des vendanges afin de concrétiser ces 4 années de travail.

Suite à la mise à disposition d'un local communal pour la réalisation du chai, les travaux intérieurs ont commencé en février 2013. René FEDASZ a conclu en remerciant les deux équipes "terrain et chai" qui ne ménagent pas leurs efforts. Un remerciement tout particulier également à Caroline MONDIE, la créatrice de l'étendard du Vignoble de Clairoix. Toute l'équipe organisatrice remercie les participants et leur donne rendez-vous l'année prochaine.



La Saint Vincent en Bourgogne vue par un adhérent :



Comme tous les ans, c'est devenu une tradition, les vigneronns Bourguignons fêtent la Saint Vincent en mettant l'un de leurs plus beaux villages à l'honneur : cette année, c'était Saint Aubin. Mais une fois n'est pas coutume, cette année, notre vignoble préféré y était un peu présent.

Un peu d'histoire d'abord : Ces fêtes sont celles des sociétés de Saint Vincent, qui étaient et sont toujours des sociétés de secours mutuel, et qui existent toujours dans chaque village viticole. Qu'un vigneron vienne à ne pas pouvoir faire son travail pour une raison de santé, les autres lui viennent en aide. Ces fêtes sont apparues au moyen âge, mais c'est en 1938 que la confrérie des Chevaliers du Tastevin a relancé ces manifestations sous leur forme actuelle en créant la Saint Vincent Tournante : chaque année, un village particulier est mis à l'honneur, ses habitants le décorent, et les visiteurs, munis d'un "kit" de dégustation se promènent verre à la main, de caveau en caveau, au milieu d'une féerie de décors.

Cette année, c'est donc Saint-Aubin qui nous accueillait. Près de 40000 visiteurs ont déambulé dans les ruelles anciennes de ce petit village de la côte de Beaune. Chaque quartier était décoré aux couleurs des 4 saisons. En sept endroits différents se trouvaient des caveaux, proposant à la dégustation les vins de Saint Aubin, dont des premiers crus sur plusieurs des dernières années.

Ce village a pour voisin Chassagne Montrachet et Puligny Montrachet, c'est dire que le Chardonnay s'y trouve à l'aise et donne là ses plus belles expressions. Les 2009 et les 2010 nous ont particulièrement enchantés. Il est toujours étonnant de humer un verre de vin blanc et d'avoir des impressions sensorielles de crème et d'agrumes mélangés. En bouche, une fraîcheur gourmande domine, avec une minéralité parfois très marquée.

La prochaine édition aura lieu à Vougeot, les 24 et 25 janvier 2015.



Le vignoble de Clairoix

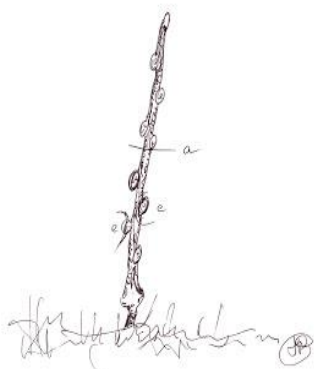
La taille : 8 mars 2014 à 9h30 : Taille de la vigne et autres petites activités...

Professionnels et amateurs tous passionnés se sont réunis pour l'occasion :

Animateur	Emmanuel Monteau
Techniciens	Fabrice Luirard-Nicolas Courbes-René Lardoux
Actifs présents	Martine Pierru- Véronique Colaud- Françoise Callais - Anne-Marie Frechard - René Fedasz - Edouard Gracia - Patrice Lefebvre - Jean Marie Barras - Jacky Bertier - Joseph Davy

Sans oublier Dominique Jarot pour apporter le casse-croute !

La taille de la vigne s'est effectuée avec les précieuses explications de Mr Monteau en lune montante en fonction de la montée de sève, la sève joue le rôle de cicatrisant.



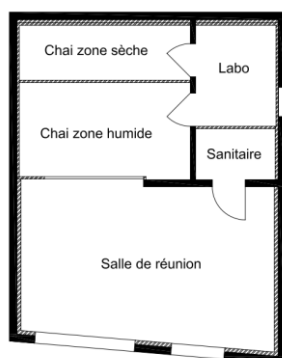
Avant tout, il faut choisir le rameau à conserver et trouver le meilleur compromis entre le rameau le plus droit (afin de préparer la charpente du cep), celui qui a le plus de bourgeons et l'espacement entre les bourgeons, sans oublier le positionnement des bourgeons par rapport au premier fil et la vigueur du rameau.

Après avoir choisi le rameau, on taille deux bourgeons au dessus du premier fil (à environ 2 cm au dessus du bourgeon), la coupe se fait de sens opposé au bourgeon et si possible vers l'extérieur du cep, puis couper le dernier bourgeon afin de favoriser le développement des autres bourgeons.

Après la taille, Fabrice s'est chargé de réaliser un traitement au trichoderma afin que ce champignon occupe le terrain (soit 27 g de trichoderma pour 6 ares (500 g par hectare) Enfin, il a suffi de retourner la terre afin de préparer les 3 rangées pour de nouveaux semis (par 20 degrés au soleil). Les techniciens ont ensuite procédé à l'apport d'amendements organiques oramus 2.2.2 et oramus 6.4.10. Petite touche finale pour embellir le vignoble : Installation de la ruche pupitre et plantation de deux pousses de Bacot ou Isabelle, par Françoise Callais et Véronique Colaud. Pour les plus férus d'informations détaillées sur la taille d'une vigne, Rendez-vous sur la page vigne du site internet de la mairie !

Le chai :

Nous réalisons depuis quelques mois, dans les locaux de la mairie derrière l'ancienne école, notre futur chai, lieu où l'on réalise la transformation du raisin en vin !! Les bénévoles s'activent depuis plusieurs mois pour transformer cette réserve. Il a fallu casser, nettoyer, puis construire.



Et voici les explications du plan :

Tout d'abord une grande salle de réunion, avec table et chaises et sur le coté un très grand placard de rangement pour les différentes associations.

Un WC de grand standing.

Et la zone proprement dite du chai avec une première partie ou "zone humide" pour réceptionner le raisin, le trier, l'égrapper, puis le presser, et enfin le mettre en tonneau

Un laboratoire pour nettoyer et ranger différents produits

Et une réserve ou "zone sèche" pour entreposer nos paniers, sécateurs, outils divers et surtout entreposer nos bouteilles ...

Au travail car la vendange arrive !!



« Soigne la treille pour que ta bouteille fasse merveille »