



La gazette du vignoble de Clairoix



JANVIER-FEVRIER-MARS 2023

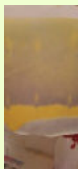
René le plus clairoisien d'adoption et malin des vigneronns/Un roc, carpé diem, hakuna matata/Homme curieux d'apprendre, astucieux/Pilier, robuste/Chaleureux et toujours prêt à partager son savoir faire Bonhomie, curieux, passionné, le goût de transmettre/ Jovial/ Danseur, chasseur, pêcheur amoureux de la nature, vigneron, apiculteur, bricoleur, toujours disponible aux autres. Chacun d'entre nous, de vous gardera l'image de ce petit bonhomme plein d'humour et de malice faisant partie de notre décor depuis le début de l'aventure du Vignoble. Il sera toujours présent!



MARS

Mise en bouteille du chardonnay 2022, 245 bouteilles 13°

Etiquetage prévu début mai.



Sur ce calque, la malolactique est enfin terminée grâce à quelques bactéries ajoutées

dans la cuve et une chaleur constante de 20° dans le chai.

Mise en bouteille de notre première cuvée BACD rouge L'INATTENDU 160 bouteilles 11°



JANVIER



L'AG de l'association a eu lieu le 20 janvier, 39 présents 62 adhérents et 24 marraines et parrains en 2022

FEVRIER

Mise en bouteille du pétillant 2022



FEVRIER

Nous avons taillé pour la 3ème année le vignoble en Chablis avec l'aide d'Antonin Servenay et Julie le 18/02. Une trentaine de personnes nous a rejoint. Nous avons terminé la taille dans la semaine



Nous avons assisté aux assemblages de nos cuvées pour définir le nombre de litres de chardonnay, de pétillant de vin rouge et de pétillant rouge.

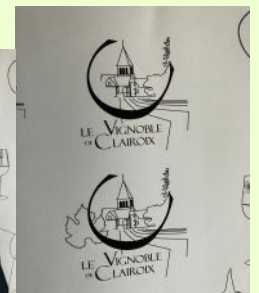


Compte-rendu de Monique concernant l'assemblage et sa répartition page suivante.

Créativité, émotion, réflexion, magnifique travail de création de Caroline pour notre nouveau logo.

Place à la modernité par la représentation graphique de nos cuvées chardonnay et pétillant.

J'espère qu'il vous séduira ?



SOIGNE LA TREILLE POUR QUE TA BOUTEILLE FASSE MERVEILLE

Compte-rendu de répartition des assemblages

Maitre d'œuvre : Antonin

Participants : Julie, Patricia, Dominique, Monique, Jean-Marc, Patrick, Claude.

Nous avons environ 235L de Chardonnay et 80L de vin blanc divers

Nous gardons 100L de Chardonnay pour en faire environ 200 bouteilles.

Reste 135L de Chardonnay et 80L de Divers

80L Divers 43,1% à 11,25°d'alcool

135L chardonnay 56,9% à 13,15°d'alcool

Cet assemblage nous convient.

On aura donc un vin à 12,36° d'alcool et on devrait faire 262 bouteilles. Pour faire le pétillant, on ne mettra seulement que 20gr de sucre au litre pour ne pas augmenter trop le degré d'alcool final.

Opérations à effectuer :

1- Acheter un conteneur de 300 bouteilles le placer dans le chai (JM)

2- Acheter 4kg de sucre de canne

3- Remonter 290 bouteilles de 75 cl de la cave et vérifier la propreté intérieure. Ne pas laver les bouteilles.

4- Soutirer dans la cuve de 300L vide, les 80L de Divers et les 105L de Chardonnay.

5- Vendredi 24 Février après-midi, Jean-Marc et Claude iront à Trélou chercher les 10L de levains préparés par Antonin. Il faudra faire bien attention à les conserver à 20° aussi bien dans la voiture qu'au chai.

Ils prendront aussi plusieurs petits produits dans différents contenants qui faciliteront le brassage et permettront de faire descendre les impuretés dans le goulot.

6- Samedi 25 Février, préparation pour la prise de mousse :

9,3L de levain + 3,710kg de sucre de canne qu'on ajoutera dans les 185L (soit 20gr/L)

Puis on ajoutera les différents petits produits (fournis par Antonin) dans la cuve.

Bien brasser l'ensemble, puis procéder à la mise en bouteille.

7- Garder les bouteilles à 20° dans le chai pendant 3 semaines.

Concernant le BACO on va faire un essai de pétillant rouge sur 15L, soit 20 bouteilles.

1 - Prélever 15L de vin rouge

2 - On préparera pour la prise de mousse :

0,75L de levain + 360gr de sucre de canne (soit 24gr/L)

3 - On brasse bien l'ensemble et on met en bouteilles gardées au chai à 20° pendant 3 semaines.

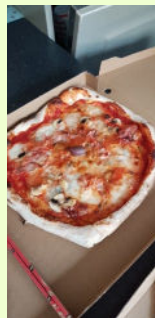
Compte-rendu de Monique Cauchois

Petits gestes du quotidien qui rapprochent et fédèrent ; que du bonheur!

Alexandre et Caroline ont eu la bonne idée d'organiser un dimanche pizza et proposé d'offrir la recette intégrale au Vignoble de Clairoux pour un montant de 145€.

Des créneaux horaires avaient été établis en fonction des commandes pour laisser le temps à Alex de cuire les pizzas et aux 'clients' d'avoir le temps de goûter le pétillant du Vignoble.

Un grand merci à Alexandre et Caroline merci également aux 2 nouveaux adhérents de ce beau dimanche pizza!



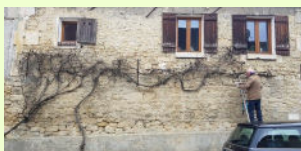
Cette année encore nous avons goûté au nid de Pâques de Claude, Président des vignes d'Abel de Vignemont qui nous a régaler d'un merveilleux Paris Brest.

Claude a réalisé 54 gâteaux, agréable moyen d'aider l'association à continuer de grandir et perpétuer les vignes d'Abel. Merci de nous régaler et vivement le gâteau de l'année prochaine!



Depuis quelques années, l'équipe du Vignoble propose de tailler les vignes des particuliers gracieusement.

Quelques rendez-vous sont pris et parfois donnent l'occasion de croiser de vieilles vignes usées mais encore vigoureuses. Ici c'est Patrick qui s'y colle grâce à l'échelle de Valérie!

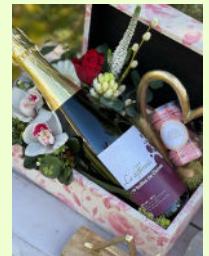


Avant

Après

Comme en 2022 nous nous sommes associés à Jérémie et Manu, nos supers fleuristes 'Empreinte végétale Clairoux' pour fêter la St Valentin le 14 février dernier.

3 propositions de coffrets fleuris et garnis de macarons, d'une cuvée de nos 2 pétillants 'la Différente' et 'Les Bulles de Clairoux'. Merci de leur confiance.



PROGRAMME

AUTOUR DE LA VIGNE
Le Vignoble de Clairoux
Samedi
24 juin 2023
À partir de 17h

Trée gratuite

Venez découvrir les vignobles de l'Oïse!

Dégustation de leur production
Concours de vins locaux
Producteurs locaux
Animation musicale
Restauration et toulouze sur place

Rendez-vous au
Parc de la Mairie de Clairoux, rue de l'Aronde

Programme 'Autour de la vigne'

- 17h rendez-vous dans le parc de la Mairie de Clairoux
- 18h Rencontre des vignerons et des producteurs
Interviews des vignobles associatifs de l'Oïse des producteurs et exposants par l'association 'Le loup production' retransmis en live sur YOUTUBE
- Intervention de l'association AHPIC de Clairoux sur l'histoire des vignobles dans l'Oïse.
- 19h concours des vins associatifs de l'Oïse
- 20h30 Résultat du concours des vins

Restauration sur place

'C'EST MON TRUCK', 'LA ROUE GOURMANDE', LA CRUSTACERIE, TRUEBA et LES BARBABOUILLES

- 1^{ère} partie de soirée musicale avec VINCE et BREHA
- Fin de soirée dancefloor avec 'Le loup production'

Buvette 'Le Vignoble de Clairoux'
TOMBOLA

Les Vignobles présents
Les vignes d'Abel de Vignemont
Le clos du château Rémy
Le vignoble Hoyonnais
Les Vignerons de Gouvieux
Vignoble du bois GAUDART de Montataire
Le Vignoble de Montépilloy
Jardin du Bûle de Hierobies
Le clos Gerberoy
Le Vignoble de Clairoux

Les exposants présents
Le vin Tichet
Brasserie St Médard
Champagne Servenay et fils
Rhuberbissimo
La Boîte à fromages de Compiègne
Primeurs de Clairoux
L'autre saison confitures
Miel

Restauration
C'est mon truck, burger /burger végétariens
La roue Gourmande pizza
La Crustacerie fruits de mer
Trueba glaces et gaufres
Les Barbabouilles de Clairoux barbe à papa

Animation-Sonorisation-Retransmission en live de l'événement l'association 'Le loup Production'

Le samedi 24 juin aura lieu la 2ème édition de notre événement

'Autour de la vigne'
Diffusez l'info au maximum autour de vous, de notre coté nous communiquerons intensivement en mai. Affiche à disposition si besoin, à demander par mail (DJ)
Allez on réserve la date!

