



La gazette N°21 du vignoble de Clairoix



Nouveau carrelage au chai



Début juillet pose du carrelage dans la cuverie réalisée par les services techniques de la Mairie de Clairoix. Un grand merci pour ce beau travail.

TRAVAUX DIVERS Vignoble et chai

- 17/06 nettoyage du vignoble et rond-point
- 21/06 au 4/07 tournage des bouteilles de pétillant
- 28/06 effeuillage vignoble (3 jours)
- 15/07 traitement vignoble

Au total 8 traitements sur le vignoble et 4 au rond-point

- en juin 2 tontes faites par Jean Marc et Patrick

Pour les suivantes, le vignoble a passé un contrat avec la ste Lenté paysage pour 10 tontes et 5 désherbages de juillet 2024 à novembre 2025.

- 8/07 carrelage cuverie
- 19/09 grand nettoyage du chai, du labo et de la pièce de rangement en prévision de la journée du patrimoine.

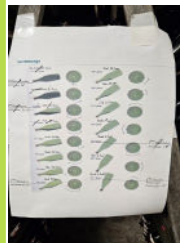
CHARDONNAY 2024

Nous vous avons annoncé le risque de mildiou sur le vignoble lors de la rédaction de la dernière Gazette. Malgré de nombreux traitements successifs rien n'a pu empêcher la maladie de ravager les pieds de vigne. Aucune récolte de raisin cette année.

Nous avons nettoyé le vignoble, coupé chaque feuille et bois malades, sur 3 jours, traité et tondu.



PREAMBULE 2023.

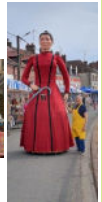


Achat de 2 pupitres en bois sur lesquels nous avons incliné les bouteilles de pétillants rouge et blanc que nous avons tourné selon le plan durant

15 jours jusqu'à ce que la bouteille soit droite (voir plan) et évacue naturellement les dépôts dans le goulot. Elles resteront dans cette position jusqu'au moment du dégorgement

EVENEMENTS VIGNOBLE

29 juin Marché nocturne de Clairoix
7 juillet Fête de la batellerie de Longueil-Annél



14 juillet stand pêche à la ligne Mairie de Clairoix

23 juillet choix des liqueurs à Trélou pour le pétillant 2023, dégorgement et mise en bouteille sur place. Retour de 314 bouteilles de pétillant rouge et blanc en cave de Clairoix



Les bulles de l'étiquette se colore et notre pétillant aussi voici notre nouveau venu le 'Préambulle rouge'.

Nos Maîtres de chai sous les conseils d'Antonin avaient produit 25 bouteilles de pétillant rouge en 'test'. Nous avons fait déguster le breuvage sur nos différents événements; l'originalité et le clin d'œil avec les vins pétillants Italiens avaient séduits. Production de 170 bouteilles, à déguster au plus vite

FETE DE LA VIGNES AUX CARRIERES DE MONTIGNY LE 8 JUIN 2024



Visites des carrières organisées par la Machemontoise, intervention de la Chorale de Clairoux, la troupe cabaret de l'association Le Loup Production, correspondances de Poilus et poèmes lus par Pierre Crabié de l'association Musique et passion et conférence de Jean-Marc Bochand pour l'association AHPC sur l'histoire des vignes à Clairoux et à Machemont.

2 jours de préparation avec l'équipe de la Machemontoise, tout a été passé au crible, même le Président a briqué les carreaux sous la haute surveillance de Valérie. Événement, populaire et culturel sous un grand soleil, fréquentation, 600 personnes environ.

De nombreuses animations, présence de producteurs locaux, mise en avant de notre vignoble au cœur de cet endroit magique. Des restaurations de qualité et la grande spécialité de la Machemontoise les crêpes !

Une très belle réussite grâce aux équipes des 2 associations motivées et soucieuses de valoriser le patrimoine de l'Oise.

CLAIROIX

En 1783, il y a 83 ha de planté : voir la copie du plan d'intendance, conservée aux archives départementales.

. ne multitude de parcelles !

. 2176 parcelles de 1 are à 104 ares en 1826. Moyenne : 264 m².

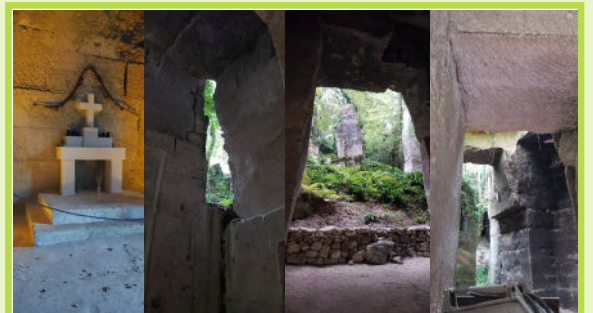
.Au 19ème siècle, les cépages suivants sont cultivés : Le Blot, le noir Franc, Le Moussy, Le co-quart, Le maillé, le Gamet, etc.

(Extrait tiré de la présentation de Jean-Marc Bochand)

MACHEMONT

Synthèse nombre âge moyen

Cultivateurs	36	42
Vignerons	21	49
Carrieres	13	37
Tonnellier	3	47
Charrons	1	42
Cabaretiers	2	51



Le Jardin du Brule à Herchies

Petite balade improvisée à l'initiative de Jean Marc pour visiter le Jardin du Brûle à Herchies et y retrouver Didier Bizet, le propriétaire et son épouse pour un parcours bucolique et coloré. Près de 7000m², sur lesquels Didier, créateur du jardin depuis plus 30 ans a imaginé un jardin vivant rempli d'arbres et de plantes de toutes sortes, de fleurs, de fruits, de légumes.



De nombreux plans d'eau, fontaines et bassins au fil de la balade enchantent notre découverte. Notons qu'un des bassins a été décoré avec des nénuphars donnés par un passionné de jardins, le célèbre peintre André Van Beek installé à Saint Paul.

Quelques petites tables anciennes disséminées au cœur de la végétation nous invitent à passer un moment intime.

Chaque saison apporte une palette de couleurs différentes.

Dans ce jardin merveilleux plusieurs variétés de fleurs, comme des hortensias, des asters, des dahlias mais aussi des roses dont une crée par Didier nommée « Le Jardin du Brûle ».

Quelques abeilles nous accompagnent vers le verger planté de poiriers à poiré, pommiers à cidre, framboisiers, fraisiers.....

Après avoir ramasser quelques noix au sol nous poussons vers le potager pour découvrir l'impressionnante collection de 300 pieds de tomates différents, « fierté du propriétaire. » et sa création de tomates noire.

Le clos du Brule

Bien sur, j'ai gardé le meilleur pour la fin car Didier a également planté 240 pieds de chardonnay dont la première cuvée à vue le jour en 2015. Il avait participé en 2022 à notre fête Autour de la vigne et avait gagné le 1er Prix.

Nous vous invitons à passer par Herchies pour découvrir ce jardin magnifique, rencontrer, Didier et son épouse passionnés tous 2 de nature et de transmission.

Jardin du Brule 7, rue Roger Froissart 60112 Herchies Portable : 06.07.32.56.33



Journée du Patrimoine 22/09/2024



Le 22/09 nous avons accueilli une cinquantaine de personnes lors de la journée du Patrimoine.

10H, rendez-vous pour une marche vers le vignoble avec arrêt café et viennoiseries. Reprise de la marche vers le pied de vigne rouge sauvage dans le Mont Ganelon (Baco). Retour au chai pour la visite de la cuverie et de la cave. Projection d'un diaporama sur l'histoire du vignoble. Nous avons procédé à une dégustation de chardonnay 2015/17/22/23 et de pétillant rouge et blanc.

Vendanges du Baco 25/09/2024



Pas de raisin sur le vignoble cette année mais une vendange néanmoins sur le Mont Ganelon avec le ramassage du Baco. 45 kg, de raisin, égrainé, pressé et mis en cuve. Les levures ont été ajoutées et le suivi de la fermentation alcoolique a été mis en place.