La gazette N°23 du vignoble de Clairoix

Préparation du nouveau vignoble

Projection du futur vignoble
(aquarelle de Caroline Mondié)

C'est parti, depuis janvier le nettoyage du nouveau terrain a démarré avec les services d'une entreprise et l'aide précieuse de nos adhérents. Encore beaucoup de travail en perspective, toute aide sera la bienvenue.

Nettoyage Baco 31/01

02/2026 Mise en bouteille
Baco/Chardonnay/Pétillants

Baco 104 Bout./ Chardonnay 42 Bout. / Pétillant blanc
Pinot noir / 59 Bout. / Pétillant rouge 136 Bout.

Etiquettes Chardonnay / vin de Montigny

Vous découvrirez bientôt le choix de la nouvelle étiquette du chardonnay dessinée par Caroline.

Etiquetage et remise des bouteilles à l'équipe de la Machemontoise de Montigny

Taille du chardonnay 7/03

Groupe scolaire de Clairoix
10/17/24/ mars
Visite du vignoble organisée pour les CP,CE1, CE2, CM1, CM2 ,120 élèves ont découvert la taille et sont repartis avec leur bouture à planter.

2 autres cessions sont prévues le 5 juin pour la floraison et la véraison et en septembre pour la vendange date à définir. Très bon retour des enfants et de leurs institutrices

Balade gourmande

dimanche 12/04, nous avons participé à une balade gourmande organisée par les associations la Bienvill'oise et les Crinquineurs du Mont Ganelon .
3 circuits pédestres étaient proposés

Le familial de 2,5 km découverte de la peupleraie avec activités pour les enfants la Mam Ô trésors et Le loup production de Clairoix.
L'aventurier de 8 km
Découverte du Mont Ganelon
L'audacieux de 11 km
Découverte du Mont Ganelon, du vignoble et du canyon

Une pose gourmande était organisée sur le parcours le plus long invitant chaque participant à déguster le pétillant blanc du vignoble de Clairoix, le miel de Vincent Durville de Clairoix et les viennoiseries, café et petits sandwichs de Philippe Molin, traiteur à Bienville.

Une centaine de marcheurs, très bonne ambiance, belle organisation.
Afin de prolonger ce bon moment nous avons migré vers Bienville pour déguster les huitres, crevettes assiettes de 'charcut' sans oublier les super frites des parents d'élèves.

Travaux du 18 et 23/05

Un petit café et hop au boulot, retirer les racines et niveler le terrain de 9H à 12H car le soleil est déjà bien trop chaud. N'hésitez pas à nous retrouver en juin un mail vous sera envoyé. Le même jour traitement au soufre du vignoble par Jean Marc.

Dégorgement à Trélou sur Marne

Le 20/05 direction Trélou pour le choix des liqueurs et du dégorgement des pétillants rouges et blancs 2025. Antonin a accueilli Monique, Chantal, Jacquot et Jean Marc pour la mise en bouteille de nos pétillants.
Stocké en cave dès retour à Clairoix.

Pendant 3 années nous avons organisé cet événement, la 4ème édition sera prise en charge par le vignoble du clos du château de Rémy. Nous vous donnons donc RV le samedi 6 juin de 10 à 17H à Rémy ou nous vous

Nous serons présents pour la 3ème année à la fête de la batellerie à Longueil-Annel le 5 juillet.
Egalement aux événements communaux , le marché nocturne fin juin et le 14 juillet
* Le jeudi 11/06 fête des mares rue du marrais à Clairoix de 14 à 17H

Route des vins dans l'Oise

Passionné par le milieu du vin Nathan, élève en 2ème année de BTS tourisme au lycée CDG, a concrétisé son projet de spécialisation en réalisant un circuit œnologique des vignobles de Noyon, Tracy le Val et Clairoix.
Nous avons accueilli un groupe de 15 personnes au chai, diffusé un diaporama présentant l'historique de la vigne à Clairoix et terminé par une visite du vignoble et du nouveau terrain.
Après une petite collation nous avons tous repris la route vers le vignoble Dagré situé à Tracy le Val.

Damien et Grégory, deux amis qui se sont lancé le défit de planté 5000 pieds de vigne en cépages résistants, Floréal, Sirano, Souvigné gris et Cabernet Cortis, leur choix s'est porté sur la culture biologique. Ils ont également planté des fruits rouges et des arbres fruitiers.
Le petit groupe a repris la route vers le vignoble de Noyon.

400 pieds environ développés en espace pédagogique et expérimental.
Les cépages résistants sont cultivés en agriculture biologique, on y trouve du Rondo, du Régent, du Syrius, du Phénix et du Floréal
La journée s'est terminée au chai de Noyon ou chaque vignoble a proposé une dégustation de leurs cuvées respectives. Un buffet organisé par l'équipe de Noyon a permis d'échanger et de vivre un bon moment de partage.

Merci à Nathan, ses professeurs et Olivier Dacheux pour cette belle organisation.