# La gazette N°24 du vignoble de Clairoix

Nouvelles étiquettes du Chardonnay 'Le blanc des amis'

Grosse pensée pour Pascal qui nous a quitté dernièrement. Adhérent de la première heure, très actif dans le milieu associatif, notamment trésorier du 'bouchon Clairoisien' (pêche) Tout notre soutien à Dany son épouse et sa famille.

## Plantation potimarrons et butternuts

Nos cucurbitacées ont bien grandi et ont été récoltés pour être vendus au profit de Sasha, petit garçon de 3 ans atteint d'une maladie neurologique.

**Au global, environ 950KG de cucurbitacées récoltées**

## Travaux, rampe de gabions et remplissage de pierres

Depuis le mois de juin plusieurs samedis déjà dédiés à l'aménagement de l'accès au nouveau terrain avec une rotation de 120 personnes, les mêmes ou d'autres pour assurer l'avancement de la rampe de gabions et son remplissage de pierres, aplanir la descente et toujours, toujours finir par le casse-croûte.....

## Autour de la vigne à Rémy

Le 6/06 Présence du vignoble de Clairoix à Rémy à l'occasion de l'événement 'Autour de la vigne', participation de 8 vignerons, organisé cette année par 'Le clos du château Rémy', belle ambiance malgré la pluie.

## Résultats du concours des vins

**OR** : **Blanc** / Montépilloy,' l'attendu', cuvée chardonnay
**OR : Pétillant blanc** / Gouvieux ,' La perle de Gouvieux' cuvée chardonnay
**OR : Rouge** / Clairoix, 'L'inattendu' Cuvée Baco
A noter que Clairoix obtient le Bronze pour le pétillant blanc, Tombé du ciel Pinot meunier 2023

## Travaux vignoble

Ebourgeonnage, traitements, désherbage, bichonner notre vignoble jusqu'aux vendanges.

## Vendanges 20/08 et 28/08

Préparation et nettoyage du matériel

## Baco

## Chardonnay

⚠ Nous avons acheté 200kg de Souvignier gris, cépage retenu pour notre nouveau vignoble pour plantation mars/ avril, l'objectif, travailler ce raisin en amont. Il a été pressé et est actuellement en cuve pour vinification.

Le débourbage consiste à retirer le dépôt accumulé au fond de la cuve en soutirant le jus vers une autre cuve.

## Evénements vignoble

Comme chaque année présence du vignoble le 14 juillet, résumé de la journée:
chaud, chaud, chaud

Nous avons reçu un groupe pratiquement exclusivement féminin pour visiter le vignoble à l'occasion d'un départ en retraite.
Visite du vignoble, diaporama et dégustation de nos anciennes et cuvées récentes au programme .
Très bon moment passé autour d'un buffet organisé par Sylvie jeune retraitée.

Nous avons souhaité être présents le 20/09 lors de l'exposition de voitures anciennes organisée par la Mairie de Clairoix afin de vendre nos potimarrons, butternuts et pots de miel au profit de Sasha diagnostiqué porteur de deux anomalies génétiques rares ainsi que de trois malformations cérébrales, à l'origine de son handicap moteur. Ces particularités nécessitent un accompagnement régulier, des suivis spécialisés et de nombreuses prises en charge afin de l'aider à développer au maximum de ses capacités.
Nous avons élargi nos ventes à l'occasion d'une marche pour Sasha organisée par le CCAS de Clairoix et le Kiwanis de Compiègne ce qui nous a permis de porter notre don à **810€**

Dans la gazette n°23, nous avions démarré un programme de 3 sessions avec les élèves de l'école primaire de Clairoix . La taille en mars, la véraison en juin, et le 24 septembre nous avons accompagné les enfants sur le vignoble pour vendanger les dernières grappes de raisin de table réservées pour l'occasion.
Ils ont égrappé sur place , redescendu les paniers au chai pour presser et faire leur jus qu'ils ont pu goûter avec joie et fierté.
Merci à Mme la Directrice, Sophie Naquet et les institutrices du CP au CM2 de Clairoix d'avoir participé à ce projet qui nous tenait à cœur.

Samedi 17 octobre nous avons reçu un petit groupe de la MJC et de la fanfare de Feigneux au nord de Crépy en Valois pour visiter notre vignoble
Notre contact, Alain Poiré a créé une association de jardins partagés et est très intéressé pour planter un vignoble sur un terrain personnel.
Nous avons beaucoup échangé avec ce groupe, sur les investissements à prévoir pour la création d'un vignoble, financièrement et matériellement.
Après le diaporama de l'histoire du vignoble, Monique a présenté le processus de vinification, la fermentation alcoolique et malolactique, cette dernière se vérifiant en exécutant une *Chromatographie qui permet de voir si la malolactique est terminée.
Jean-Marc a présenté le vignoble, les caractéristiques de la taille, les traitements et l'entretien en général.
Nous avons fait une dégustation du Baco 2025 et du Pétillant rouge 2025, très bons retours nous avons pris RV avec l'association à l'occasion de leur fête de printemps 'Jardins en fanfare'.

*La chromatographie de partage sur papier permet de différencier les acides organiques du vin : l'acide malique, tartrique, lactique succinique et citrique. Cette technique, même si elle ne remplace pas le dosage enzymatique de l'acide malique permet de savoir si la Fermentation Malolactique est commencée, en cours ou presque achevée.

- préparation du solvant révélateur et migrateur :

Mélanger 50 ml d'une solution de butanol à 1g/l de bleu de bromophénol avec 20 ml d'acide acétique dilué au 1/2. Ce mélange est peu stable et se conserve 1 mois

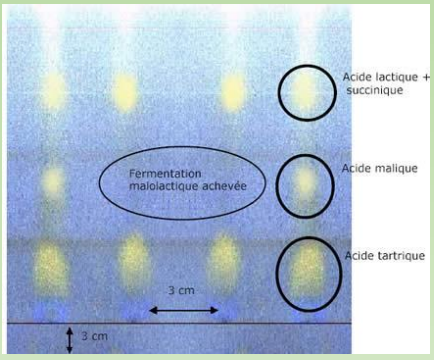
- Préparation du bocal

Mettre 1 cm de mélange solvant au fond du bocal. Fermer le bocal et laisser saturer les vapeurs de solvant pendant 12 à 24 h avant de réaliser la première chromatographie. Le mélange peut être conservé et servir à plusieurs chromatographies (environ 15 jours)

Dépôt des échantillons et séparation des acides organiques

- Tracer une ligne au crayon à 2-3 cm de l'extrémité du papier qui sera en contact avec le solvant
- Déposer en plusieurs fois 4 à 5 gouttes de l'échantillon sur cette ligne, le premier à 3 cm de l'extrémité de la feuille
- Sécher entre chaque goutte avec le sèche cheveux
- Déposer les échantillons à 2-3 cm les uns des autres
- Rouler le papier, les échantillons vers l'extérieur
- Introduire dans le bocal le bord inférieur trempant dans le solvant
- Laisser migrer 3 heures environ
- Retirer et laisser sécher sous une hotte ou à l'air libre

Résultat



HORS-SÉRIE DU N° 1687 DU 1er JUILLET 2026
Oise Hebdo
Le guide de
L'été dans L'Oise
Qui l'eût cru ?
Du vin
dans l'Oise !
Concerts
Festivals
Théâtre
Expositions
Escapades en famille
Parcs d'attractions
Visites & Découvertes
Parcs & Jardins
Musées & Châteaux
8 parcours... 8 villes... suivez le guide

# Les vignobles dans l'Oise

## On en parle...

- **Le Clos du château Rémy**
  Mairie de Rémy 126 Rue de l'église
  Tél. : 03 44 42 40 25
- **Le Vignoble Noyonnais**
  8 rue des Deux Bornes à Noyon
  vignoblenoyonnais@gmail.com
- **Les Vignerons de Gouvieux**
  vigneronsdegouvieux@gmail.com
- **Le Vignoble du bois Gaudart de Montataire**
  Mairie, Place Auguste Génie à Montataire
  Tél. : 03 44 64 44 44
- **Le Vignoble de Montépilloy**
  15, rue des Bordes à Montépilloy
  www.levignobledemontépilloy.com
- **Le Jardin du Brule de Herchies**
  7 Rue Roger Froissart à Herchies
  Tél. : 06 07 32 56 33
- **Le Clos Gerberoy**
  Rue des vignes à Gerberoy
  Tél. : 06 60 40 03 33
  closgerberoy@gmail.com
- **Le Vignoble de Clairoix**
  levignoble.clairoix@gmail.com

## Principaux cépages cultivés dans l'Oise

**Pinot noir**
*Cépage originaire du nord-est de la France, la Bourgogne lui a donné ses plus belles lettres de noblesse. Ses plants conviennent bien aux sols argileux et au climat tempéré des Hauts-de-France.*

**Chardonnay**
*Cépage de raisins blancs, originaire de l'est de la France. Il produit des vins secs, liquoreux ou effervescents.*

**Cabernet Sauvignon**
*Cépage rouge bordelais qui s'adapte à une grande variété de climats. Il produit du vin tannique.*

**Floréal**
*Cépage blanc aromatique de couleur jaune doré, très résistant aux maladies.*

**Sauvignac**
*Résistant à l'oïdium et au mildiou issu d'un croisement. Très fruité et riche en alcool.*

**6 hectares**

**15000 litres/an**

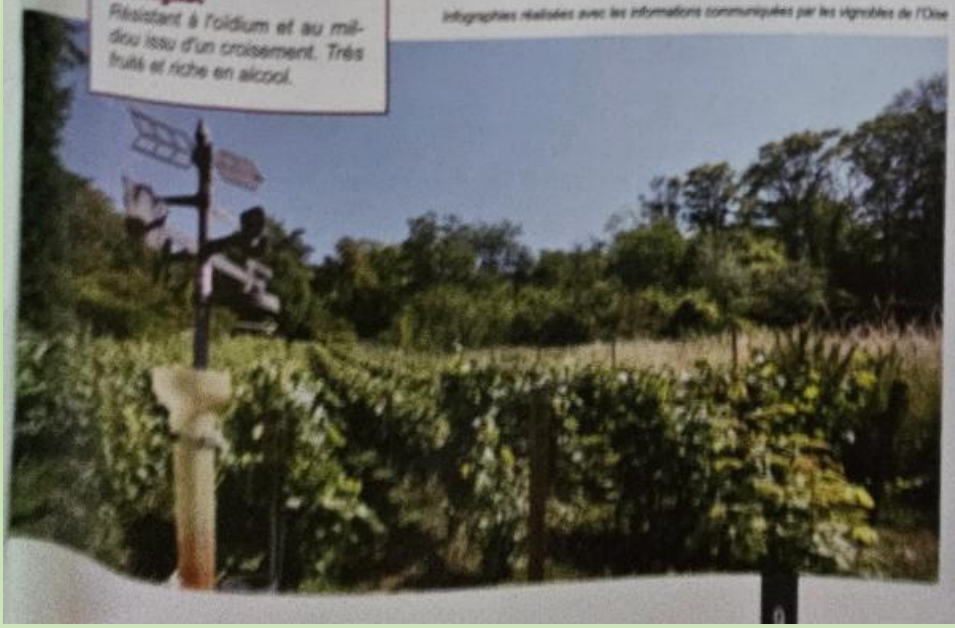
**2000 bouteilles/an**

**50% Blanc**

**35% Rouge**

**15% Rosé**

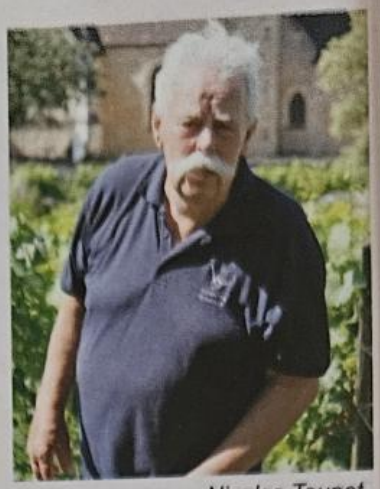
*Infographies réalisées avec les informations communiquées par les vignobles de l'Oise*



# Bientôt dans les rayons

Il a fallu attendre le 21ème siècle pour que les pieds de vigne reconquièrent quelques hectares de coteaux dans le département.
L'Oise a vu apparaître plusieurs micro-vignobles communaux, associatifs ou pédagogiques depuis une quinzaine d'années. Certains produisent quelques centaines de bouteilles par an, d'autres sont encore dans une phase de plantation ou d'expérimentation. Ils sont souvent absents des annuaires viticoles nationaux car ils ne commercialisent pas forcément leur production.
Aujourd'hui, la plupart des producteurs de l'Oise ne bénéficient pas d'une AOP ou IGP viticole reconnue. Les volumes restent très faibles comparés aux départements voisins comme la Marne ou l'Aisne.
Il n'existe donc pas encore de registre officiel et exhaustif des vignerons de l'Oise.
Mais certains domaines prennent de l'importance, s'agrandissent et se diversifient dans leurs productions comme par exemple le vignoble de Montépilloy qui à produit cette année, sur son domaine de trois hectares, 1000 bouteilles de son vin «La Vigne de Louise» que l'on peut trouver désormais chez certains revendeurs locaux.

# Le Vignoble de Clairoix



Nicolas Toupet

Sur ce long terrain en milieu de pente du Mont Ganelon, 250 pieds de vignes donnent le Vin de Clairoix. «*Avec plusieurs amis, on cherchait un terrain*, explique Nicolas Toupet, président de l'association des Vignobles de Clairoix. *Grâce à la mairie, nous avons relancé cette activité, autrefois très importante.*»

En 1788, Clairoix comptait 83 hectares de vignes. D'ailleurs, le Mont Ganelon s'appelait "le Mont Chauve" car il n'y avait pas de bois, étant donné qu'il était couvert de vignes.

Il a fallu deux ans pour rendre ce terrain propice à la plantation. La première récolte n'a pu se faire qu'après trois années d'un patient labeur. Grâce aux conseils de l'association des Œnologues de Paris, puis des membres du Vignoble de Gouvieux, les bénévoles de Clairoix ont beaucoup appris. «*Il faut réagir vite en cas d'apparition d'une maladie*», indique Nicolas Toupet.

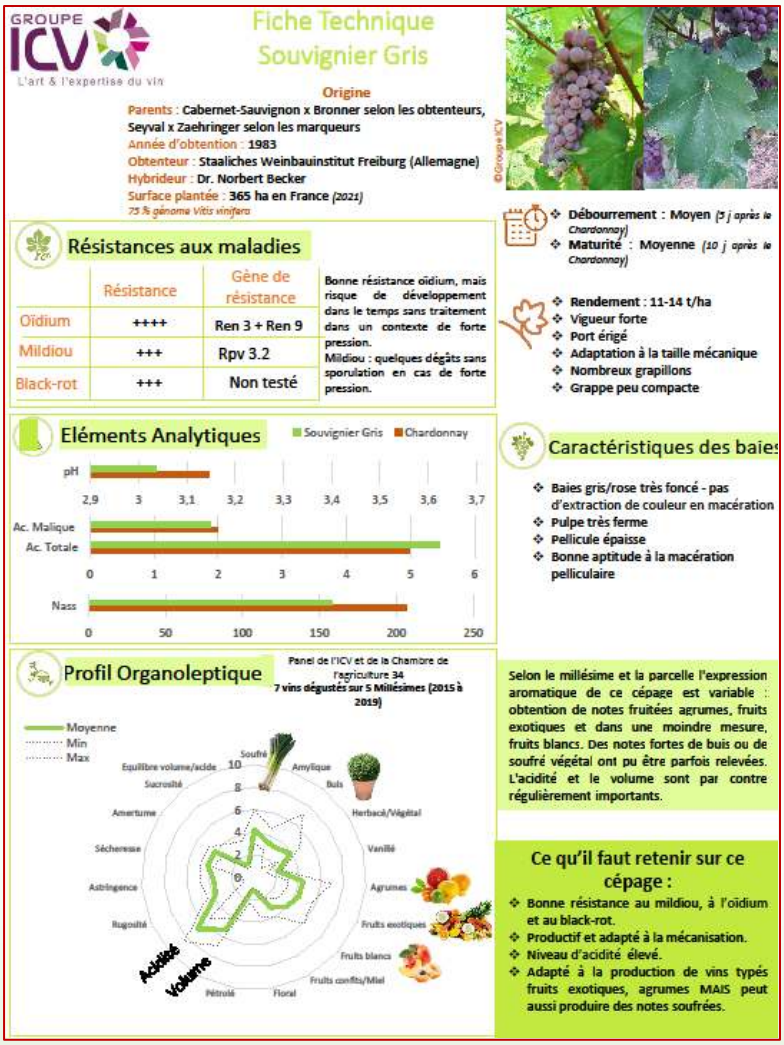
Quel cépage ? «*On ressemble à la Bourgogne, donc planter du chardonnay n'est pas une mauvaise idée. C'est flatteur car il s'agit d'un grand cépage. Mais le but est d'avoir un petit vin sympa et surtout buvable.*» Depuis 15 ans et une dizaine de vendanges, les vignerons de Clairoix élaborent un vin agréable à déguster. Le baco, ancien cépage de la région d'Armagnac, présent autrefois sur les pentes de Clairoix, complète la plantation. «*C'est un cépage rouge, généreux, abondant, qui surtout ne nécessite pas d'entretien*», commente Nicolas.

Cette année, les bénévoles ont comptabilisé plus de 10000 grappes de raisin de la vigne. située plein sud. Les Amis du Vignoble de Clairoix évaluent la production de raison à 850 kg. «*Ce qui permet de sortir 450 litres qu'on fait goûter lors des fêtes ou marchés. Le statut associatif ne nous permet pas de vendre réellement notre vin. Mais on peut se procurer des bouteilles du vin de Clairoix en versant simplement un don à l'association. Dès le début, certains le gardaient pour constituer une collection.*» La première cuvée avait un goût de vin jaune et un fort arôme de noix.

La production des 350 pieds du Vignoble de Clairoix, bientôt rejoints par 220 autres, se divise en vin rouge, blanc et effervescent. «*On commence à avoir une certaine notoriété*, constate Nicolas Toupet. *Des gens qui l'on goûté viennent en reprendre quelques flacons.*»

La mairie de Clairoix a doté ses vignerons amateurs d'un chai. «*C'est un ancien arrêt de bus. Notre vin y est préparé et mis en bouteille.*»

**levignoble.clairoix@gmail.com**
**https://www.clairoix.fr/annuaire/le-vignoble-de-clairoix/**




## Aptitude sol et porte-greffe :

pas de contre indication constatée.

## Aptitude climatique :

pas de sensibilité particulière. Peu de dégâts de gel en 2021 ont été observés. Cependant si la parcelle a été gelée, la souche a beaucoup de mal à redémarrer.

## Cycle végétatif :

débourre généralement après le Chardonnay (sauf Roussillon : date identique au Chardonnay). La variété se récolte fin août à début septembre en année normale. Le Souvignier gris est très intéressant dans la gestion d'un retard du calendrier de vendange, car les raisins peuvent rester sur souche sans dégât.

## Aptitude à la taille :

pas de contre-indication taille courte / longue, y compris taille mécanisée. Pas de rejet. Vigueur : forte. La taille doit laisser un nombre d'yeux suffisant vis-à-vis de la vigueur. Une vigueur trop importante engendre un écimage précoce et un redémarrage anarchique des entre-cœurs. Port et palissage : assez érigé, permettant une taille mécanisée avec un palissage minime. Des parcelles conduites avec un seul fil porteur font partie du réseau.

## Vrilles :

peu de vrilles, non gênantes.

## Grappillons :

nombreux si le premier écimage est précoce. Ils créent une maturation hétérogène.

## Grappes et récolte :

grappe plus petite (110 g en moyenne) que celle du Chardonnay avec des baies de taille comparable. Petit producteur en taille courte. Se récolte bien à la machine avec les batteurs uniquement au niveau des grappes principales.