



## Du Vin sous le sapin ?

Traditionnel mais intemporel, offrir une «bonne» bouteille de vin est toujours très apprécié. Et l'effet ricochet est assuré : c'est avec bonheur qu'elle se découvre et avec plaisir qu'elle se déguste tout de suite ou plusieurs mois après. Georges Brassens ne disait-il pas ? «Le meilleur vin n'est pas le plus cher mais celui qu'on partage». Merci à ceux d'entre vous qui, lors de ces moments-là, nous envoient une photo, un petit mot, une pensée !

## *Se retrouver, ce nouveau luxe*

La fin de l'année approche et on souhaite pouvoir se retrouver à plus de six autour de la table pour les réveillons de Noël et du Nouvel an. Le plaisir simple de partager un bon dîner, les souvenirs de l'année, de déboucher une ou plusieurs bouteilles de vin de vos domaines préférés.

## *Fêtes au mieux !*

Le célèbre guide «bettane et desseuve» dit de notre cuvée «**Vieilles Vignes**» que c'est un vin parfaitement équilibré entre ses arômes puissants de fruits blancs mûrs et son acidité générale. La médaille d'Argent lui a été attribuée. Servez-le en apéritif, il sera parfait !



Avec ses arômes d'agrumes et de pêche, le **Tradition blanc sec** est un invité de choix. Le poisson et les fruits de mer vont succomber à ses charmes, tout comme le fromage de chèvre qui en raffolera.

Quant au **Tradition blanc moelleux**, ses notes florales élégantes vont faire craquer la poularde et le foie gras du Périgord.

Difficile de passer à côté des tanins souples et de la complexité de nos vins **Tradition rouge**.

Ils accompagneront votre dinde farcie ou vos viandes rôties.

Vous cherchez le compagnon idéal pour votre plateau de fromages ?

La cuvée «**Les 3 Jean**» s'y prêtera parfaitement.



## *Du vin, du vert, de l'air !*

Juin 2021, le déconfinement se précise, plus de contraintes kilométriques, les vignobles sont de nouveau accessibles. Ce sont, pour la seconde année, des vacances très françaises qui ont marqué votre été. Certains d'entre-vous sont passés par le Domaine du Siorac.



Après une année «sans», nous avons proposé, mi-juillet, notre **Soirée à la Ferme** : plus de 500 personnes s'y sont retrouvées pour une soirée conviviale, gourmande et musicale.

Cet été, environ 600 personnes ont participé à nos **visites commentées**. Quel bonheur de pouvoir de nouveau partager notre passion avec vous !

En même temps, près de 200 amateurs de produits paysans, de vins et de nature ont opté pour notre **Pique-Nique Vigneron**. Et près de 1400 petits et grands ont parcouru notre **chasse au Trésor connectée** «Terra Aventura».

Notre plus grande satisfaction ? Avoir participé de près ou de loin à un séjour réussi dans notre beau Périgord. Merci de votre confiance !

## LES NOUVELLES DU SIORAC

Visitez notre site [domainedusiorac.fr](http://domainedusiorac.fr)  
Abonnez-vous à notre page Facebook et notre Instagram

### Un millésime 2021 compliqué



Un épisode de gel au printemps (sans trop de gravité néanmoins chez nous), un orage de grêle au début de l'été, un retard de maturité des raisins (basses températures et précipitations), puis une vague de Mildiou (bien maîtrisée cependant)... cette année 2021 n'aura pas été simple.

Peu importe, les équipes au chai comme à la vigne s'activent pour ces **vendanges** qui ont démarré à une date plus traditionnelle que l'an dernier ! Les blancs sont parfumés. Les rouges sont malgré tout à la hauteur pour notre Rosé fruité et notre tradition Rouge équilibré.

### 1818-2018 : 200 ans d'histoire

Les **Cuvées 1818** produites à l'occasion de cet anniversaire (millésime 2018) vous ont tellement plu que nous avons décidé de les ajouter à notre gamme de vins à chaque fois que cela sera possible. Bienvenue au millésime 2019 que nous avons hâte de vous faire découvrir !



### Le Siorac, attaché au collectif

Nous sommes très impliqués dans un groupement d'employeurs. Avec six autres viticulteurs (et voisins), nous «partageons» des salariés. Florian nous accompagne depuis 2015, et **Mathéau** Ile rejoint en CDI début Juillet. Nous sommes ravis de le voir renforcer notre équipe à la vigne à raison d'un jour par semaine.



### Une nouvelle parcelle «test»

Un hectare de nouveaux cépages plus adaptés au réchauffement climatique et plus forts face aux maladies (mildiou...) a été planté en juin : des rouges (Artaban et Vidoc), et des blancs (Floréal et Johanniter).

Notre parcelle fait partie du Réseau OsCar (Observatoire national du déploiement des cépages résistants), qui permet d'acquérir des données et de partager des informations sur ces premières expérimentations in situ avec les autres vigneron et les organismes de recherche. **Tout seul, on va plus vite, à plusieurs, on va plus loin...**



Une surprise !

## POUR TOUTE COMMANDE\* AVANT LE 15 DECEMBRE, RECEVEZ NOTRE CADEAU

Avec le bon de commande ci-joint, sur [www.domainedusiorac.fr](http://www.domainedusiorac.fr) ou par téléphone au 05 53 74 52 90

\* pour une commande supérieure à 100€

### NOS MODES DE LIVRAISON

(Voir nos conditions sur notre tarif, par téléphone ou en ligne)

- Par NOUS, à votre domicile durant nos tournées, en passant commande **avant les dates indiquées ci-après en rouge** :

Alsace, Franche Comté, Centre Est :	8/10
<i>Du 15 au 21 octobre</i>	
Bretagne :	25/10
<i>Du 3 au 8 Novembre</i>	
Rhône Alpes :	10/11
<i>Du 17 au 22 novembre</i>	
Région Parisienne - Nord - Normandie :	19/11
<i>Du 27 novembre au 14 décembre</i>	



- Par transporteur
- En Point Relais

### Retrouvez-nous sur les Salons de l'Hiver :

- du 8 au 10 octobre au parc expo de **Caen** (14)
- du 5 au 7 novembre au Palais des Congrès de **Saint-Brieuc** (22)
- du 3 au 4 déc. à **Frelinghien** (59) : Boutique de Producteur «Panier Vert»
- du 10 au 12 décembre à **Cherbourg** (50)

### Maestro : le retour !

Certains se souviennent peut être de cette cuvée créée en 2016? Forte de son succès, nous avons souhaité vous la proposer de nouveau. **Millésime 2020**, certifié Bio, notre oenologue, Benoît Penanhoat, l'a décrit ainsi : « Vin brillant, carmin ; Son nez est intense aux notes de poivre noir et de fruits rouges ; Sa bouche est ronde et souple avec des arômes de coulis de cerise ».

Vous pouvez le déguster sur de nombreux mets. N'hésitez pas à le carafier ou à ouvrir la bouteille quelques heures en avance. Cette cuvée est à consommer dès maintenant, profitez-en !



### Félicitations à nos gagnants de la tombola estivale

Félicitations

#### 1er Prix : 12 Bouteilles :

- Stéphanie REZE (72)

#### 2ème Prix : 6 Bouteilles :

- Jean Marc FLANDRIN (62)

#### Du 3ème au 6ème prix : 3 Bouteilles

- Hervé BERTRAND (24)

- Jean Luc LEBOEUF (51)

- Gaëtan VICTOR (56)

- Stéphane LANGE (76)

### Notre 1er Salon Virtuel avec nos amis Belges !

Il a eu lieu début Juin. Une heure de dégustation commentée avec derrière l'écran des amateurs de vins ! Une Webcam, 5 mignonnettes de nos vins envoyées aux participants en amont, et de la bonne humeur !

