

Lettre aux amis du Domaine du Siorac

Domaine du
SIORAC

Accueillir positivement le changement !

Changement de mode de consommation de vin, changement climatique, inflation... Au Domaine du Siorac, nous ne subissons pas, nous nous adaptons et nous en faisons une force ! On vous explique ...



Le saviez-vous ? En 60 ans, la consommation de vin des Français a chuté de 70%, passant de plus de 120 litres par an et par habitant en 1960, à moins de 40 l/an en 2020*. Ce constat nous demande de nous réinventer, de vous surprendre chaque année, de vous donner envie de (re)découvrir nos cuvées. Alors, en plus de vous proposer nos cuvées traditionnelles, nous ajoutons à notre gamme des vins plus légers en alcool (voir ci-contre), des cuvées plus complexes (Cuvées 1818) et des nouveautés régulières (Cuvée La Rosée...).

Et au vignoble ? Nous adaptons nos pratiques : pour limiter les excès de chaleur sur les baies de raisin (limiter l'effeuillage) , pour maîtriser la disponibilité en eau dans les sols (engrais verts enherbement...), pour sélectionner des cépages plus économes en eau (avec nos cépages "résistants" : Artaban, vidoc, Floréal, Johanniter). Vous l'aurez compris, de nouvelles stratégies de travail s'imposent et c'est passionnant.

Au chai ? Nous changeons les habitudes : une observation plus précises des maturités pour fixer les dates de vendanges, macérations plus longues, élevages et assemblages plus stratégiques... tout est mis en oeuvre pour avoir des vins bien équilibrés malgré les degrés qui s'élèvent.

Ce qui ne change pas, c'est le plaisir de partager un bon verre de vin !

*sources : article de A.Bimont, Le 10 janvier 2023, magazine La vigne., données IRI pour FranceAgriMer et le CNIV.

Un vin rouge à 9° et sans sulfites

Nous vous proposons notre petite dernière, la cuvée **Ménilha**. Plusieurs défis dans cette cuvée :

- Redécouvrir les plaisirs des vins légers qu'on buvait autrefois
- Mettre en bouteille des cépages oubliés comme la Mérille appelée "Périgord",
- Faire un vin sans sulfites, zéro conservateur,
- Et enfin, réussir un vin rouge NATURELLEMENT faible en alcool.

Nous avons appris de l'expérience de la cuvée "Le p'tit nouveau".

Cette version est plus gourmande. Nous restons sur un vin peu tannique, sans grande complexité aromatique mais **gouleyant, parfumé et hyper léger...** parfait pour l'été (apéro, grillades et planchas, salades, pizzas...)



LES NOUVELLES DU SIORAC



Une nouvelle Oenologue Conseil

Patricia Guéry est bien connue sur le Bergeracois et plus largement d'ailleurs, pour ses compétences. Depuis juillet 2022, elle nous accompagne techniquement. Il est très important d'avoir un oeil extérieur sur notre travail. Elle nous guide sur la date des récoltes, les assemblages, les élevages... **Un maillon essentiel** au service de la qualité de nos vins.

On se voit cet été ?

Chaque mardi et jeudi de juillet et août, venez découvrir notre métier de vigneron indépendant. De la plantation du pied de vigne jusqu'à l'étiquetage de la bouteille, vous connaîtrez toutes les étapes. Puis, place à la dégustation commentée de nos vins, accompagnée de toasts périgourdins. **Plus qu'une visite, une rencontre !**



Un site internet 100% Verjus

Nous vous invitons à le visiter www.verjusdusiorac.fr
Découvrez de nouvelles recettes au Verjus, comme le Sorbet ou les marinades pour l'été. Vous avez vos propres recettes ? **partagez-les avec nous, nous les ajouterons !**

Médaille de Bronze pour le 1818 blanc, millésime 2019, au concours national des Vignerons indépendants

Notre vin Orange rencontre un franc succès !

Mais c'est quoi un vin orange ? c'est un vin blanc vinifié comme du vin rouge ! L'opération consiste à faire fermenter le raisin blanc avec sa partie solide, à savoir la peau. La couleur orange provient donc de la macération de la peau. Tout comme les raisins rouges, la peau du raisin blanc contient des tanins : **c'est donc un vin blanc tannique !**



2 Médailles au Guide Gilbert et Gaillard

Nous vous l'avions déjà annoncé, notre Tradition Moelleux 2021 (maintenant à la vente) et notre Tradition rouge 2020 (le premier Tradition Rouge estampillé BIO) ont eu l'OR. Même si les résultats des concours sont toujours une reconnaissance de notre travail accompli, ce qui compte, c'est vous, alors, **faites-nous part de vos avis !**



Nous sommes passés à la télé !

Dans « Epicerie fine » sur TV5 monde
Emission « Le Bergeracois » du 6 novembre 2022. A voir et revoir sur www.tv5monde.com.



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

BENEFICIEZ DES TARIFS 2022 JUSQU'AU 31 MAI (de couleur verte)

OFFRE LIMITÉE

Avec le bon de commande ci-joint, sur www.domainedusiorac.fr ou par téléphone au 05 53 74 52 90



NOS MODES DE LIVRAISON

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

- Par transporteur
- En Point Relais
- Par NOUS, à votre domicile durant nos tournées, en passant commande avant les dates indiquées entre parenthèses :

Alsace, Franche Comté, Centre Est :

Du 20 au 25 avril (<17 avril)

Bretagne :

Du 12 au 16 Mai (<1er mai)

Région Parisienne :

Du 26 au 30 mai (<17 mai)

- Nord :

Du 31 mai au 4 juin (<17 mai)

- Normandie :

Du 5 au 7 juin (<17 mai)

-Tournées Dordogne :

Consultez les dates sur notre site



RETROUVEZ-NOUS !

- du 27 au 29 mai à la foire de Mailly (51)

- le week-end du 3 & 4 Juin

- à Frelinghien (59) : Boutique de Producteurs «Panier Vert»,
- à Plabennec (29): salon du rugby
- à Condé-en-brie (02) : Portes Ouvertes aux Canardises des trois vallées

Nos évènements au Domaine du Siorac

- Soirée Théâtre/débat "Le stress est dans le pré" le 27 Juin
- Soirée Gourmande à la ferme le 21 Juillet



@domainedusiorac @verjusduperigord
#domainedusiorac #verjusdusiorac

Ne pas jeter sur la voie publique