

NUMÉRO 72 • AUTOMNE / HIVER 2024

LETTRE AUX AMIS DU DOMAINE DU SIORAC

Domaine du
SIORAC

VENDANGES (com)promises en 2024



Quel vignoble a été épargné par les colères du ciel cette année ?

Le Domaine du Siorac a subi deux orages de grêle, en mai puis en juillet. Nous avons perdu plus de 40% de la récolte. Et malgré cela, nous n'avons rien lâché pour récolter le fruit de notre travail.

Nous avons vendangé les raisins verts du 1er au 15 août pour notre Verjus "comme promis" à nos clients professionnels. Et vous, chers clients que nous rencontrons tout au long de l'année (au domaine, sur les lieux de dégustations, sur nos salons, lors de nos tournées...), prenez le temps de visiter notre site internet dédié www.verjusdusiorac.fr. Vous pourrez ainsi sublimer vos recettes de viandes, de poissons ou vos cocktails. Notre verjus est BIO, 100% raisin, comme l'ensemble de la gamme.



Et le vin nous direz-vous ?

Nous y avons mis la même énergie. Nous ne produisons pas de Tradition Rouge 2024, ni même de Moelleux par manque de récolte. Mais, pas d'inquiétude, nous avons la capacité de vous proposer les millésimes antérieurs.

Que proposons-nous en 2024 ?

Vos cuvées de Rosé préférées seront disponibles dès 2025. Notre Tradition Rosé 2023 ayant reçu la médaille d'Or du concours des vins de Bergerac, est victime de son succès : profitez-en vite si vous le voulez dans votre cave, les quantités sont limitées.

Le Blanc Sec sera également produit avec nos Sauvignons et notre Muscadelle. Attention, le millésime 2023, Médaille d'Or au Guide Gilbert et Gaillard, est également en fin de stock. A vos commandes !



Les nouveautés dans la gamme

La Cuvée Réserve en blanc sec

Issu d'un assemblage de Sauvignon Blanc et de Sémillon, cette cuvée a été vinifiée dans une cuve Ovoïde en 2022. Elle présente une bouche suave mais sans molesse. Les agrumes prennent le relais des fruits secs et des arômes de pêches compostées pour donner une belle fraîcheur. C'est un vin de garde (5 ans), plutôt de repas, qui saura se marier élégamment avec des viandes blanches ou des poissons. Avec ses 14 degrés, il saura tenir tête aux fromages à pâte cuite



LES NOUVELLES DU SIORAC

Verjus Olympique !

Deux cocktails au verjus étaient servis à la cérémonie d'ouverture des Jeux Olympiques de Paris 2024 et dans l'ensemble des espaces "hospitalité". Mais ce n'est pas tout, l'une des boissons de notre client OSCO, créateur d'apéritif sans alcool, était également présente. Et enfin, un Spritz au Blanc sec du Siorac concocté par notre client "Féfé", a aussi régalé les visiteurs des jeux... Le Verjus ne nous lâche plus la grappe !



Du vin au pied du Sapin ?

Noël arrive et l'envie de gâter vos proches avec. Pourquoi ne pas opter pour un cadeau 100% local et gourmand ? Dans son tout nouveau coffret bois, notre "Haute Cuvée" millésime 2022 est surtout un vin franc avec une robe rouge violine, un nez gourmand et une bouche ronde. Vos proches pourront le boire dès maintenant ou le garder quelques années s'ils souhaitent que les tanins soient plus fondus.

Jacques Delille. Poète français du 18^e disait "Le plus doux bonheur est celui qu'on partage".

Maestr0 : le retour

Certains se souviennent peut être de cette cuvée créée en 2016, renouvelée en 2020. Forte de son succès, voici le Millésime 2023 ! Ce vin brillant, couleur rubis, a un nez aux notes de baies noires ; Sa bouche est à la fois fraîche et avec une jolie sucrosité. Vous pouvez le déguster sur de nombreux mets. Il peut être bu dès maintenant mais il se bonifiera avec le temps.



Bientôt un nouveau facebook...



Vous êtes environ 2000 à nous suivre sur notre page Facebook "Domaine du Siorac". Malheureusement, l'adresse mail à laquelle la page était rattachée a été piratée. Aussi, nous allons devoir créer une nouvelle page, merci à l'avenir de vous abonner à [domainedusiorac](https://www.domainedusiorac.com). Quant à Instagram, pas de changement, retrouvez-nous sur "domainedusiorac".

Vous êtes venus au Domaine et vous avez gagné !

1er Prix : 12 Bouteilles :

- Bérangère POTTIER (44)

2ème Prix : 6 Bouteilles :

- Christian GAUTIER (72)

Du 3ème au 6ème prix : 3 Bouteilles

- Didier GOYARD (22), Marine JOULIN (61)

Philippe DEGARDIN (86), Catherine BOURGIN (24)



POUR TOUTE COMMANDE*

AVANT LE 15 DECEMBRE,
RECEVEZ NOTRE CADEAU

Avec le bon de commande ci-joint,
sur 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 :

• Alsace, Franche Comté, Centre Est :

Du 15 au 23 octobre

• Rhône Alpes :

Du 8 au 18 novembre

• Bretagne :

Du 29 Novembre au 2 Décembre

• Région Parisienne - Nord -

Normandie :

Du 6 au 18 décembre

- Par transporteur ou en point relais



RETROUVEZ-NOUS !

• du 18 au 20 octobre au salon de Colmar (68)

• du 25 au 27 Octobre au salon de Saint-Brieuc (22)

• du 13 au 14 déc. à Frelinghien (59) :
Boutique de Producteurs «Panier Vert»



et pour les locaux :

• Tournées de livraison Dordogne :
voir notre site internet

• Fête des bastides et du vin à Eymet
le dimanche 27 octobre

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE, A CONSOMMER AVEC MODERATION

NE PAS JETER SUR LA VOIE PUBLIQUE