

Lettre aux amis du Domaine du Siorac

Domaine du
SIORAC

Le surgreffage : une nouvelle étape au vignoble



Nous avons envie de consacrer cette première page à une expérience importante dans la vie de notre vignoble. Un cépage blanc a été surgreffé sur des ceps de cépage rouge. Et la magie a opéré !

- Qu'est-ce que le surgreffage ?

Le surgreffage consiste à changer le cépage d'une vigne existante en greffant un nouveau bois (un greffon) sur un pied déjà en place. Cette technique permet de transformer rapidement un vignoble sans avoir à arracher puis replanter, ce qui demande plusieurs années avant d'entrer en production... et beaucoup d'énergie !

En pratique, on coupe le cep porteur, on insère le greffon du cépage choisi (ici l'Ugni blanc), puis on protège et on accompagne sa reprise. La vigne continue ainsi sa vie, mais sous une nouvelle identité variétale.

- Pourquoi le surgreffage ?

Grâce au surgreffage, les ceps reprennent leur production dès la deuxième année, alors qu'une replantation classique demande souvent 4 ans avant une récolte exploitable.

- Pourquoi passer du cabernet sauvignon à l'ugni blanc ?

Adapter notre vignoble : le cabernet sauvignon, cépage rouge, n'était pas celui que nous souhaitons voir se développer compte tenu de la baisse structurelle des ventes en vin rouge.

Augmenter la surface en cépage blanc : L'Ugni blanc choisi peut aussi bien apporter de la fraîcheur à nos vins blancs secs, à nos jus de raisin qu'être un allié solide pour la réalisation de notre verjus.

- Un regard vers l'avenir

Le surgreffage est une belle illustration de notre philosophie : respecter ce que la vigne nous offre, tout en l'accompagnant avec des choix réfléchis et durables. Et surtout l'ugni blanc réagit mieux au réchauffement climatique que le cabernet sauvignon.

Nous avons hâte de partager avec vous les premiers résultats de ce nouvel équilibre entre tradition et innovation.

Notre Tradition Blanc Sec 2024 sélectionné par la référence des Guides : Le guide Hachette



C'est toujours une satisfaction pour toute l'équipe de recevoir une reconnaissance d'un jury professionnel. Ce vin a obtenu 1 étoile au Guide Hachette 2026

Voici la description du guide :

" Pas moins de 4 cépages composent ce bergerac blanc sur le fruit, élevé en cuve : le sauvignon blanc, la muscadelle, le sauvignon gris et le sémillon. Ce 2024 s'ouvre sur la nectarine et l'abricot frais avant de dévoiler une bouche ample et ronde. Agréable dès l'apéritif, ce bergerac sec d'un millésime maussade fait songer à l'été et son soleil par ses arômes de fruits juteux "

Il trouvera sa place à l'apéritif comme sur les produits de la mer, les fromages et les salades. Bonne dégustation !

LES NOUVELLES DU SIORAC



Vendanges : 2025, un millésime canicule

Pas de grêle ni de mildiou cette année, mais du soleil en abondance (jusqu'à la canicule) et un manque d'eau cet été. Le raisin a vite mûri. Nous avons dû accélérer le rythme de récolte de nos verjus, puis de nos jus de raisin afin de garder une bonne acidité. La récolte pour les vins s'est bien déroulée mais les rendements sont faibles et les degrés sont élevés. Heureusement, nous pouvons assembler nos différents cépages et ainsi équilibrer l'ensemble pour que la qualité soit au rendez-vous.

Un vent de modernité dans notre chai

- Des cuves désormais thermorégulées

Chaque cuve est désormais équipée d'un système de thermorégulation individuel. Concrètement, cela nous permet de maîtriser la température de fermentation au degré près, de préserver les arômes, de mieux contrôler l'extraction des couleurs et des tanins pour nos rouges, de garantir la fraîcheur de nos blancs et rosés.

- Un coup de jeune pour nos cuves en béton

En parallèle, nous avons voulu donner à notre chai une allure plus accueillante : l'ensemble des cuves en béton a été repeint à l'extérieur, le chai a retrouvé éclat et modernité, tout en conservant son charme d'origine. Ce « coup de jeune » n'est pas qu'esthétique : il reflète notre volonté d'un chai à la fois fonctionnel, propre et agréable, aussi bien pour ceux qui y travaillent chaque jour que pour vous, lorsque vous venez nous rendre visite.



Le grand retour du Jus de raisin rosé pétillant !

Vous l'attendiez... il est enfin de retour ! Notre Jus de Raisin Pétillant Rosé fait son grand come-back en bouteille de 75 cl, prêt à sublimer vos apéritifs et vos moments festifs.

Mais ce n'est pas tout !

Pour encore plus de plaisir et de praticité, nous lançons une nouvelle version en 33 cl idéale pour les petites envies ou pour savourer un moment pétillant en solo. Vous n'aimez pas les bulles ? nous le proposons dès cette année en version "tranquille" (plat) en bouteille de 70 cl et en BIB de 3 litres.

Vous êtes venus nous visiter et vous avez gagné !

- 1er Prix : 12 Bouteilles

Delphine NOEL de Beauthel Saint (77)

- 2ème Prix : 6 Bouteilles

Corinne VERNET de St Bonnet de Mure (69)

- du 3ème au 6ème prix : 3 Bouteilles

Eric PETIT de Cambronnes les Ribécourt (60)

Emilie ROUAULT de Brest (29)

Julien GROSSEMY de Laquenexy (57)

Nadège FOURLOUBEY de St Astier (24)

Félicitations !

**aux gagnants
de la tombola
estivale**

Nous sommes passés sur France 3 !

Notre pique-nique vigneron a été mis à l'honneur dans le reportage du 19-20 sur France 3 le 19 juillet les bons produits, le lieu champêtre, la dégustation..., 3 mns de coup de projecteur sur notre savoir-faire.



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

Alsace, Franche Comté, Centre Est :

Du 11 au 17 octobre (<6 octobre)

Lyon :

Du 10 au 17 Novembre (<3 Novembre)

Bretagne :

Du 28 Novembre au 1er Décembre (<14 Novembre)

Région Parisienne :

Du 4 au 9 décembre (< 20 Novembre)

Nord (et Belgique) :

Du 9 au 14 déc. (<20 novembre)

Normandie :

Du 15 au 18 décembre (<20 novembre)

Tournées Dordogne :

Consultez les dates sur notre site

RETROUVEZ-NOUS !



- du 24 au 26 oct au salon de St Brieuc (22)
- les 6 et 7 décembre aux Canardises à Condé en Brie (02)
- les 12 et 13 déc à Frelinghien et Roncq (59) dans les Boutiques de Producteurs «Panier Vert»,



@domainedusiorac
#domainedusiorac

@verjusdusiorac
#verjusdusiorac

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

Ne pas jeter sur la voie publique