

Lettre aux amis du Domaine du Siorac

Domaine du
SIORAC

Le printemps pétille... au rythme du vivant !

Au printemps, la vigne se réveille, les sols reprennent vie. C'est cette énergie que l'on retrouve dans nos bulles.

Au domaine, notre travail en agriculture biologique commence toujours par là : un sol vivant, des raisins équilibrés, des vinifications respectueuses. Cette attention influence naturellement l'expression de nos vins... et de nos effervescents.



Deux nouvelles cuvées en méthode traditionnelle "L'éclat du Siorac"

Cette année, des bulles rejoignent la gamme :

- un blanc de noir, issu exclusivement de raisins noirs vinifiés en blanc, à la bulle fine et à la belle tension ;
- un rosé, délicat et gourmand, porté par la fraîcheur du fruit.



La méthode traditionnelle (seconde fermentation en bouteille et élevage sur lies) demande du temps et de la précision. Une approche patiente, fidèle à notre manière de travailler la vigne.

Des bulles, avec ou sans alcool



Le respect du raisin guide aussi notre gamme sans alcool. Notre jus de raisin pétillant rosé est désormais disponible en 75 cl et en 33 cl.

La Verjunade (nouveau 2026), à base de verjus, offre une alternative peu sucrée, naturellement acidulée et désaltérante (c'est la limonade au Verjus)

A consommer seule ou pour réaliser des cocktails, tout est permis.

Aujourd'hui, certains d'entre vous recherchent des boissons plus digestes, plus responsables, que vous alternez selon les moments. Avec ou sans alcool, toutes nos bulles ont un point commun : elles naissent ici, sur notre terroir.



Et au printemps, cela pétille naturellement.

... et s'annonce festif au domaine

Nous avons le plaisir de vous annoncer que le Domaine du Siorac a de nouveau obtenu le label "Vignobles & Découvertes".

Une reconnaissance qui valorise notre engagement en œnotourisme et la qualité de l'accueil que nous vous réservons tout au long de l'année.



Par exemple, pour célébrer l'arrivée du printemps, nous organisons le 20 mars 2026 une soirée « Rire en Chai ». Un moment convivial mêlant sur scène deux humoristes du monde du Stand-Up, un magicien, les produits du terroir et les vins du domaine. Le tout, dans la bonne humeur... parce que le vin se partage aussi dans la légèreté.

Quelque soit la saison, toute l'équipe vous accueillera avec grand plaisir !



LES NOUVELLES DU SIORAC

Une équipe qui évolue, un engagement qui demeure

Une propriété viticole est un organisme vivant : les saisons se succèdent, les vignes grandissent... et l'équipe évolue elle aussi. Ces derniers mois ont marqué une nouvelle étape dans la structuration du domaine, avec l'arrivée de nouvelles compétences pour accompagner notre développement.



Nous avons accueilli un nouveau maître de chai (Christophe), pour le suivi précis des vinifications et de l'élevage, ainsi qu'un nouveau chef de culture (Thierry), en charge de la conduite de la vigne en agriculture biologique. Leur regard, leur expérience et leur exigence viennent enrichir le travail engagé depuis plusieurs années. Par ailleurs, un poste jusque-là saisonnier a été pérennisé avec Alexandre qui a été formé à la taille cet hiver.

Benoît reste votre livreur préféré, Carine et Pascale mettent toujours le même sourire derrière chacun de vos appels téléphoniques. Jean-Paul, à la retraite depuis plusieurs années maintenant, est toujours présent pour donner un coup de main et apporter des conseils précieux. Quant à Muriel, la gérante du Domaine, elle fête ses 10 ans à la tête du Domaine cette année !

Si les visages évoluent, l'essentiel demeure : la même exigence à la vigne comme au chai, à la gestion de vos commandes comme leurs livraisons, et la même volonté de vous proposer des vins fidèles à notre terroir.

Parce qu'au fond, une belle bouteille est toujours le fruit d'un travail collectif.



Un été au cœur des vignes ?

L'été est la plus belle saison pour découvrir le Domaine. Nos visites guidées vous invitent à parcourir les parcelles et entrer dans les coulisses du chai avant une dégustation commentée. Les voyageurs en liberté sont les bienvenus sur notre aire de stationnement labellisée France Passion, pour une halte paisible entre forêts et vignes.

Le 17 juillet, place à la convivialité avec notre traditionnelle SOIRÉE A LA FERME : musique live, produits gourmands, vins du domaine et ambiance estivale sous les étoiles. Envie d'un moment plus intimiste ? Réservez votre pique-nique ou partez à la chasse au trésor via l'application TERRA AVENTURA pour une balade originale entre coteaux et paysages. Que vous soyez de passage ou en vacances dans la région, il y a mille façons de vivre le domaine ... et de savourer l'été.

La Rosée : médaillée d'Or au Concours des Vignerons Indépendants



Une belle reconnaissance pour ce 2024 à la robe lumineuse, aux arômes délicats de fruits frais et à la bouche vive et élégante. « La Rosée » est le compagnon idéal des beaux jours : apéritifs en terrasse, grillades estivales, salades colorées ou soirées entre amis. Servi bien frais, ce vin révèle toute sa gourmandise et sa fraîcheur.

Le jus de raisin voit la vie en rosé

Vous avez été très nombreux à adopter notre jus de raisin blanc... et nous sommes déjà en rupture de stock. Un immense merci pour votre fidélité ! En attendant le prochain millésime du blanc, nous vous proposons une nouveauté : un jus de raisin rosé (Merlot). Sans bulles, il révèle des arômes de fruits rouges frais, une belle gourmandise et une finale désaltérante. Il se décline également en cubi de 3 litres.



BENEFICIEZ DES TARIFS 2025 JUSQU'AU
31 MAI (de couleur Ivoire)

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 :

Région Parisienne :

Du 27 au 30 Mars (<18 mars)

Bretagne :

Du 24 au 28 Avril (<12 avril)

- Nord :

Du 27 Mai au 1er Juin (<10 mai)

- Normandie :

Du 2 au 4 Juin (<10 mai)

Alsace, Franche Comté, Centre Est :

Du 9 mars au 18 Juin (<31 Mai)

RETROUVEZ-NOUS ! (le calendrier du 2d semestre sera dans la lettre d'automne)

Sur les Salons :

- du 6 au 8 mars à Lyon (69)
- 21 et 22 Mars à Périgueux (24)
- du 27 au 30 mars à Coulommiers (77)
- du 23 au 25 mai à Mailly (51)
- du 6 au 7 Juin à Plabennec (29)



Chez nos partenaires :

- à Frelinghien (59) : Boutique de Producteurs «Panier Vert» les 29 & 30 mai

Nos évènements au Domaine du Siorac

- Rire en chai le 20 mars 2026
- Soirée Gourmande le 17 Juillet 2026



@domainedusiorac
#domainedusiorac

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