

Portes Ouvertes 11 et 12 décembre.

dimanche 28 novembre 2021

Chers amis de la Vrille Têtue,

Ça y est, après cette année forte en péripéties, la récolte fut bonne et les vendanges se sont bien passées. Il est temps de penser à vous et de vous inviter aux journées Portes Ouvertes.

Portes Ouvertes un peu spéciales cette année encore puisque nous avons décidé de vous laisser libre de votre santé et donc de faire la fête dehors afin de rester dans les règles du serment d'Hippocrate.

Pensez à apporter votre verre pour les dégustations...

Donc petites laines, caches nez et caches oreilles, parapluies et surtout, venez avec votre bonne humeur.

Week-end spécial aussi, puisque pour la première fois, 12 Châteaux et Domaines viticoles se sont réunis pour organiser, le dimanche, la première édition des **Portes Ouvertes des Châteaux de la Presqu'île**.

Facebook : @chateauxdelapresquile

www.chateauxdelapresquile.fr

Du bourru, il y en aura. Vous avez certainement eu l'occasion d'y goûter, je le présente maintenant en bouteilles de limonade, pour simplifier le transport, mais surtout pour vous permettre de le déguster quand bon vous semble ; et oui, il se conserve !!! Et naturellement !!!!!

Romain, nantais d'origine, m'a confié son pétillant naturel, **Petit [O] Rigami**, à déguster de préférence entre amis.

J'essaie de reprendre la mise à jour régulière du site internet, n'hésitez pas à vous y promener, surtout si vous n'êtes pas sur le groupe *WhatsApp* du Domaine.

Commande :

- _ Par mail : commandetetue@orange.fr ou en cliquant sur répondre, ou
- _ Sur mon téléphone 06 71 61 80 07 ou celui de Laure 06 14 04 14 37, ou
- _ Par courrier : EARL Domaine de la Vrille Têtue, 18 rue Ernest Bonnet, 33810 Ambes

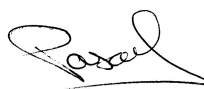
« Bouche à oreilles » ??? Nous **livrons** nous-mêmes **partout en France** continentale, tout au long de l'année !!!
Un frère, une sœur, parents, enfants, amis.... Faites connaître la Vrille Têtue à votre entourage.

Nous passons près de chez vous, voire devant votre porte, alors ne vous privez pas !!!

Si votre commande vous semble petite, on en discute.

Même toute petite, une envie de Vrille Têtue doit être comblée, **n'hésitez surtout pas** à commander.

Merci pour votre réponse positive ou négative et à très bientôt...



Les petits potins habituels du Verso...

Je vous invite à suivre mon WhatsApp pour avoir des nouvelles plus juteuses et en direct.

Envoyez-moi un message pour que je vous intègre.

Sans soufre, le vin ne peut pas être, le vinaigre oui. Malgré tout, certain arrivent à faire du vin contre nature en ne rajoutant pas de sulfite.

Comment font-ils ? Technique ? Technologie ? Une pharmacie d'autres produits ? Les choix ne manquent pas.

Bon, restons raisonnable ; j'arrive, sans trop de risque, à faire un vin rouge avec moins de soufre, pas de produit en remplacement, et juste un soupçon de technologie (froid et filtration). 60 bouteilles en 2020 avec seulement 15 mg de soufre/litre lorsque la réglementation me limite à 110.

L'essai et concluant, je retente cette année.

Vous en voulez ? Il faut le boire avant l'été malgré son jeune âge, ou avoir une bonne cave pour le conserver, un peu, au frais. Alors commandez très vite, je n'en ferai que 200 bouteilles cette année au tarif du Bordeaux Sup. Livraison à partir de janvier.

En projet depuis quelques années déjà, la Vrille Têtue va organiser les « **Festi'vendanges** » en 2022.

Une journée de fête entre amis et amis-clients, le plaisir d'avoir ramassé le raisin de sa bouteille dans la joie et la bonne humeur, Gerbaude en remerciements des p'tites mains, le tout régleménté par l'œnotourisme.

Pas de patron, pas de salarié, que des amis, en nombre limité.

N'hésitez pas à vous signaler si vous êtes intéressés pour 2022 !

Pascal ! On ne te voit plus !!!!!!! En effet, depuis quelques années, la réorganisation du travail n'est pas si simple et c'est essentiellement moi qui le fais... Je suis toujours présent et je viendrai vous voir dès que possible. La vigne a aussi besoin de mon regard bienveillant.

Donc, je vous confie souvent à Laure, mais ça ne change pas le goût du vin paraît-il... Quoique ?...

Et si ? Et si la Vrille Têtue se diversifiait ? C'est le grand défi que je m'impose. Défi qui mijote depuis longtemps dans la marmite et qui prend tout son sens avec « les années Covid ». « Autonomie végétalienne » comme je l'appelle.

Faire de la Vrille une banque alimentaire pour nourrir ses membres, dans un premier temps. Pour le partage des surplus, dans un deuxième.

Banque ? Oui, car je suis à la recherche de plants, semences, boutures, paysannes et naturelles. Légumes, fruits, fleurs comestibles, herbes aromatiques, vignes. Une banque de la biodiversité naturelle, loin des génotypes de l'Homme pour pérenniser et faire de ce lieu un jardin où chacun pourrait se servir. Utopie ? Peut-être.... Je suis prêt à partager avec vous si vous avez quelques-unes de ces merveilles de la nature.

J'ai le grand plaisir de vous partager le lien pour la Bande-Annonce de la web-série « **Autour de Nous** » : Cela me paraît intéressant de **partager** afin de générer un effet boule de neige. Alors **n'hésitez pas !!!**

<https://www.youtube.com/watch?v=uTSwpAW4hI8&list=PLoL8nmUv1oTVyy4DiJGeaOucawyWCEQym&index=1&t=5s>

Série, dont l'intégralité (les 8 épisodes) est diffusée depuis le 1er février sur la chaîne YouTube, les réseaux sociaux (Facebook et Instagram) et le site internet de Bordeaux Métropole alimenté par une page dédiée au projet global « Métropole Agricole » :

<https://www.bordeaux-metropole.fr/Vivre-habiter/Une-metropole-nature/Se-nourrir/Metropole-agricole>

Un petit avant-goût de **la Vrille Têtue, épisode 8**, si vous n'avez pas l'occasion de vous déplacer vous-mêmes !!!
..... Et près de chez vous ????

Il est toujours, et plus que jamais, important que vous fassiez fonctionner le « bouche à oreilles » autour de vous, et partout en France, afin de faire connaître la Vrille Têtue à votre entourage. Nous **livrons partout en France** continentale, il n'y a donc pas d'excuse !.. Un frère, une sœur, un ami....

Nous sommes à votre disposition pour animer une dégustation dans le lieu de votre choix : chez vous, chez des amis, dans votre association, au travail... à préciser lors de la commande.

Si vous ne souhaitez pas commander cette fois ou si vous désirez ne plus recevoir mes courriers, n'hésitez pas à me le faire savoir.