

Portes Ouvertes au Domaine le **19 juin 2022**.

lundi 13 juin 2022

Chers amis de la Vrille Têtue,

Soleil, pluie, chaleur, pour nous et chez nous; la météo n'est pas si mauvaise et la vigne s'en porte à merveille, loin des orages de grêle. Bien meilleur que le système économique qui nous entoure.

C'est pourquoi j'ai pris la décision de revoir entièrement les tarifs, reprise de tous les prix de revient en tenant compte des fortes augmentations actuelles.

Malheureusement, cela ne plaira pas à tout le monde, mais soyez assurés que j'ai tiré les prix au plus juste pour vous et pour la pérennité de mon domaine. Si ces nouveaux tarifs vous posent des difficultés, nous restons à votre écoute, n'hésitez pas.

En attendant, la vigne se moque de ces surenchères spéculatives mondiales, et nous a fait de magnifiques petits raisins qui n'attendent que de grandir afin de vous retrouver dans vos verres...

Nous continuons, têtus, à vous garantir le meilleur, et la nature nous le rend bien...

Plus qu'un projet, la Vrille Têtue organise les « **Festi'vendanges** », certainement le 3 ou 10 septembre en fonction de la maturité.

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 remerciement des p'tites mains, le tout réglementé par l'œnotourisme.

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

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

Nous vous donnerons plus de détails lors de nos...

...Portes Ouvertes le dimanche 19 juin

Comme « avant », des tables seront disponibles pour casser la croûte, et une balade digestive dans les vignes vous sera proposée.

Donc pour vous et vos amis, prenez le temps de répondre, commande ou pas,
et

prenez du bon temps avec nous!!!

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, plusieurs fois dans l'année, 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.

Nous allons faire un essai, voir si nous arrivons à tenir le défi. C'est pourquoi je vous propose de nous garder nos bouteilles, uniquement celles du Domaine de la Vrille Têtue, préalablement bues et rincées et de préférence dans nos cartons pour faciliter le transport. Si ces derniers sont en bon état et sans odeur (cigarettes et moisissures sont les classiques) nous pourrions les réutiliser aussi. Les bouteilles seront lavées par une entreprise spécialisée. Financièrement, ce défi ne nous fait pas gagner d'argent, vous comprendrez donc que nous ne pourrions pas vous régler de consigne.

Sans soufre, le vin ne peut pas être, le vinaigre oui. Malgré tout, certains 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 raisonnables ; 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, j'ai retenté 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 ai fait que 200 bouteilles cette année au tarif du Bordeaux Sup, avec seulement 10mg de sulfites !!!

Plus qu'un projet, la Vrille Têtue organise les « Festi'vendanges ».

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 remerciement des p'tites mains, le tout réglementé 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 !

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 géotypes 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.

« **Autour de Nous** » :

<https://www.youtube.com/watch?v=uTSwpAW4hI8&list=PLoL8nmUvI0TVyy4DiJGeaOucawyWCEQym&index=1&t=5s>

<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.