Portes Ouvertes le **15 juin 2025**. jeudi 29 mai 2025

Chers amis de la Vrille Têtue,

Que se passe-t-il ? Changement climatique ? C'est à n'y rien comprendre…
De l'eau, du gel jusqu'à -7°, on s'est cru en hiver au siècle dernier. Un printemps sans craindre le gel ? Ah ben ça alors….
Maintenant il fait plutôt beau, le rêve !

Super ultra à la bourre cette année sur la taille, du coup, le jardin n'est toujours pas prêt pour de la vente sérieuse. Le terrain, trop mouillé trop tôt à l'automne, donc pour le moment, je vois petit et dès que je peux, je prépare et agrandis. Qui ménage sa monture….
Petit, c'est bien aussi, ça permet d'améliorer les techniques et de ne pas y passer beaucoup de temps.
Elwan, le fiston, est heureux en apprentissage maraichage et me forme en même temps. Une façon ludique de mettre en pratique ses connaissances tout en réfléchissant sur ses erreurs. Nous aurons certainement quelques légumes à vous proposer lors de nos portes ouvertes, et un groupe WhatsApp est en place pour vous informer des disponibilités, si vous le souhaitez.

Mise en bouteilles les 29 et 30 mars à l'occasion des « journées portes ouvertes des châteaux de la presqu'île ». Un week-end sympathique, où tout le monde a pu mettre quelques bouteilles sur la chaîne. Pour vous permettre de voir ce travail, finalement, méconnu. Nous remettrons ça l'an prochain.

Rupture du rosé en 50cl et en cubi, je devais en faire cette année, mais les vendanges 2024 ne m'ont pas permis de faire du rosé, et la cuve de cubi… s'est gâté….

Nous commençons, doucement, à laver les bouteilles pour les réutiliser. Je viens de dénicher une authentique et antique laveuse. La technique se perfectionne. A vous d'en ramener le maximum !!! Pour les cartons, faites attention à la propreté, l'ouverture et le lieu de stockage. En effet, le carton est très sensible aux odeurs, est les caves qui moisissent sont des nids à mauvaises odeurs.
Outre le fait que je jette ces cartons au triage, ces moisissures peuvent donner le goût de bouchon aux vins, dommage…

L'agenda de chacun fait que nous serons peu nombreux à vous recevoir le 15. Le producteur de brebis a tout vendu, ma fille sera en Allemagne, c'est son frère qui assurera une partie des pâtisseries.

Comme d'habitude, visites, discussions et dégustations seront à l'honneur ! Alors… A bientôt !!!

Commande :
_ Par votre association ou,
_ 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 !!!

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

Les petits potins habituels du Verso…n'oubliez pas « quoi de neuf ? ... » sur notre site.

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.

****

Un jardin, oui, mais à quel prix ?
La météo n'arrange pas les maraichers non plus. Pas facile de faire son trou en urgence et sans formation pro avec les plaintes du climat.
Têtus, nous y arriverons, boire c'est bien, mais manger c'est important aussi.
Une nouvelle organisation, encore, pour affronter les caprices de l'agenda avec les calendriers de cultures. Et si nous avions le temps de nous poser et de planifier tout ça ? Ne serait-ce pas mieux ?
Encore une bonne idée à mettre en place… Non ?

****

Merci !!!
À la suite de notre appel, vous avez été très nombreux à nous soutenir de différentes façons. Ça ne fait pas tout, mais ça réchauffe le cœur. Le Père Noël aussi s'y est mis, je ne m'y attendais pas.
Nous continuerons à nous battre et, je l'espère, vous continuerez à nous soutenir en achetant quelques bouteilles ou autres…
Les ventes sont le nerf de notre fonctionnement, on compte sur vous et faites-vous plaisir en pensant à nous !!!

****

Usurpation d'identité ou margoulin ? C'est la question que me posent certains clients (Pays-Basque, Rennes…).
Un monsieur d'un certain âge vous appelle pour vous informer du décès de mon père ou de moi-même et cherche à vous vendre du vin sous prétexte de liquidation et vous appâte avec un cadeau.
Ce personnage est bien informé (infos personnelles, marchés, …) mais commet quelques erreurs (âge, prénom…).
Il semble intéressé par votre banque ou moyen de paiement.
Ne vous laissez pas avoir, relevez toutes les infos possibles (n° de téléphone et autre…) afin que l'on puisse le retrouver. Posez-lui des questions pour lesquelles il doit vous donner des informations que vous connaissez.
Sachez que dans le doute, vous pouvez toujours nous appeler, vous avez nos coordonnées.
Restez vigilants.

****

N'oubliez pas 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 pourrons les réutiliser aussi. Les bouteilles seront lavées par nous-mêmes, dans les règles de l'art.

Récupérons aussi les **cartons des fontaines**, cela compensera peut-être les fortes augmentations…
Sans oublier les bouchons lièges et capsules qui seront recyclés.

Financièrement, ce défi ne nous fait pas gagner encore d'argent, vous comprendrez donc que nous ne pourrons pas vous régler de consigne sans augmenter le prix des bouteilles en conséquence. Je tiens les comptes, on en reparlera… et qui sais, peut-être pourra-t'on faire baisser les prix…

****

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.