

Portes Ouvertes au Domaine les **13 et 14 décembre 2025**.

mardi 2 décembre 2025

Chers amis de la Vrille Têtue,

Le monde est devenu fou ! Vendanges en août en Gironde ??? Les écoupages finis le 23 septembre ??? Date à laquelle nous commençons les vendanges dans mon enfance.

Moralement, votre vigneron est épuisé. Ben oui, l'été c'est terminé au 10 août pour préparer les vendanges en vitesse.

Les vendanges ont commencé sitôt quelques jours de « répit ».

Le Murmure a fermenté pendant deux mois et demi au lieu des 15 jours habituels. Le rosé n'a toujours pas fini !

Trois mois de vinifications, si je regarde 20 ans en arrière, quinze jours pour les blancs et rosés, 1,5 mois pour les rouges de longues macérations (que nous ne faisons plus).

Changement climatique dira-t-on....

Imaginez un accouchement qui dur 1 semaine !!!!

Des vins excellents mais très alcoolisés.

Malheureusement, des volumes historiquement bas. Sécheresse, grillure, sangliers et chevreuils malgré la clôture électrique.

Un nouveau coup de massue sur votre vigneron qui se pose vraiment la question de l'avenir.

Une étude est en cours pour clôturer définitivement la zone la plus atteinte par les gibiers. Des sommes à donner le tournis.

Petite récolte en vin rime avec petits volumes en vinification et donc, idées qui germent.

Nous avons essayé de faire du blanc de noir, vin blanc issu de raisins rouges, essai prometteur, à suivre, en cuvée sans souffre.

Nous avons, aussi, tenté de garder un peu de raisins blanc pour faire du moelleux. Ça devrait être pas mal aussi.

Le jardin a pris un essor important, ce qui attire un peu plus les clients. Du bonheur sur une petite surface plus facile à surveiller contre les prédateurs. Je m'améliore et me forme, ça devrait être chouette l'an prochain et beaucoup plus grand !

Premières gelées au 18 novembre, j'ai ramassé ce qu'il restait au jardin, tout ce qui craint la gelée.

Du coup, la taille de la vigne a commencé, très tôt cette année. Peut-être arriverons nous à finir tôt aussi ?

Votre vigneron, que je suis, fait beaucoup de choses, peut-être trop ? J'ai raté mon TNT, le bourru qui se conserve. Une erreur par manque de formation. Nous faisons comme d'habitude et ça fonctionne, jusqu'au jour où l'on change 1 paramètre sans prendre garde que ça change tout. Donc, débouchage EXPLOSIF, remise en cuve pour faire du vin...

PROMIS, je ferais mieux l'an prochain !!!

**Portes Ouvertes au Domaine les 13 et 14 décembre**, vous êtes évidemment invités !!! Avec nos **légumes** du moment !!!

Commande :

\_ Par votre association ou,

\_ Par mail : [commandetue@orange.fr](mailto:commandetue@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.*

\*\*\*\*\*

**Des légumes magnifiques** cette année nous ont permis et nous permettent encore de manger et de rentrer un peu plus de revenu. Le jardin est agrandi pour l'an prochain afin de développer cet atelier.

En contrepartie, la surface vigne va être réduite, ce qui permettra à la fois d'équilibrer les temps de travaux mais aussi de pouvoir mieux protéger les ceps contre les prédateurs.

\*\*\*\*\*

**La laveuse à bouteille** est toujours en rénovation. En effet, les vendanges précoces nous ont obligé à revoir nos plants. Ce n'est que partie remise mais elle sera prête pour les prochaines mises en bouteilles.

En attendant, les sites de ventes internet reste une mine d'or et m'ont permis de récupérer un chargement complet de bouteilles neuves et gratuites.

Donc...

**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 pourrions les réutiliser aussi. Les bouteilles seront lavées par nous-mêmes, dans les règles de l'art.

**Nous récupérons** aussi les **cartons des fontaines**, cela compensera peut-être les fortes augmentations...

Sans oublier les bouchons lièges et capsules qui seront recyclés.

\*\*\*\*\*

**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.

\*\*\*\*\*

**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.**