



Madame, Monsieur,

L'été s'achève. **Septembre se profile déjà à l'horizon. L'heure de la rentrée vient de sonner avec un objectif : les vendanges.** Viticoles, propriétaires, producteurs, caves coopératives, amateurs et passionnés, notre **Newsletter COM'vignobles** vous concerne.

Venez découvrir la vie de notre site **Le cercle des vignobles**, venez apporter vos témoignages, venez nous informer des événements qui vous tiennent à coeur, venez promouvoir vos produits et vos vins préférés ou tout simplement nous faire partager votre savoir-faire...

N'hésitez pas à nous faire part de vos commentaires sur petaflopique@gmail.com

Bonne lecture !

Le service Marketing & Communication

Site Internet communautaire...

Nous souhaitons inciter les gens à se rencontrer, communiquer, échanger, partager leurs idées. Rejoignez-nous au plus vite, gratuitement. Inscription sur [Le cercle des vignobles](#).

Soyez à l'écoute ! Internet est un outil de communication pertinent. Par chance, créer son réseau social est devenu simple : les technologies web se sont développées, les internautes s'impliquent sur la toile, n'hésitant plus à être actifs sur les réseaux.

De la vigne au vin

Au rythme des saisons...

Durant les premières années de sa vie, la vigne grandit, étend profondément ses racines mais ne produit pas de raisin. Grâce au **travail du vigneron**, après 4 ou 5 années, elle commence enfin à produire. Le cycle annuel de la vigne débute avant le printemps quand le cep se réveille après un long sommeil hivernal, avec l'apparition de gouttes de sève au bout des sarments coupés.

Dès que la température se radoucit, vers **mars ou avril**, les **bourgeons latents se développent**, éclatent et rejettent leur bourre.

Les fleurs apparaissent **début juin**, quand la température avoisine les 20°C, s'épanouissent et exhalent un léger parfum. **C'est de cette floraison dont dépend le nombre de baies par grappe.** Ces fleurs sont ensuite remplacées par les baies, et les rameaux cessent de grandir. En **début d'été**, les baies se développent et grossissent tout en restant vertes. **Les baies commencent ensuite à se colorer** et à prendre de la consistance et continuent à grossir tout en mûrissant jusqu'en **septembre**.

Septembre, l'époque des vendanges...

Temps fort de la vie du vigneron. C'est l'aboutissement de l'année de travail dans les vignes et le début des opérations de **vinification**. La vendange est récoltée, parcelle par parcelle, cépage par cépage, puis arrivée au chai, elle va suivre des circuits de vinification parallèles en fonction des cépages et de leur parcelle d'origine.

Les différentes opérations de vinification sont différentes suivant le type de vin attendu : rouge, blanc sec, blanc doux, rosé et claret, crémant. [En savoir plus sur la vinification.](#)



Clafoutis du vigneron !

Réservé aux gourmands...

- 400 g de raisin noir
- 100 g de farine de blé
- 100 g de sucre en poudre
- 4 œufs
- 20 cl de lait et 20 cl fr crème fraîche liquide
- 50 g d'amandes en poudre
- 25 g de beurre

Préchauffez le four à 180°C (th. 6). Beurrez le moule.

Dans un saladier, versez la farine, le sucre et les œufs. Mélangez vigoureusement. Délayez avec le lait et la crème fraîche. Vous devez obtenir une pâte qui aurait la consistance d'une pâte à crêpe bien épaisse. Ajoutez la poudre d'amandes. Versez un tiers de la pâte dans le moule et enfournez pour 10 minutes.

Lavez et égrainez les raisins. Sortez le moule du four. Versez le reste de pâte puis répartissez de façon égale les raisins qui doivent s'enfoncer dans la pâte. Parsemez de noisettes de beurre et enfournez pour 30 à 35 minutes. Le clafoutis doit être compact.



Tourisme en Gironde

La route des châteaux

De Bordeaux, prendre la direction : Le Bouscat, Le Verdon, vers le nord. Pour accéder à la route des châteaux, la **D2**, traverser Blanquefort et **suivre direction Pauillac, par Margaux.**

A Margaux, étape à l'église située à proximité du fameux château Margaux, de style palladien.

En continuant vers le nord, vous traversez les appellations Moulis et Listrac, riches en Crus Bourgeois. Les ports de Lamarque et de Macau sont typiques du Médoc. A Cussac-Fort-Médoc, découvrez le château fort construit par Vauban. *Vous pouvez également rejoindre, en voiture, Blaye, située sur l'autre rive, en empruntant le bac.*

Traversez les appellations **Saint-Julien** et **Pauillac** puis **St Estèphe** et leurs nombreux Crus Classés.

A **Pauillac**, « capitale » du Médoc, admirez la façade des quais aménagés en promenade, d'où l'on aperçoit l'île de Patiras. Goûtez le vin à coup sûr le plus prestigieux du Médoc... seule appellation Bordelaise comptant trois premiers grands crus classés. Pauillac symbolise la quintessence des vins de Bordeaux... N'hésitez pas à vous rendre au château **Lafite-Rothschild** qui possède sa propre tonnellerie, et admirez les barriques ou **tonneaux** qui jouent un rôle majeur dans l'élevage du vin...

En bref

► **Les événements à venir :**

► Marathon de Pauillac à travers les vignobles le 13 septembre 2014 [LIRE LA SUITE](#)

- ▶ Fête des vendanges de Montmartre du 8 au 12 octobre 2014 [LIRE LA SUITE](#)
- ▶ Pro Wine China du 12 au 14 novembre 2014 [LIRE LA SUITE](#)

Notre NewsLetter **COM'vignobles** sera diffusée trimestriellement, en fonction de nos actualités, et des rubriques qui nous semblent pertinentes.

Vos informations, vos commentaires sont bien évidemment les bienvenus !

SOGIA - 16, cours du Chapeau-Rouge - 33000 BORDEAUX -

Tél : 05.56.44.61.54 - Port : 06.08.97.14.37

