

NEWSLETTER #13
MARS 2026

DOMINIQUE GRUHIER
- VIGNERON -

Le printemps arrive !

Chers amis, amateurs des bons vins de Bourgogne,

Le printemps est là ! C'est toujours un ravissement. Les oiseaux annoncent le retour des beaux jours et se sont empressés de visiter la vingtaine de nichoirs que Juliette a nettoyés et contrôlés ces dernières semaines.

Jonquilles, narcisses, violettes, boutons d'or, primevères, cerisiers du Japon, merisiers, prunelliers, pêcheurs... chacun se pare de sa couleur. Fini la monochromie !

Avec ce petit mois d'avance sur une année classique, la saison pourrait nous sembler longue jusqu'aux Saints de glace, qui marquent la fin des gelées printanières.

Un mot sur les vins :
Le millésime 2023, actuellement disponible, se déguste déjà très bien. Quels que soient les vins, la délicatesse de notre terroir s'exprime avec raffinement, portée par une belle profondeur. Vous pouvez les retrouver chez votre caviste, au domaine ou sur notre boutique en ligne. Vos commandes sont expédiées directement chez vous dans des colis adaptés par « La Ruche », qui offre un service de livraison rapide et soigné.

Les vins de 2025 s'affinent en cave. Ils sont superbes : profonds, élégants et fruités, ils nous ravissent déjà.

Je vous souhaite à tous de joyeuses fêtes de Pâques,

vos vignerons,
Dominique Gruhier

Rendez-vous Dégustation, il reste quelques places !



Le samedi 28 mars, rejoignez-nous pour une deuxième matinée de partage au Domaine. Quelques places sont encore disponibles.

Au programme : une immersion au cœur du domaine aux côtés de Dominique Gruhier, avec une visite commentée, la découverte des étapes de vinification, puis une dégustation approfondie de nos vins, accompagnée de gourmandises locales.

25€ / pers. - 2h30 - 10h à 12h30
Domaine Dominique Gruhier, Épineuil

Ils ont aimé le premier Rendez-Vous :
« Le groupe aurait bien aimé que cette aventure ne s'arrête pas ! Merci encore pour cette découverte ! »
- Céline
« Un excellent moment » - Marc

Je m'inscris !

Vin à la une : notre Chablis 2023



Brillance éclatante. Nez fin et complexe sur la pêche jaune, les fruits secs et le citron de Menton, relevé de subtiles notes de fleurs blanches et de poivre blanc.

La bouche est pleine, gourmande, portée par une belle tension qui s'étire jusqu'à une finale saline et salivante.

Avec le retour des beaux jours et Pâques qui approchent, on a plaisir à se délecter de cet incontournable à la fraîcheur incomparable. On aime, on partage !

Accord met & vin :
Carpaccio de Saint-Jacques, vinaigrette à l'orange



Avec notre Chablis 2023, c'est un mariage raffiné entre iode et agrumes. La fraîcheur du chardonnay et sa minéralité saline soulignent l'iode délicate du coquillage, tandis que la vinaigrette à l'orange fait écho au bouquet d'agrumes du vin. Vinifié en fûts et en cuve, ce Chablis accompagne la Saint-Jacques tout en équilibre et en longueur. Quelques pistaches concassées et une touche de poivre de Timut. Et laissez place au plaisir et à la délicatesse de cette association savoureuse !

Recette Carpaccio de Saint-Jacques et sa salsa all'arancia

Une recette inspirée de Fulvio Pierangelini

Découvrez la recette ici

Retrouvez tous nos vins en boutique au Domaine ou sur notre boutique en ligne !

Je visite la boutique en ligne

L'Agenda



Les 4 et 5 avril 2026 aux Hospices de Tonnerre

Les Vinées Tonnerroises

C'est un rendez-vous qu'on ne manquerait pour rien au monde...

Les 4 et 5 avril, retrouvez-nous aux Vinées Tonnerroises, le traditionnel Salon des Vins qui prend place au cœur des Hospices de Tonnerre. Nous avons déjà hâte de vous accueillir sur notre stand et de vous faire (re)découvrir nos vins d'Épineuil, de Chablis et nos Crémants de Bourgogne dans cette ambiance de partage qui rend les Vinnées tout simplement uniques.

Informations pratiques :

- 4 & 5 avril 2025, de 10h à 19h
- Plus de 30 vignerons vous invitent à découvrir 36 appellations
- Infos & réservations : vineestonnerroises.com

Profitez de nos entrées gratuites !

Téléchargez votre entrée gratuite ici !



Le 22 mai 2026 au Domaine

L'Utopie des Arbres

À travers le monde des arbres, Alexis Louis-Lucas fait sauter l'écorce des apparences pour révéler une sève poétique, entre Beau, Simple et Vrai. Un seul en scène lumineux, entre humour, labeur et émotion.

Informations pratiques :

- Date : vendredi 22 mai 2026 à 20h30
- Lieu : Domaine Dominique Gruhier, Epineuil
- Durée : 1h10
- Tarifs : 15€/adulte, 5€/enfant
- À partir de 10 ans

Le nombre de places est limité, contactez-nous pour vous inscrire !
Au 03.86.55.32.51 ou à vin@bourgognevin.com

Bientôt Pâques ! Participez à notre jeu concours :

Pour Pâques, nous organisons une petite chasse au trésor !

Retrouvez ce lapin caché sur notre boutique en ligne.
Petit indice : il est caché sur une page produit ...
Si vous le trouvez, envoyez-nous votre réponse par mail à vin@bourgognevin.com.

De beaux lots à gagner !

- Premier lot : 1 Magnum de Crémant Extra-Brut et 1 bouteille de Bourgogne Epineuil
- Second lot : 1 bouteille de Crémant Extra-Brut et 1 bouteille de Bourgogne Epineuil
- Troisième lot : 1 bouteille de Crémant Extra-Brut
- Lots 4 à 10 : 1 bouchon de bouteille de Crémant

Jeudi 2 avril, nous procéderons au tirage au sort pour les bonnes réponses. Les gagnants pourront venir retirer leur lot sur notre stand aux Vinées Tonnerroises les 4 et 5 avril. Nous serons ravis de vous rencontrer! (Sinon, nous enverrons les lots par transporteurs.)

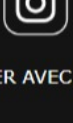
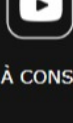
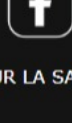
Bonne chance à toutes et tous !

Je pars à la chasse aux œufs !



DOMINIQUE GRUHIER VIGNERON
Abbaye du Petit Quincy 89700 Épineuil

03 86 55 32 51 - vin@bourgognevin.com
www.bourgognevin.com



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Cet e-mail a été envoyé à dorothee.radjab@hotmail.fr. Vous avez reçu cet email car vous vous êtes inscrit sur les listes du Domaine Dominique Gruhier.

Si vous souhaitez vous désinscrire, cliquez-ici

Envoyé avec Brevo

© 2025 Domaine Dominique Gruhier
Réalisé par SiteDoWeb

Reply

Forward