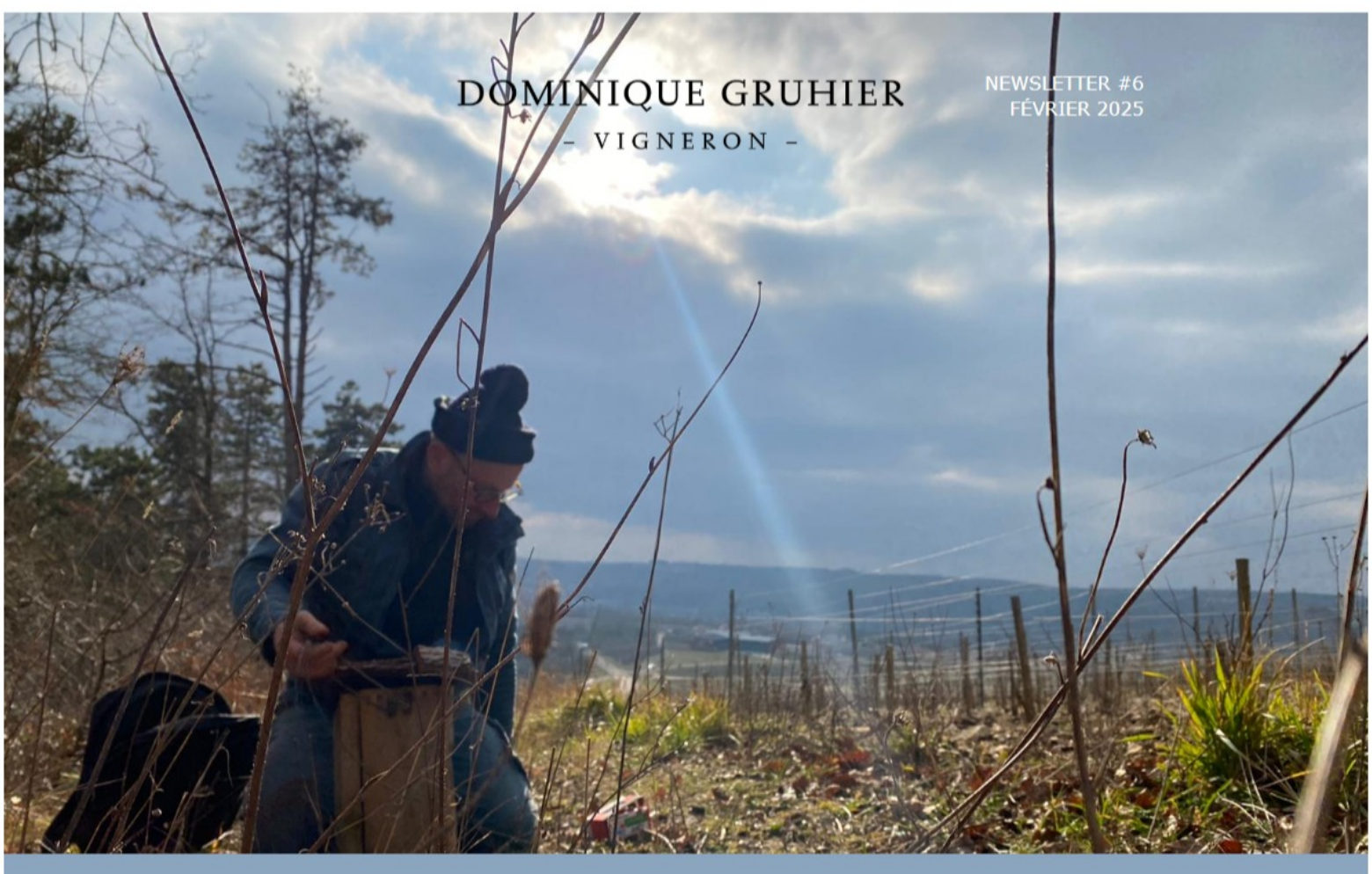


Nouvelle année

Chers amis, amoureux des vins de Bourgogne,
cette année nous avons eu presque un hiver. Une alternance entre quelques pics de froid aux paysages blancs de gel et des périodes de pluie aux jours gris nous ont réjoui. En effet, plus il fait froid, plus la nature reste en sommeil et moins long est le risque de gel de printemps. Ce printemps qui s'installe déjà par petites touches. Les oiseaux chantent de nouveau depuis quelques jours et nous rappellent qu'il faut que nous pensions à leur petit nid d'amour. Nous nous sommes employés ces derniers jours à remettre en état les nichoirs installés dans les vignes. Outre les plaisirs qu'ils nous apportent, ces petits acteurs sont bien utiles à l'équilibre de la vie des vignes et des bois!
La taille des vignes va bientôt se terminer et viendra ensuite le remplacement des pieds manquants, les réparations du palissage, les griffages (labours légers), la mise en place des amendements sur les vignes qui n'ont pas eu de composts...bref, c'est de nouveau parti pour une nouvelle saison !
A la cave, nous allons finir de mettre en bouteille le millésime 2023. Il est vraiment superbe. Je vous le conseille vivement.

Notez dès à présent un concert de jazz exceptionnel au domaine le samedi 26 avril prochain. Nous vous en dirons plus lors de notre prochaine newsletter. Cependant, n'hésitez pas à nous demander des renseignements. Le nombre de place est limité, il faudra réserver très tôt.

Santé bonheur !

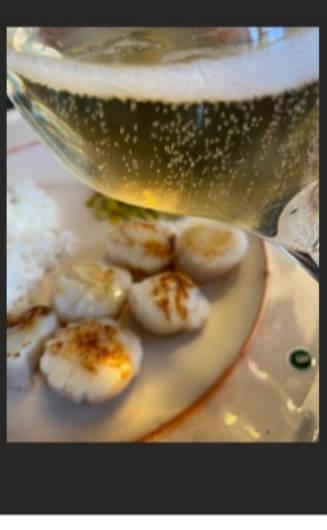
votre vigneron,

Dominique Gruhier

Crémant et crustacés ...

Après les fêtes, pourquoi ne pas continuer à se faire plaisir ? La coquille Saint Jacques est là, en nombre cette année. Ce bivalve est un régal et il s'accommode à la perfection avec nos vins blancs et également, oh surprise, avec notre crémant. Imaginez, une flute de crémant avec une bulle très fine, des arômes de fruits blancs et floraux avec une pointe toastée, cette effervescence délicate sur un carpaccio de Saint Jacques Extra fraîches ou des noix juste snackées ? C'est simple, sain et juste délicieux ! Des petits plaisirs à partager entre amis, à la maison en toute simplicité.

Le Bourgogne Tonnerre 2023 qui est à mon sens une grande bouteille est aussi une excellente option qui ravira tous vos convives. Un nez frais et complexe de fruits jaunes et murs, mais aussi d'agrumes et une bouche saline et enveloppante. C'est un doux plaisir et un excellent choix pour vos coquillages.



Le vin du mois

Crémant de Bourgogne
Extra Brut, Blanc

Notre Crémant de Bourgogne Extra Brut vient d'un environnement très préservé proche de Chablis et exposé au sud-ouest, au sud-est et au nord. Le terroir est composé d'un sol argilo-calcaire sur les marnes du kimméridgien.

À l'issue d'une fermentation naturelle, ce vin, d'une belle couleur or, est brillant et lumineux. Ses bulles sont fines et légères. Son très joli nez est fin et subtil : fruits à chair blanche, crème pâtissière, floral et note de cédrat. Sa bouche est salivante, fraîche et gourmande.

Après l'apéritif, sur lequel il s'accommode très bien et éveille les sens, ce crémant à la fois fin et élégant mais avec beaucoup de fond, peut accompagner les fruits de mer, les poissons en carpaccio ou juste cuits au four.

Ce Crémant sera idéal pour
continuer à faire pétiller votre Saint-Valentin !

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

E-SHOP

Mieux vaut un bon crémant...

«Le dégustateur et journaliste Pierre Guigui honore ce jubilé avec la publication du premier guide des crémants, sorti le 15 novembre (Mieux vaut un bon crémant, BBD Éditions, 21 euros).»

Extrait de l'article de l'Express du 24.11.2024,
pour lire l'article complet, c'est ici :

L'EXPRESS

Nous sommes ravis d'apparaitre sur ce guide,
un grand merci à Pierre Guigui pour ces publications et ce guide détaillé des Crémants !

Cliquez sur la vignette pour l'afficher en pleine page.

Domaine de l'Abbaye du Petit Quincy
5, rue du Clos de Quincy – 89700 Épineuil

03 86 55 32 51 – vin@bourgognevin.com
bourgognevin.com

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

Cet e-mail a été envoyé à dorothee.radjeb@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