

NEWSLETTER #7
MARS 2025

DOMINIQUE GRUHIER

- VIGNERON -

Taille tôt, taille tard, mais rien ne vaut ...

... la taille de mars !

Mars, ce mois de transition où l'hiver s'efface doucement et où la promesse du printemps fait frémir la terre. Avec les soubresauts du changement climatique, mieux vaut ne pas traîner... Le 15 mars semble être un cap idéal pour achever cette délicate tâche sans risquer de « saigner » la vigne, tout en préservant l'essence de son savoir-faire.

Ainsi, la taille se termine sur les plus jeunes vignes, celles qui, comme des enfants pleins de promesses, grandissent sous notre regard attentif. Puis vient la taille de finition des vignes que l'on avait pré-taillées plus tôt, un geste minutieux, presque intime. C'est une technique longue et parfois épuisante, mais nécessaire pour protéger nos trésors de ce gel printanier, toujours un peu menaçant. la vigne rêve déjà de vergers en fleurs et notre regard se pose sur ces pieds façonnés par le temps et la main de ceux qui en prennent soin. Certains sont inspirants, on y voit parfois une danseuse, une équipe de marathoniens prête pour le départ, une vigne-éléphant qui barrit, une cep chien-fumeur, les nuages leur répondent dans une mise en scène éphémère.

La nature, nous invite à cette danse, Il va bientôt être temps...

Mars, c'est aussi le temps où nous griffons les sols, où la terre nous parle. Là, dans le silence du matin, notre tracteur autonome, que Julien a joyeusement baptisé WallE, trace sa route. Il nous aide à préparer la terre, à lui offrir l'espace qu'elle mérite, tout en respectant son rythme. Nous limitons la couverture végétale pour laisser place à la vigne.

Et puis, Mars, c'est l'éclosion des fleurs partout, au sol, sur les arbres... C'est un tableau vivant où chaque bourgeon, chaque rayon de lumière est une promesse de renouveau. Les journées s'allongent, les corps se redressent, les visages s'illuminent et les cœurs s'ouvrent à la douce chaleur d'un printemps naissant.

Alors, chers amis, permettez-moi de vous inviter à vivre ce printemps avec une suggestion de vin.

vo
tre vigneron,
Dominique Gruhier

Vins à la une

Un verre de printemps, pour accompagner ces moments suspendus, où la nature et le cœur se rencontrent. Que ce mois de mars soit le prélude d'une année fertile et joyeuse !

Bourgogne Tonnerre

2023 :

Une belle signature de l'appellation, alliant puissance et finesse, un incontournable pour les amateurs de vins gourmands et salins.

Bourgogne Epineuil

2023 :

Un vin éclatant de fruit et une belle expression du terroir, parfait pour les repas conviviaux et les moments de partage.

Bourgogne Epineuil

L'Âme des Dannots

2022 :

Un vin de grande classe, qui allie richesse et finesse, à déguster dès maintenant ou à laisser vieillir en cave pour une expérience encore plus aboutie.

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

La Recette : Linguini aux palourdes

Recette extraite du livre *A l'Italienne* par Julien Cohen et Anne Chabrol, photographie Jean-François Mallet - Editions Le Chêne

Faire revenir dans l'huile d'olive l'ail puis le persil puis le piment, Y mettre les palourdes, le vin, laisser évaporer le vin blanc un peu, ensuite couvrir, remuer, une fois toutes les palourdes ouvertes, réserver.

Pendant ce temps, faire cuire les linguini (ou à défaut les spaghetti) une minute de moins que le temps indiqué sur le paquet. Egoutter, remettre dans la casserole, avec du beurre (beaucoup) égoutter le jus des palourdes dans la casserole des pâtes, (ne pas mettre les palourdes pour l'instant).

Remettre les pâtes sur le feu, remuer, faire réduire sans couvrir jusqu'à complète absorption du jus par les pâtes qui ne doivent pas être trop cuites, là est le challenge...

Une fois le jus absorbé, y verser les palourdes

Servir et déguster avec un grand vin de Bourgogne tel qu'un Chablis Montée de Tonnerre 1er cru.

Téléchargez la fiche recette ici

L'Agenda

Salon des Vins 19 et 20 avril 2025
Hospices de Tonnerre
www.vineestonnerroises.com

Les 19 et 20 avril 2025 aux Hospices de Tonnerre

Les Vinées Tonnerroises

Cette année encore, Les Vinées Tonnerroises, salon des vins des Hospices de Tonnerre, vous invitent à un voyage gustatif unique au cœur de l'Hôtel-Dieu les 19 & 20 avril 2025 !

Au programme :

Plus de 27 appellations à déguster en un seul lieu !

Des rencontres avec de talentueux vignerons et la découverte de leur savoir-faire ancestral et un événement inédit... Assistez à la toute première vente aux enchères des vins de l'Hôpital de Tonnerre, dimanche 20 avril de 9h à 11h !

Informations pratiques :

- 19 & 20 avril 2025, de 10h à 19h

- Infos & réservations : vineestonnerroises.com

ANDRÉ MEHMARI & FRANÇOIS MORIN 4TE
FEAT. OLIVIER KER OURIO & BRUNO ROUSSELET
26 AVRIL 2025

Le 26 avril 2025
au Domaine de l'Abbaye du Petit Quincy à épineuil

Concert de lancement – Nouvel album de François Morin & André Mehmari

Dans le cadre de l'Année du Brésil en France, le batteur français François Morin, originaire de Tonnerre et ayant vécu huit ans au Brésil, s'associe au pianiste brésilien André Mehmari pour un quartet d'exception. Accompagnés par l'harmoniste Olivier Ker Ourio et le contrebassiste Bruno Rousselet, ils présenteront en avant-première leur nouvel album lors d'un concert unique. Une rencontre inédite entre jazz et musiques brésiliennes, portée par quatre musiciens d'exception.

Informations pratiques :

- 26 avril 2025, à 20h (ouverture des portes à 18h, apéro gourmand de 18h à 20h)

- Infos & réservations : auprès du Domaine Dominique Gruhier, soit en ligne sur le site soit au 03.86.55.32.51 ou à vin@bourgognevin.com

CHAI L'UN-CHAI L'AUTRE
Courgis 3/4 mai 2025

Les 3 et 4 mai 2025 à Courgis

Chai l'un - Chai l'autre

Chai L'un Chai L'autre revient cette année chez Thomas Pico @pattes_loup et Alice & Olivier De Moor !

Au programme :

Venez les 3 et 4 mai, déguster et acheter des vins de jeunes et moins jeunes vignerons de toute la France. Il y aura également de quoi manger, de la musique, des poteries. Et de la bonne humeur !

Informations pratiques :

- Les 3 et 4 mai 2025.

- Le samedi de 14h à 18h et le dimanche de 10h à 16h en continu.

- Courgis (89) au Domaine Pattes Loup et Domaine De Moor.

- 7€ (+ verre offert)

- plus d'informations ici

Les Vinées Tonnerroises

Les 19 et 20 avril 2025 aux Hospices de Tonnerre

Nous sommes ravis de participer à la nouvelle édition des Vinées Tonnerroises durant le week-end des 19 et 20 avril 2025 ! Nous espérons vous voir sur le stand, nous vous accueillerons avec grand plaisir ! Nous proposons une entrée gratuite pour 2 personnes.

Salon des Vins 19 et 20 avril 2025
Hospices de Tonnerre
www.vineestonnerroises.com

OFFERTE PAR : DOMAINE DOMINIQUE GRUHIER

M/NME :

ADRESSE :

COURRIEL & TEL :

RENTREZ VOS INFORMATIONS DANS CE PDF INTERACTIF ET RENVOYEZ-LE PAR MAIL À contact@vineestonnerroises.com ou imprimez-le et présentez-le à l'entrée.

En contrepartie de votre entrée, vous recevrez de recevoir les offres du Salon des Vins des Hospices de Tonnerre et de ses partenaires. Cette carte donne droit à une entrée gratuite pour 2025 personnes.

Le versement réglementaire (M) est versé à l'entrée. Cette carte doit obligatoirement porter vos coordonnées pour être valable.

(cliquez sur ce lien pour profiter de votre invitation)

Domaine de l'Abbaye du Petit Quincy

5, rue du Clos de 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.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

↩ Reply

➡ Forward