DG Domaine Dominique Gruhier
To: You

Reply | Reply all | Forward

Tue 6/17/2025 10:10

Si vous ne parvenez pas à lire cet e-mail, cliquez ici

NEWSLETTER #8
JUIN 2025
DOMINIQUE GRUHIER
– VIGNERON –

Elle est pas belle, la vigne ?!

La nature est toujours belle, c'est vrai… mais cette année, elle est tout simplement fantastique !
Les fleurs éclosent par milliers, quelle que soit l'espèce. Avec elles, surgissent des fragrances inouïes : délicates, élégantes, subtiles, puissantes… Tous mes sens sont en éveil, happés par ce spectacle éphémère. J'en profite, je m'oblige à ne pas m'y habituer. Chaque jour, un nouveau tableau se peint sous mes yeux. Et cette atmosphère particulière, toujours teintée de cet unique halo bleuté sur les collines environnantes, complète ce décor privilégié.
La vigne, elle aussi, entre en fleurs. Ce n'est pas un événement spectaculaire — du moins, pas à première vue. Mais quel parfum ! Un subtil mélange de tilleul et de citron, délicat, enveloppant. Cela ne dure que quelques jours… Alors, j'en profite pleinement.
Partout où il y a un vigneron, cette période de floraison est scrutée avec attention. En effet, lorsque la vigne est « en pleine fleur », on dit que les vendanges auront lieu environ 100 jours plus tard. Aujourd'hui, avec le dérèglement climatique, on parle plutôt de 90 jours.
Ainsi, cette année, nous estimons le début des vendanges fin août — une fois de plus, une date très précoce.
En écrivant ces lignes, je me dis qu'il est peut-être temps d'arrêter de comparer avec les standards d'il y a 20 ans. Ce qui était exceptionnel hier devient la norme aujourd'hui. La vendange la plus précoce que j'ai connue ? Le 14 août 2022, pour des raisins destinés à un Crémant. Alors 2025, en retard ?
Même si cette constatation n'est pas réjouissante sur le fond, il faut avouer que vendanger fin août ou début septembre est bien plus agréable que de le faire sous la pluie de fin septembre ou début octobre. Et les vins, quant à eux, n'ont jamais été aussi bons.
Dans trois mois, les premiers coups de sécateur résonneront dans la vallée, annonçant le début d'une nouvelle vinification. D'ici là, il nous reste 90 jours pour espérer une météo clémente. Douze semaines pour rêver aux vins de demain.
En attendant les rares bouteilles du millésime 2024, je vous invite à découvrir — ou redécouvrir — les merveilles du millésime 2023, qui ne cesse de nous ravir un peu plus chaque jour.

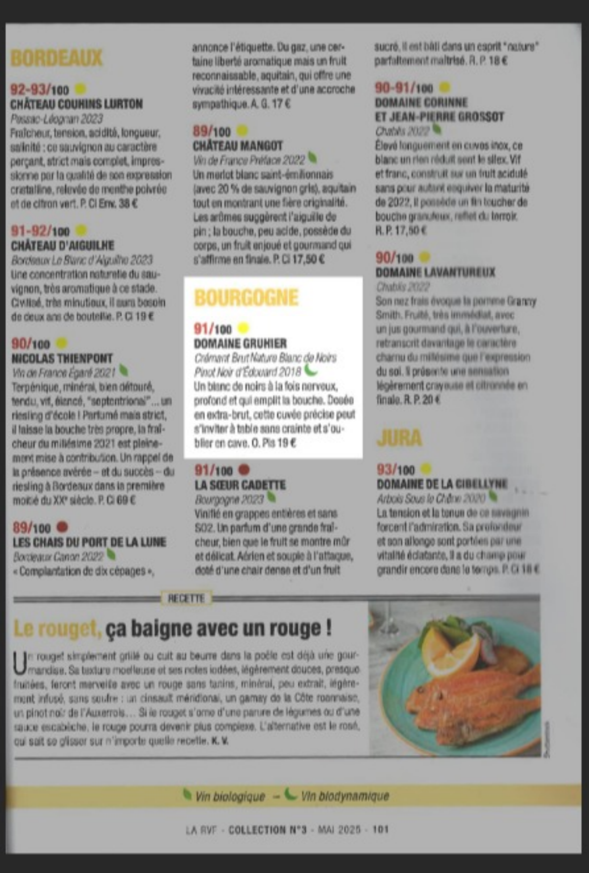
votre vigneron,

Dominique Gruhier

Vin d'exception :

Je vous invite à découvrir ou redécouvrir notre Crémant de Bourgogne Brut nature (Zéro dosage) qui rapporte les suffrages de la presse spécialisée :

Hors-série
LA REVUE DU VIN DE FRANCE
RÉUSSIR VOS ACCORDS METS & VINS
Recettes
Des dizaines de mariages faciles à réaliser
Adresses
Les meilleures tables de vignerons pour se régaler
Pratique
Bien servir vos vins à table
340 belles cuvées à associer de l'entrée au dessert
journaux.fr



BORDEAUX

92-93/100
CHÂTEAU COUHINS LURTON
Pessac-Léognan 2023
Fraîcheur, tension, acidité, longueur, salinité : ce sauvignon au caractère perçant, strict mais complet, impressionne par la qualité de son expression cristalline, relevée de menthe poivrée et de citron vert. P. Ci Env. 38 €

91-92/100
CHÂTEAU D'AIGUILHE
Bordeaux Le Blanc d'Aiguilhe 2023
Une concentration naturelle du sauvignon, très aromatique à ce stade. Civilisé, très minutieux, il aura besoin de deux ans de bouteille. P. Ci 19 €

90/100
NICOLAS THIENPONT
Vin de France Égaré 2021
Terpénique, minéral, bien détouré, tendu, vif, élancé, "septentrional"… un riesling d'école ! Parfumé mais strict, il laisse la bouche très propre, la fraîcheur du millésime 2021 est pleinement mise à contribution. Un rappel de la présence avérée – et du succès – du riesling à Bordeaux dans la première moitié du XXe siècle. P. Ci 69 €

89/100
LES CHAIS DU PORT DE LA LUNE
Bordeaux Canon 2022
« Complantation de dix cépages », annonce l'étiquette. Du gaz, une certaine liberté aromatique mais un fruit reconnaissable, aquitain, qui offre une vivacité intéressante et d'une accroche sympathique. A. G. 17 €

89/100
CHÂTEAU MANGOT
Vin de France Préface 2022
Un merlot blanc saint-émilionnais (avec 20 % de sauvignon gris), aquitain tout en montrant une fière originalité. Les arômes suggèrent l'aiguille de pin ; la bouche, peu acide, possède du corps, un fruit enjoué et gourmand qui s'affirme en finale. P. Ci 17,50 €

BOURGOGNE

91/100
DOMAINE GRUHIER
Crémant Brut Nature Blanc de Noirs Pinot Noir d'Édouard 2018
Un blanc de noirs à la fois nerveux, profond et qui emplit la bouche. Dosée en extra-brut, cette cuvée précise peut s'inviter à table sans crainte et s'oublier en cave. O. Pis 19 €

91/100
LA SŒUR CADETTE
Bourgogne 2023
Vinifié en grappes entières et sans SO2. Un parfum d'une grande fraîcheur, bien que le fruit se montre mûr et délicat. Aérien et souple à l'attaque, doté d'une chair dense et d'un fruit sucré, il est bâti dans un esprit "nature" parfaitement maîtrisé. R. P. 18 €

90-91/100
DOMAINE CORINNE ET JEAN-PIERRE GROSSOT
Chablis 2022
Élevé longuement en cuves inox, ce blanc un rien réduit sent le silex. Vif et franc, construit sur un fruit acidulé sans pour autant esquiver la maturité de 2022, il possède un fin toucher de bouche granuleux, reflet du terroir. R. P. 17,50 €

90/100
DOMAINE LAVANTUREUX
Chablis 2022
Son nez frais évoque la pomme Granny Smith. Fruité, très immédiat, avec un jus gourmand qui, à l'ouverture, retranscrit davantage le caractère charnu du millésime que l'expression du sol. Il présente une sensation légèrement crayeuse et citronnée en finale. R. P. 20 €

JURA

93/100
DOMAINE DE LA CIBELLYNE
Arbois Sous le Chêne 2020
La tension et la tenue de ce savagnin forcent l'admiration. Sa profondeur et son allonge sont portées par une vitalité éclatante. Il a du champ pour grandir encore dans le temps. P. Ci 18 €

RECETTE

Le rouget, ça baigne avec un rouge !

Un rouget simplement grillé ou cuit au beurre dans la poêle est déjà une gourmandise. Sa texture moelleuse et ses notes iodées, légèrement douces, presque fruitées, feront merveille avec un rouge sans tanins, minéral, peu extrait, légèrement infusé, sans soufre : un cinsault méridional, un gamay de la Côte roannaise, un pinot noir de l'Auxerrois… Si le rouget s'orne d'une parure de légumes ou d'une sauce escabèche, le rouge pourra devenir plus complexe. L'alternative est le rosé, qui sait se glisser sur n'importe quelle recette. K. V.

Vin biologique – Vin biodynamique

LA RVF · COLLECTION N°3 · MAI 2025 · 101

Crémant de Bourgogne Brut Nature – Pinot Noir d'Édouard 2018

Élevé 6 ans sur lies – Zéro dosage – Vinifié en fût

Offrez-vous un moment d'exception avec ce **Crémant de Bourgogne 100 % Pinot Noir**, une cuvée rare et raffinée, pensée pour les amateurs éclairés de vins effervescents.

Une cuvée de caractère

Issu exclusivement de Pinot Noir, ce Crémant Brut Nature 2018 met à l'honneur le cépage roi de la Bourgogne. Vinifié et élevé en fûts de chêne de 400L, il s'est affiné **près de 6 ans sur lies**, à l'abri de la lumière, pour développer toute sa complexité.

Nez élégant et subtil

Le nez s'ouvre sur de **délicates notes de fruits rouges frais**, soutenues par une touche **pâtissière et légèrement épicée**, signature d'un long élevage et d'un zéro dosage maîtrisé.

Bouche saline, crémeuse et structurée

En bouche, l'attaque est ample et fraîche, portée par une **bulle fine et délicate**. La texture est **crémeuse et saline**, révélant une structure à la fois **précise et généreuse**, idéale pour la gastronomie.

Accords et service

À servir dans **des flûtes larges ou des verres à vin blanc** pour libérer tout son potentiel aromatique. Il sublimera vos plus belles tables, de l'apéritif aux plats raffinés : poissons nobles, crustacés, volailles, ou encore un risotto aux cèpes.

Quantités limitées.

La Recette : Charlotte de tomates à la ricotta et coulis de tomates

Recette de l'Atelier des Chefs

Préparation : 30 min / Repos : 2h / Cuisson : 17 min

Ingrédients pour 6 personnes :
- 6 tomates
- 500g de ricotta
- 10 cl de crème liquide entière
- 2 feuilles de gélatine de 2g
- 10g de beurre doux
- 10 feuilles de menthe fraîche
- 1 oignon
- 20 cl d'huile d'olive
- 6 tours de moulin à poivre / 6 pincées de sel
- Aromates : ail, thym, laurier

Éplucher les tomates, puis couper la partie haute (où se trouve le pédoncule) sur 2 cm et réserver les chapeaux. Avec une cuillère à café, vider l'intérieur des tomates et mettre les pépins avec les chapeaux.
Mettre les feuilles de gélatine à ramollir dans un bol d'eau froide.

Dans une casserole, faire chauffer la crème et lorsqu'elle bout, stopper le feu et attendre 2 min avant de mettre les feuilles de gélatine ramollies.
Mélanger la crème encore tiède avec la ricotta.
Laver les feuilles de menthe et les couper très finement, puis les mélanger également à la ricotta. Rectifier ensuite l'assaisonnement en sel et en poivre du moulin.

Remplir les tomates de farce de ricotta puis les réserver au frais pendant 2 h.

Éplucher l'oignon et le ciseler en petits cubes.

Dans une casserole, faire suer l'oignon avec le beurre et une pincée de sel pendant 3 min à feu très doux. Ajouter ensuite les pépins de tomates, les chapeaux, l'ail, le thym et le laurier. Laisser cuire 15 min, toujours à feu très doux.
Une fois la sauce tomate cuite, enlever l'ail, le thym et le laurier, puis mixer les tomates au blender en incorporant peu à peu l'huile d'olive. Rectifier l'assaisonnement en sel et en poivre du moulin et passer la sauce au chinois si nécessaire.
Placer la sauce au réfrigérateur pendant 1 h.

Répartir les tomates en assiettes et disposer la sauce tomate froide autour.

Astuce du chef : Vous pouvez remplacer la ricotta par du broccio frais lors de la saison (de novembre à fin janvier).

A déguster accompagné d'un crémant de Bourgogne Brut Nature tel que le Pinot Noir d'Édouard.

Téléchargez la fiche recette ici

Vins à la une :

Ce trimestre, pour fêter l'été, je vous propose aussi trois vins qui devraient accompagner tous les moments délicieux que vous réserve cette période de partage.

bourgogne
épineuil
Dominique Gruhier

Bourgogne Epineuil
2023 :
Gourmand et vibrant. Un vin tout en fruit, délicat, subtil, un ravissement. On peut l'apprécier un peu frais à 15/16°C. Idéal pour les apéritifs, les grillades, les volailles…

petit chablis
Dominique Gruhier

Petit Chablis
2023 :
Il n'a de « petit » que le nom. Fruité et salivant, C'est une superbe Chardonnay avec un nez complexe et une bouche rafraîchissante et pleine. Pour accompagner l'apéritif, les fromages frais ou les coquillages, il saura ravir les palais les plus exigeants.

crémant de bourgogne
Dominique Gruhier

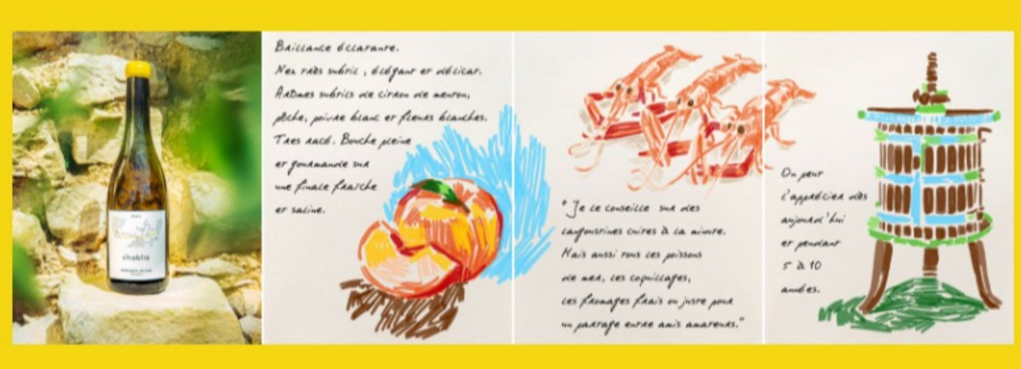
Crémant Rosé
2020 :
Cuvée rare, c'est un « vrai » rosé de macération, 100% pinot noir. Très fruité, peu dosé, avec une personnalité affirmée, il est un vin à part entière. Frais, désaltérant et complexe, vous pouvez le partager à l'apéritif comme mais aussi avec des verres généreux pour une expérience gustative à part entière.

Je vous invite à découvrir ces trois cuvées dans la limite des stocks disponibles.

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

E-SHOP

Nos illustrations…


chablis
Brillance éclatante.
Nez très mûr, élégant et délicat.
Arômes mûrs de citron, de melon,
pêche, poivre blanc et fleurs blanches.
Très racé. Bouche pleine
et gourmande sur
une finale fraîche
et saline.
"Je le conseille sur des
langoustines cuites à la minute.
Mais aussi tous les poissons
de mer, les coquillages,
les fromages frais ou juste pour
un partage entre amis amateurs."
On peut
l'apprécier dès
aujourd'hui
et pendant
5 à 10
années.

… découvrez-en plus sur notre Instagram !

La Boutique

Notre boutique au Domaine est ouverte tout l'été ! (Sauf les dimanches et jours fériés). Nous serons ravis de vous accueillir et de vous faire déguster nos vins !

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