



#3

Le Bruit des Vignes

Des gouttes d'éternité incontestablement à partager

LES 8, 9 et 10 AVRIL 2023

"Le vin, c'est la lumière du Soleil captive dans l'eau"

Que de finesse, de clairvoyance et d'intemporalité dans cette phrase de Galilée!

L'astronaute, le regard tourné vers le ciel a pourtant les pieds bien sur terre. Sa perspicacité n'est plus à démontrer : il s'intéresse aux mouvements invisibles, imperceptibles cependant si surprenants, si innovants !

Le **vigneron** ne peut que partager cette vision du vin. D'abord, dès les premiers jours du printemps, on sait toute la puissance de cette lumière solaire : elle réchauffe les sols, réveille la vie alors endormie par l'hiver, favorise la circulation de la sève... et puis un peu plus tard, ce sera cette lumière qui permettra aux feuilles de produire les sucres tant recherchés : ils s'accumuleront ensuite au cœur de chaque baie de raisin.

On sait aussi toute la force et la richesse de l'eau, précieux élixir tombé du ciel. L'impact de l'eau sur notre vignoble est millénaire. C'est elle qui a permis la formation de nos **sols argilo-calcaires**. Des milliards et des milliards d'organismes ont vécu dans cette eau, ils se sont sédimentés pour former le **tuffeau** de nos régions. C'est aussi sous cette même eau, alors enrichie en silice (provenant des montagnes environnantes) que se sont formés les **silex**...

Parfois chaude, parfois froide, parfois calme et stagnante, parfois agitée ou juste courante comme dans un fleuve, l'eau a participé activement à façonner les multiples facettes de nos terroirs. Son impact est tout aussi contemporain. Elle joue sur le développement de la vigne : parfois facilitant la propagation de champignons et maladies, parfois apportant l'**équilibre** au développement de la vigne, des baies et des jus... Alors oui, c'est tout cela que l'on retrouve dans chaque gorgée de vin !

Ainsi chaque verre de vin renferme une sensation d'éternité, une énergie puissante et solaire, une richesse vivante et audacieuse qui ne demandent qu'à être libérées, qu'à être partagées... C'est tout le programme de nos journées Portes Ouvertes qui se dérouleront comme à l'habitude pour le week-end pascal.

Au plaisir de vous retrouver

Sophie & Francis



Au Programme

LES 8, 9 et 10 AVRIL 2023



Pierre de Lumière

Vous l'avez tellement attendu... Oui il est bien de retour après une absence remarquée ! **Pierre de Lumière**, notre cuvée de Touraine Sauvignon 2022 retrouve sa place dans notre gamme avec sa fraîcheur, son côté salin et gourmand, ses milles nuances d'agrumes...

Il ravive vos assiettes printanières, accompagne à merveille coquillages et crustacés, sublime les fromages notamment de chèvre... Il ne faudrait pas s'arrêter là, votre palais saura vous guider vers d'autres accords originaux !



Le Berry Gourmand

C'est un petit défi pour vos papilles : trouver le bel accord, la bonne réplique, l'équilibre subtil où le vin et les mets s'expriment dans une diversité harmonieuse. Les **produits locaux** et de terroir nous facilitent la tâche alors oui bien sûr vous trouverez sur notre table fromages, pâté de Pâques et autres encas berrichons pour vous guider dans ce parcours gourmand. Cette année, nous vous invitons à aller un peu plus loin, à vous plonger dans l'histoire merveilleuse des sens et à parcourir le chai au travers d'une **initiation à la dégustation**. Pas à pas, vous mettrez des mots sur ses sensations, ses émotions que la dégustation sait si bien provoquer...

Saveurs de toujours

Le calendrier vigneron est parsemé de traditions que l'on aime à faire revivre. La Saint Vincent et sa fameuse galette en est une, la douceur de la bernache, une autre encore... Ici on en a une pour le dimanche de Pâques celle de rallumer le **four à pain** jalousement gardé dans ce petit bâtiment que l'on nomme tout simplement notre "boulangerie". Bien modeste certes, elle s'anime et donne aux pizzas et autres pains, une saveur toute particulière, peut être celles des sarments de vigne qui y brûlent...

Apportez nous sur une tôle votre pain, brioche, galette ou autres et nous la glisserons dans le four (mais attention, nous ne vous garantissons pas la cuisson parfaite !)

Mais aussi...

Pour tout achat, nous vous remettons un petit **cadeau** bien utile, à conserver à porter de bouteille.

Le terroir nous anime, le terroir nous inspire... alors cadeau inédit pour tout achat supérieur à 250 € nous vous offrons une surprise gourmande, concentré de terroir, à cuisiner, à savourer, à partager !

Ces deux offres seront valables du 1er au 30 avril 2023.

Enfin, vous pouvez retrouver nos actualités, idées gourmandes, offres... en vous abonnant à notre **newsletter** (sur le site www.vignoblesjourdain.com)