

La lettre du

Domaine de Saint Clément Wine Club

NOVEMBRE 2018

2018, quelle année!



Nous avons connu cette année des conditions climatiques exceptionnelles, un printemps très chaud et humide extrêmement propice au développement du mildiou, un été très chaud et sec. La sortie de grappes qui semblait très belle au démarrage a été fortement impactée par les conditions du printemps et du début d'été et la production par la suite a été fortement réduite. Nous évaluons au Domaine de Saint Clément que notre production cette année est 30% d'une récolte normale. Comme nous nous efforçons depuis toujours de faire plonger les racines de nos vignes, elles n'ont pas trop souffert de la sécheresse et de la chaleur que nous avons connues tout l'été.

Nous avons déjà un aperçu de ce que seront les vins de ce millésime 2018, une couleur exceptionnelle, des vins très ronds et puissants avec un potentiel aromatique considérable.

En résumé ce millésime pour nous sera constitué de vins magnifiques et puissants, extrêmement aromatiques mais en très petite quantité.

Quelques mots sur le millésime 2017 actuellement en élevage en barriques. Il s'agit des vins qui seront utilisés pour la production de notre vin Elixir rouge dont le millésime 2016 a été tellement apprécié.

L'élevage se poursuit bien, le boisé commence à se fondre, les vins sont extrêmement prometteurs. La mise en bouteille est prévue pour mars 2019 avec présentation pour le mois d'avril. Il sera difficile d'attendre jusque-là!





Une nouvelle tradition est lancée!

Le 16 septembre 80 personnes ont participé au barbecue des vendanges du Domaine.

Malheureusement nous avons dû limiter le nombre de participants et nous demandons aux personnes qui n'ont pu participer faute de place de nous en excuser.



Ce barbecue a eu lieu au milieu des vignes du Domaine, au bord de la rivière, à l'ombre d'un immense chêne. Un attelage a amené les convives du Domaine jusqu'au bord de la rivière, en traversant le vignoble dont une partie était sur le point d'être vendangé.

L'apéritif et le repas se sont déroulés dans une atmosphère champêtre et conviviale, au son gipsy de nos trois guitaristes préférés : le groupe cuerdo gitano. Les convives ont pu apprécier les vins de notre série, les soirées au domaine, petit soir de printemps, blanc, petit soir d'été, rosé et petit soir d'automne, rouge.

Pour satisfaire le désir exprimé par les participants, nous avons décidé de faire de cet événement, un événement annuel.

Le barbecue des vendanges 2019 sera, comme celui de cette année limité, à 80 personnes.









Le caveau reste ouvert!

Le caveau éphémère, qui avait fermé ses portes le 31 aout 2017, ne les fermera pas cette année. Nous avons en effet à la demande générale de garder le caveau ouvert cet automne et cet hiver pour permettre aux amateurs de nos vins de continuer à venir les déguster et en acheter.

Nos horaires d'ouverture



Le jeudi et vendredi de 18H30 à 20H30

et le samedi de 10H00 à 12H30



Le caveau, un espace épicurien d'art

Nos expositions se sont poursuivies cette année avec trois magnifiques expositions, précédées de vernissages très réussis. Merci aux très talentueux artistes qui ont exposé au caveau cette année. La prochaine exposition est prévue pour le mois de mars









Un nouveau visage au caveau

Nous sommes ravis d'accueillir Mlle Anaïs DEMARCQ dans l'équipe du Domaine de Saint Clément. Anaïs est une jeune femme très sympathique, passionnée par le monde du vin qui a une formation à la fois théorique et pratique du vin. C'est elle qui désormais vous accueillera au caveau et répondra à vos questions sur le vin et sur nos vins et qui conduira les dégustations.



Où trouver nos vins?

Les restaurants

- Le Restaurant du Domaine (St Clément de rivère)
- Le Douze (St Clément de rivère)
- Le Pic Saint Loup (Les matelles)
- Le Divino (Saint-Gély-du-Fesc))
- Le Pic des Gourmands (St Clément de rivère)
- Le Bistro de Trifontaine (St Clément de rivère)
- Le Mas des Filles (Le Crès)
- Le Cygory (Montferrier sur Lez)
- Le BBM (Montferrier sur Lez)
- Le mélagais (Saint Gély du Fesc)
- Carnet de voyage (Grabels)
- Route 66 (St Clément de rivière)
- La maison du coquillage (Saint-Gély-du-Fesc)
- Le rêve du chef (Castelneau-le-Lez)

Une liste de cavistes, de restaurants et de bars à vins ou vous pourrez trouver nos vins

(bien sur nous vous les recommandons)

Cavistes et bars à vin

- Vins et Secrets (Jacou)
- La place du marché (Le Crès)
- La Belle Vigne (Valflaunès)
- La fabrique à vins (Grabels)



Nos prix changent à compter du 1er janvier 2019

Nous sommes obligés de revoir nos prix. Cette révision sera effective a partir du 1^{er} janvier 2019. Nos nouveaux prix seront : petit soir de printemps (blanc) 7,50 euros la bouteille, petit soir d'été (rosé) 7,50 euros la bouteille, petit soir d'automne (rouge) 8,50 euros la bouteille, Elixir blanc 11 euros la bouteille, Elixir rouge 17 euros la bouteille.

Membres du Domaine de Saint Clément Wine Club, n'oubliez pas que vous avez droit a des remises (parfois importantes) sur vos achats.







A marquer dans vos agendas

Le vendredi 23 novembre, pour la Saint Clément, nous organisons au caveau « le marché nocturne de la Saint Clément » dans une ambiance festive avec musique « live », il y aura des dégustations de produits d'exception : foie gras, caviar, truffes, huitres etc.. Accompagnés bien sûr de nos vins avec possibilité de restauration sur place. De 18H30 à 21H30. Entrée gratuite. Le vendredi 30 novembre : soirée wine club au restaurant le douze avec pour thème « accords mets et vins ». Un superbe menu spécial a été préparé par le chef qui sera accompagné par 4 de nos vins. A partir de 20H00. Prix public 50 euros par personne, prix wine club 42,50 euros.

Réservation indispensable.

Début des ateliers dégustation du wine club. Le premier atelier, le jeudi 29 novembre, sera consacré à l'initiation à la dégustation; le second atelier aura pour thème : l'accord vin et chocolat, il aura lieu le jeudi 13 décembre ; le troisième atelier sera consacré a la dégustation de vins bruts de la récolte 2018 cépage par cépage, il aura lieu en janvier 2019. Ces ateliers sont gratuits et démarrent à partir de 19H00.

Venez découvrir nos superbes vins blancs, rosés et rouges dans notre caveau, vous aurez l'occasion de parcourir une magnifique exposition d'art.



- Des remises
- · Des invitations aux évènements de la cave et du vignoble
- Livraisons gratuites par notre véhicule éléctrique (sous conditions)

Contactez nous: wineclub@domainesaintclement.fr



DOMAINE DE SAINT CLÉMENT

34980 Saint Clément de Rivière 04 67 63 36 93

wineclub@domainesaintclement.fr

www.domainesaintclement.fr



f Domaine Saint Clement-vignoble