



2023 UN MILLESIME PRECOCE !

Cette année, nous avons travaillé nos vignes sous des **conditions climatiques difficiles**, heureusement nous sommes passés à travers le gel et la grêle. Mais depuis le début de l'été, **le Mildiou s'est installé dans le vignoble** en raison des fortes températures et du climat orageux. Il s'est d'ailleurs étendu sur une grande partie des régions viticoles.

Le **Mildiou** est un champignon qui se développe en milieu humide et qui touche dans un premier temps les **feuilles** puis les **grappes** au début de la floraison. On le trouve sous forme de tâches d'huiles sur le recto des feuilles et sous forme de taches blanches au verso. Au niveau des grappes, les futurs raisins deviennent brunâtres et se dessèchent sur la grappe puis tombent. Une fois la véraison passée (changement de couleur des baies), la vigne n'est plus réceptive au Mildiou.



Les vendanges ont commencé au domaine fin août en débutant par les crémant blanc et rosé, ainsi que le blanc sec. Les conditions climatiques incertaines et changeantes nous ont obligé à redoubler de vigilance et à **nous adapter au jour le jour**. **Les vendanges se terminent à la fin du mois**, nous aurons eu un millésime très compliqué à travailler, mais grâce à nos efforts mis en place, **nous sommes contents de la qualité de notre vendange!**



NOS VINS PRÉSENTS AU BAR A VIN DU CIVB !

Depuis le mois de mai, vous pouvez retrouver notre **Clairet** et notre **Crémant de Bordeaux Rosé Pétillante Emma** au bar à vin du **CIVB** (Conseil Interprofessionnel des vins de Bordeaux) qui se situe Cours du 30 juillet à Bordeaux.

Nos deux vins ont été sélectionné pour représenter les appellations Clairet et Crémant !



LE LAURÉAT DE L'ANNÉE !



Ne l'arrêtons pas en si bon chemin ! C'est avec une grande fierté que nous vous annonçons que notre **Crémant de Bordeaux Rosé, "Pétillante Emma"** vient d'être récompensé avec la **MÉDAILLE D'OR au Concours des vins Bio de Nouvelle-Aquitaine !**

Notre petit dernier à avoir rejoint la gamme des vins il y a un an démarre sur les chapeaux de roue avec cette première médaille pour son premier millésime !

Petit rappel : nous avons donné ce nom à notre Cuvée pour faire un petit clin d'oeil à notre grande fille Emma !



Article à lire

” ON PARLE DE NOUS ...

Chaque semaine le mouvement **#Bordeauxlocal** met en avant le portrait d'un restaurateur(trice) / caviste / vigneron(ne) de la région bordelaise. Et pour débiter le mois de juin en beauté, c'est Le Château Moulin de Peyronin qui a été mis à l'honneur ! Nous sommes parus **le 1er Juin dans le journal le Sud-Ouest** ainsi que sur le blog de Bordeaux Local. Notre histoire y est bien sûr racontée, mais aussi notre approche environnementale qui est le cœur de notre travail et une des fondations de notre métier.

NOTRE CLAIRET INVITÉ SUR FRANCE INTER !

Le 18 Août, notre Claret a été une nouvelle fois mis en avant sur **France Inter** dans l'émission "**On va déguster**" une émission pour les amoureux de la cuisine et des vins, animée par François-Régis Gaudry !

Rendez-vous à la minute 46:25 pour écouter le commentaire sur l'appellation Claret et à la minute **50:25** pour le commentaire de dégustation sur notre beau Claret Château Moulin de Peyronin !



DES NOUVEAUTÉS SUR NOTRE SITE INTERNET !



A Peyronin on ne cesse de se réinventer toute l'année ! C'est pour cela que nous avons mis en place un **espace de réservation en ligne** pour réserver directement votre visite mais aussi votre emplacement sur notre aire de camping-cars.

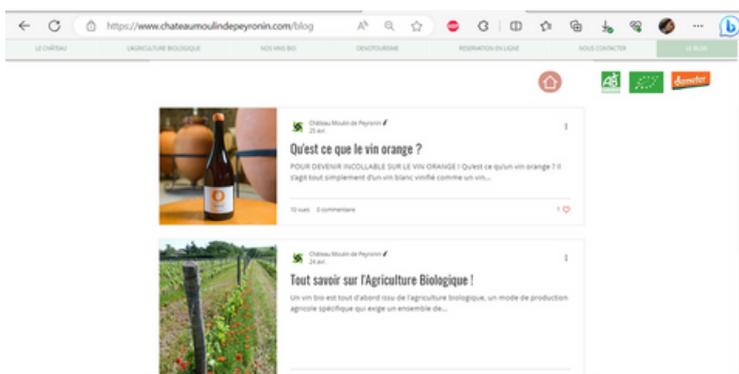
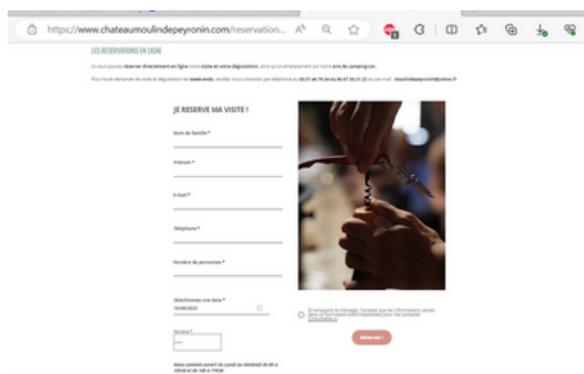
Nous avons également créé **un blog**, dans lequel vous pourrez trouver des articles sur nos vins, nos méthodes de production, des sujets divers et variés sur le monde viticole, ... Vous pouvez bien sûr partager ces articles autour de vous et n'hésitez pas à nous communiquer votre avis !

Une **foire aux questions** a aussi été créé pour que vous puissiez avoir toutes les réponses à vos questions. Vous y trouverez différentes thématiques comme les visites, l'aire de camping-cars, les accords mets et vins, la conservation des vins ou encore les livraisons.

Nous avons aussi **réaménagé le site** en modernisant l'esthétique et la disposition des textes et en vous faisant partager de nouvelles photos de la vie au domaine.



Arrêtez de vous l'imaginer et aller voir directement : **www.chateaumoulindepeyronin.com**



LE RUGBY MARQUE UN ESSAI À PEYRONIN !



Pour finir l'été en beauté, nous mettons à l'honneur le rugby en **diffusant gratuitement les matchs de la Coupe du Monde de Rugby** au domaine.

Sur place les vins du domaine seront de la partie et seront accompagnés d'un point de restauration pour un moment chaleureux et convivial !

Voici les dates et les horaires de diffusion au domaine :

Vendredi 8/9 à 21h - France/Nouvelle Zélande

Judi 14/9 à 21h - France / Uruguay

Judi 21/9 à 21h - France / Namibie

Vendredi 6/10 à 21h - France / Italie

Vendredi 20/10 à 21h - Demi finale

Samedi 21/10 à 21h - Demi finale

Samedi 28/10 à 21h - Finale au stade de Rugby de Castillon la Bataille



Vous aussi vous voulez partager ces moments forts avec nous ? Alors venez avec vos amis, famille pour supporter notre prometteuse équipe de France !

<https://www.chateaumoulindepeyronin.com/reservation-en-ligne>

Ou par téléphone au **05.57.40.79.34**

LE MYSTÈRE DU VIGNERON 2023

Le Mystère du Vigneron a encore frappé ! Depuis 2022 un jeu d'enquête grandeur nature, est organisé à Pujols dans le but de faire découvrir le patrimoine du village, ainsi que le travail des viticulteurs aux alentours dont nous faisons partis.

Durant le parcours pédestre, les participants doivent trouver des indices chez les viticulteurs et pourquoi pas en profiter pour découvrir leurs vins autour d'une dégustation !

Cette année le thème de ce mystère était :

"Retour dans les années folles" avec pour mission de retrouver le viticulteur disparu ...



L'AGENDA DU MOULIN



LES DATES A RETENIR !



- Samedi 14 et Dimanche 15 Octobre
"Foire Bio" au Complexe Bernard L'Abbé à Gorcy (54) de 11h à 19h le samedi et le dimanche de 10h à 18h.
- Vendredi 10 Novembre au Dimanche 12 Novembre
Salon "Les 3 Jours Gourmands" à Saint-Amand-Les-Eaux (59) le Vendredi de 17h à 22h, le Samedi de 10h à 19h et le Dimanche de 10h à 18h.
- Mercredi 13 au Vendredi 15 Décembre
Livraisons gratuites à domicile effectuer par nos soins en région parisienne avec un minimum de 24 bouteilles ou de 190€ à la commande. Vous pouvez réserver directement sur notre site ou par téléphone.
- Samedi 16 Décembre
Dégustation chez notre caviste partenaire Vins et Terroirs Normands à Biéville-Beuville (14) de 9h à 19h30.

Nous vous accueillons avec plaisir toute l'année du **Lundi au Vendredi de 9h à 12h30 et de 14h à 17h30** et les week-ends sur réservation pour visiter notre domaine et déguster nos vins !

Pour être sûr de nous trouver, n'hésitez pas à nous **prévenir de votre arrivée**.

Pour suivre notre quotidien et nos actualités tout au long de l'année, vous pouvez nous retrouver sur **Instagram, Facebook** et **Youtube**.



Château Moulin de Peyronin
Lieu dit Peyronin, 33350 PUJOLS
05.57.40.79.34 / 06.64.13.16.65 / 06.07.30;21.22
moulindepeyronin@yahoo.fr

SITE INTERNET

