

Domaine Émile Grélier

BULLETIN
D'INFO n° 12
-
Mai 2018

www.domaine-emile-grelier.fr

Associations culinaires pour les millésimes 2014 et 2015



Marie-Noëlle Diosca, sommelière diplômée de l'Université du Vin de Suze La Rousse et fille de viticulteurs, vous conseille:

2014 : marinade de saumon à l'aneth, magret de canard aux pêches blanches, quasi de veau aux girolles, panais et papates douces, tomates crues et fromages corses, salade de fruits rouges...



2015 : Bar aux girolles et gingembre, côte de boeuf et pommes au four, pigeons rôtis, taboulé à l'orge, tomates avec du citron vert, beignets de courgettes, soupe aux choux et lardons...

Et vous ? Quelles sont vos recettes ?

Cérémonie Arbres d'Avenir



Une formidable remise de prix à l'hôtel Pullman à Paris. Ateliers, conférences et dégustations: une journée riche en informations partagées et une récompense permettant la plantation de 440 nouveaux arbres.



Dimanches découvertes au vignoble

Rencontrez les vignerons, arpentez le parcours pédagogique, dégustez les vins du domaine !

Chaque 2^{ème} dimanche de mai à octobre.
Accueil de 11h à 18h.

Balades de Corentin de 14h à 15h (photo)

Tarif: participation libre.



Expérience TEDx



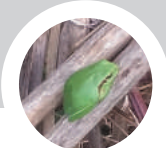
Grâce à des jeunes venus en chantier-nature l'été 2017, nous avons été sollicités par l'équipe de TEDx Viroflay.

Le thème ? L'audace, l'énergie du rêve ! Notre sujet ? Redonner du sens au monde paysan ! A visualiser sur youtube.

Des nouvelles des mares



Les points d'eau créés à l'automne permettent le développement d'une faune variée. Grâce à un naturaliste de proximité, un suivi des mares révèle des grenouilles vertes ou agiles, des larves de salamandre tachetée, des tritons palmés...



Blue Bees : fin de campagne



Grâce à vous, 7733 euros ont été récoltés via la plateforme de financement participatif Blue Bees.

Cette somme va nous permettre de lancer la création du prototype de pailleuse adaptée au passage entre les rangs de vigne.

Le paillage est un bon moyen de stimuler la vie des sols, à l'instar des sols de forêts qui restent notre modèle.



Refuge pour les Chauves-Souris



Depuis février 2018, le vignoble est officiellement refuge pour les chauves-souris !

Nous nous engageons donc à continuer de respecter les préconisations visant à garantir la conservation des espaces pour les chiroptères.



La Possiblerie * : action !

Une quarantaine d'Amis de La Possiblerie se sont rassemblés pour la signature de l'acte d'achat du Château La Bardonne, lieu témoin d'une paysannerie bienveillante, responsable, durable et heureuse ! Une aventure qui ne fait que commencer...



Le Domaine Emile Grelier est un vignoble engagé et de qualité qui plante des arbres, installe des nichoirs, préserve la flore, aménage des points d'eau, accueille la faune sauvage... afin de rétablir les équilibres environnementaux autour de la production viticole.

Plus d'informations sur :
www.domaine-emile-grelier.fr

Domaine Emile Grelier / Delphine et Benoit Vinet
2 Bis Piconnat - 33620 Lapouyade
D: 06.79.962.967 / B: 06.84.35.28.22
contact@domaine-emile-grelier.fr



* Plus d'info sur www.lapossiblerie.fr