

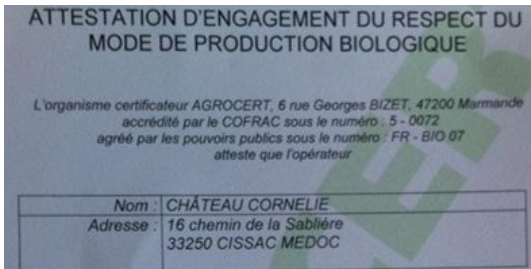
Que s'est il passé au château Cornélie ces derniers mois ?

Comme chaque année, nous avons beaucoup voyagé durant ces derniers mois pour aller à votre rencontre. C'est toujours un plaisir de croiser, discuter avec mes amis, fidèles clients, jeunes, moins jeunes tout en faisant découvrir mes vins aux nouveaux venus. Je peux aussi, durant ces salons, goûter les vins de mes amis vignerons, partager, confronter nos idées. C'est une partie de notre travail qui est vraiment agréable, alors merci à vous de venir nous voir de plus en plus nombreux sur les SALONS.



Agréable salon à Jenzat (Auvergne)

J'ai reçu officiellement l'attestation D'ENGAGEMENT AGROCERT. Ce n'est que le début, mais cela reste un engagement fort. Le premier audit s'est très bien passé. Le deuxième se déroulera fin août. Je vous tiendrai informés.



Et en ce moment au château Cornélie, que se passe-t-il ?

J'ai terminé il y a quelques semaines le décaivonnage de mes jeunes plants. Malgré des conditions un peu difficiles et le manque d'eau lors de la plantation, tout se passe bien. Dame nature est bien faite !!!!



Dans les vignes, labourer de façon à rendre le billon (ou cavillon) formé par un labour précédent entre les pieds de vigne.

Petit jeu avec le **KESAKO N°1** :
Qu'est-ce que le décaivonnage



Summum de la technologie pour étaler l'engrais

KESAKO N° 2 :
Quelle est l'utilité de cette brouette ?

Et pour terminer les journées, un peu de maçonnerie, ça remet tout le monde d'aplomb (sauf mon dos)



Futur local Phyto

Le futur ...
KESAKO N° 3 :
Quelle sera la fonction de ce local ?

Et le futur, me direz-vous...

En cette période estivale, n'hésitez pas à venir me voir dans les vignes. Rien de mieux pour goûter un vin que d'être in-situ...Et puis ça fait du bien de quitter nos jolies plages en fin de journée...



Grappe de raisin au début de sa formation

Faites comme François Adam (Resto-cave La Vigne D'adam à Plappeville) qui est venu voir les mannes et le vigneron.

<http://lavignedadam.com/>

KESAKO N° 4 : Qu'est-ce qu'une manne ?

Le Cornélie 2012 termine tranquillement son élevage et sera mis en bouteilles à la fin de l'été. Les clients qui me font confiance et achètent en primeur seront livrés à partir de septembre 2014.



Info de dernière minute, Cornélie 2007 est épuisé, il fallait bien que ça arrive. Après 2009, c'est le 2ème millésime mais il reste encore dans le même type le 2006 qui commence à bien se présenter. Il possède un petit peu moins d'élevage en barriques neuves ou 2005 avec seulement 7% et toujours aussi jeune.

KESAKO N°5 : combien de bouteilles seront produites pour le Cornélie 2012 ?

Vous souhaitez recevoir la Newsletter régulièrement, envoyez moi un mail à contact@chateau-cornelie.com

A très bientôt

Mobile : +33 6 45 47 94 05

Patrick Grisard