

Bulletin d'information

Mars 2023



♦ Le 11 Mars 2023 : 40 vignerons en action pour la "taille sèche annuelle"

Après le café , le briefing du président et le cours d'Emmanuel , les tailleurs et ramasseurs sont entrés en action. Un grand merci à tous pour ce travail minutieux et physique.

A midi , sous un radieux soleil , nous avons partagé notre traditionnel repas de travail à l'extérieur sous la houlette de l'efficace équipe de logistique.



♦ Le 18 Mars 2023 : Le 12 ième salon des artisans et vigneron de Champceuil (91)

Jean Pierre , Patrick , Jean Michel , Henri et Gérard ont fait déguster notre Citanguet



♦ **Le 9 , 10 et 16 Mars 2023 : Les premières visites pour les élèves de l'école Fercot**

Le partage est une de nos valeurs principales

Nous avons eu le plaisir d'accueillir le 9 Mars une classe de CM2 , le 10 Mars une classe de CM1 et une classe de CM2 , le 16 Mars la deuxième classe de CM1

Nous avons mobilisé nos consoeurs et confrères pour accueillir ces jeunes féréoportains: Maryline , Jean Pierre , Marc Henri , Jean Michel , Alain et Didier

au programme :

Découverte de la vigne , explication de la taille , utilisation par les élèves du sécateur

Découverte du chai , explication des principes généraux de la vinification

Prochaine visite prévue vers mi Avril



Nous avons créé un bulletin d'information spécifique hebdomadaire pour permettre aux élèves de suivre l'évolution du travail et de la vigne entre deux visites. Voici les deux premières éditions :

**Bulletin d'information du Samedi 25 / 03 / 2023
pour les jeunes vigneron(ne)s de l'école FERCOT**

La vigne Zoom

Le travail effectué : désherbage , tonte et suppression des tourillons

Evolution du cycle de végétation au 25 mars 2023

0	1	5	6	7	8
Débourrement	Développement des feuilles	Apparition des inflorescences	Floraison	Développement des fruits	Maturation des baies

**Bulletin d'information du Samedi 01 / 04 / 2023
pour les jeunes vigneron(ne)s de l'école FERCOT**

La vigne Zoom

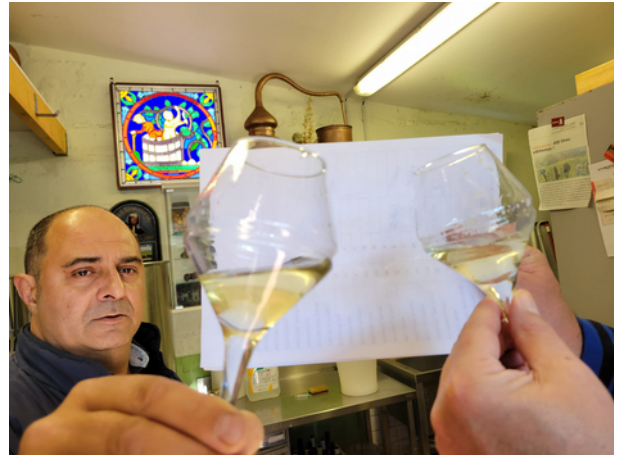
Le travail effectué : lavage des bouteilles , désherbage , tonte et mise en place des brise-vent antigel

Evolution du cycle de végétation au 1 Avril 2023

0	1	5	6	7	8
Débourrement	Développement des feuilles	Apparition des inflorescences	Floraison	Développement des fruits	Maturation des baies

♦ **La cuvée 2022 :**

Nous avons effectué le lundi 3 avril , la filtration de la cuvée. C'est une étape essentielle à la qualité recherchée pour notre Citanguet.



A gauche avant filtration , à droite après

Le Mardi 4 avril , Alain et Didier ont récupéré à Maligny (89) le dernier achat pour la mise en bouteille : les bouteilles !!!! . Déchargement l'après midi



Dans le vignoble de Chablis :
l'arrosage Anti Gel

♦ **Les prochains Rendez vous à mettre dans votre agenda:**



Confrérie présente en tenue
à MOULIGNON
Dégustation Gelée
et Citanguet



Cuvée 2022
Mise en bouteille
Le Samedi 29 Avril 2023



Journée dans l'Auxerrois
Le Samedi 13 Mai 2023

Encore des places
disponibles