



Association des Amis du Vin de Domme
Moncalou – 24250 Florimont-Gaumier
Tél : 05 53 28 14 47

E-mail : administratif@vindedomme.fr
commercial@vindedomme.fr

LA LETTRE **Bulletin d'information des membres de l'Association** **n° 99 août 2024**

Editorial

Chers adhérents, chers amis,

Jeudi 15 Août prochain, jour de marché à Domme, la Bastide Royale accueillera à partir de 10h30 toute la journée, comme chaque année maintenant depuis six ans, la Fête des Confréries Bachiques et Gastronomiques et du Vignoble Périgord-Dordogne.

Désormais tradition enracinée dans le paysage culturel du Périgord Noir, cette édition 2024, sixième du genre, accueillera comme toujours de nombreuses Confréries, en fait une bonne quarantaine – ces Confréries qui, venues d'un peu partout en France, et fidèles à l'esprit d'excellence de la gastronomie française, sont les meilleures ambassadrices de nos terroirs, de leurs vins, de leurs produits gourmands.

Ainsi notre fête du 15 août à Domme s'emploie-t-elle à faire le bonheur des gourmets et de tous les amateurs des Vins de Domme et de la Dordogne.

Comme chaque année je vous espère donc nombreux à venir passer cette journée du 15 août avec nous à Domme, « Plus Beau Village de France », où vous pourrez constater les progrès de la vigne-pilote, Porte des Tours, sous les remparts de la Bastide. Les diverses animations commenceront comme d'habitude avec l'inauguration du Salon des Vins et de la Gastronomie, au milieu d'un marché gourmand ouvert à toutes les dégustations gratuites. Les Confréries feront bien sûr procession plusieurs fois dans tout le village, de la place de la Rode en passant dans la Grand Rue jusqu'à la Place de la Halle et l'Esplanade de la Barre : une manifestation haute en couleur à ne pas manquer !

Et la Confrérie du Vin de Domme procédera à des intronisations à 11h30 Place de la Halle : autre spectacle dont on ne se lasse pas !

Avec pour finir, comme toujours à 12h30, le Vin d'Honneur offert à la population par la municipalité de Domme.

Enfin je vous rappelle, autour d'un plat comme évidemment cuisiné au Vin rouge de Domme, notre autre rendez-vous festif de l'année, dimanche 1^{er} septembre à midi, pour le Repas du Ban des Vendanges, suivi d'un bal, sur le site délicieusement bucolique de la Halle de Bouzic.

Dans l'attente du plaisir de nous retrouver d'abord à Domme le 15 août, ensuite à Bouzic le 1^{er} septembre, croyez bien, chers adhérents, chers amoureux du Vin de Domme, en mon amitié sincère,

Le Président, *Germinal PEIRO*

Vie de l'Association été 2024 :

Jeudi 15 août à Domme

□ **6^{ème} Fête des Confréries Bachiques et Gastronomiques, du vignoble Périgord Dordogne et producteurs locaux**
Toute la journée sur l'« Esplanade » et Bastide dégustation et vente des viticulteurs et producteurs locaux.
Possibilité de restauration rapide.
Animations, déambulation dans la Bastide défilé des Confréries, danses folkloriques.

□ **dimanche 1 septembre**
12 h à Bouzic sous la Halle, Repas du Ban des Vendanges

Les conditions climatiques faisant fluctuer les dates de récolte, le traditionnel « repas des vendanges » qui clôturait les travaux de récolte a été remplacé depuis 2019 par « le repas du Ban des Vendanges » qui annonce le début des vendanges.
Malgré les diverses augmentations, il a été décidé de maintenir le prix du repas à 25€, (l'association prenant en charge le surcoût) ceci afin de permettre à tous nos adhérents de participer à ce moment de convivialité.
Repas 25€, réponse avant le 26 août, merci.
(voir feuille d'informations et réservation Jointe à cet envoi)

□ **Vendange de la vigne de Domme**
Date envisagée lors des Journées du Patrimoine (suivant maturité).
Avec la participation de l'Association ASBDR (entretien, débroussaillage, protection des remparts de Domme).

Le Conseil d'Administration

T.S.V.P



*Association des Amis du Vin de Domme
Moncalou – 24250 Florimont-Gaumier
Tél : 05 53 28 14 47*

E-mail : administratif@vindedomme.fr
commercial@vindedomme.fr

LE MOT DE LA CAVE

Rien ne nous sera facile

La nature a encore frappé avec un orage particulièrement virulent ce jeudi 11 juillet. La grêle nous a touché sur Florimont et Bouzic entraînant des dégradations sur nos vignes d'autant plus qu'elle était accompagnée d'un fort coup de vent. Nous avons dû intervenir rapidement pour protéger le potentiel de production qui s'avérait prometteur. Certes des pertes sont observées (grappes et raisins touchés) mais nous espérons toujours une récolte encourageante dans la mesure où les conditions climatiques nous seront plus favorables.

Car cela devient récurrent et douche nos ambitions et énergies comme le traditionnel « Feu de la Saint Jean » particulièrement arrosé par la pluie. C'est vraiment dommageable au vu des animations et activités proposées sur place, nous recommencerons.

A l'heure où le travail se termine dans les vignes, nous préparons dès à présent les vendanges récompensant tout le travail d'une année. Nos vignes ont bénéficié d'un accompagnement consciencieux et régulier de toute l'équipe (Maidier, Justine, Ombeline, Charles et Jean Michel).

L'été bat son plein avec une activité soutenue à la cave. C'est avec un grand plaisir que nous serons parmi vous à l'occasion des manifestations identitaires de notre association : le 15 août à Domme et au Ban des vendanges à Bouzic.

Bonne fin d'été.

Jean Marie LAVAL, Président de la Cave

HORAIRES D'OUVERTURE DE LA CAVE

10h00 à 18h30 du lundi au vendredi et de 14h30 à 18h30 samedi, dimanche et jours fériés

(Se renseigner par téléphone au 05 53 28 14 47, pour toute demande spécifique)

La Confrérie

Malgré un effectif réduit notre confrérie a honoré par sa présence de nombreux chapitres, certains très lointains, Livarot (14), Paimpol (22) en remerciement de leur participation à notre fête 2023.

Nous avons reçu la Confrérie des Vins de Franconie (Allemagne) une délégation d'environ 30 confrères en voyage de découverte de plusieurs grands vignobles français. Cet événement préparé en partenariat avec Heiko Path, membre de cette confrérie présent en 2023 à Domme a fait découvrir notre « pépite », l'histoire, la vinification, la visite du chai suivie d'une dégustation ont été fort appréciées et des souvenirs sont repartis dans les bagages. Cette reconnaissance lors de ce voyage nous a élevé au « rang des grands », merci Heiko.