



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

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

LA LETTRE

Bulletin d'information des membres de l'Association

n°100 mars 2025

Editorial

Chers adhérents, chers amis,

Notre Assemblée générale annuelle aura lieu, comme chaque année à la même époque, le samedi 15 mars à 15h au chai des Vignerons des coteaux du Céou à Moncalou. Ensuite, tout aussi traditionnellement, ce sera le tirage de la tombola gratuite avec ses divers lots de Vin de Domme. Enfin la Confrérie du Vin de Domme procédera à l'intronisation d'au moins quatre personnalités locales, comme toujours connues pour leur engagement aux côtés de notre association des Amis du Vin de Domme. Après cette cérémonie haute en couleurs, il sera alors temps de goûter les différents crus disponibles, dont peut-être les nouvelles cuvées issues de la dernière récolte.

A noter les quelques dates au rendez-vous chaque année pour scander la vie du Vin de Domme. L'animation du Feu de la Saint-Jean aura lieu fin juin 2025 à Moncalou. La Fête des Confréries, à Domme, ce sera le vendredi 15 août 2025, avec les stands à nouveau sur l'Esplanade. Enfin la date de notre Repas des Vendanges est fixée, c'est la coutume, au premier dimanche de septembre, à midi, sous la Halle de Bouzic...

Notre programme 2025 est donc bouclé, toujours au service des vigneronnes de la Cave, lesquels, comme tous leurs confrères, font face depuis l'épisode COVID à une situation plus que préoccupante : évolution du goût des amateurs, consommation en baisse des Français, panier d'achat en berne, et d'abord, et surtout nouvelles contraintes liées au changement climatique, même si le vignoble du Vin de Domme n'est pas atteint comme le plus proche vignoble, celui de Cahors, par des vagues de sécheresse qui mettent en péril jusqu'à son existence.

C'est pourquoi, nous les fidèles du Vin de Domme, nous devons continuer à nous serrer les coudes pour que vive notre vin ! Et donc c'est dans l'attente du plaisir de vous retrouver à Moncalou pour l'Assemblée générale du samedi 15 mars que je vous prie de croire, chers amis, en mon amitié sincère,

*Le Président, **Germinal PEIRO***

32ème ANNIVERSAIRE de l'ASSOCIATION
ASSEMBLEE GENERALE

Samedi 15 mars 2025

Au chai des Vignerons des coteaux du Céou à Moncalou à 15h

Ordre du jour :

- Rapport moral et financier 2024
- Informations manifestations 2025
- Tirage de la tombola gratuite (ticket d'entrée) lots offerts par la cave des Vignerons des coteaux du Céou
- Questions diverses
- Intronisations de personnalités
- Verre de l'amitié,
- Dégustation vente des divers crus.

Cet avis tient lieu de convocation

Le Président, Germinal PEIRO

Les personnes désirant se présenter au Conseil d'Administration devront déposer leur candidature au plus tard le 14 mars, afin de contrôler leur éligibilité.

Au cours de l'année 2024 nous avons repris nos activités traditionnelles. Nous tenons à remercier les adhérents et les collectivités pour leur soutien et fidélité.

Vous trouverez ci-joint un bon de commande et Les promotions de printemps proposées par la cave.

COTISATION 2025

Adhésion à l'Association pour 2025 : 20€
(Bulletin d'adhésion et bon de commande en pièces jointes)
Par chèque (accompagné du formulaire) libellé à l'ordre
Du vin de Domme,

SVP inscrire très lisiblement votre mail afin de pouvoir vous adresser des offres ponctuelles.

Cadeau adhésion 2025 :

« Deux bouteilles 75cl « 1Grappes du Céou »rouge et « 1Périgord Noir » rouge

Collecte de bouchons liège – plastique

Nous continuons la collecte au profit de l'association UNIVERS, lutte contre le cancer, fonds versés à l'Institut Bergonié, ainsi que d'autres associations luttant contre cette maladie (les bacs de collecte se trouvent dans le hall du Chai). Merci pour votre participation.

Le Conseil d'Administration TSVP



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

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

LE MOT DE LA CAVE

Lors du dernier bulletin nous faisons état des aléas climatiques (Gel, Grêle ...) qui nous ont accompagnés tout au long de l'année, malgré tout nous avons récolté 532 hl, production certes en deçà de nos espérances mais rassurant au vu des sinistres qui ont frappé les vignobles voisins.

Nous pourrions présenter une gamme complète avec un petit bémol sur le Blanc, seulement 15 hl de récolté. A l'heure de l'écriture de ce petit mot ; Blanc, Rosé, Côt de Domme se préparent pour le Printemps.

Cette fin d'année nous a plombé dans l'incertitude et l'inquiétude suite au renoncement de reprise de vignes par Charles et Ombeline. Malgré tout, les irréductibles et passionnés que nous sommes ont relevé ce challenge de manière collective.

C'est aussi dans cet état d'esprit qu'une réorganisation est en cours autour de Daniel MAURIE nouveau Président, Arnaud LAPOUGE vice-président suite à l'Assemblée Générale du 31 Janvier, Jean Marie LAVAL souhaitant prendre du recul au vu de ses nombreux engagements, il reste viticulteur et membre de notre Conseil de Gestion.

Aux vignes et au chai nous œuvrons avec Stéphanie à la mise en place d'une organisation encore plus efficace avec le concours on ne peut plus précieux de notre association.

A très bientôt à l'Assemblée Générale de l'Association où nous serons heureux de vous rencontrer autour de nos Vins.

Le Président

Daniel Maurie

HORAIRE D'OUVERTURE DE LA CAVE

Du lundi au vendredi de 14H00 à 16H30

Week end et Jours fériés se renseigner avant de venir. (Tel, site internet, Facebook)

La Confrérie

Les membres de la Confrérie se sont déplacés lors de nombreux chapitres afin de faire connaître le Vin de Domme.

Pour la fête du 15 août à Domme nous avons reçu 44 confréries venant de l'hexagone ainsi que nos amis allemands représentant les Vins de Franconie.

Nous sommes au regret de constater que le nombre de bénévoles est de plus en plus restreints, nous serons donc contraints de limiter nos participations. Depuis près de 10 ans nous avons parcouru les routes de France pour faire découvrir notre vignoble. En espérant que cela n'aura pas été en vain.