

INSCRIVEZ-VOUS À LA NEWSLETTER

Pour recevoir notre lettre, inscrivez-vous sur : www.vignoblesfontan.com, rubrique Newsletter.
Ou recevez notre lettre d'information sur votre smartphone en scannant le Qr Code ci-contre.



LA LETTRE

SEPTEMBRE 2016 - N°32

■ ÉDITO

Nous voici tous de retour, et repartis dans notre train-train quotidien, mais le week end – beau temps oblige – il flotte encore comme un air de vacances, et on se détend un verre de Maubet à la main avec nos amis.

On devient grognons le lundi, les contacts avec les autres se mécanisent et on oublie parfois les "bonjour", "merci", de regarder en face et de sourire. Il est où le bonheur, il est où ?

Une recette pour prolonger la bonne humeur : en cours de semaine, instaurer des moments de convivialité, savourer dès que possible tantôt un Maubet Coup de Cœur, tantôt un Armagnac Vignobles Fontan, respirer, sourire et regarder autour de soi :
pour une vie de plaisir...

■ CÔTÉ VIGNE ET CÔTÉ CHAI

Après la chaleur de l'été où Sylvain et son équipe ont surveillé les vignes comme un petit enfant remuant et attendu le jour J pour une récolte au moment où les grappes sont à leur meilleur niveau de qualité.

Enfin, ce jeudi, les vendanges viennent de démarrer :
C'est la naissance du millésime 2016.

C'est le Sauvignon qui est le premier mûr, et qui entre dans la danse, on surveille sa macération en cuve avant de l'emmener au pressoir puis en cuve pour la fermentation alcoolique.

Viendront ensuite les autres cépages au fur et à mesure de leur mûrissement, les vendanges s'étalant environ sur 4 semaines chez nous, elle devraient cette année être beaucoup plus concentrées sur une petite période en raison d'un été très très chaud.

L'équipe est sur le pont, opérationnelle, pour des activités de jour comme de nuit : ramasser, emmener, faire macérer, presser, identifier, tracer, tout nettoyer et surveiller, et ... recommencer...

Le conducteur de machine à vendanger, les tractoristes, et l'équipe de réception au chai....

Avec comme objectif maîtriser chaque étape, l'optimiser et vous faire profiter d'une qualité reconnue.



■ CÔTÉ COUR

EN AVANT-PREMIÈRE :

Voici un aperçu de nos nouveaux emballages d'armagnac, ainsi que de notre nouvelle carafe 20 ans. Ces produits seront disponibles dès octobre en fonction de nos stocks.

Carafe Armagnac 20 ans et son écrin rond

20 ans – « L'âge de la maturité »

La magie de la rencontre de l'eau de vie et du bois. Voilà comment naît un armagnac. En 20 ans, au fil du temps ses parfums ont évolué, sa couleur s'est ambrée, et son caractère affirmé. Des arômes épicés de cannelle et de poire se complètent par une touche de figes blanches. Sa bouche toute en finesse apporte des notes de reine-claude mûres, de crème brûlée et finie par une pointe de vanille.

Un moment de délicatesse à partager !!

De nouveaux emballages pour les armagnacs d'assemblages, les millésimes, les bruts de fût...

Et toujours nos deux carafes Vie de Plaisir et 2000 ; C'est maintenant un large choix d'Eaux de vie de qualité qui s'offre à vous.

Manifestations à venir

- **Blagnac 31** : Vins et Gastronomie les 16 et 17 octobre – ouvert aux particuliers
- **Rennes 35** : Salon Vignocaves le 10 octobre – réservé aux cavistes

Visites pour les groupes (entreprises, professionnels, oenophiles et amateurs) sur rendez vous.

Plusieurs formules possibles : visite basique, approfondie ou personnalisée. N'hésitez pas à nous interroger.



■ CÔTÉ BAR

Le cépage ugni blanc que l'on distillera à l'automne deviendra "La Blanche" – ou l'armagnac à son commencement avant d'être mis en fût de chêne.

Un cocktail facile à faire et un classique revisité à faire à base de blanche.

L'AR'MAGARITA

- **5cl Blanche de Maubet**
- **3cl Triple Sec**
- **2cl Jus de citron**
- **Et c'est tout !**



Accueil au Domaine boutique et dégustation de notre production, tous les jours **du lundi au vendredi de 9h à 12h et 14h à 18h ; Le samedi de 10h à 12h00**, Visite des chais sur rendez-vous.

Vignobles FONTAN - Famille Fontan - 32800 Noulens - Gers - France
Tél. 00 33 (0)5 62 08 55 28 - Fax 00 33 (0)5 62 08 58 94 - Email : contact@vignoblesfontan.com
VIGNOBLESFONTAN.COM