

**Editorial**

Chers Amis,

Nous approchons déjà de la fin d'année 2010 et nous pouvons tirer un bilan positif des activités de notre association.

Comme nous le faisons depuis le début de la création de l'association en 1993 et comme nous l'avons indiqué lors de l'Assemblée Générale de mars, nous apportons un soutien constant à la relance de la culture de la vigne dans notre canton.

La Confrérie a été présente dans de nombreuses foires et notamment celle de Cénac où elle a procédé à de nouvelles intronisations ce qui porte à 410 le nombre des personnalités intronisées.

Notre association a, une nouvelle fois, organisé le traditionnel repas des vendanges qui a réuni près de 500 participants dans une ambiance chaleureuse en présence du Sous-Préfet de Sarlat. Qu'il me soit permis de remercier toutes les personnes qui assurent l'organisation, en particulier M. Jean Bouygues et M. Daniel Neyrat qui en sont les chevilles ouvrières, mais aussi toutes les communes du canton pour la participation de leur personnel communal.

L'année 2010 a été aussi marquée par l'inauguration de la Tour de Moncalou qui a réuni outre Mme la préfète, le Président de la Région Aquitaine, les Présidents des Conseils Généraux de la Dordogne, du Lot et de la Corrèze, plusieurs parlementaires et de nombreux élus.

Avec la Tour Panoramique, la muséographie de plein air et le sentier d'interprétation, la Communauté de Communes a fait le pari de faire de Moncalou un petit site touristique capable d'attirer dans le sud du canton une partie des nombreux visiteurs de la vallée. Le pari est aujourd'hui gagné, la Tour attire, dans l'année, plusieurs dizaines de milliers de visiteurs qui découvrent une autre face du Périgord et bien entendu peuvent faire leurs achats de vin et de produits régionaux à la cave.

J'ai le plaisir de vous inviter à participer au loto de l'association et de la cave coopérative qui aura lieu le jeudi 9 décembre 2010 à 21h à St Martial de Nabirat ainsi qu'aux Journées Portes Ouvertes des 11 et 12 décembre prochains.

Je vous souhaite à tous de passer de bonnes fêtes de fin d'année.

Avec mes meilleurs vœux pour 2011.

**Le Président**  
**Germinal PEIRO**

**GRAND LOTO LE JEUDI 9 DECEMBRE 2010**

*A la salle des Fêtes de St Martial de Nabirat à 21H  
Organisé par la Cave et l'Association des Amis du Vin  
du Pays de Domme  
Animé par Mme Christiane MANIERE*

Ce super loto comporte **32 QUINES** dont **10 cartons pleins**  
et **2 cartons secs**

Sont mis en jeu :

- un nombre important de bouteilles de Vin de Domme :  
vin Rosé 2009, vin rouge Tradition 2009, vin Rouge Magnum Tradition 2007, Périgord Noir 2008 (élevé en fût de chêne)
- des coffrets avec des produits du terroir et du Vin de Domme

Les cartons secs comprennent du foie d'oie ou du foie de canard, 1 carton de vin rouge 2009, 1 carton de rosé 2009 et un bon d'achat de 100 €.

Grande tombola :

**3 tirages avec les tickets d'entrée** avec des coffrets cadeaux  
**15 tirages avec les tickets de tombola** avec 14 magnums  
et le dernier tirage : 3 bouteilles de rosé 2009 et 3 bouteilles de rouge 2009

**Buvette et pâtisseries à l'entracte**

**Venez nombreux tenter votre chance,  
de très beaux lots vous attendent !**

**INFORMATIONS**

**CONGES ANNUELS  
DU 25 DECEMBRE 2010 AU 3 JANVIER 2011**

**CAVE DU VIN DE DOMME**

**Journées portes ouvertes des 11 et 12 décembre au Chai de  
Moncalou à partir de 14H (voir informations au verso)**

En cette fin d'année 2010, le Conseil d'Administration de l'Association remercie les membres actifs qui ont réglé leur cotisation de l'année. Nombreux sont ceux qui n'ont pas retiré leur cadeau.

**UN MAGNUM DE VIN ROUGE TRADITION 2008.**

Nous vous invitons à venir le chercher au Chai de Moncalou. Comme toujours il y a des retardataires. Ils peuvent régulariser cet oubli en envoyant un chèque de 16 € à l'ordre de l'Association. Ils pourront bénéficier également de leur cadeau ainsi que des avantages offerts par la Cave.

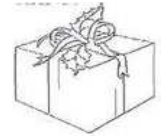
*Le Vice-Président*  
**Jean BOUYGUES**

*Le Trésorier*  
**Daniel NEYRAT**

# LES NOËLS DU VIN DE DOMME



## Portes ouvertes au chai de Moncalou



Samedi 11 et dimanche 12 décembre 2010

auront lieu les traditionnelles « Portes Ouvertes » des fêtes de fin d'année.

Ouverture de 14 h à 18 h.

### De nombreuses possibilités de cadeaux :

- coffret magnum : 1 magnum de vin rouge Tradition 2007 (14 €)
- panier argent : 1 Rosé 2009, 1 sachet de macarons aux noix, 1 pot de confiture, 2 verrines en porcelaine blanche (20 €)
- coffret 3 bouteilles de vin rouge : 1 Tradition 2009, 1 Périgord Noir 2008 élevé en fût de chêne et 1 Cabernet Franc 2009 (25 €)
- coffret « boîte à chapeau » : 1 bouteille de vin rouge Tradition 2009, 1 gâteau aux noix, 1 confit de canard, 1 boîte de rillettes d'oie, 1 délice du terroir et 1 confit de Vin de Domme (35 €)
- venez découvrir d'autres idées cadeaux dans notre boutique fermière : foie gras, safran, civets, confitures, gâteaux, miel ...

## Activités de la Cave, vendanges millésime 2010.

### Concours des Vins des Petits Producteurs du Sarladais et du Quercy 2010, samedi 11 décembre

Dégustation par le jury de 14 h à 16 h.

Résultat du Concours et remise des prix à 17 h  
au Chai de Moncalou.

Concours gratuit, ouvert à tous les producteurs de  
vin du Sarladais et du Quercy.

**Pour participer, veuillez déposer un échantillon de  
vin du millésime 2009, minimum 37,5 cl au Chai de  
Moncalou samedi 11 décembre à 12 h dernier délai.**

Tous les vins sont dégustés anonymement.

Un lot sera offert à tous les participants avec des prix  
spécifiques pour les premiers lauréats.

Pour tous les échantillons, la Cave fera parvenir  
gratuitement aux viticulteurs des analyses (acidité  
volatile et fermentation malo-lactique)  
et un commentaire.

**Pour plus de renseignements, vous pouvez  
contacter le Chai au 05 53 28 14 47.**

Les années se suivent et ne se ressemblent pas ! Marquée par un climat très défavorable, une pluie intense au moment de la floraison et une forte sécheresse estivale, nous avons une production en baisse, seulement 700hl, soit un rendement de 38 hl/ha.

Malgré cela, la qualité est au rendez-vous. Les vendanges ont été réalisées dans de très bonnes conditions au stade optimum : les dernières vendanges ont eu lieu le 23 octobre.

Nous avons de très bonnes impressions pour le millésime en particulier le Rosé toujours aussi fruité et un Gourmandise sucré et plus aromatique que 2009.

Les rouges seront également aromatiques et souples.

**Les viticulteurs du Vin de Domme**

## Cave du Vin de Domme

Moncalou - 24250 Florimont –Gaumier

Tél : 05 53 28 14 47 Fax : 05 53 28 32 48

E-mail : [vindedomme@wanadoo.fr](mailto:vindedomme@wanadoo.fr)

LETTRE ASSO N°56 DECEMBRE 2010

**Bon de commande** : Pour une expédition à mon domicile

**Bon de réservation** : A retirer au Chai , prière d'indiquer une date approximative d'enlèvement : \_\_\_\_\_

### ➔ Conditions de vente :

**Dans la limite des stocks disponibles. Prix réservés aux adhérents de l'association des Amis du Vin de Domme à jour de leur cotisation.**

Pour commander, remplir le bulletin ci-dessous, et le retourner (enveloppe jointe) accompagné du règlement correspondant (par chèque à l'ordre de la **SCA des Vignerons des Coteaux du Céou**). **Pour connaître les modalités d'expédition, veuillez nous contacter au Chai au 05 53 28 14 47. Expédition en cartons de 6.**

	Prix unitaire	Nombre de bouteilles	TOTAL
<i>Rosé Gourmandise 2009</i>	5.00 €		
<i>Tradition 2009</i>	5.70 €		
<b><i>Périgord Noir 2007*</i></b>	6.40 €		
<i>Périgord Noir 2008</i>	6.40 €		
<i>Cabernet Franc 2009</i>	7.00 €		
<i>Magnum Tradition 2007</i>	9.00 €		
<i>Magnum Périgord Noir 2008</i>	10.00 €		
<b>Frais de port, veuillez nous contacter, nous vous indiquerons les conditions d'expédition</b>			
<b>TOTAL GENERAL</b>			

Nom.....Prénom.....

Adresse.....

Tél..... Mail.....

**Avant de passer une commande, prière de nous contacter afin de vérifier la disponibilité des produits au 05.53.28.14.47**

**\* Périgord Noir 2007, élevé en fût de chêne. Retirée de la commercialisation depuis un an, cette cuvée est remise en vente à l'occasion des fêtes de fin d'année.**

Si vous souhaitez vous faire expédier le vin pour les fêtes, merci de nous adresser votre commande avec le règlement **avant le vendredi 17 décembre 2010.**