



Novembre 2024

Pluie de records !!!

Toujours d'actualité, j'aurais pu reprendre les "ingrédients" utilisés dans ma précédente newsletter n°2 : temporalité, gourmandise, légèreté, "less is more"....
En y rajoutant de l'eau, de "mauvais" puis de très bons champignons et une bonne dose de "aller avec" pour accompagner tout ce qui nous échappe !

Table d'automne à Tire Pé



Pourquoi vous partager cette photo de notre belle table de cuisine aux couleurs automnales ? Parce qu'elle cache, en arrière plan, plusieurs "records" à Tire pé pour ce millésime 2024...

Un **record** de pluviométrie durant l'hiver et printemps dernier (ça n'aura échappé à personne je pense 😊), un **record** de mildiou (ce champignon très prolifique que les vigneronns n'apprécient pas du tout !!) sur grappes, le **record** de notre plus faible rendement pour notre 27ème vendange (12 hectolitres/ha), un **record** de précocité de date de fin récolte au 20 septembre et du (peu) de temps passé en vinification au chai !

De cette toute petite récolte (bichonnée et sous haute surveillance) devrait éclore une surprise à la fin de cet hiver, mais il est encore un peu tôt 😊...

Enfin, celui, et non des moindres, **des plus belles cueillettes de champignons**, avec mention spéciale pour les oronges (amanite des césars) et trompettes !!

Quel plaisir et immense privilège que d'avoir, de prendre le temps d'aller les ramasser dans nos forêts, respirer ces parfums enivrants, les préparer, les partager autour de la table et d'en faire quelques provisions pour les repas à venir..

Ce temps disponible nous permet également de poursuivre, peaufiner nos préparatifs des plantations de haies "fruitières-forestières", de notre "verger-paysagé-contemplatif" avec encore **+ de 400 arbres à planter cet hiver !**

Aussi, je serais malhonnête de prétendre que ces années "difficiles" ne sont pas éprouvantes, inconfortables et parfois plus encore, néanmoins elles sont également source de réflexion, d'inspiration, d'acceptation, de changement et d'évolution si nous prenons le temps de faire un pas de coté, de discerner, d'apprendre...

Je trouve toujours très inspirante la citation de Carl Gustav Jung :

"Ce que tu nies te soumet, ce que tu acceptes te transforme"

Quèsaco ?

Apéro ??



Qu'il était beau ce mélange de graines, composé de féverolles, pois, trèfle violet, trèfle incarnat, vesce et triticale ! Semé mi-octobre dans nos rangs de vigne, ce couvert végétal viendra prendre soin de nos sols, en y favorisant la vie microbienne, celle des vers de terre (et de tous leurs "cousins, amis etc.." 😊), l'apport d'azote grâce aux légumineuses, de carbone améliorant leur structure. Propice aussi à tous les insectes auxiliaires et abeilles qui viendront butiner, papillonner, sans oublier la diversité et beauté des couleurs d'un écosystème, d'un lieu privilégié, unique...

Nouveaux millésimes disponibles !



Echappée 2021-2022



La Côte 2015



Diem 2023

L'échappée 2021-22: magie de l'assemblage de 2 millésimes aussi différents que complémentaires avec nos beaux cépages "oubliés" (depuis la crise du phylloxéra à la fin du 19ème siècle), le castets et mancin (replantés chez nous il y a 12 ans). Ce mariage nous offre un très bel équilibre avec un vin très aromatique, détonnant, avec un côté juteux, "croquant et énergique". Une invitation à voyager dans des saveurs inédites...

Aussi, nous remettons à la vente pour cette fin d'année les dernières bouteilles de la **Cote 2015** que nous avons mis de côté afin de pouvoir proposer un vin avec quelques années de vieillissement, ou la patine du temps nous gratifie de ces beaux arômes "**tertiaires**", sur un chouette millésime.

Dans un style plus "classique" sur un bel équilibre (assemblage de cabernet franc et merlot, élevé dans des muids et demi-muids). Belle bouteille pour les repas hivernaux...

Et enfin, le nouveau millésime **2023** de notre cuvée **Diem**, dans un style toujours fruité, frais, facile et gourmand !

Je vous souhaite une belle fin d'année.

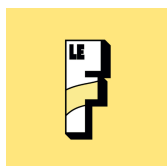
Chaleureusement,

[Voir tous nos vins](#)

En bref



Château Tire Pé,
membre de l'association
Vignerons Pirates



Nouveau partenariat avec Le Fourgon et les
bouteilles consignées (Diem)

Château TIRE PE

745 impasse Puderan, 33190, Gironde sur Dropt

Tel +0033 (0)556 711 009

tirepe@posteo.net

www.tirepe.com

Cet email a été envoyé à {{contact.EMAIL}}
Vous l'avez reçu car vous êtes inscrit à notre newsletter.

[Afficher dans le navigateur](#) | [Se désinscrire](#)

