

UN ÉCHO À L'HORIZON

LETTRE D'INFOS
DU DOMAINE DU
MOULIN DE L'HORIZON

No 1
Septembre 2019

ÉDITO

Au Moulin, nous n'avons pas connu de si grands changements depuis longtemps : nouveau bâtiment, ouverture au marché de l'export, futurs départs à la retraite... C'est un nouveau cap que Hervé, Christine, Joffrey et leur équipe doivent donner au Moulin à l'horizon 2021.

Un envol en adéquation avec nos engagements : respecter notre environnement, favoriser le local et le circuit-court et se rapprocher au plus près de vos attentes. Pour cela, quoi de mieux que de multiplier les possibilités de communiquer ensemble ?

Cette lettre d'information vous est dédiée afin que vous puissiez suivre nos actualités, participer à nos événements et en apprendre plus sur le vin tout en vous amusant ! À l'approche des fêtes de fin d'année et pour le plus grand plaisir de vos papilles, nous mettons l'accent sur notre savoir-faire historique : nos FINES BULLES et plus précisément notre SAUMUR MÉTHODE TRADITIONNELLE ROSÉ.

"Nous devons être le changement que nous souhaitons voir dans le monde." — GANDHI —

RÉCOLTE 2019

Les premiers coups de sécateur ont été donnés le 9 septembre pour la récolte du Chardonnay puis de notre Grolleau gris et de notre Chenin, pour se terminer, quelques jours après, avec notre Cabernet Franc.

Le millésime 2019 ne ressemble pas à celui de 2018 ! Les vendanges se sont déroulées à une vitesse exceptionnelle (environ 15 jours contre 1 mois en 2018) car les concentrations augmentaient très vite au regard du temps sec et venteux. Les qualités sont bien présentes mais les raisins sont petits et peu « juteux ». Ces très faibles quantités s'expliquent par les gelées printanières et la sécheresse estivale (diminution de 30 à 50% par rapport à 2018). Mais le millésime 2019 saura vous surprendre...



DEVENEZ

UN EXPERT!

AU DOMAINE DU MOULIN DE L'HORIZON,
NOUS SOMMES PASSIONNÉS DE FINES BULLES ET NOUS AVONS À CŒUR DE PARTAGER NOTRE SAVOIR-FAIRE AVEC ENTHOUSIASME!
POUR CETTE 1^{ÈRE} ÉDITION, NOUS VOUS RÉVÉLONS LE SECRET DE L'ÉLABORATION DE NOS MÉTHODES TRADITIONNELLES



LE SAVIEZ-VOUS?

Savez-vous pourquoi nous servons historiquement les bulles dans des flûtes ? La flûte a remplacé peu à peu la coupe dans les années 30 car sa forme étroite concentre les arômes et les bulles.

Notre petit conseil d'expert : nous préférons déguster nos fines bulles dans un verre à vin entre la flûte et la coupe, c'est à dire une flûte au corps légèrement plus large en son centre mais dont les bords restent étroits pour concentrer les arômes lors de la dégustation.

Obtenu en juillet 2019, nous sommes fiers de vous présenter la **Certification HVE** (Haute Valeur Environnementale)

En adhérant volontairement au label HVE, un label uniquement français, nous nous engageons dans une démarche volontaire de protection de l'environnement. Encore peu connu du grand public mais de plus en plus demandé par la société, il est une autre forme de label que le bio tout en étant accessible et en privilégiant la biodiversité. L'objectif fixé par la filière vins s'élève à 50% d'exploitations viticoles certifiées HVE d'ici 2025.



Protection de la biodiversité

Semis de céréales et légumineuses (avoine, vesve, féverole...) entre les rangs de vignes pour améliorer la vie du sol

Stratégie de protection des vignes

Traitement adapté au cas par cas en fonction du risque de maladies

NOS ACTIONS AU DOMAINE

Gestion de la fertilisation

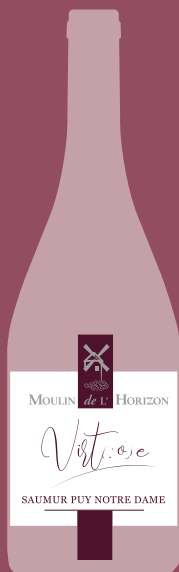
Apport de fertilisants d'origine organique aux plants de vignes (engrais naturels : compost, fumier...)

Gestion de la ressource en eau

Récupération de l'eau des fonds de cuves et traitement de celle-ci par système d'évaporation

EN AVEZ-VOUS EU VENT ?

**SAUMUR
PUY-NOTRE-DAME**
À 20 KM AU SUD DE
SAUMUR ET POINT
CULMINANT DE LA RÉGION,
L'AOC SAUMUR PUY-NOTRE-
DAME EST LE FRUIT D'UN
CAHIER DES CHARGES TRÈS
STRICTE POUR UN OCÉAN
DE VIGNES DE PRÈS DE
1500 HECTARES.



DÉGUSTATION

Vin rouge à la robe soutenue, il est charpenté, puissant et harmonieux. Il est dominé par des arômes de fruits rouges et de fruits noirs avec une belle persistance en bouche, caractéristique des vins de garde dont le potentiel est très apprécié.



LE LUNDI AU DOMAINE

Cet été, comme chaque été au domaine, les visites ont offert, aux plus curieux et curieuses, la possibilité de découvrir le parcours du raisin ainsi que nos vins à l'occasion d'une dégustation (Durée 2h - Le lundi à 10h en juillet et en août).

DISTINCTIONS 2019

CETTE ANNÉE, ENCORE UNE BELLE RÉCOLTE DE MÉDAILLES !



CONCOURS DES VINS DE SAUMUR

Médaille d'Or // Saumur Méthode Traditionnelle Rosé
Médaille d'Or // Saumur Rosé 2018 «Harmonie»



CONCOURS INTERNATIONAL MUNDUS VINI

(Prowein 2019)

Médaille d'Or // Saumur Méthode Traditionnelle Rosé



GUIDE HACHETTE DES VINS 2020

Coup de cœur // Saumur Méthode Traditionnelle Brut



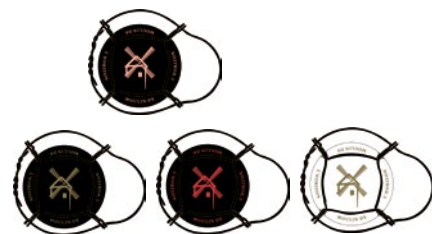
UNE GARDE-ROBE RAJEUNIE

C'est l'été et qui dit été dit besoin de fraîcheur : on en a profité pour refaire la garde-robe de nos bouteilles... de nouvelles étiquettes qui leur vont comme des gants !



GAMME O'VENT

Avec la récolte 2018 nous avons décliné nos vins IGP (*indication géographique protégée*) sous une nouvelle "marque" O'Vent, qui sublime le cépage : Sauvignon, Chardonnay et Cabernet Franc (en demi-sec).



COLLECTION DE CAPSULES

Avis aux collectionneurs : une nouvelle collection de capsules est arrivée avec le Moulin ! Et une nouvelle capsule "collector" est à l'étude pour la fin d'année 2019...

ÉVEILLEZ VOS PAPILLES!

DÉCOUVREZ NOTRE SAUMUR BRUT ROSÉ

TRÈS APPRÉCIÉ DE TOUS, IL SAURA VOUS SURPRENDRE EN APÉRITIF COMME ASSOCIÉ À VOS MEILLEURES CRÉATIONS SUCRÉES !



Cépage >> 100% cabernet Franc



Dégustation >> Une belle robe rose pâle accompagnée de fines bulles. L'effervescence délicate porte des arômes aériens qui laissent une impression de fraîcheur : framboise et fraise des bois. En bouche, un bel équilibre sur des notes de fruits rouges.



Accord mets-vins >> Parfait avec un apéritif dinatoire ou un dessert aux fruits rouges.



Élaboration >> Notre Saumur Brut Rosé est élaboré suivant la méthode traditionnelle : l'effervescence est réalisée grâce à une seconde fermentation en bouteille. Ce vin bénéficie ensuite d'un élevage sur lie de 18 mois dans nos caves souterraines, un choix qualitatif qui nous permet d'obtenir une grande finesse de bulles et une élégance aromatique autour des petits fruits rouges.



CONCOURS VINS DE SAUMUR + MUNDUS VINI

MINI-CAKES AU SAUMON FUMÉ

🕒 20 MIN // 👥 6 PERSONNES



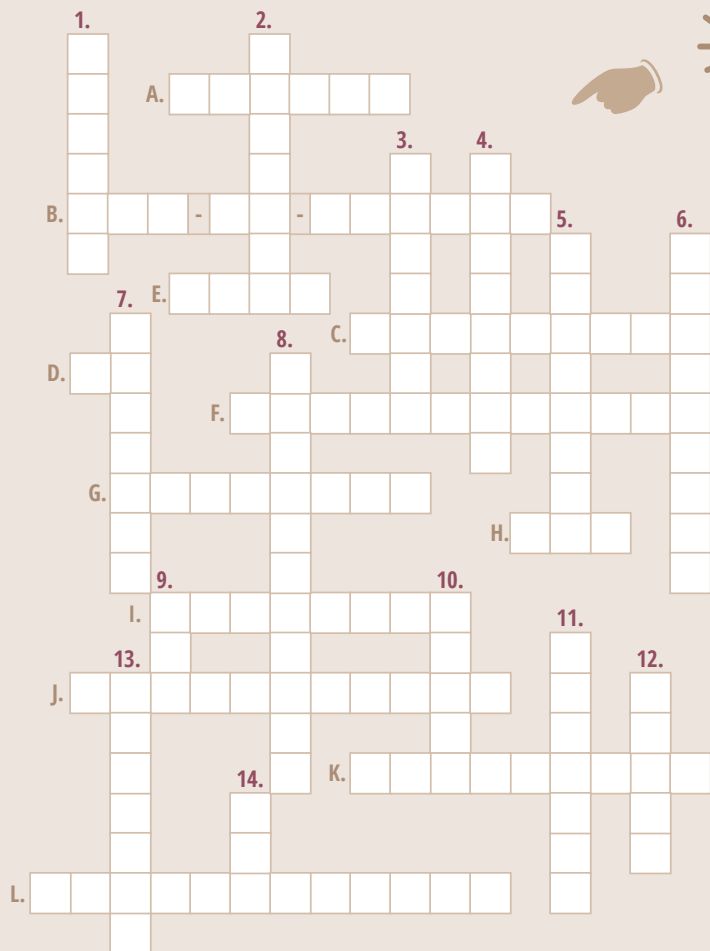
Ingrédients

160g farine
7g levure chimique
3 œufs
150g saumon fumé
8cl huile d'olive
2cl vin blanc
10cl lait
80g emmental
ciboulette
noisette Beurre
Sel / Poivre

1. Préchauffez le four à 180°C (th.6). Mélangez la farine et la levure dans un saladier. Puis incorporez les œufs entiers, le lait, l'huile et le vin.
2. Coupez le saumon fumé en dés. Rincez et ciselez la ciboulette. Incorporez-les à la préparation, avec le fromage râpé. Salez et poivrez.
3. Beurrez des petits moules à cake et versez-y la préparation. Enfournez, laissez cuire 20 min.
4. Laissez tiédir puis servez les cakes tièdes ou froids.

À VOUS DE JOUER!

Jeu concours



<< VERTICAL

1. Porte le fruit dans la vigne
2. Pierre calcaire sans laquelle les châteaux de la Loire n'existeraient pas
3. Peaufinage du vin en cuve ou en barrique
4. Teneur en alcool en principe vineux
5. Nom d'une cuvée du Moulin
6. Type de climat dans lequel nos parcelles évoluent
7. Dieu du vin en personne
8. Étape au cours de laquelle le vin pétillant est débarrassé de ses impuretés
9. Label certifiant un savoir-faire reconnu (*à l'envers!*)
10. D'origine végétale, entre dans la composition des vins rouges
11. Mois de vendanges tardives
12. Elle traverse le saumurois
13. Variété de grappes provenant d'un croisement de différentes variétés
14. Dépôt créé en étape de fermentation

<< HORIZONTAL

- A. Capitale du saumurois
- B. Département d'origine de la famille
- C. Type d'agriculture utilisée au domaine (*respectueuse de l'environnement*)
- D. Unité de mesure de superficie (*les parcelles du moulin en mesurent 33*)
- E. Jus de raisin qui n'a pas encore subi l'étape trouvée en F.
- F. Étape cruciale dans la formation du vin (*transformation du sucre en alcool*)
- G. Nom d'une cuvée du Moulin
- H. Pied de vigne
- I. Cépage représenté à 50% dans nos vins
- J. Nom attribué à notre gîte
- K. Science qui a pour objet l'étude et la connaissance du vin
- L. Qualité des vigneron regroupés au sein d'un syndicat professionnel français, présidé par Hervé au niveau régional

ENVOYEZ-NOUS LA GRILLE COMPLÉTÉE AINSI QUE VOS COORDONNÉES (NOM, PRÉNOM, ADRESSE POSTALE, NUMÉRO DE TÉLÉPHONE ET COURRIEL) PAR VOIE POSTALE OU PAR COURRIEL À DOMAINE@MOULINDELHORIZON.COM AVANT LE 30/11/2019. PARI LES BONNES RÉPONSES, 10 D'ENTRE VOUS SERONT TIRÉS AU SORT ET AURONT LA CHANCE DE REMPORTER 1 BOUTEILLE DE NOTRE SAUMUR BRUT ROSÉ.



Retrouvez nos vins sur notre boutique en ligne
www.moulindehorizon.com
et devenez fan de notre page facebook!



DOMAINE FAMILIAL

MOULIN de L' HORIZON



VIGNERONS CH'TI

Hervé, Christine & Joffrey
Des Grousilliers-Lefort
11bis rue Saint-Vincent à Sanziers
49260 Le Puy-Notre-Dame

+33 (0)2 41 52 25 52
domaine@moulindehorizon.com