



Les coulisses de La Maison Philippe Grisard



Edito de Philippe



Outre la crise sanitaire qui a impacté tous les secteurs d'activité, les conditions climatiques ont réuni la majorité des aléas au fil des mois. Après le gel, les intempéries, les maladies, la grêle, le retard de maturité, les animaux sauvages qui ne ménagent pas la vigne... voici le moment de la récolte. Malgré les circonstances et avec beaucoup de passion, les mains du vigneron et de son équipe mettent tout en œuvre pour offrir aux consommateurs le meilleur !

Un savoir-faire « Les moutons »

Sous l'impulsion de Nadège et de ses expériences en Nouvelle-Zélande, de beaux spécimens de Thônes et Marthod sont à découvrir aux alentours de Cruet... Cette race locale et rustique va permettre, à titre expérimental, d'éprouver la complémentarité de deux agricultures : l'élevage au service de la vigne pour les apports en matière organique mais aussi pour l'entretien des zones enherbées et des talus.

Retrouvez leur vidéo en ligne...



Un ambassadeur « Le Village Tipi »

www.village-tipi.com - Savoie Grand Revard

La collaboration de deux amis est à l'origine du concept d'accueil sous tipis. Leur passion commune de la nature, de la convivialité et du partage les a conduits à développer ces structures atypiques en pleine nature, dans une belle clairière. Ils font partie des premiers clients à avoir rejoint Philippe à Cruet lors de son démarrage en 2010 !

Plus d'informations sur les sites internet...



Instantanés

« Dans la vigne »

Les vendanges 2021

Le coup de sécateur cette année est particulier : il clôt une année difficile ! Une vinification très technique à venir...



Quels seront les profils des cuvées 2021 ?

Rendez-vous en ligne pour en savoir plus...

« Dans la cave »

Les barriques

Beauté du bois, technicité de conception ! Au delà de l'esthétique, les barriques apportent : arômes, oxygénation, tanins...



Découvrez la richesse de nos cuvées élevées en fûts !



Un membre de l'équipe « Camille »

Assistante commerciale et administrative

Dernière employée à avoir signé un CDI en août 2021, Camille était déjà présente dans l'entreprise depuis un an dans le cadre d'une alternance. Elle reflète l'engagement de Philippe dans la formation et la transmission. Originaire de la Bresse, elle a trouvé dans l'équipe une deuxième famille et est ravie de poursuivre ses apprentissages : accueil au caveau, préparation de commandes, livraisons... Aucune journée ne se ressemble pour son plus grand bonheur !

Pour faire plus connaissance, retrouvez son témoignage !

Une cuvée « Envol 2017 »

Un envol de bulles fines et fruitées

AOP Savoie blanc Crémant

Cépages : Jacquère (60%) - Altesse (30%) - Chardonnay (10%)

Appellation récente (2015) - méthode traditionnelle

Vin effervescent de très belle tenue vineuse

De l'apéritif au repas !

Un incontournable pour les fêtes...

Découvrez les secrets de sa fabrication...



Pour en savoir plus...

Un dicton

« Si novembre est sans Grisard, Noël ne sera pas fêtard ! »

Un événement « Magnums en fête »

A découvrir fin novembre

Une offre spéciale fêtes de fin d'année...

Toutes les infos sur le site internet et la page Facebook

Maison Philippe Grisard - 33 place de Maréchet - 73800 Cruet
www.maisonphilippegrisard.com - vins@philippegrisard.com