

**Subject:** La Vrille Têtue, vin bio et paysan... Tournée Sud-ouest février 2026  
**From:** Domaine de la Vrille Têtue <la.vrilletetue@orange.fr>  
**Date:** 2026-01-28, 08:01  
**To:** "lavrille" <la.vrilletetue@orange.fr>

Livraison de vin près de chez vous entre **les 24 et 26 février 2026.**

-  
Chers amis de la Vrille Têtue,

Comme annoncé depuis plusieurs jours, nous avons changé d'année.

2026, qu'est-ce que cela va changer ? Tout !... Ou rien.

Ce qui change, c'est la vision que l'on a d'avoir fait le ménage et d'avoir mis derrière nous la poussière. Sera-t-on plus heureux ? Serons-nous moins déprimés ? Doit-on espérer que la poussière ne reviendra pas ?

Ne doit-on pas plutôt changer notre vision de la vie ? Profitez du peu du temps qu'il nous reste en prenant soin de nous, des autres et de notre planète.

Arrêtez de penser que notre existence est due à la richesse pécuniaire et se rappeler que nous sommes des êtres vivants dépendants des uns, des autres, plus petits ou plus grands.

Quand arrêterons-nous de faire du mal aux êtres dont nous dépendons ? Quand arrêterons-nous de penser que la terre appartient à l'un ou à l'autre et que, donc, chacun sa merde ?

La vie et notre planète sont des biens communs. Nous ne sommes que de passage.

Laissons la place derrière nous plus propre que l'on aurait aimé la trouver, afin que 2027 soit réellement MEILLEURE !

**Bien meilleure que 2026 !** Désolé, je n'ai pas trouvé mieux comme vœux pour 2026, faire le ménage !!!

Pour ma part, la diversification en maraîchage s'est imposée et devrait nous permettre de tenir le coup. En contrepartie, nous sommes obligés de réduire les surfaces vigne afin d'avoir les capacités de tout faire, correctement, et sans faire trop de stock.

Nous accusons le coup de petites récoltes, d'erreurs de calculs, d'épuisement de votre vigneron.

Nous sommes donc en rupture de blanc 50cl et 75cl, rosé 50cl, TNT, Bib rosé. Peut-être ferons-nous les conditionnements avant de passer chez vous, mais les fermentations ne sont toujours pas finies !!! Donc, n'hésitez pas à vous signaler si vous en voulez !

Le plus beau des paysans ne peut proposer que ce qu'il a !!!

Nous comptons toujours sur vous alors, prenez le temps de répondre, commande ou pas, et nous vous tiendrons informés...

Donc, pour vous et vos amis, n'hésitez pas à commander, **avant le 14 février** de préférence.

Livraison entre les 24 et 26 février 2026.

**Règlement à la livraison.**

Souvenez-vous que nous passons dans votre région **tous les 2 mois : fin février, avril, juin, août, octobre et décembre...**

Nous repasserons donc, ensuite, en avril 2026.

Commande :

\_ Par votre association ou,

\_ Par mail : [commandetetue@orange.fr](mailto:commandetetue@orange.fr) ou en cliquant sur répondre ou,

\_ Sur mon téléphone 06 71 61 80 07 ou celui de Laure 06 14 04 14 37 ou,

\_ Par courrier : EARL Domaine de la Vrille Têtue, 18 rue Ernest Bonnet, 33810 Ambes

« Bouche à oreilles » ??? Nous **livrons** nous-mêmes **partout en France** continentale, tout au long de l'année !!!

Un frère, une sœur, parents, enfants, amis.... Faites connaître la Vrille Têtue à votre entourage.

Nous passons près de chez vous, voire devant votre porte, alors ne vous privez pas !!!

Si votre commande vous semble petite, on en discute.

Même toute petite, une envie de Vrille Têtue doit être comblée, **n'hésitez surtout pas** à commander.

Si vous avez commandé, Laure vous contactera, pour préciser l'heure de notre passage chez vous ou à proximité.

Pensez que nous emportons toujours un peu de « rab » dans le camion.

**Merci pour votre réponse positive ou négative et à très bientôt...**

**Les petits potins habituels du Verso...**n'oubliez pas « quoi de neuf ? ... » sur notre site.

*Je vous invite à suivre mon WhatsApp pour avoir des nouvelles plus juteuses et en direct.*

*Envoyez-moi un message pour que je vous intègre.*

\*\*\*\*\*

**Des légumes magnifiques** cette année nous ont permis et nous permettent encore de manger et de rentrer un peu plus de revenu. Le jardin est agrandi afin de développer cet atelier.

En contrepartie, la surface vigne va être réduite, ce qui permettra à la fois d'équilibrer les temps de travaux mais aussi de pouvoir mieux protéger les ceps contre les prédateurs.

\*\*\*\*\*

**La laveuse à bouteille** est toujours en rénovation. En effet, les vendanges précoces nous ont obligé à revoir nos plants. Ce n'est que partie remise mais elle sera prête pour les prochaines mises en bouteilles. Derniers réglages en cours !!!

En attendant, les sites de ventes internet reste une mine d'or et m'ont permis de récupérer un chargement complet de bouteilles neuves et gratuites.

Donc...

**N'oubliez pas** de nous garder **nos bouteilles**, uniquement celles du Domaine de la Vrille Têtue, préalablement bues et rincées et de préférence dans **nos cartons** pour faciliter le transport. Si ces derniers sont en bon état et sans odeur (cigarettes et moisissures sont les classiques) nous pourrions les réutiliser aussi. Les bouteilles seront lavées par nous-mêmes, dans les règles de l'art.

**Nous récupérons** aussi les **cartons des fontaines**, cela compensera peut-être les fortes augmentations...

Sans oublier les bouchons lièges et capsules qui seront recyclés.

\*\*\*\*\*

**Usurpation d'identité ou margoulin ?** C'est la question que me posent certains clients (Pays-Basque, Rennes...).

Un monsieur d'un certain âge vous appelle pour vous informer du décès de mon père ou de moi-même et cherche à vous vendre du vin sous prétexte de liquidation et vous appâte avec un cadeau.

Ce personnage est bien informé (infos personnelles, marchés, ...) mais commet quelques erreurs (âge, prénom...).

Il semble intéressé par votre banque ou moyen de paiement.

Ne vous laissez pas avoir, relevez toutes les infos possibles (n° de téléphone et autre...) afin que l'on puisse le retrouver.

Posez-lui des questions pour lesquelles il doit vous donner des informations que vous connaissez.

Sachez que dans le doute, vous pouvez toujours nous appeler, vous avez nos coordonnées.

Restez vigilants.

\*\*\*\*\*

**Il est toujours**, et plus que jamais, important que vous fassiez fonctionner le « bouche à oreilles » autour de vous, et partout en France, afin de faire connaître la Vrille Têtue à votre entourage. Nous **livrons partout en France** continentale, il n'y a donc pas d'excuse ! ... Un frère, une sœur, un ami ...

Nous sommes à votre disposition pour animer une dégustation dans le lieu de votre choix : chez vous, chez des amis, dans votre association, au travail... à préciser lors de la commande.

Pascal Brandeau

Domaine de la Vrille Têtue

[www.vrilletetue-vinbio-paysan.fr](http://www.vrilletetue-vinbio-paysan.fr)

06 71 61 8007

Merci de répondre STOP pour ne plus recevoir mes messages.

— Attachments: —

Tarif 2026 Ttc Gironde et départements voisins.pdf

661 KB

Plus de détails sur notre site internet...

#### **Bordeaux Supérieur rouge 2019.**

Merlot 100%. 34hl/ha. Macération 4 sem. 12.05% vol. So2 total 68.  
Robe soutenue, cerise pourpre, limpide et brillante. Nez expressif, note de fruits rouges frais. Attaque souple. Bonne structure tannique. Finale assez longue avec des arômes de fruits rouges et des tanins un peu tendus.

#### **Bordeaux Supérieur Rouge 2020.**

Merlot 90%, Cabernet franc 10%. 34hl/ha.  
Macération 2 sem. 12.75% vol. So2 total 42.  
Jolie robe grenat, intense, profonde et limpide.  
Nez très expressif, fruité. Notes de groseille fraîche, mûre, cassis accompagné d'un léger côté floral, violette.  
Bouche franche, belle fraîcheur et beau volume.

#### **Bordeaux Supérieur Rouge 2021.**

Merlot 85%, Cabernet franc 15%. 45hl/ha.  
Macération 4 sem. 11.75% vol. So2 total 56.  
Robe framboise légère, limpide et brillante.  
Nez discret et fruité, myrtille, de canneberge et d'autres fruits rouges frais.  
Bouche équilibrée, tanins fondus. La finale est plutôt longue sur les fruits rouges.

#### **Vin de France rouge "Vent d'Ange" 2019.**

Merlot 100%. 29hl/ha. Macération 3 semaines. 12,80% vol. SO2 total 54.  
12 mois d'élevage en Barriques chêne.  
Couleur soutenue et limpide, robe cerise et reflets rubis.  
Ce vin reflète une parfaite maturité, arômes de fruits frais mais aussi confiturés qui rendent ce vin gourmand. L'équilibre en bouche est gouleyant, légère acidité, une rondeur et des tanins plutôt souples. Finale longue, fruitée, boisée et épicée. La

#### **Vin de France rouge "Les vigneron" 2018.**

Merlot 100%. 18hl/ha. Macération 2 sem. 13.05% vol. So2 total 33.  
Nez fin avec des arômes de fruits rouges et de fruits noirs : cerise noire. Des nuances d'épices apparaissent à l'aération. Attaque soyeuse. La bouche est riche, ample et structurée. Tanins croquants et fermes. Finale longue avec des arômes de

#### **Vin de France rouge "Le P'tit Cab Franc" 2023.**

Cabernet Franc 70% Merlot 30%. 18hl/ha.  
Macération 3 sem. 11.75% vol. So2 total 83.  
Robe grenat framboise, légère mais lumineuse. Nez exprimant une belle intensité sur des arômes de cerise et de groseille, notes de fruits rouges frais.  
Attaque légère avec une belle rondeur. Tanins soyeux, texture fine et élégante

Découvrez

« Le Défi de la Vrille tête », joies et colères d'un vigneron bio, éditions d'Utovie.

Jean-Jo, retrace l'aventure du domaine.

#### **Vin de France rouge "L'éphémère" 2024.**

Merlot 100%. 5hl/ha. Macération 3 sem.  
11.70% vol. So2 total 09.  
Robe grenat profond, reflets cerise, bien brillante et engageante.  
Nez frais et complexe, notes cassis et mûre, groseille. Touche d'épices, poivre.  
Bouche fraîche. Légère sensation de sucrosité. Tanins, souples et bien intégrés.  
Finale longue et persistante, fruitées, harmonieuse et plaisante.

#### **Vin de France rouge "Stella" 2020.**

Merlot 100%. 24hl/ha. Macération 1semaine. 13,25% vol. SO2 total 49.  
En conversion vers la bio  
Ce vin se distingue par une robe rubis profonde et brillante.  
Au nez, arômes expressifs de cassis, fruits rouges et noirs bien mûrs.  
En bouche, ample et belle rondeur. Texture soyeuse et soutenue par des tanins fondus, finale longue marquée par des notes de cerise et de pruneau.

#### **Vin de France rosé "La Saignée du Vigneron" 2023.**

Merlot 100%. 23hl/ha. 12.75% vol. So2 total 61.  
Robe rubis intense, belle limpidité laissant présager un vin gourmand et concentré en arômes. Nez net, notes de compote de fraise, groseille et bonbons anglais.  
Ensemble fruité, gourmand. Bouche ronde, gourmande, légère sensation de sucrosité. Vin harmonieux. Arômes de fruits rouges, finale fruitée.

#### **Vin de France blanc sec 2024.**

Sauvignon blanc 100%. 12hl/ha. 11.55%vol. SO2 total 70.  
Robe jaune léger et lumineux, reflets verts, signe d'une certaine jeunesse et de fraîcheur. Nez net et ouvert, oriente vers un mélange fruité. Bouche souple et ronde, acidité bien intégrée maintenant la vivacité. Sensation fruitée, abricot, déploie du début à la finale une impression suave. Structure équilibrée.

#### **Vin de France blanc sec "Murmure des Anges" 2023.**

Sauvignon blanc 100%. 16l/ha. 12.05%vol. SO2 total 85.  
6 mois de vinification et d'élevage en Barriques chêne.  
Jolie robe jaune paille pâle, nette et limpide. Nez intense, expressif, dévoilant des arômes d'abricot, pêche, poire. Notes boisées de coco et vanille  
En bouche, très fruité, notes de poire. Sensation harmonieuse. Le boisé est bien intégré. Finale longue, marquée par des notes vanillées persistantes.

#### **Apéritif tête VTT: "Vrille Très Tête" 2008.**

Merlot 100%. 46hl/ha. Macération 4semaines. 14,90% vol. SO2 total 71.  
Nez assez expressif avec des arômes de fruits confits (griottes, prunes) à l'alcool et des notes de miel. Attaque suave. Bouche ample, marquée par les fruits. Finale longue avec un bon équilibre entre la sucrosité, l'alcool et un peu d'amertume.

#### **Bourru Rosé TNT: "Le Tout Naturellement Tête" 2023.**

Merlot 100%. 23hl/ha. 01,15% vol. Sucre naturel 192g/hl. SO2 total 27.  
Jus de raisin pétillant rosé. Robe rubis intense, ornée de reflets briques.  
Bouquet fruité et éclatant, arômes de raisin frais. Notes florales délicates et fruits rouges. Fines bulles agréable. Finale gourmande, saveurs de raisin confit.

#### **Pétillant Naturel de Vallet(44) "Petit [O] Rigami" 2021.**

100% Merlot 12,00% vol. So2 total <15.  
Ce pétillant naturel présente une bulle fine. En bouche, la framboise, la fraise



Pascal: 06 71 61 8007

Laure: 06 14 04 14 37

Courriel : [la.vrilletetue@orange.fr](mailto:la.vrilletetue@orange.fr)

[commandetetue@orange.fr](mailto:commandetetue@orange.fr)

[www.vrilletetue-vinbio-paysan.fr](http://www.vrilletetue-vinbio-paysan.fr)

Laure et Pascal Brandeau, Vignerons

EARL du Domaine de la Vrille Tête

Accueil à Mondion, 50 av Stéphen Couperie

33440 St Vincent de paul Gironde - France

Courriers, Siège social : 18 Rue Ernest Bonnet  
33810 Ambes



Bordeaux Supérieur

Vin de France



Certifié par FR-BIO-01  
AGRICULTURE FRANCE

Agriculture  
Biologique



Organisme de contrôle ECOCERT,  
FR-BIO-01



#### **Bretagne**

7-mars-26

30-mai-26

5-sept-26

5-déc-26

#### **Paris**

28-mars-26

1-nov-26

#### **Nord Est**

8-avr-26

14-nov-26

#### **Sud**

11-févr-26

#### **Portes Ouvertes**

28-mars-26

14-juin-26

12-déc-26

#### **Sud Ouest**

25-févr-26

22-avr-26

24-juin-26

26-août-26

21-oct-26

16-déc-26



Tarifs équitables

En bouteilles de 1 à 23

Bordeaux supérieur 2021 75cl:	7.30	Mon classique
Bordeaux supérieur 2020 75cl:	9.20	Mon classique
Bordeaux supérieur 2019 75cl:	8.50	Mon classique
VDF Les Vignerons 2018 75cl:	15.20	Mon classique victime du mildiou, plus tannique

V.D.F. Vent d'Ange 2019 75cl:	10.70	Elevage fût de chêne
V.D.F. Cuvée Stella 2020 75cl:	8.40	Plus léger, plus... "féminin"...

V.D.F. L'éphémère 2024 75cl:	8.50	Presque "sans soufre"
------------------------------	------	-----------------------

V.D.F. Le P'tit Cab Franc 2023 75cl:	10.00	Cabernet Franc
--------------------------------------	-------	----------------

Vin de France Rosé 75cl:	8.30	Rosé de saignée de cuve
Vin de France Blanc sec Sauvignon 75cl:	8.30	Rupture jusqu'en mars 26
V.D.F. Murmure des Anges Blanc sec 75cl:	11.40	Blanc sec vinifié en fût de chêne

Bordeaux supérieur 2019 50cl:	6.70	Mon classique
Vin de France Rosé 50cl:	6.40	Rupture jusqu'en mars 26
Vin de France Blanc sec Sauvignon 50cl:	6.40	Rupture jusqu'en mars 26

T.N.T. : La bouteille de bourru :	6.70	Rupture jusqu'en novembre 26	Le bourru qui se conserve
-----------------------------------	------	------------------------------	---------------------------

Petit{O}rigami:	14.40	Pétillant naturel de Vallet(44), (équivalent crémant)
-----------------	-------	---

V.T.T. : Apéritif Têtu:	3.00	Vin rouge moelleux + sirop de cassis
(bio non certifié, sans TVA)		

**Réduction des tarifs  
pour un même vin:****à partir de 24 bout.: 2%(\*0.98)  
à partir de 48 bout.: 4%(\*0.96)  
à partir de 72 Bout.: 6%(\*0.94)  
arrondi au dixième****Nous récupérons nos bouteilles  
rincées, cartons en bon état et  
bouchons lièges.**

En magnum de 1 à 5

Magnum Bordeaux supérieur 2020:	19.80
Magnum Bordeaux supérieur 2019:	18.60
Magnum vin de France 2018:	25.70
Magnum Bordeaux supérieur 2017:	20.90

Offert:  
Personnalisez  
votre magnum  
avec le prénom de  
votre choix !!!**Pour un même magnum:  
à partir de 6 mag.: 2%  
à partir de 12 mag.: 4%**

Fontaine à vin rouge de 3 l:	23.20
Fontaine à vin rouge de 5 l:	37.80
Fontaine à vin rouge de 10 l:	68.00
Fontaine à vin rouge de 20 l:	131.80

Rouge 2025

Attention ! Afin de garantir le meilleur,  
nos fontaines ont une DLCO d'environ  
deux mois... (date d'achat)

Du Bordeaux.....

..... Quel cadeau !.....

**PORTES OUVERTES, marché gourmand bio, le 2ème Week-end de Juin et de Décembre.**

Frais de port compris pour une livraison effectuée par nous-mêmes lors de nos passages près de chez vous. Livraison par transporteur, nous consulter.

Ce tarif, valable jusqu'au 31-déc-26 annule et remplace les précédents. Ne pas jeter sur la voie publique.... CNIL: 1835768 v 1

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération.....

	Quantité	Montant
Bordeaux supérieur 2021 75cl:	.....	- €
Bordeaux supérieur 2020 75cl:	.....	- €
Bordeaux supérieur 2019 75cl:	.....	- €
VDF Les Vignerons 2018 75cl:	.....	- €
V.D.F. Vent d'Ange 2019 75cl:	.....	- €
V.D.F. Cuvée Stella 2020 75cl:	.....	- €
V.D.F. L'éphémère 2024 75cl:	.....	- €
V.D.F. Le P'tit Cab Franc 2023 75cl:	.....	- €
Vin de France Rosé 75cl:	.....	- €
Vin de France Blanc sec Sauvignon 75cl:	.....	- €
V.D.F. Murmure des Anges Blanc sec 75cl:	.....	- €
Bordeaux supérieur 2019 50cl:	.....	- €
Vin de France Rosé 50cl:	.....	- €
Vin de France Blanc sec Sauvignon 50cl:	.....	- €
T.N.T. : La bouteille de bourru :	.....	- €
Petit{O}rigami:	.....	- €
V.T.T. : Apéritif Têtu:	.....	- €
Magnum Bordeaux supérieur 2020:	.....	- €
Magnum Bordeaux supérieur 2019:	.....	- €
Magnum vin de France 2018:	.....	- €
Magnum Bordeaux supérieur 2017:	.....	- €
3 litres ... Rouge	.....	- €
5 litres ... Rouge	.....	- €
10 litres ... Rouge	.....	- €
20 litres ... Rouge	.....	- €
Le Bouquin de JJo :	.....	- €
La valisette bois pour 3 bouteilles :	.....	- €
La valisette bois pour 6 bouteilles :	.....	- €
La plaquette de 27 bouchons :	.....	- €
étiquettes rouge :	.....	0,00 €
étiquettes rosé :	.....	0,00 €
<b>TOTAL :</b>		<b>- €</b>

Nom : .....

Adresse : .....

.....

Courriel : .....

Tel : .....