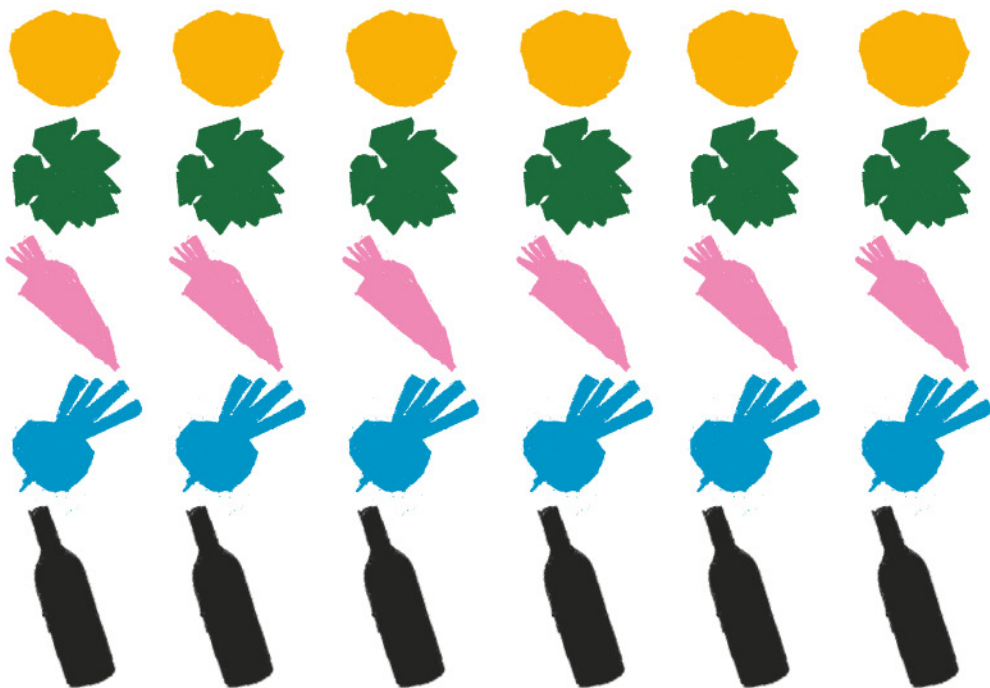


LE CANARD DES JOUALLES

N°4 PRINTEMPS 2026

Les Joulles
de Cormeil-
Figeac

SAINT-EMILION GRAND CRU



Un printemps riche en nouveautés : entre création, héritage et expériences à vivre

Après une fin d'hiver particulièrement humide, et des gros titres faisant état d'inondations exceptionnelles dans le Bordelais, ce début de printemps est quant à lui marqué par une sécheresse et un bel ensoleillement, particulièrement salutaires pour nos vignes. Nous sortons de la mise en bouteille du

millésime 2024, marqué par une faible récolte, tandis que le millésime 2025, très prometteur, est en cours d'élevage et soffre désormais à la vente en primeur.

Avec cette deuxième année pour le Canard des Joulles, le domaine poursuit son élan avec plusieurs nouveautés : de nouvelles parures pour certains de nos vins, ainsi que le démarrage d'une nouvelle saison œnotouristique, avec désormais une offre complète qui s'adresse à nos visiteurs.

Brèves, dernières actualités



Cap à l'Est pour Coraline qui développe nos ventes à l'export en ce début d'année.

Allemagne, Pays-Bas, Norvège, Japon, Coraline fait date avec ce dernier voyage pour développer nos ventes à l'export. Elle faisait partie de la délégation d'entreprises qui accompagnaient notre président Emmanuel Macron en voyage diplomatique au pays du Soleil-Levant !



La recherche se mobilise pour les joualles !

Mi-mars, nous étions une dizaine de chercheurs et agriculteurs invités par le directeur du musée d'Aquitaine. Une journée de travail pour lancer une thèse de recherche en histoire rurale, afin de valoriser la collection d'outils agricoles anciens (charrue en bois en photo) en relation

avec le système de culture en «joualles», que nous réinterprétons sur notre domaine.



La nouvelle saison de maraîchage est lancée

Pour Suzanne, notre maraîchère, après l'installation en 2025, il s'agit véritablement de la première année complète de culture. C'est la pleine saison de production des plants, des semis et des plantations, avec un maximum de diversité comme le montre cette photo !

**POUR
UNE AGRICULTURE DU
VIVANT**

Notre projet parmi les 7 lauréats du dispositif bourse à la Ferme de l'association Pour une Agriculture du Vivant.

Un financement de 12 500 € va permettre à Ninon, notre ingénieur agronome, responsable R&D du domaine, de mener des travaux de recherche sur deux ans sur la giroflée, dont l'odeur des fleurs pourrait lutter contre le mildiou. Nous sommes ambassadeurs de cette association qui œuvre pour la mise en place de filières de produits agroécologiques.

Destination oenotourisme

Hostel au château, grande salle de réception pour organiser vos événements, ateliers et visites pour enfants et adultes.

Au cœur des vignes, nous sommes aujourd'hui en mesure de proposer un séjour et une expérience complète à nos visiteurs. Bien sûr, les plaisirs de la bouche sont à l'honneur, avec nos vins, mais aussi les légumes de Suzanne, notre maraîchère, qu'elle cultive sous vos yeux dans le jardin des Joulles : 1 ha de cultures très diversifiées au contact des bâtiments.

Pour préparer votre séjour, retrouvez le détail de toutes nos activités sur notre site internet. Et si besoin, contactez Laura ou Clara, qui répondront avec plaisir à vos besoins :

lesjoulles@cormeil-figeac.com / 05 57 24 70 53



Nos étiquettes prennent des couleurs



Après la sortie de notre nouvelle cuvée en bouteille sérigraphiée blanc monochrome, nous semons le chaud et le froid en vous présentant la nouvelle étiquette du Petit Cormeil, vin nature en multicolore !

Il ne s'agit pas d'une seule étiquette, mais d'une série de six étiquettes créées par notre tante, Véronique Selleret, artiste plasticienne. Son travail est reconnu pour être libre, coloré et souvent ludique, avec une dimension d'humour et de détournement des objets du quotidien. Elle a beaucoup collaboré avec notre mère, architecte DPLG, notamment sur des installations monumentales et des projets dans l'espace public. Durant les années 90, elles étaient en charge des grandes scénographies du salon Mondial des vins de Vinexpo, à la très grande époque des vins de Bordeaux !

Nous sommes aussi profondément inscrits dans l'histoire : nos vins sont le fruit d'un savoir-faire millénaire et nos terres font partie d'un paysage classé UNESCO au patrimoine mondial de l'humanité.

La refonte des étiquettes du Château Cormeil-Figeac et de Magnan-Figeac s'ancre pleinement dans cet héritage.

Ce qui lie ces deux vins, c'est un acte de vente datant de 1846, plus ancienne trace connue de nos châteaux, attestant que Cormeil-Figeac et Magnan-Figeac faisaient partie, comme Cheval Blanc, du vaste domaine de Figeac. Vous trouverez ainsi en page suivante les nouvelles étiquettes, inspirées de notre histoire, particulièrement celle de Cormeil-Figeac qui reprend strictement le dessin conçu par notre arrière-grand-père.



Les nouvelles étiquettes de Cormeil-Figeac et Magnan-Figeac à partir du millésime 2021



Ci-dessous, une frise chronologique de nos anciennes étiquettes. Vous remarquerez la mention « 1er Cru » sur le millésime 1928 du Château Cormeil-Figeac, alors même que les AOC et les classements n'existaient pas !

avant 1928



1937



1952



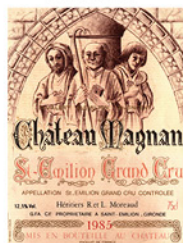
1970



1990



avant 1983



1996



2004



2008



2015





NOS TARIFS ET OFFRES DE PRINTEMPS

CHÂTEAU CORMEIL-FIGEAC Saint-Émilion Grand Cru



Primeur 2025

0,75 cl	Bio	16 €
Magnum 1,5 L		32 €

Millésimes à boire

2014-2016-2018-2019 (ancienne étiquette)		29 €
--	--	------

Millésimes à garder

2021 - 2022 - 2023	Bio	29 €
--------------------	-----	------

FORMATS SPÉCIAUX

Magnum 1,5 L

2018 - 2019 - 2020		59 €
2022 - 2023	Bio	59 €

Double magnum 3 L (10 personnes)

2020- 2023		125 €
------------	--	-------

Jéroboam 5 L (15 personnes)

2022 - 2023	Bio	189 €
-------------	-----	-------

La petite verticale - 4 flacons de 10cl

2012 + 2016 + 2018 + 2021		49 €
---------------------------	--	------

TARIFS VALABLES JUSQU'AU 31/07/2026
TOUTES NOS OFFRES EN DETAIL SUR
NOTRE BOUTIQUE EN LIGNE:
WWW.CORMEIL-FIGEAC.COM



CHÂTEAU MAGNAN-FIGEAC Saint-Émilion Grand Cru



Primeur 2025

Bio	13 €
2020 (ancienne étiquette) 2021 - 2022	23 €

LES OMBRES DE CORMEIL Cuvée agroforestière Grand Cru



2022 - 2023	Bio	50 €
-------------	-----	------

PETIT CORMEIL Saint-Émilion nature sans sulfite



2024	Bio	16 €
------	-----	------

LE JUS DES JOUALLES Jus de raisin bio sans additif



Nouveauté ! 2025	Bio	6 €
------------------	-----	-----