

Nous avons enfin un nouveau site internet. Grâce à la présence d'Apolline, stagiaire pendant près d'un an au sein de l'entreprise, cela nous a permis d'avancer bien plus vite !

Parlez-en autour de vous et...diffusion sans limites.

<https://www.domaine-dyckerhoff.fr/>

N'hésitez pas à mettre vos commentaires sur le formulaire de contact.

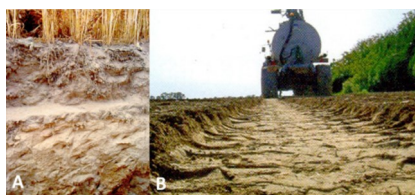
Et pour nos amis à l'étranger, un peu de patience nous sommes en pleine traduction en anglais.

### Un tracteur à chenilles dans les vignes

Notre objectif est de travailler dans une démarche de préservation des sols et nous sommes convaincus que cette démarche se retrouvera dans la qualité des vins.

#### Comment préserver les sols ?

Nous avons fait l'acquisition d'un nouvel outil afin de remplacer l'enjambeur dans les vignes. Effectivement, le passage de ce dernier a tendance à tasser les sols, ce qui n'est pas le cas pour le tracteur à chenilles qui est bien moins lourd.



#### Est-ce vraiment important ?

Un tassement peut à terme « compacter » le sol, donc réduire sa densité, tel un « tracteur sur une éponge ».

Ceci peut s'accroître selon la structure du sol et les conditions climatiques.

#### Les conséquences sont :

Problèmes de circulation de l'eau, de l'air, puis réduction du volume du sol utile pour un bon développement du système racinaire.

### Recette d'automne

## Tarte à la courge et au Fromage chèvre



### Ingédients

- 500g de pâte brisée
- 1 courge Acorn de 400g (ou patisson ou courgette)
- 1 Pouligny-Saint-Pierre ou 1 Valencay
- 4 œufs
- 1 dl de crème fraîche
- 3 dl de lait
- 1 gousse d'ail
- sel, poivre, noix de Muscade

### Recette du Chef pour 8 pers cuisson 45 min

1. Etaler la pâte, la disposer dans un moule à tarte.
2. Dans un saladier, casser les œufs, ajouter la crème fraîche, le lait, l'ail haché, sel poivre, muscade râpée.
3. Bien battre le tout à l'aide d'un fouet
4. Eplucher la courge, enlever toutes les graines.
5. La râper comme des carottes et la répartir sur la pâte, puis verser l'appareil bien fouetté dessus.
6. Couper le fromage en 8 tranches. Les disposer sur la tarte en étoile.
7. Cuire au four environ 45min.
8. Servir chaud, avec une salade parsemée de graines de lin.



### Accord du Sommelier

Un Reuilly blanc, frais et fruité aux arômes de citron, menthe, abricot, acacia et pamplemousse.

Servir entre 8 et 12°C

Venez nous rejoindre sur [Facebook](#)