



CLOS DE ROCHY

1957

DOSSIER DE PRESSE
2022





CLOS DE ROCHY

DEPUIS 1957

NOTRE HISTOIRE	— 4
NOTRE VERGER	— 17
NOS VARIÉTÉS	— 21
NOS JUS	— 25
NOS CIDRES	— 26
NOTRE VINAIGRE	— 29
NOS PRODUITS	— 31
NOTRE MAGASIN	— 45
NOS POINTS DE VENTE	— 47
CONTACT	— 49



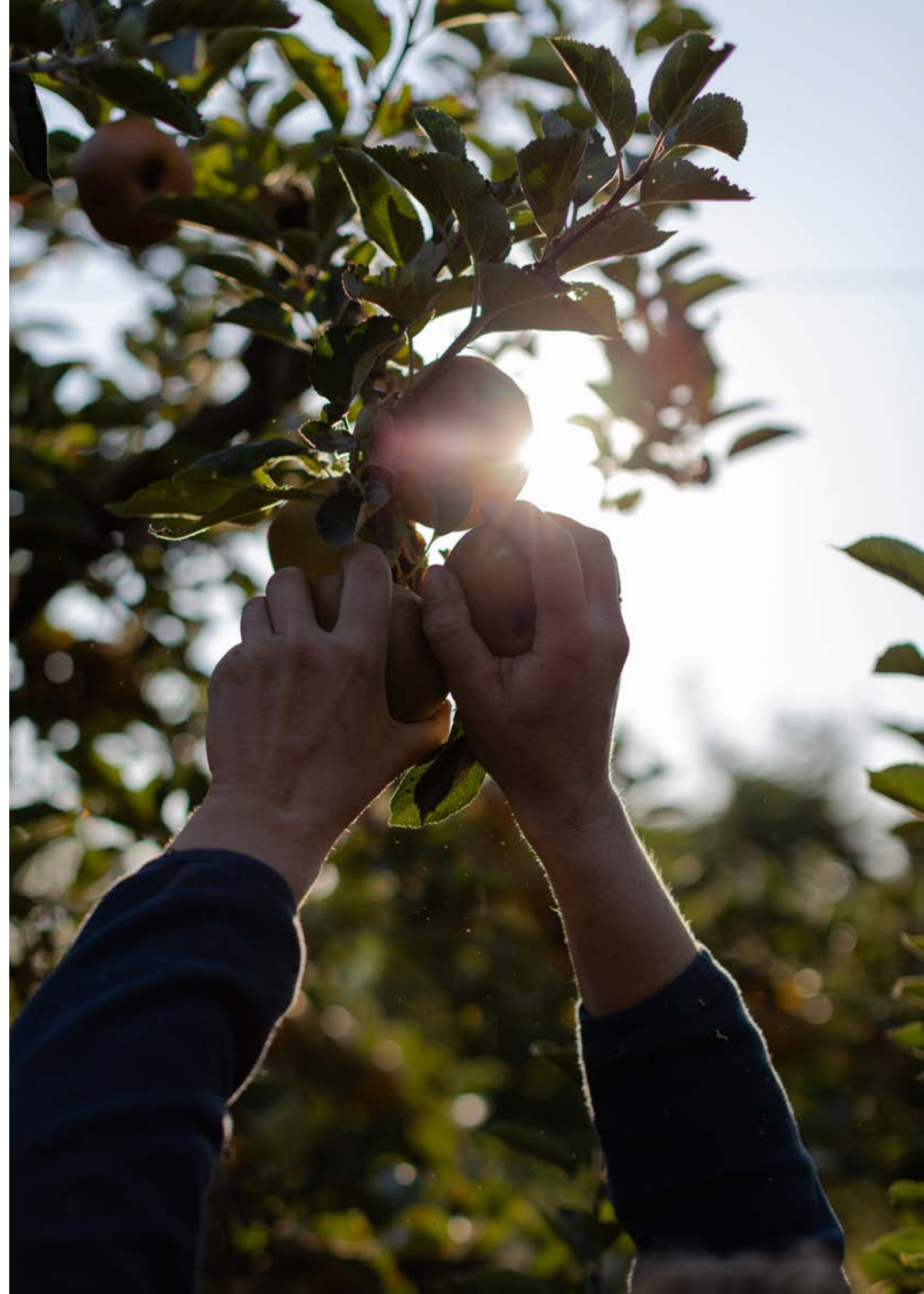
UNE HISTOIRE DE FAMILLE

depuis 1957

FERME EMPREINTE D'HISTOIRE ET D'AUTHENTICITÉ, LE CLOS DE ROCHY EST UNE EXPLOITATION AGRICOLE FAMILIALE CENTENAIRE SITUÉE À DICY, DANS L'YONNE, AUX PORTES DE LA BOURGOGNE OÙ LA PASSION ET LE SAVOIR-FAIRE SE TRANSMETTENT DE GÉNÉRATION EN GÉNÉRATION.

Le verger du Clos de Rochy fut planté dans les années 1950 au cœur de notre ferme céréalière, en agriculture biologique, en lisière de bois et bordée de haies, dans un environnement naturel et préservé. Aujourd'hui plus de 30 variétés de pommes et de poires, des variétés anciennes ou modernes, locales ou classiques, douces, acidulées, à croquer ou à presser sont cultivées sur une quinzaine d'hectares.

Soucieux d'entretenir un écosystème local naturel, les vergers du Clos de Rochy sont cultivés selon les méthodes de l'agriculture biologique depuis plus de 30 ans. Ferme pionnière en la matière, notre production est officiellement labellisée AB depuis 1985, une conviction profonde, une quête de naturalité loin des modes et diktats du marché.





JEAN GOIS

Au début des années 1950, Jean participe avec les agriculteurs voisins à des regroupements de parcelles afin de faciliter la mécanisation de l'agriculture. Les pommiers disséminés dans les champs sont arrachés mais Jean s'engage auprès des propriétaires à en replanter davantage. Il plante donc ses premiers arbres fruitiers en 1954.

Visionnaire, Jean crée le verger du Clos de Rochy en plantant des pommiers à cidre et à croquer ainsi que des poiriers. Son épouse, Marie-Louise, a en charge la vente à la ferme et toute l'intendance.

JEAN-MARIE GOIS

Jean-Marie, fils de Jean et Marie-Louise, prend la relève dans les années 70 après des études d'arboriculture. Quelques années plus tard, avec son épouse Sylvie, il fera ses premiers jus de pomme et cidres fermiers, le début d'un franc succès.

A l'image de son père, toujours un oeil sur les tendances et les procédés de fabrication innovants, il initiera la conversion du verger en Agriculture Biologique et obtiendra le label et la certification de l'exploitation en 1985.





PAULINE GOIS

Après des études en administration des entreprises et un début de carrière à Bordeaux, Pauline décide en 2019 de retourner sur ses terres natales et mettre ses compétences et son expérience acquises en entreprise au profit de la ferme familiale.

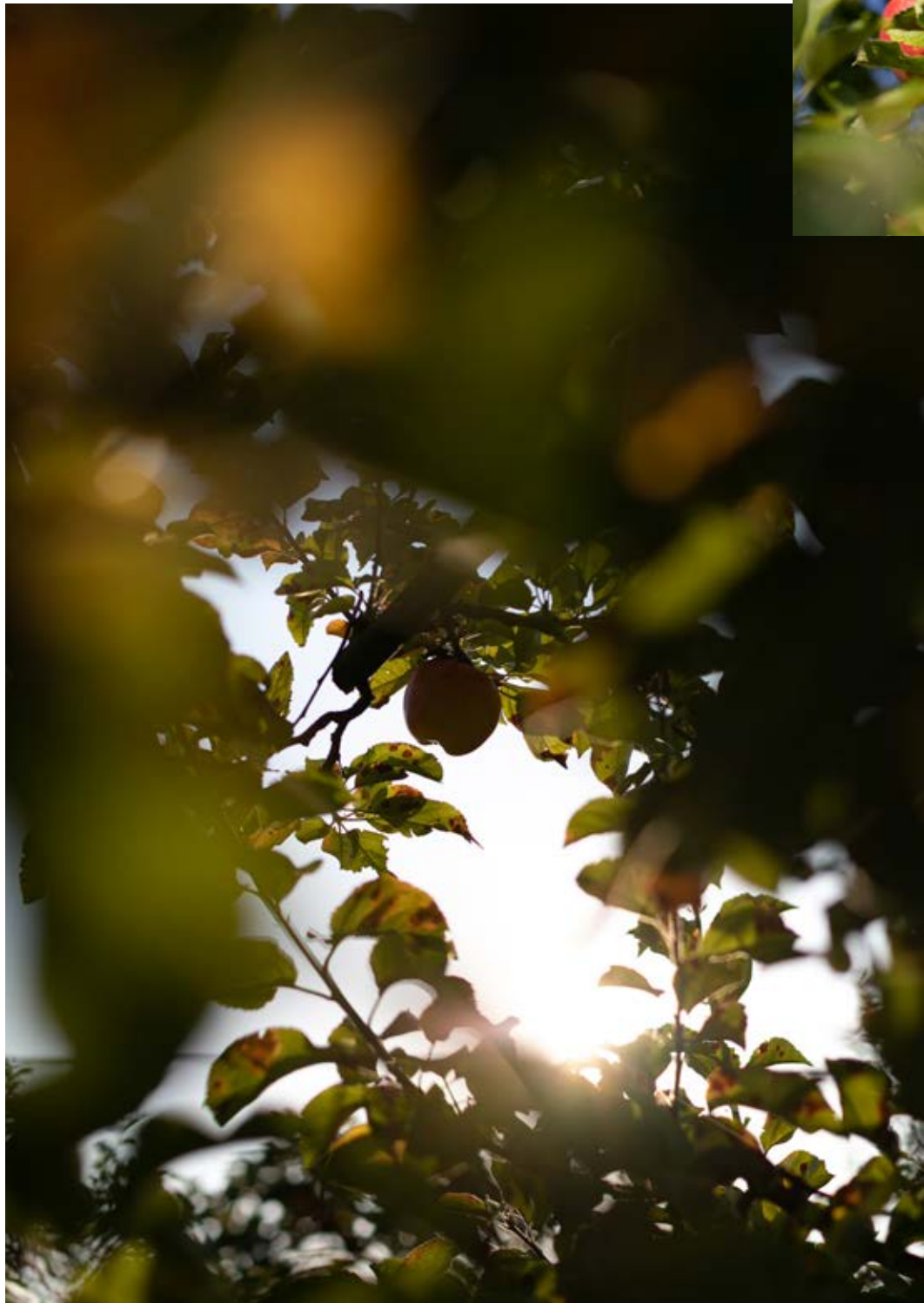
Pauline est aujourd'hui en charge du développement commercial de l'activité et de la vente au domaine.

ARMAND GOIS

Pour Armand, la reprise de l'exploitation familiale fut un changement dans la continuité. Après un BTS production horticole option arboriculture, il se spécialise et obtient un certificat de Technicien conseil en agriculture biologique. Il se fait la main dans différentes maisons où il est salarié et part jusqu'en Nouvelle Zélande pour travailler et apprendre le métier. Aujourd'hui Armand est responsable des vergers et de la production du Clos de Rochy, aidé d'une équipe de salariés.







Une production labellisée

AGRICULTURE BIOLOGIQUE

depuis 1985

NOTRE VERGER

Aujourd’hui, près de 30 variétés de pommes et de poires, anciennes et modernes, douces et acidulées, à croquer ou à presser sont cultivées sur une quinzaine d’hectares. Notre verger est composé de 6 hectares de pommiers à cidre, 5 hectares de pommiers et 4 hectares de poiriers.

« C’est sur un terrain difficile composé de silex et d’argile, que la richesse de notre terroir s’exprime. »

La typologie de nos sols influence directement la qualité des fruits récoltés : chair ferme, excellente qualité gustative et belles concentrations aromatiques.

La récolte de nos fruits se déroule de fin août à début novembre. Les fruits à croquer sont entreposés au froid, à la ferme tandis que les pommes à cidre sont pressées par nos soins, après récolte.







NOS VARIÉTÉS

NOS POMMES DE TABLE

Ariane, Akane, Belle Fleur Jaune, Belle de Boskoop, Calville, Chanteclerc, Clochard, Cox orange, Dalinette, Florina, Golden, Goldrush, Granny, Idared, Jolibois, Jubilé, Melrose, Patte de Loup, Reinette grise du canada, Reine des Reinettes, Reinette Grand-mère, Reinette d’Armorique, Saint Germaine, Transparente de Croncelle, Winter-Banana.

Plantation 2020 : Dalirène, Daliclass, Daliryan, Lafayette, Mandy, Melrose.

NOS POIRES

Conférence, Concorde, Comice, Passe Crassane, William.

NOS POMMES À CIDRE ET À JUS

Avrolles, Bedan, Cravers, Jolibois, Sebin.







NOS JUS

Nos jus sont fabriqués dans notre ferme, de façon artisanale, à partir des fruits biologiques récoltés exclusivement dans nos vergers. Sans sucre ajouté, 100% pur jus, nos jus sont parfaits pour désaltérer petits et grands.

Pomme, poire ou pomme-poire : à vous de choisir !



NOS CIDRES

Le cidre est une boisson traditionnelle d'autrefois dans notre région. Chez nous, il est obtenu par pressage de variétés locales (Avrolles, Sebin...). Après la récolte, nos fruits sont pressés de façon artisanale, à la ferme. Mis en cuve, le jus décante pendant 8 à 10 jours puis il fermente de façon lente et naturelle. Ce sont les levures naturellement présentes sur les fruits qui déclenchent la transformation du sucre en alcool. Le cidre est mis en bouteille 6 mois plus tard, puis stocké encore 6 mois, temps nécessaire à la création du pétillant.





NOTRE VINAIGRE DE CIDRE

Notre vinaigre de cidre est obtenu à partir de nos cidres biologiques vieillis en fût de chêne. Tel un produit vivant qui évolue avec le temps, le vinaigre de cidre résulte d'une fermentation lente et naturelle. Non filtré, non pasteurisé, c'est un excellent condiment mais surtout un merveilleux aliment pour la santé.





NOS PRODUITS



JUS DE POMME BIO

100 cl

Notre jus de pomme biologique est fabriqué artisanalement à partir de pommes pressées, récoltées exclusivement dans nos vergers. Sans sucre ajouté, 100% pur jus, il se distingue par une robe dorée et des notes douces et fruitées.

Une boisson désaltérante pour petits et grands.



JUS DE POIRE BIO

100 cl

Notre jus de poire biologique est une sélection des poires fondantes et goûteuses de nos vergers. Pressé de façon artisanale, sans sucre ajouté, 100% pur jus, il se distingue par une robe dorée et des notes douces, fruitées et très parfumées.





JUS DE POMME ET POIRE BIO

100 cl

Notre jus de pomme poire biologique est né du mariage des pommes et poires de notre verger. Fabriqué artisanalement à partir de fruits pressés, récoltés exclusivement dans nos vergers, sans sucre ajouté, 100% pur jus, il se caractérise par une robe dorée et des notes douces et acidulées.



CIDRE BRUT BIO

75 cl

Vif et rafraîchissant, notre cidre brut biologique est doté d'un parfait équilibre entre un goût sec et des notes fruitées. Boisson traditionnelle de notre région, il accompagnait autrefois tous les repas pris à la ferme. Notre cidre est fabriqué artisanalement à partir de pommes pressées issues de variétés locales (Avrolles, Sebin...) récoltées exclusivement sur nos vergers. Elaboré de façon traditionnelle par nos soins, notre cidre est non pasteurisé, non gazéifié. Sa fermentation et la prise de mousse se font naturellement en bouteille.





CIDRE DEMI-SEC BIO

75 cl

Gourmand et équilibré, notre cidre demi-sec révèle avec finesse des notes plus délicates et fruitées. 100% jus de pomme biologique, il est obtenu exclusivement à partir de pommes récoltées sur notre domaine. Notre cidre est le fruit d'une fermentation en bouteille, complètement naturelle mais plus courte que celle de notre cidre brut.



CLOS DE
ROCHY
1957



JUS DE
POMME





NOTRE MAGASIN À LA FERME

Dans notre magasin à la ferme, vous découvrirez au fil de la saison, qui démarre début septembre, toutes nos variétés de pommes et de poires ainsi que nos jus de fruits, nos cidres et notre vinaigre.

Nous proposons également une sélection de fruits et légumes biologiques (frais et secs) mais aussi des produits locaux dans nos rayons d'épicerie fine : vins, terrines, confitures, huiles, miel...

HORAIRES

Du 1er septembre au 31 mai

jeudi, vendredi, samedi : 9h à 12h30 / 13h30 à 18h

Du 1er juin au 31 août

jeudi, vendredi et samedi : 9h à 12h30



NOS POINTS DE VENTE

Retrouvez l'ensemble de nos points de vente sur notre site

www.closderochy.fr

CONTACT

CLOS DE ROCHY

3 Rochy DICY, 89120 Charny-Orée-de-Puisaye
T. 03 86 63 67 03
contact@closderochy.fr
www.closderochy.fr

HORAIRES :

Du 1er septembre au 31 mai
jeudi, vendredi, samedi : 9h à 12h30 / 13h30 à 18h
Du 1er juin au 31 août
jeudi, vendredi et samedi : 9h à 12h30





www.closderochy.fr