

*Domaine
Émile Grelier*

Vin Biologique

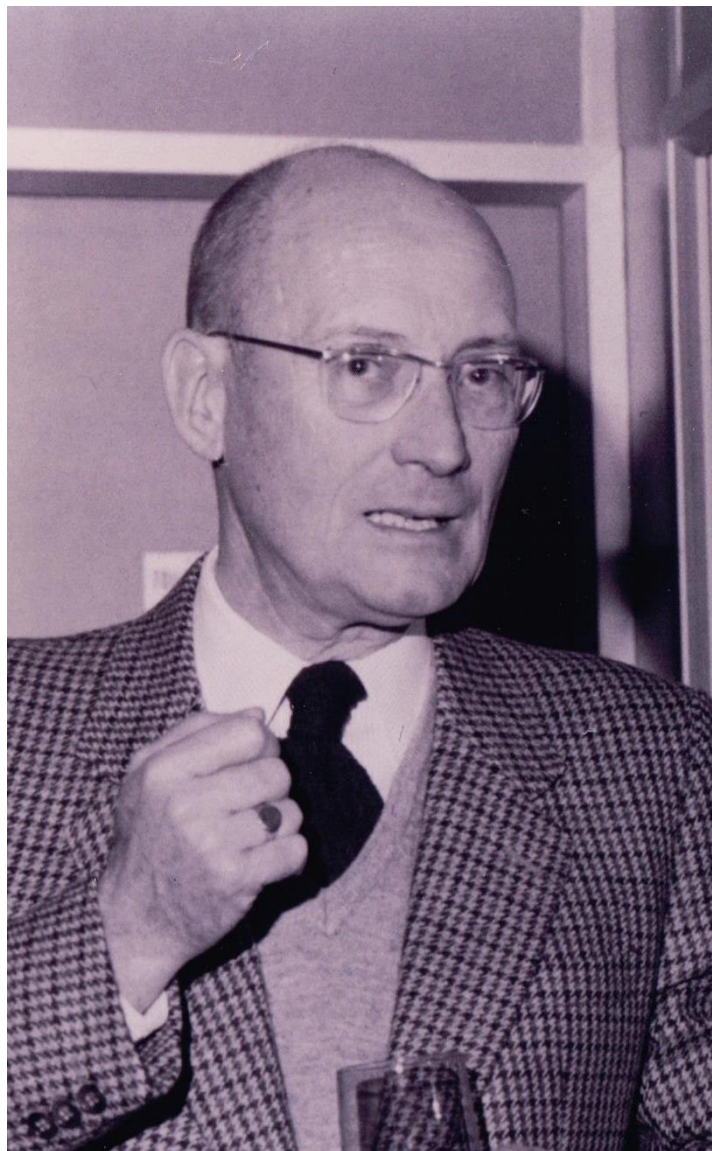


Delphine et Benoit Vinet sont vigneronns à Lapouyade en Gironde (33)



Leur vignoble Domaine Emile Grelier
est conduit en Agriculture Biologique





Le domaine Emile Grelier

est un hommage
au Grand-Père de Delphine
ainsi qu'à son épouse
Geneviève

Le vignoble est à leur image:

Respectueux
Equitable
Sincère



L'agriculture bio

Est un mode de production caractérisé par la non utilisation:

- de produits chimiques de synthèse
- d'OGM (Organismes Génétiquement Modifiés)



L'agriculture bio

- Permet d'entretenir et d'améliorer la fertilité des sols
- Favorise la biodiversité
- Préserve la qualité de l'eau et de l'air

Le domaine Emile Grelier

Fonctionne en partenariat avec la faune et la flore afin de privilégier un équilibre naturel.





Pourquoi semer des plantes entre les rangs ?

- Pour bénéficier de leur force racinaire
- Pour apporter des éléments nutritifs (engrais verts)
- Pour inciter les insectes à rester au sol



Pourquoi planter des arbres et des haies ?

- Pour proposer des abris et de la nourriture à de nombreux animaux
- Pour permettre aux Chauves-Souris de se déplacer sur le vignoble
- Pour réduire les écarts de température (réduit les risques de gelées tardives)
- ...



Pourquoi accueillir les oiseaux et les chauves-souris ?

- Pour réguler les populations d'insectes et atteindre un seuil où les dégâts deviennent négligeables
- Pour lutter contre les papillons à l'origine du vers de la grappe
- Pour le plaisir...

Quelques oiseaux observés sur le domaine Emile Grelier



● Huppe Fasciée



● Bergeronnette



● Mésange



● Rouge-gorge



● Geai



● Troglodyte
mignon



● Grimpereau
des jardins



● Pic vert



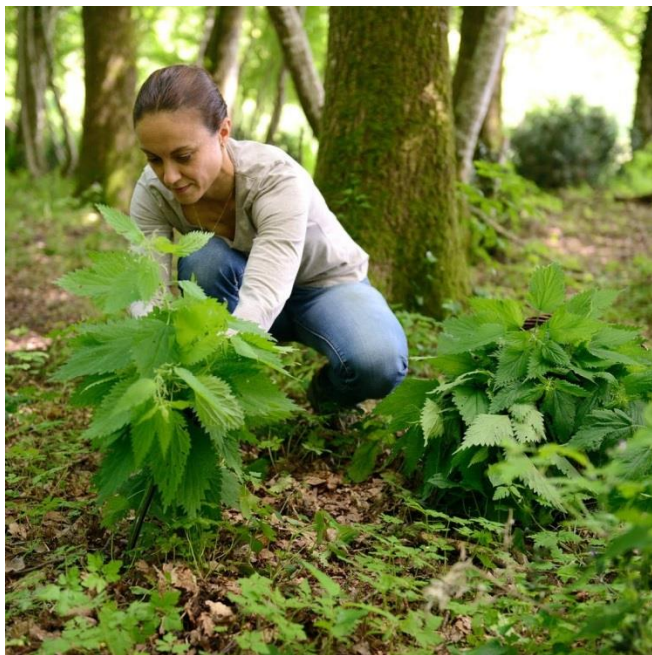
● Pic épeiche



● Pinson des
arbres



● Chardonneret



Pourquoi pulvériser sur la vigne des tisanes de plantes ?

- Pour prévenir et lutter contre les symptômes (champignons, insectes)
- Pour l'accompagner dans son développement (multiplication cellulaire, cicatrisation)
- Pour préserver la biodiversité (auxiliaires, vignerons...)

Les plantes utilisées sur le domaine Emile Grelier



- o **La consoude** favorise la multiplication et le renouvellement cellulaire



- o **La fougère** rend les feuilles moins appétentes pour les insectes



- o **Les orties** favorisent la photosynthèse



- o **La prêle** limite le développement des champignons et la colonisation des insectes



- o **Le saule** aide à gérer l'eau et à réguler la circulation de la sève



- o **La valériane** apprend à faire face aux écarts importants de température



Le vignoble Emile Grelier

Appellation:
Bordeaux Supérieur

Superficie:
8 Ha d'un seul îlot

Exposition:
Coteaux plein Sud

Terroir:
Argile Bleue et Argilo-limoneux

Encépagement:
100% Merlot

Porte-greffe:
101-14 et Riparia (très qualitatif)

Densité:
Elevée, 6600 pieds/hectare

Ecartement des rangs: 1,50 m

La conduite du vignoble Emile Grelier



- Palissage avec 1,40 m de végétation

⇒ rapport feuillage/raisin max pour des grappes sucrées et aromatiques

- Taille courte en Cordon de Royat

⇒ petites grappes, petites baies, excellent rapport pellicule jus, pour des vins denses

La conduite du vignoble Emile Grelier

- Travail mécanique du sol
2 rangs sur 3

⇒ Pas d'excès et une alternance annuelle

⇒ évite les mauvaises herbes et la pousse d'arbustes

- Tontes limitées et raisonnées

⇒ Préservation de la faune et maintien d'un bel aspect du domaine





Les vendanges au domaine Emile Grelier

Pour les zones sans arbres, le ramassage de la vendange est mécanique.

Il est accompagné d'un tri immédiat des impuretés afin d'éviter tout contact prolongé avec les baies du raisin.



La vinification

- Macération en cuves d'environ 3 semaines (arômes, couleur, complexité) avec maîtrise des températures (cuves thermo régulées)
- Elevage en cuves durant 18 mois
- Soutirages raisonnés pour éviter de perturber les vins

Le vin Domaine Emile Grelier



- **Appellation:** AOC Bordeaux Supérieur
- **Couleur:** rouge
- **Cépage:** 100% Merlot
- **Millésime:** 2012
- **Typicité:** vin aromatique et gourmand
- **Température de service:** 15-16°C
- **Préparation:** déboucher 2h avant service

Le vin Domaine Emile Grelier

Ils ont cherché auprès de leurs ancêtres,
Puis écouté leur terroir pour comprendre.
Cerisiers, pruniers, pommiers, poiriers, et autres,
Ils les ont plantés dans leurs rangs.

Les insectes, les oiseaux et les chauves-souris
Trouvent ainsi naturellement leur équilibre,
Et permettent un épanouissement sain de leurs grappes,
Qu'ils comptent par pied et non à l'hectare.

Chez eux, faune et végétation se donnent la main,
Pour retrouver l'harmonie du temps des pêches de vignes.
Goutez ce vin qui vous respecte, vous et votre terre.
Et venez à la rencontre de sa richesse et de son authenticité.

Hans Schiller, caviste sommelier, 2013



La charte Bio Vin Solidaire

- **Une garantie produit**

- ⇒ Produit à partir de raisins bio
- ⇒ Vinifié selon des règles biologiques
- ⇒ Contrôlé systématiquement au regard des résidus de pesticides
- ⇒ Evalué par une dégustation à l'aveugle

- **Une garantie sociale**

- ⇒ Respect du travail du vigneron
- ⇒ Echanges transparents
- ⇒ Confiance du producteur au consommateur

- **Une garantie
environnementale**



Domaine Émile Grelrier

Delphine et Benoît VINET

Domaine Emile Grelrier

Vin certifié Biologique et charté Bio Vin Solidaire

Vinesprit sarl - 2 Bis Piconnat – 33620 Lapouyade

06 79 962 967 / dv@vinesprit.fr