

Les raisins d'y croire



# UNE BELLE HISTOIRE COLLECTIVE



Novembre 2017, cette évaluation de la démarche durable, 70 ans après les débuts de la cave, reconnaît l'engagement intact de la cave. Il s'agit de « Vignerons en Développement Durable », un label logique qui résume nos engagements environnementaux, sociaux et économiques. Notre credo, c'est la pérennité éthique de notre modèle rural.



MAI 2019

#### GRAINES DE COOPÉ

«La cave de Montpeyroux est devenue une référence au fil du temps, tant le travail engagé lui a permis d'atteindre un niveau qualitatif élevé.»



.....JUIN 2018.....

#### CHIC, UNE COOP ÉCOLO

«Une coopérative artisanale et bio, ce n'est pas monnaie courante dans le Languedoc ! 14/15,5 l'Ayal et Seul l'avenir m'intéresse »

## DES CHIFFRES QUI PARLENT



NOS 108 VIGNERONS ARPENTENT CHACUN 25 KMS DE RANGÉES DE VIGNES.



TAILLER LEURS VIGNES NÉCESSITERA 5000 JOURS DE TRAVAIL.



CHAQUE PIED PRODUIRA 1KG, L'ÉQUIVALENT DE 1 BOUTEILLE SEULEMENT. CE NE SONT PAS MOINS DE 16 CÉPAGES QUI PERMETTENT D'ÉLABORER 65 MODES DE SÉLECTION ET DE VINIFICATION SPÉCIFIQUES, POUR PROPOSER À CHAQUE MILLÉSIME 21 CUYÉES.





COMME NOUS VIVONS DANS UNE ZONE NATURA 2000 ET CLASSÉE AU PATRIMOINE MONDIAL DE L'UNESCO AU TITRE DU PASTORALISME, CE SONT 500 MOUTONS ET 40 CHÈVRES QUI ENTRETIENNENT NOS PAYSAGES.



PARCE QUE LE COLLECTIF DÉPASSE L'INDIVIDU, ILS PARTICIPENT À PLUS DE 25 ÉVÈNEMENTS DANS L'ANNÉE; LEURS BOUTEILLES SONT APPRÉCIÉES DANS 25 PAYS.



#### **SITUATION:**

90 à 280 m d'altitude c'est ELLE qui donne le STYLE







#### **ÉCONOMIE:**

30% du PIB de Montpeyroux est assuré par la cave

source interne









=> POUR PRÉVENIR L'ARRIVÉE DE NUISIBLES ET LIMITER LES ACTIONS DE PRÉVENTION

#### NOTRE Engagement

AGRO-ENVIRONNEMENTAL Nepuis 15 ANS



=> PRATIQUE DE LA CONFUSION SEXUELLE, POSE D'ABRIS À CHAUVE-SOURIS, CONSTRUCTION D'HÔTELS À INSECTES







=> LES HAIES, FOSSÉS, TRAVAIL MÉCANIQUE DU SOL...
ET UN ENGAGEMENT POUR DES
MESURES AGRICOLES ENVIRONNEMENTALES ET (LIMATIQUES (MAEC)



=> CAPTÉES POUR LA CONSOMMATION DES HABITANTS ALENTOURS



#### 30 000 agriculteurs engagés dans une transition agro-écologique.

Et Castelbarry, l'unique entreprise de l'Hérault à s'engager dans cette démarche ! L'enjeu est de taille, 20 de nos vignerons participeront à cette première.

Durant 2 ans ils vont être accompagnés techniquement afin de diminuer drastiquement, voire faire disparaître toute molécule chimique utilisée à la vigne.



## UNE BANDE ORGANISÉE

#### MONTPEYROUX, un cru en devenir...

Une pépite encore confidentielle, un cru en devenir, un terroir rare, sa réputation monte. Nos vins racontent l'histoire de nos vents :



L'AYAL
l'introduction
au terroir

LE TARRAL celle des vieux carignans

GRAND TARRAL celle d'une riche syrah



# LA NOUVELLE GAMME CONÇUE POUR DES BUVEURS D'ÉTHIQUE ET NON D'ÉTIQUETTES.

#### **TERRASSES DU LARZAC**

C'est une terre d'engagement, c'est aussi un jeune « cru », classé en 2014.



SEUL L'AVENIR M'INTÉRESSE

tendu et épicé

LE SALUT DE LA TERRE

généreux et rond

#### LE COL DU VENT

Notre altitude nous fait sortir de la mêlée du Languedoc. Fraîcheur et élégance.



#### **SAUTE-ROCHER**

(ou Sauta-Roc en Occitan), nom des habitants de Saint-Guilhem-le-Désert. Vin minéral et cépages atypiques. Étonnant!





#### **LES COOPAINS**

Fait par des coopains pour des copains... Des cuvées 100% grenache, d'où leur gourmandise.



#### **MOELLEUX ET ALCOOL**

On entre dans le monde de la patience avec une vendange tardive et collective de chenin, avec un VSOP de 8 ans, notre Fine du Languedoc, sans sulfite, ni filtration.

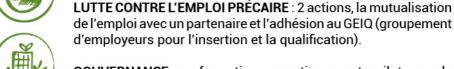


### UNE ÉCONOMIE SOCIALE ET SOLIDAIRE





Équité salariale : 50% HOMMES / 50% FEMMES.





**GOUVERNANCE** : formations continues et pilotage de commissions stratégiques par notre conseil d'administration pour orienter, décider et superviser.



**FORMATION** : environ 3% de la masse salariale sont consacrés à la formation des salariés.

#### CASTELBARRY ET L'ATTACHEMENT À SON TERRITOIRE :



**PROMOUVOIR LE CIRCUIT COURT** = 20% des volumes produits sont commercialisés dans la région.



ACCOMPAGNER LE DÉVELOPPEMENT OENOTOURISTIQUE : Partenaire de l'Oenotour, Caveau relais office du tourisme, Qualité Sud de France.





Partenaire Office Culturel Vallée de l'Hérault Salle du Sonanbule. Concert «Festival de Granby Québec», conférences, gastronomie. Partenaire Cyclotourisme « l'Héraultaise », VTT « Drailhes du Diable ».







### LA SEMAINE DU DÉVELOPPEMENT DURABLE, C'EST À MONTPEYROUX QUE ÇA SE PASSE :

04/06 : escape game sur le développement durable.

<u>07/06 : atelier de fabrication</u> d'hôtels à insectes et abris à chauve-souris, visite des hôtels déjà installés dans les vignes.







CASTELBARRY fait partie des 8 entreprises d'Occitanie choisies pour communiquer sur cette responsabilité sociétale.

## LES INSECTES : BIENFAISANTS OU NUISIBLES POUR LA VIGNE



Chenilles, acariens, coléoptères, cicadelles peuvent être un fléau pour la vigne. Rappelez-vous le phylloxera qui a ravagé le vignoble en Europe en 1860, c'était un insecte! Toute vigne est vulnérable. Pour éloigner ces indésirables, les pièges à phéromones spécifiques (appelé aussi confusion sexuelle) perturbent leur reproduction. Les chauves-souris, que nous invitons dans nos vignobles grâce aux abris, se nourrissent des vers de la grappe, papillons nuisibles.

Paradoxalement, sans insecte il n'y a plus de pollinisation dans les vignes, la biodiversité chute. Pour l'entretenir, nous favorisons les haies, talus, bosquets, refuges pour la biodiversité. Nous construisons des hôtels à insectes avec des chambres spécifiques pour chaque espèce bénéfique pour la vigne, afin de favoriser leur reproduction au printemps et leur survie hivernale.



## DES VIGNES PARTICIPATIVES SI L'AVENIR VOUS INTÉRESSE...

#### Devenez propriétaire de vignes à Montpeyroux, au Mas des Songes

Une envie de devenir vigneron par procuration ? De partager des moments bucoliques ? De bâtir un projet rural avec Arnoud, qui a laché sa vie d'ingénieur urbain au Pays-Bas pour devenir vigneron bio ?

Pour en savoir plus, contacter Castelbarry : au 04 67 96 61 08 ou contact@castelbarry.com

Souscription à partir du 01/06/19 - part à 3000€

