



DO MAINE
ÉMILE
GRELIER

Le domaine au x 50 nichoirs





La biodiversité à son vignoble

« Partis d'une prairie, nous avons planté en 2002, huit hectares pour vivre une viticulture respectueuse, durable et heureuse.

En vue de rétablir les équilibres environnementaux autour de la production viticole, nous menons des actions concrètes, efficaces et innovantes, en nous entourant d'experts et de naturalistes.

Parmi nos actions les plus emblématiques : les 50 nichoirs installés sur le domaine. Outre le fait d'enchanter notre quotidien, les oiseaux sont un indicateur majeur de la biodiversité. »

Delphine et Benoît

Un vin « à la hauteur des ambitions
écologiques des propriétaires ».

*Franck Dubourdieu, dans son livre « 250 Grands Bordeaux
Abordables de 5 à 35€ » aux éditions Confluences.*



Appellation : Bordeaux Supérieur
Cépage : 100% Merlot
Vin Rouge
Garde : 10 ans
Élevage : cuve



Des coopérations au service du bon sens



Pour les haies champêtres et les arbres dans les cultures (démarche d'agroforesterie).



Pour la recherche et la conservation des variétés anciennes de fruitiers.



Pour accueillir les oiseaux et participer aux programmes de relâcher de chouettes chevêches et de hérissons sur le vignoble.



Pour lutter contre le ver de la grappe grâce aux chauves-souris.



Pour l'étude et l'inventaire de la biodiversité fonctionnelle.



Pour le recensement des serpents aquitains et le développement des aménagements nécessaires à leur reproduction.



Pour la sensibilisation du public à la nature et au développement durable.



Pour l'évaluation de la pertinence des systèmes agroforestiers en viticulture.

Vitichiro

Pour l'étude du rôle fonctionnel des chiroptères en milieu viticole.



CONCOURS
ARBRES D'AVENIR
concours national pour l'agroforesterie

L'AURÉAT 2017

Le vignoble aux 50 nichoirs



570 ARBRES

plantés au cœur du vignoble
Ils régulent le climat et accueillent les oiseaux et les chauves-souris qui mangent les insectes ravageurs. Cette pratique est l'agroforesterie.



DES PANNEAUX PÉDAGOGIQUES

Ils expliquent la démarche au cours d'un parcours à travers le domaine.



50 NICHoirS

Ils incitent les oiseaux, prédateurs d'insectes, à s'installer sur tout le vignoble. 54 espèces d'oiseaux sont recensées.



6 MARES

Elles permettent aux animaux de s'abreuver et favorisent la biodiversité aquatique.



15 PLAQUES À SERPENTS

Elles facilitent l'observation des reptiles, prédateurs des rongeurs et des petits batraciens.



7 ÇABANES À HÉRISONS

Elles abritent ces mammifères, consommateurs d'insectes, limaces, escargots...



10 GÎTES À CHAUVES-SOURIS

Ils accueillent ces précieux prédateurs des papillons nocturnes responsables du ver de la grappe.



4 HÔTELS À INSECTES

Ils favorisent le développement des insectes auxiliaires bénéfiques à la culture de la vigne.

ZÉRO PESTICIDES
ZÉRO LABOURS
ZÉRO ENGRAIS CHIMIQUES





Un engagement reconnu

Vin **biologique certifié** par Ecocert depuis 2012

Lauréat 2017 du **Concours Arbres d'Avenir**

Lauréat de la Fondation pour une **Agriculture Durable** en Aquitaine 2017

Lauréat du **Prix de la Dynamique Agricole** de la Banque Populaire 2017

Vignoble exemplaire dans le palmarès de l'écologie 2015,
d'Olivier Nouaillas, journaliste environnement

Vignoble labellisé **Refuge LPO** et **Refuge pour les chauves-souris**.



Benoit a grandi au sein d'une ferme biologique pratiquant la biodynamie. Fort de cet héritage, il travaille de manière écologique et bienveillante en mettant en œuvre une agriculture basée sur le bon sens paysan et les principes agronomiques du vivant.

Fille de paysan, **Delphine** accompagne son mari dans une viticulture joyeuse. Elle tisse les partenariats et témoigne avec énergie et enthousiasme qu'une autre viticulture est possible.

Ensemble, ils ont créé le **DOMAINE EMILE GRELIER**.

DOMAINE EMILE GRELIER

Delphine Vinet : 06 79 96 29 67 • Benoit Vinet : 06 84 35 28 22

Vinesprit sarl • 2 Bis Piconnat • 33620 Lapouyade

Informations et commandes auprès de Zabou :

09 67 24 14 56 • contact@domaine-emile-grelief.fr



Vignoble de
LA POSSIBLERIE