



LES METS D'ÂMES- UNE PASSION POUR LE VIN BIODYNAMIQUE

Tradition, savoir-faire et respect du terroir.



QUI EST CÉLINE OULIÉ ?

- **Céline Oulié est une néovigneronne**
- **Ella a quitté sa carrière d'ingénieur en environnement pour revenir à ses racines.**
- **En 2012, elle reprend l'entreprise familiale**





LES METS D'ÂMES

- Fondée en 1924 dans les coteaux du Vic-Bilh, portée par des générations de femmes.
- En 2012, Céline Soulié reprend la ferme de sa mère.
- En 2014, elle crée Les Mets d'Ames, devenant la première vigneronne en biodynamie de Madiran.



les Mets
d'Âmes



les Mets
d'Âmes

Aurions-Idernes, Vic-Bilh (Sud-Ouest) :

- Agriculture biologique et biodynamique.
- 30 ha dont 7,8 ha de vignes (6,5 ha rouges, 1,3 ha blancs).
- Vente au domaine, en magasins bio et cavistes spécialisés.
- Chai installé dans une ancienne étable.



CARREFOUR

- Carrefour, pionnier des hypermarchés depuis 1963,
- Groupe français de grande distribution présent mondialement.
- Démarches écoresponsables et favorise le développement du marché local, notamment pour les produits et boissons.

**5 000 MAGASINS EN
FRANCE**

**CA 94 MILLIARDS EN
2023**

**DÉMARCHE ÉCO-
RESPONSABLE**



Cible:

- **Entre 25 et 65 ans**
- **Propriétaire**
- **Gagne plus de 6 000€ par mois**
- **CSP +**
- **Aime acheter des produits locaux et de qualité**

Positionnement:

- **Carrefour est une enseigne qui attire une clientèle variée, souvent familiale.**
- **Propose un large choix de produits bio et écoresponsables avec prix un peu plus élevés que la concurrence**





INTÉRÊT POUR CARREFOUR

- **Diversification de l'offre pour attirer une nouvelle clientèle.**
- **Produits uniques et locaux différenciant Carrefour des grandes surfaces.**
- **Réponse à la demande croissante de vins bio et biodynamiques.**
- **Produit sain, respectueux de l'environnement**
- **Promotion de l'agriculture biodynamique et de la consommation responsable.**
- **Bienfaits pour la santé associés à une démarche éthique.**





Notre produit “Pimpren’elle”



PIMPREN’ELLE

Vin Rouge, Millésime 2018

Cépages : Tannat (80%), Cabernet Franc (20%)

Vignoble : Exposition Sud et Est - Vignes de 40 à 7 ans.

Travail à la vigne : Taille tardive, ébourgeonnage, effeuillage avant vendange, engrais verts (mélange de céréales et légumineuses).

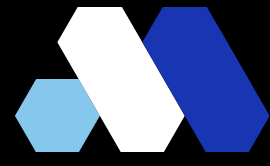
PIMPREN’ELLE

Vinification : courte macération de 4 jours, levurage indigène, vendanges manuelles, fermentation en cuve en béton.

Elevage : élevage en cuve de 6 mois.

Dégustation : vin rouge frais et fruité.

Un véritable vin de copains !



Biodynamie et enjeux

LA BIODYNAMIE

- Forme d'agriculture biologique, qui se distingue par la mise en place de pratiques spécifiques
- Pratiques favorisant le lien plante-sol-environnement
- Vignes exposées sud-est, + de soleil
- Première plantation il y a 40 ans, dernières il y a 7 ans.
- Présence de ruches pour dynamiser l'écosystème.

LES ENJEUX

Nos engagements :

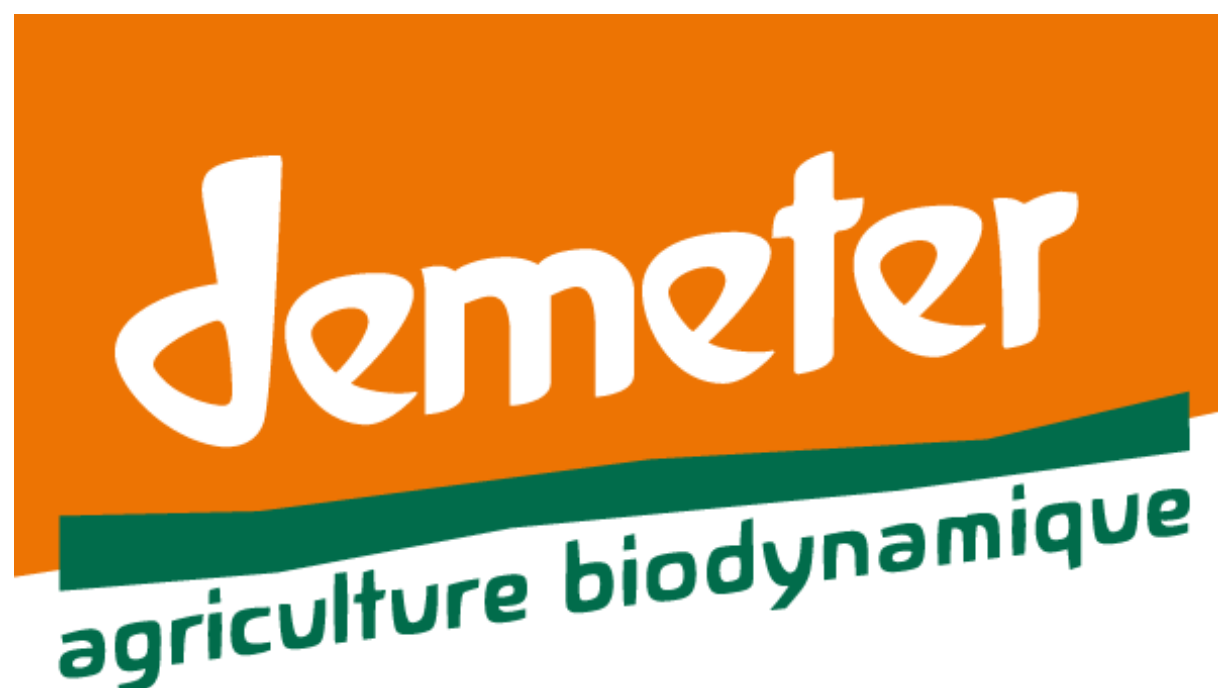
- Préserver la fertilité des sols et régénérer les paysages.
- Offrir une alimentation saine et nutritive.
- Valoriser le rôle du paysan dans l'équilibre naturel.
- Renforcer le lien entre citoyens, producteurs et la terre.



Certification

Certification FR-BIO-16 :

- Garantie de conformité aux normes européennes pour une agriculture biologique respectueuse de la qualité, des animaux et de l'environnement.



Demeter est une marque de certification internationale, créée en 1928, pour les produits issus de l'agriculture biodynamique.

(Rudolf Steiner, occultiste autrichien).



Marché du vin

- Le vin est un pilier de l'économie agricole française avec un poids significatif dans les exportations.
- La France produit environ 4,2 milliards de litres de vin/an, soit 17 % de la production mondiale.
- Rouge : 55 %; Blanc : 26 %; Rosé : 19 %
- 50 % des vins tranquilles sont achetés en grande distribution.
- Une part significative est vendue directement au domaine (25 %) ou consommée au restaurant (25 %).
- Bien que la consommation par habitant diminue (40 litres/an en 2019 contre 100 litres en 1975), les consommateurs recherchent davantage de produits de qualité et écoresponsables.
- Environ 10 millions de visiteurs par an fréquentent les caves touristiques en France





Les produits phares



PACHERENC DU VIC-BILH SEC, BLANC

- Vin biodynamique certifié Demeter
- Vin biologique
- Certifié fr-bio-16



TANNAT ET CABERNET SAUVIGNON ROUGE

- Vin biodynamique certifié Demeter
- Vin biologique
- Certifié fr-bio-16



VIN DE FRANCE DEMI-SEC, BLANC

- Vin biodynamique certifié Demeter
- Vin biologique
- Certifié fr-bio-16



TANNAT, ROUGE

- Vin biodynamique certifié Demeter
- Vin biologique
- Certifié fr-bio-16