

PRÉSENTÉ PAR FÉLIERS MELINE, MARRE NOA

# LES METS D'ÂMES

ÉLEVER, C'EST LA VIE !



# MME CÉLINE OULIÉ



**1924**

FERME FAMILIALE  
LANCÉE PAR L'ARRIÈRE-  
ARRIÈRE GRANDE MÈRE  
DE CÉLINE OULIÉ

**2002-2012**

TRAVAILLE EN TANT QUE  
INGÉNIEURE  
ENVIRONNEMENT

**2012**

ELLE DEVIENT  
NÉOVIGNERONNE ET  
REPREND LA VIEILLE  
FERME

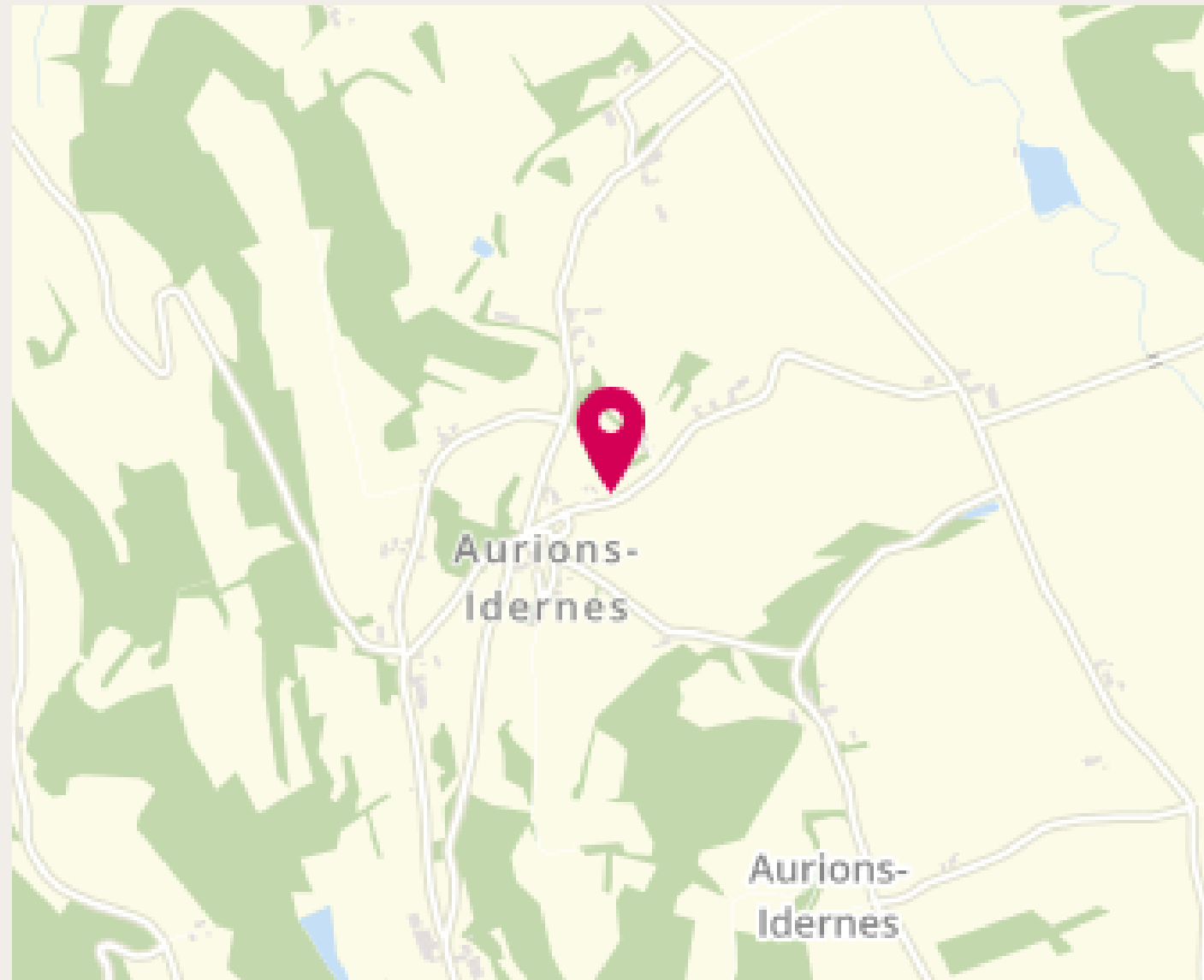
**2014**

CRÉATION "LES METS  
D'ÂMES"



# LES METS D'ÂMES

## LES MESDAMES



# 01.

- Mets d'Âmes : Les Mesdames
- Aurions-Idernes dans les coteaux du Vic-Bilh.
- Des vins d'appellation Madiran et Pacherenc du Vic-Bilh
- Jus de raisins et céréales en circuits courts.
- Valoriser le terroir en respectant l'environnement : Agriculture biologique et bio dynamique

# 02.

- 30 hectares : 7,8 de vignes > 6,5 hectares de cépages rouges et 1,3 hectares de cépages blancs, 16hectares de céréales, 3 hectares de landes et forêts et 3 hectares de prairies, 1 lac et 2 mares
- Des visites : "La balade enchantée des mets d'âmes"

# 03.

- Étable rénové et réhabilité écologiquement : briques de terre crue et des galets roulés
- Le domaine accueille la faune et la flore : ânes, moutons, des ruches, fleurs.

# CARREFOUR



**C**réation du groupe Carrefour : 1959

**A**ssociés : plus de 300000

**R**evenus : 94,1 milliards d'euros en 2023

**R**éseau mondial de distribution

**E**ngagement : producteurs locaux

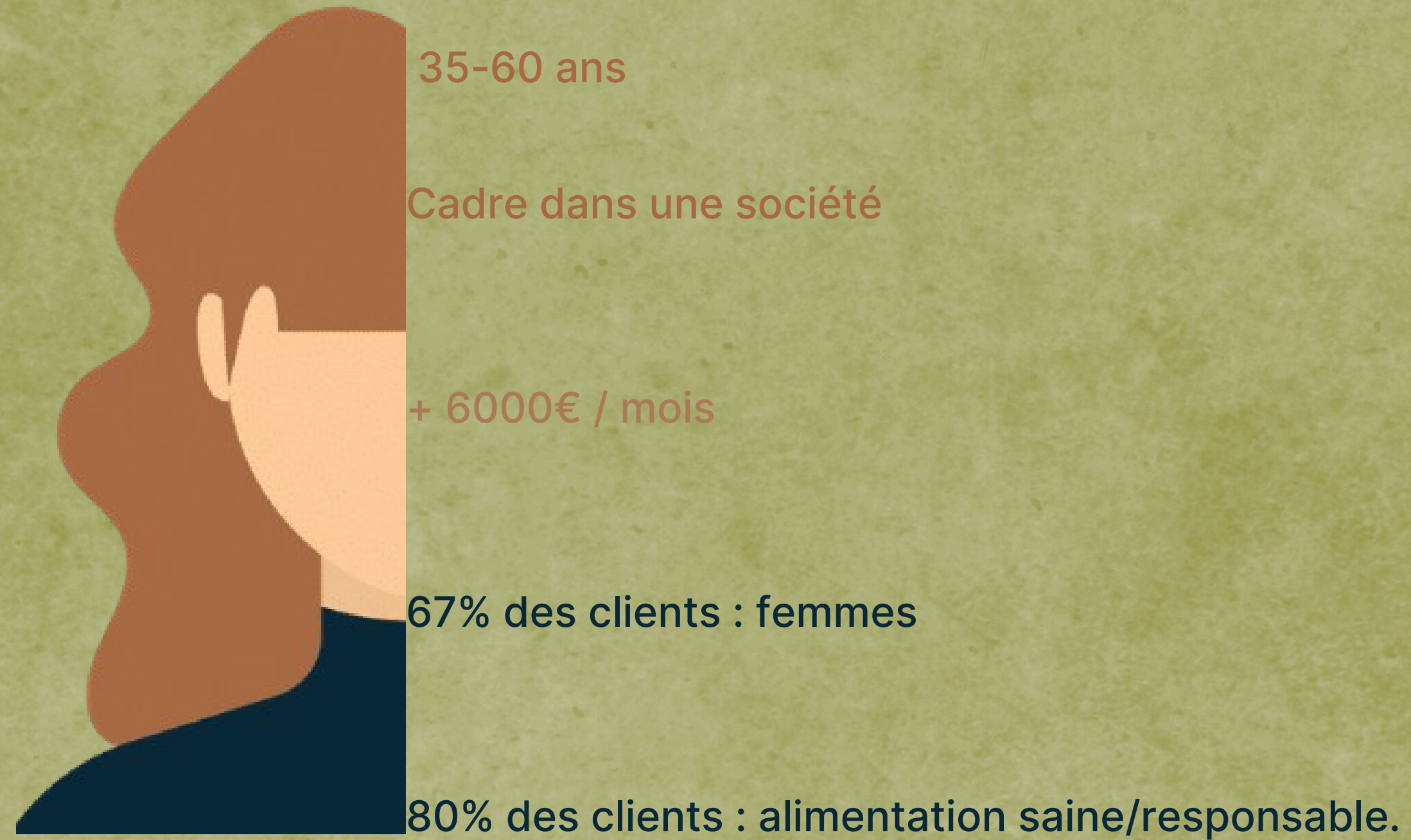
**F**ondateur du concept d'hypermarché : Marcel Fournier & Famille Defforey

**O**uverture du premier Hypermarché Carrefour : 1963

**U**n des leaders mondiaux du commerce alimentaire

**R**éseau de 14000 magasins dans plus de 40 pays

# PROFIL DU CLIENT CARREFOUR





# LE MARCHÉ DU VIN



FRANCE : 2<sup>EME</sup>  
PRODUCTEUR  
MONDIAL

3,5 MILLIARDS DE  
BOUTEILLES  
CONSOMMÉES EN  
FRANCE EN 2019

PRÉSENCE  
VITICOLE : 66  
DÉPARTEMENTS

VIN : BALANCE  
COMMERCIALE  
POUR  
L'AGROALIMENTAI  
RE



MONDIALE : 33  
MILLIARDS DE  
BOUTEILLES

5 BOUTEILLES /10  
ACHETÉES EN GRANDE  
DISTRIBUTION

# FICHE PRODUIT "PIMPREN'ELLE"

"Un véritable vin de copains !"

- Vins de France, Rouge, Millésime 2018
- Vin Biodynamique certifié Demeter
- Vin biologique

Vinification en  
biodynamie



Certifié fr-bio-16



Macération de 4 jours

## informations sur le produit :

- Elevage en cuve de 6 mois et fermentation en cuve béton
- Vin rouge issu des Mets d'âmes, parcelles au Lieu-dit Crampilh, exposition Sud et Est
- Vignes de 40 à 7 ans : exposition Sud-Est
- Travail à la vigne : taille tardive, Guyot poussard double à deux demi baguettes, ébourgeonnage, enroulage des rameaux, un seul rognage tardif en Août, effeuillage avant vendange, engrais verts en mélange de céréales et légumineuses, travail du sol rang un sur deux, conduite du vignoble en biodynamie
- Cépages : Tannat (80%), Cabernet Franc (20%), 35 hl/ha
- Dégustation : vin rouge frais et fruité. Découverte de l'aromatique légère et épicée tu tannat en courte macération.
- Cartons de 6 bouteilles : 48€



# LA BIODYNAMIE C'EST QUOI CÉLINE ?



# LA BIODYNAMIE C'EST QUOI ?

- **BIO / DYNAMIE : "VIE"/"FORCE"**
- **FAUNE : LA PRÉSENCE D'ANIMAUX ENRICHE LA BIODIVERSITÉ ET SOUTIENT LES PROCESSUS NATURELS/ ÉQUILIBRE NATUREL ET FERTILITÉ DES SOLS : LIMITE LES PARASITES ET À MAINTENIR UN ENVIRONNEMENT SAIN**
- **FLORE : ROTATIONS DES CULTURES / PRÉPARATION DE PLANTES POUR DYNAMISER LES SOLS ET LES CULTURES (ENGRAIS/REVITALISANT)**
- **TERRE : AU COEUR DE LA BIODYNAMIE : DÉCHETS VÉGÉTAUX ET ANIMAUX SONT COMPOSTÉS POUR UN SOL VIVANT / MEILLEUR RÉGULATION DES DÉSÉQUILIBRES ET AUGMENTE LA CAPACITÉ D'AUTORÉGULATION DES SOLS**



# ASSORTIMENT DES VINS



- Pacherenc du Vic-Bilh sec
- Blanc
- Certifié Demeter
- Dégustation : fruité, gras, minéralité, vin de gastronomie : fromage, poisson et fruits de mers, volaille

Vinification en  
biodynamie



Certifié fr-bio-16



Vin biologique



- Cépage Tannat et Cabernet Sauvignon
- Rouge
- Certifié Demeter
- Dégustation : fruité, frais et gourmand.

Vinification en  
biodynamie



Certifié fr-bio-16



Vin biologique



- Vin de France Demi-sec
- Blanc
- Millésime 2017
- Certifié Demeter
- Dégustation : volume en bouche, fruité, rondeur et sucrosité, très belle longueur en bouche : fromage à pâte dure, tartes aux fruits

Vinification en  
biodynamie



Certifié fr-bio-16



Vin biologique



- Cépage Tannat
- Rouge
- Certifié Demeter
- Dégustation : accompagne des mets, plats épicés ou desserts au chocolat...

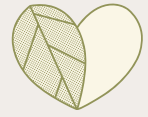
Vinification en  
biodynamie



Certifié fr-bio-16



Vin biologique



MERCI DE  
VOTRE  
ATTENTION

