



Le miel du
DOMAINE
TARIQUET



QUATRIÈME RÉCOLTE,
disponible en octobre 2023

Des abeilles dans nos vignes

Dans une démarche de soutien à la biodiversité et d'amélioration continue de nos méthodes culturales, nous avons implanté dix-huit ruches d'abeilles au cœur de nos vignes.

Après une première production confidentielle en novembre 2020, notre miel est disponible pour nos clients cavistes et restaurateurs en France depuis octobre 2021.

Soutien à la biodiversité

Les insectes pollinisateurs, dont en grande partie les abeilles, participent à la pollinisation de 80% des plantes à fleurs. Cette pollinisation assure les trois-quarts des cultures mondiales et la reproduction des plantes qui sont elles-mêmes nécessaires à la survie de nombreuses espèces animales. Les abeilles sont donc garantes d'un bon équilibre environnemental local.

Un environnement sain et varié est propice au développement des insectes pollinisateurs dont les abeilles. Permettre leur présence, par la mise en place d'une culture à la fois responsable, durable et adaptée, contribue à soutenir la biodiversité.

Leur présence assure indirectement la survie de la faune auxiliaire, et notamment d'insectes dits biorégulateurs qui régulent naturellement les nuisibles et ravageurs.

Développer la présence des abeilles permet donc de soutenir les espèces utiles à l'agriculture et à l'environnement. C'est un cercle vertueux.





Veille environnementale

L'observation des abeilles permet d'évaluer la qualité de l'environnement local. Elles sont en effet très sensibles à toute dégradation de l'environnement. Si leur présence et leur production de miel se développent, cela signifie que la flore et la faune auxiliaire du vignoble sont préservées.

Toutefois, plusieurs variables exogènes peuvent influencer la vie des abeilles et la quantité de miel produit : météo, prédateurs, parasites, maladies. Aussi, il convient d'en comprendre toutes les raisons afin de s'assurer que les méthodes culturales ne soient pas en cause et qu'au contraire elles permettent à leurs colonies de s'agrandir.

Afin d'avoir les avis d'experts indépendants sur le sujet, nous avons fait appel à deux apiculteurs professionnels pour installer et gérer les dix-huit ruches du domaine. Celles-ci sont réparties à différents points du vignoble, sur différentes parcelles.

Les deux apiculteurs partenaires sont par ailleurs en mesure d'observer le comportement des abeilles dans d'autres régions et peuvent donc plus facilement comparer les évolutions et l'impact de variables exogènes. Le savoir-faire et la connaissance technique de ces apiculteurs garantissent des pratiques et des analyses rigoureuses et adaptées.

Ruches connectées, données collectées

Certaines ruches sont équipées de capteurs connectés. Cela nous permet de surveiller de près l'activité des abeilles, de mesurer le poids de la ruche, ainsi que les températures internes et externes.

Les données recueillies à distance peuvent ainsi être corrélées avec notre calendrier viticole, la météo, les conditions de floraison locale, etc...

Le miel du Domaine Tariquet

Les deux apiculteurs, Christophe Faure et Mathieu Combes, avec qui nous avons établi ce partenariat, produisent ensuite chacun leur propre miel issu des dix-huit ruches du Domaine Tariquet. Nous obtenons ainsi deux miels distincts élaborés par deux artisans. Le nom de chaque apiculteur est mentionné sur les pots de sa propre production, l'un sur une étiquette de couleur blanche, l'autre sur une étiquette de couleur noire. Selon les conditions météo, ce miel devrait être produit une à deux fois par an, à la fin du printemps puis à la fin de l'été, les périodes de récolte variant en fonction des années.

Les pots de miel de 300 grammes sont conditionnés dans des bocaux Le Parfait®, chacun placé dans un étui individuel.

Depuis octobre 2021, nos clients cavistes et restaurateurs en France peuvent eux aussi se procurer ces pots de miel, livrés en cartons de 6 unités. En fonction des récoltes de chaque apiculteur et selon les saisons, les cartons seront composés de 6 pots panachés ou non de chacun des deux apiculteurs.





Une propriété familiale depuis 5 générations

Le Domaine Tariquet est une propriété familiale située en Gascogne, dans le Sud-Ouest de la France, appartenant à la même famille depuis 1912. La famille Grassa a été pionnière dans la production de vins blancs en Gascogne au début des années 1980. En qualité de propriétaire-récoltant, tous les vins et Bas-Armagnacs du domaine sont produits à partir de raisins provenant exclusivement des vignes de la propriété.

Soucieux de la protection de l'environnement, le domaine est certifié ISO 14001:2015 (management environnemental) et HVE (Haute Valeur Environnementale). La famille Grassa n'a pas pour objectif de certifier le domaine en bio. Sans position dogmatique, elle cherche à prendre le meilleur de ce qui peut se pratiquer en conventionnel et en bio en l'adaptant à son terroir, son climat et ses vignes. Le domaine pratique ainsi une viticulture raisonnée et durable depuis le début des années 1990 afin de protéger la vie des sols et développer la biodiversité.

Le Domaine Tariquet assume aussi pleinement l'ensemble de sa responsabilité sociétale et environnementale de la vigne à la commercialisation de ses bouteilles de vins et Bas-Armagnacs. Ainsi, le Domaine Tariquet a été évalué sur le label Engagé RSE en juin 2021 et a obtenu, dès le premier audit, le statut « Confirmé », 3^{ème} meilleur échelon sur les 4 existants.

Le domaine entretient 1 hectare de surface d'intérêt écologique (forêts, prairies naturelles, haies, lacs...) pour 3 hectares de vignes, soit près de 400 hectares en complément des 1 125 hectares de vignes en production de la propriété. Ces surfaces naturelles et semi-naturelles sont toutes réparties entre les parcelles de vignes afin de préserver et développer la biodiversité.

Famille Grassa