

Chateau Montus le 8 Août : Les Vignobles Brumont s'associent avec Arbre & Paysage pour une journée dédiée à l'agroforesterie viticole

Le Chêne : Espèce commune mais arbre hors du commun



Chateau Montus le 8 Août : Les Vignobles Brumont s'associent avec Arbre & Paysage pour une journée dédiée à l'agroforesterie viticole

.Comme beaucoup, Alain Brumont s'est intéressé au Bio dès les années 90. Pour un créateur, le vin Bio n'est pas sans inconvénient. Inspiré par le chêne, il a mis en place un concept de viticulture davantage axée sur le bio-environnement et la biodiversité en 1990. Pourquoi le chêne ? 40% des arbres européens sont des chênes ! Environ la moitié des chênes « blancs » (sessile et pédonculé) d'Europe pousse en France, dont les principales essences dans le Sud-Ouest. Le chêne a besoin d'être entouré par d'autres espèces pour vivre et à son tour nourrit autour de lui une centaine d'espèces végétales, animales, fongiques, lichens, mousses. Alors que les forêts de résineux « déshercent » et ne laissent pas la place à d'autres végétations sauf la fougère, le chêne, lui, engendre la plus forte mycorhization des sols. Le chêne élémentaire est un : - Allié de la viticulture : barriques en chêne, bâtiments ... - Allié de la gastronomie : cèpes, truffes, palombes... - Allié de la biodiversité : abris pour la faune et la flore, trognes créées par la foudre ou par les hommes pour le bois de chauffage... - Allié des élevages : glands, nourriture du Noir de Bigorre... - Allié du climat et de la nature

L'AGROFORESTERIE DEPUIS 1990 : UN BOIS, UNE VIGNE Le sujet de l'agroforesterie connaît une popularité grandissante depuis les tendances et phénomènes lancés par la mode du BIO. Face à ce développement accéléré, nous devons être vigilants sur les formules « branchées » et simplistes employées qui engendrent parfois un discours réducteur autour de sujets comme : - Le bio, la biodynamie, la nature sans produit chimique, les méthodes « beefriendly»... - Le végétarisme, végétalisme, veganisme - Les nouvelles filières territoriales souvent cadencées par de gros organismes agricoles Ces discours manquent d'information claire et de communication transparente. Nous proposons lors de la conférence du 08 août de mettre en avant des solutions pérennes, en accord avec le bio-environnement et la bio-diversité, afin de donner des pistes et bases pour les futures générations qui s'intéressent aux nouvelles filières gastronomiques.

LES NOUVELLES FILIERES TERRITORIALES 1er symbole contemporain du haut de gamme dans le Sud-Ouest, le Château Montus a été élu comme lieu de rassemblement par les nouvelles filières gastronomiques (Noir de Bigorre, Haricot Tarbais, le caviar Prunier de Riscle, Poule Noire d'Astarac-Bigorre...etc). Un choix fait de manière naturelle grâce à la réception que nous réservons à tous nos visiteurs particuliers et professionnels. « Nous vivons ici comme nos pieds de vigne ; nous partageons le même terroir pour nourrir nos collaborateurs et nos invités directement de notre potager, de notre ferme et des producteurs locaux. Passionné par la biodiversité, l'éthique, l'esthétique et la précision, je me présente toujours en disant que je viens de la 1ère région française de produits gastronomiques ». Une démonstration évidente que la Gascogne pourrait vivre en « autarcie ».

LA RENCONTRE DU 8 AOUT AU CHATEAU MONTUS Au programme de cette journée : 14h00 | Conférence « l'agroforesterie : ces arbres qui protègent nos vignes » 15h30 | Débat et discussion autour des nouvelles filières territoriales et le chêne 16h30 | Dégustation de vin et produits gastronomiques issus du périmètre des Châteaux Montus et Bouscassé à la Tyre, parcelle emblématique du Château Montus 17h00 | Démonstration de taille mécanique de trognes et arbres de haute futaie : une occasion d'observer la mise en œuvre d'une conservation et création des premiers éléments de la biodiversité et du bioenvironnement.



Alain Brumont : Dans sa tête un véritable laboratoire d'idées



L'emblématique vigne de "La Tyre"