



## Pour ce couple de vigneron, gérer son domaine n'était pas forcément une voie prédestinée.

Frédéric est issu d'une lignée d'agriculteurs mais a commencé par intégrer l'école vétérinaire. Béatrice, dont la famille maternelle a possédé une exploitation viticole en Algérie, n'avait pourtant pas envisagé de travailler dans ce secteur. Finalement, depuis près de 30 ans, ils gèrent un domaine de près de 70 hectares avec des parcelles sur le secteur de Teyran/St Drézéry, et d'autres sur Vacquières/Corconne. Frédéric s'occupe plutôt de la vigne et de la partie embouteillage, Béatrice est à la cave et gère les aspects administratifs.

**Le domaine a tout de suite été une cave particulière** mais à ses débuts, la production était tournée vers du vin de table et des vins de pays. Les marchés évoluant, la demande du consommateur aussi, il leur a fallu suivre la tendance, et le domaine s'est alors réorienté vers une gamme de bouteilles en AOC, avec un positionnement haut de gamme et une clientèle exigeante. Le terroir les a beaucoup aidés dans ce changement : il leur a permis une belle reconnaissance.

**En 30 ans, leurs pratiques à la vigne ont beaucoup évolué.** Au départ, les vignes étaient désherbées chimiquement, mais rapidement les Montel ont souhaité ne désherber que là où c'était nécessaire et réduire leur utilisation de produits. L'investissement dans du matériel performant les a beaucoup aidés. En 2016, ils ont acheté des intercepts et supprimé définitivement l'usage des herbicides sur leur exploitation. Une décision qu'ils ne regrettent pas du tout !

**Béatrice et Frédéric sont très sensibles à l'impact sur la santé et sur l'environnement, ils sélectionnent avec soin les produits qu'ils utilisent** et pratiquent une agriculture raisonnée. Ils ont remplacé certains traitements insecticides par la lutte biologique, une méthode naturelle. Et lorsque les vendanges sont terminées, ils ne travaillent plus les sols jusqu'à la campagne suivante, afin de les laisser vivre et permettre à l'herbe qui pousse de servir d'engrais naturel.

**Ce sont aussi des vigneron modernes,** qui pensent à leur avenir et à ce qu'ils veulent transmettre à leurs enfants. Ils viennent de s'équiper de leur propre chaîne d'embouteillage, rénovent un ancien bâtiment en pierre pour en faire un nouveau caveau de vente, et prévoient de développer des activités œnotouristiques à travers une exposition qui retracera l'histoire et l'évolution du domaine.

**Nom :** Frédéric et Béatrice Montel

**Exploitation :** Château Montel

**Superficie :** environ 70 ha de vignes

**Lieu :** Teyran (vignes sur plusieurs communes, dont Vacquières)

### Signes particuliers :

A leurs débuts, ils vendaient tout à la main. Aujourd'hui, certaines parcelles sont encore pour des cuvées haut de gamme. S'ils ne sont pas labellisés bio, ils sont si sensibles à l'environnement, qu'ils ont fait le choix de rouler en voiture électrique !



### Nos vins en trois mots :

Les vins sont à l'image des exploitants : **fruités, riches, originaux**, mais surtout, ils ont leur propre personnalité et un caractère spécifique qui permet de les reconnaître facilement. Ils continuent à évoluer pour devenir plus francs et plus minéraux.

 [www.chateau-montel.com](http://www.chateau-montel.com)



### Ce qu'ils pensent de la démarche captage

Protéger la ressource en eau était dans l'intérêt collectif. La démarche a bien fonctionné car chaque agriculteur a pu être conseillé, s'est adapté progressivement et a évolué à sa propre vitesse.



### Zoom sur : la sécurité

Le couple est très attentif à la sécurité : tous les tracteurs sont équipés d'une pochette de secours avec les équipements nécessaires pour protéger les utilisateurs (gants, sur lunettes...); les conditions de travail en cave ont été optimisées avec des sols antidérapants, en remplaçant les échelles par une petite nacelle électrique et en isolant tous les bâtiments.