



JE REDÉCOUVRE MON SUD-OUEST

LES
7 Folies
DE CROUSEILLES

LIVRET DE VISITE



Crouseilles

MADIRAN & BACHÈRENC DU VIC-BILH
BIEMONT PYRÉNÉEN

Pour commencer ...

À travers les « Folies de Crouseilles », véritable parcours artistique implanté autour du Château, nous vous proposons de découvrir différentes sculptures poétiques et évocatrices.

Chaque étape de l'itinéraire parle à toutes les sensibilités, elles suscitent la curiosité, l'émotion, invitent à se poser, avoir des gestes simples avec les choses, regarder autrement, vivre des sensations.

Outre leur aspect pédagogique, les « Folies » incarnent les valeurs de la Cave de Crouseilles : le vin, la culture, le patrimoine et les Pyrénées.

Ce petit guide est là pour aider à les comprendre et à nous découvrir...



À garder en souvenir



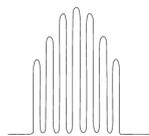
À observer



À manipuler



Orgue à regards



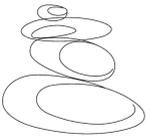
Plongez votre regard dans notre univers

La particularité de notre territoire est que la plupart d'entre nous ne travaille pas seulement la vigne mais est en polyculture et élevage. Le paysage, terrain de jeu des agriculteurs, est structuré de telle manière que nos parcelles de terre sont réparties en fonction des usages : culture, élevage, vigne. Notre variété culturelle traduit toute l'étendue de notre savoir faire.

Aujourd'hui encore nous sommes une grande majorité à être céréaliers et vigneron, peu d'entre nous ne vit que de la vigne. La diversité des paysages est l'identité de notre territoire car la topographie de l'appellation est escarpée : les bons terroirs sont destinés à la vigne et les bas fonds, les terres les plus riches sont destinées aux céréales. Ce qui reste sert pour le bétail.

Notre orgue à regards vous propose différents points de vue pour découvrir à votre tour toute la richesse paysagère du Madiran. Nos châteaux, nos vignobles, notre patrimoine bâti, notre biodiversité et les Pyrénées, c'est bien tout ça l'identité du Madiran !





L'équilibre parfait



Tel un vigneron, construisez avec patience et adresse un équilibre parfait

Tout au long de l'année, nous travaillons sans relâche dans les vignes pour préparer les vendanges : taille, attache, relevage, épamprage, ébourgeonnage, effeuillage, vendanges en vert... Ces étapes s'enchaînent pour dompter nos cépages si vigoureux.

Travail manuel et savoir-faire sont les propres du vigneron. Le travail de la vigne est exigeant et demande une attention de tous les moments, pour nos plus belles parcelles nous y consacrons en moyenne 300h de travail à l'hectare. Artisans-vignerons, nous façonnons les vignes pour obtenir les raisins les plus qualitatifs possibles. Tout est une question d'équilibre !

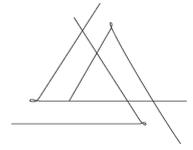
Nous savons qu'aucun résultat satisfaisant n'arrive sans effort ni attention, notre rythme de vie s'adapte à celui de la nature, même quand celle-ci est capricieuse. Pas à pas, étape par étape, nous construisons chaque année avec patience le futur millésime.

À vous de jouer, construisez à votre tour un cairn, en associant une à une, les différentes étapes de la vigne. Vous laisserez ainsi un symbole de votre passage. Patience et adresse, maîtres mots du vigneron, vous seront indispensables pour réussir cet équilibre parfait.





La Clé des sols



Devant vous l'allégorie de nos plus beaux terroirs

Le vignoble du Madiran est situé dans ce que l'on appelle le piémont pyrénéen, à 60 km au nord des Pyrénées et à 100 km à l'est de l'Océan Atlantique. Il s'organise autour de lignes de crêtes principales orientées Nord/Sud et de coteaux dissymétriques, le tout avec une altitude oscillant entre 180 et 300 mètres. De telles caractéristiques offrent un certain nombre de combinaisons microclimats/sols au vignoble, ainsi donc une grande diversité de vins.

Côté sols, les 3 terroirs principaux sont :



- Argilo-calcaire sur les versants ouest et les flancs escarpés : Parmi les meilleurs sols de l'appellation, favorisant des vins à la structure droite et au large potentiel de vieillissement.



- Argiles à gravettes sur les replats intermédiaires : Des sols légers et filtrants, qui se réchauffent rapidement pour donner des vins souples et gourmands.



- Galets roulés sur les croupes dominantes et les versants raides : bien exposés, ces sols drainants permettent de conserver la chaleur et favoriser des vins soyeux et délicats.

Allégorie de nos coteaux, clé de nos terroirs, nous avons choisi de faire sortir de terre notre sous-sol. La Clé des sols représente ainsi nos coteaux dissymétriques ainsi que les différentes couches géologiques qui les composent.





Remuer ciel & terre

Notre climat, comme un reflet de nos vins

Située au nord des Pyrénées et à l'est de l'Océan Atlantique, en bordure de Gascogne, notre vignoble est également sujet à une certaine complexité climatique, dominée par un climat océanique.

Avec une pluviométrie assez élevée, la variation climatique peut se résumer ainsi : beaucoup de pluie au printemps, un été chaud, une arrière-saison de journées encore chaudes combinées à des nuits fraîches idéales. Le tout crée une amplitude thermique favorisant une pleine maturité des raisins.

De telles conditions optimales nous permettent de prolonger les vendanges de nos Pacherenc du Vic-Bilh jusqu'au 31 Décembre.

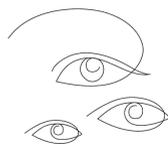
Notre vignoble et notamment nos récoltes tardives sont intimement liés à notre climat. L'influence du ciel sur notre terroir, nous permet chaque année de vendanger nos dernières parcelles jusqu'aux prémices de l'hiver. Ce miroir nous permet de mélanger les différents éléments qui composent nos Pacherenc : ciel, Pyrénées et vignes.





Vive le vivant

La nature vous regarde

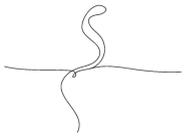


Nous menons une réflexion globale pour mettre en place un modèle de viticulture « Haute Valeur Environnementale », nous avons l'objectif d'avoir 85 % du vignoble certifié Bio ou HVE 3 d'ici 3 ans, 100 % dans 5 ans. Plus de 150 hectares sont engagés dans la démarche, dont 43 hectares déjà en conversion.

Nous souhaitons ainsi généraliser les pratiques expertes toujours plus respectueuses de l'environnement, mais également les essais permettant la sélection et la réduction des intrants. Cela passe par la surveillance terrain des insectes ainsi que des maladies de la vigne : mise en place de témoins non traités afin de suivre les maladies (mildiou, oïdium, botrytis, etc...).

Il est d'habitude d'observer, d'analyser la nature qui nous entoure, pour la comprendre, l'appréhender. Aujourd'hui, nous vous proposons de vous sentir regardé par celle-ci et de se demander comment nos actes seront-ils perçus.





Portrait de l'ingénieur



Architecte des grands terroirs et ami du vigneron

Nous avons développé une approche « sur mesure », parcelle par parcelle, pour préserver la nature et le terroir, pour protéger la santé des sols et des hommes. Ainsi la plupart de nos parcelles gardent un rang sur deux enherbé, cette méthode permet d'apporter un meilleur équilibre à la vigne. Le rang travaillé servira dans certains cas de support pour semer des engrais verts (type féverole, avoine, trèfle,...) permettant un travail du sol naturel. Cela booste l'activité microbiologique du sol et amène un apport d'oligo-éléments naturels.

La richesse du sol se confirme par la présence du ver de terre, véritable architecte du sol, c'est un acteur essentiel et indispensable au sein de notre écosystème. Son rôle est capital dans la formation, l'aération et l'enrichissement des sols.

«La charrue est l'une des plus précieuses des inventions de l'homme ; mais longtemps avant qu'elle existât, le sol était de fait régulièrement labouré par les vers de terre et il ne cessera jamais de l'être encore. Il est permis de douter qu'il y ait beaucoup d'autres animaux aussi importants que ces créatures, d'une organisation si inférieure.» C. DARWIN





Retournons dans le château ...

Notre cave coopérative

Depuis 1950, nous sommes attachés aux valeurs de la coopération qui permettent de mieux valoriser le vignoble et notre travail :

- **SOLIDARITÉ** : S'impliquer localement pour pérenniser la viticulture, favoriser le développement économique, valoriser le territoire, s'entraider entre vignerons et faciliter l'installation des jeunes vignerons.
- **ÉQUITÉ** : Assurer un revenu juste aux adhérents qui ont tous les mêmes droits et devoirs envers la coopérative.
- **TRANSPARENCE** : Communiquer sur les règles et les orientations stratégiques.
- **RESPECT** : Prendre les décisions de façon collective, dans un esprit de démocratie participative.

La passion de notre terroir pyrénéen, le respect des traditions béarnaises et occitanes, la volonté d'un développement équitable, partagé et durable et la maîtrise technique au service de la qualité, voilà notre philosophie !





- ESCAPE GAME -

Jeu d'évasion au cœur du Madiran

Saurez-vous percer le mystère des moines de Madiran ?

La première bouteille, celle qui renferme les secrets des moines de Madiran, est peut-être dissimulée dans les chais. Les chercheurs de trésors creusent depuis des années sans rien trouver.

Le maître de chai de la cave fait donc appel à toutes les bonnes volontés pour résoudre une fois pour toute ce mystère. Mais alors que les meilleurs spécialistes sont appelés, il disparaît mystérieusement. Que s'est-il passé ? Où est-il ? Il a bien laissé quelques indices mais on perd sa trace à l'entrée des chais.

À vous de le retrouver. Et si, au passage, vous pouviez éclaircir le mystère de l'héritage des moines de Madiran, vous rendriez un fier service à toute la région.

Joueurs : 4/10 personnes - Durée : 60 minutes

Tarif adulte : 24€/pers. / tarif réduit : 16€/pers. - Sur réservation

Toute l'année à Crouseilles

Retrouvez toutes nos visites guidées

Venir à Crouseilles c'est s'immerger dans notre philosophie, découvrir les hommes et femmes qui façonnent chaque jour notre vignoble et ceux qui travaillent à l'élaboration de nos Grands Vins. Nous vous proposons tout au long de l'année des visites guidées et des dégustations commentées.

CROUSEILLES SIGNATURE

Nous vous proposons une visite des installations de la Cave de Crouseilles, son vignoble, son terroir, la cave et les chais de vinification et d'élevage, et vous emmenons partager l'essentiel de notre histoire, de notre passion.

 1h30  2 à 15 pers.  10€ / pers.

TERRE DE VINS ET D'ART

Nous vous invitons à découvrir les Sept Folies de Crouseilles, oeuvres monumentales, témoignage durable, inscrit dans le paysage ou dans le sol, qui rendent un juste hommage à la terre, au ciel, à la vigne et à leur alchimiste fondamental : le vigneron.

 1h30  2 à 15 pers.  14€ / pers.

TERROIRS DE MADIRAN

Nous vous emmenons comprendre les plus grands terroirs du Madiran à l'occasion d'une dégustation unique. Après une dégustation à la barrique de nos sélections en cours d'élevage, nous vous proposons de déguster nos Grands Vins issus de nos plus beaux terroirs.

 1h30  2 à 15 pers.  18€ / pers.

CHÂTEAU DE CROUSEILLES

Ouvert tous les jours

De 9h30 à 12h30 et de 14h à 18h

Le Dimanche de 14h à 18h

Juillet et Août

De 9h à 13h et de 14h à 19h

Le Dimanche de 10h à 19h

Route de Madiran - 64350 Crouseilles

05 59 68 57 14 - info@crouseilles.fr

www.crouseilles.com

Paielements acceptés : cartes bancaires, espèces, chèques.

Sur place :



Boutique labellisée Tourisme & Handicap et
Vignobles et Découverte.

