



## Entre vignes et abeilles, Château Beaulieu révèle son premier miel.



Avec l'installation de ruches  
au cœur de son vignoble, Château Beaulieu  
s'engage dans une démarche écologique  
enrichissant la biodiversité et promettant  
une expérience gourmande unique.

---



*« Ça peut sembler anecdotique, mais pour nous, l'implantation de ruches au beau milieu des vignes est une prolongation d'un travail de fond et de remise en question. La main de l'Homme peut avoir de belles vertus quand il s'agit de mêler des écosystèmes. C'est le cycle de la vie qui se perpétue, se renouvelle et s'enrichit. »*

Vincent Rouaix, propriétaire de Château Beaulieu



Dans une démarche résolument écologique, Château Beaulieu a installé en novembre 2023 huit ruches horizontales sur son vignoble. Celles-ci jouent déjà un rôle essentiel en contribuant non seulement à la production d'un miel délicat, mais aussi à l'équilibre de l'écosystème qui entoure les vignes du Domaine.

En accueillant ces abeilles, Beaulieu espère favoriser une floraison plus abondante et uniforme, influençant directement la qualité des raisins. Cet équilibre naturel aura des répercussions positives sur les profils aromatiques des cuvées, qui gagneront en finesse et en complexité.

Cette apiculture est douce et respectueuse de l'abeille, de son travail et de son environnement.

Dans les faits, ces ruches horizontales - seul le surplus de production de miel est récolté, laissant la priorité aux colonies de vivre de leur récolte -

servent la pollinisation des fleurs environnantes, améliorant ainsi la croissance de la végétation, y compris celle des vignes. Ce renforcement de la biodiversité contribue à la santé générale de l'environnement, consolidant la vision du Château d'une viticulture respectueuse de la nature.

La récolte du miel est effectuée en prélevant de manière raisonnée quelques pains de miel qui seront ensuite pressés. Cette technique ancestrale, lente et douce, empêche la préoxydation du miel et lui permet de conserver ses hautes valeurs énergétiques et ses nutriments, notamment la propolis. Quasiment inexistant aujourd'hui et d'une qualité extraordinaire, le miel pressé à froid mérite d'être découvert et dégusté !

Deux miels sont aujourd'hui disponibles : un miel Mille Fleurs et un miel Tilleul. Le premier, délicat et naturel, est proposé à 15€. Le second, doux, floral et au visuel un peu plus clair, à 20€.

Château Beaulieu

9 chemin de Beaulieu

33710 Samonac

Tél. +33 (0)9 71 22 15 14

[contact@chateau-beaulieu.com](mailto:contact@chateau-beaulieu.com)