

L'écho Du Parvis

Château le Parvis de Dom Tapiau



Edito

par Florence et Olivier, viticulteurs passionnés

Le « monde d'après » ou le « nouveau monde » existe dans le coeur des militants depuis Mai 68 ! Avec son refus d'un consumérisme à outrance, ce mouvement nous a marqué par la solidarité qu'il a engendré.

Déjà en 1974, René Raymond Dumont marque l'histoire et renforce ce soulèvement lors de sa campagne électorale. Il lance l'écologie comme objectif politique. Tirant ses valeurs de la terre, l'écologie est un socle de pensée qui peut influencer sur toutes les autres sphères de la gestion d'un pays.

Aujourd'hui, rassemblés autour d'actions quotidiennes, de façon de travailler empreintes de sens et d'authenticité, vous et nous, sommes de plus en plus nombreux à clamer la nécessité d'un autre regard sur ce qui nous entoure.

Le nouveau monde arrivera par nos actes et nos choix. Alors construisons ensemble ce monde de demain.

Florence et Olivier.

DANS CE
NUMÉRO 20 :

Page 1

EDITO

"LE MONDE D'APRÈS"

Page 2

**LE TEMPS DE LA
VIGNE**

"DE LA RÉCOLTE AU
BOUTEILLER"

Page 3

**LA SELECTION
DES VINS
DE FIN D'ANNÉE**

Page 4

**VOYAGE DANS
LE TEMPS**

L'AUBE DU XX^e SIÈCLE

Le temps de la Vigne

De la récolte au bouteiller...

Quelques nouvelles de chez nous !

Les vignes

La période printanière 2020 a éprouvé l'équipe notamment à cause d'une météorologie peu clémente. La « dream team » du Parvis a su garder la tête haute et faisant preuve de ténacité, a fourni un énorme travail pour obtenir de jolis raisins. Heureusement, les 45 jours précédents les vendanges (les plus importants pour déterminer la qualité du raisin), ont été merveilleusement favorables à une bonne maturité. Le volume est certes faible mais le millésime nous réserve sûrement des surprises.

Le cuvier

La récolte 2020 est là, dans nos cuves. L'expression de sa qualité se joue à cet instant. Les fermentations se terminent sans encombre et nous mettons tout en œuvre pour vous offrir un millésime digne d'être le premier d'une nouvelle décennie.

Le bouteiller

Quelques bouteilles de Claret d'une nuit (petite quantité) et un petit nombre de bouteilles de Blanc n'attendent que vous. Aux millésimes 2016 déclinés en cuvée Elite (quelques caisses restantes) et tradition, succédera l'Elite 2017 dans sa bouteille bien originale.

Dans la série des Rouges Tradition, les millésimes 2017 et 2018 assument bien leur rôle et seront ravis de participer à vos chaleureuses tablées de fêtes !



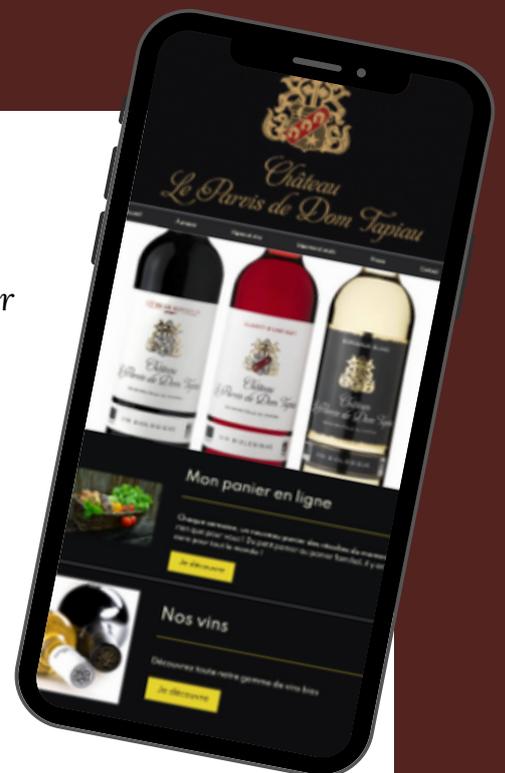
Le Parvis se met à la page ...

... ou plutôt sur le net !

Une mine d'informations au bout de vos doigts et de votre clavier !
Sur chateauparvis.fr, vous pouvez assouvir vos envies de cliquer (et de déguster de belles bouteilles) !
Nous sommes fiers de vous proposer :

- ★ des recettes et des idées pour accorder vos vins à vos plats,
- ★ un formulaire de commande de nos millésimes,
- ★ les légumes de la semaine,
- ★ nos actus et plus encore !

Inscrivez-vous à notre Newsletter et à bientôt sur la toile !





Château
Le Parvis de Dom Tapiau

Notre sélection 2020

BORDEAUX BLANC 2019

Assemblage 50 % Sémillon, 50 % Sauvignon

Fait de fraîcheur et d'élégance, il vous plaira en apéritif et accompagnera avantageusement le poisson et les viandes blanches. Au délicieux parfum de fruits agrumes au nez s'associe une bouche ronde et équilibrée. Un beau millésime !

BORDEAUX CLARET D'UNE NUIT 2019

Assemblage 35 % Cabernet franc, 30 % Merlot et 30 % Cabernet sauvignon

Le plaisir des beaux jours est de retour. Vous pourrez le retrouver en toutes occasions et l'apprécier entre amis ! Le claret est un vin de saignée ; sec et fruité, cela le différencie d'un vin rosé.

Il accompagnera à merveille vos apéritifs et vos repas estivaux !

Sa réputation n'est plus à faire.

Côtes de Bordeaux Rouge

MILLÉSIME 2016 CUVÉE ÉLITE

La cuvée élite est issue de vieilles vignes

Sa robe est d'un rubis intense. Arômes de fruits rouges et noirs bien mûrs, quelque peu confits.

Les amateurs de vins de caractère seront comblés.

MILLÉSIME 2016 CUVÉE TRADITION

Assemblage 30 % Cabernet franc, 30 % Merlot et 30 % Cabernet sauvignon

C'est un millésime de garde.

Avec une robe d'un rubis intense, il développe des arômes de fruits rouges : griotte et cassis. Doté de tanins puissants bien affinés, il laisse en bouche une bonne longueur. À boire aujourd'hui avec plaisir, vous pouvez aussi le laisser en cave quelques années.

MILLÉSIME 2017 CUVÉE TRADITION

Assemblage 30 % Cabernet franc, 30 % Merlot et 30 % Cabernet sauvignon

C'est un bien joli millésime ! Il est déjà expressif.

Quoique jeune, il offre une large palette de parfums délicats et un palais très rond. La note finale lui laisse présager de beaux jours.

MILLÉSIME 2018 CUVÉE TRADITION

Assemblage 40 % Cabernet franc, 30 % Merlot et 30 % Cabernet sauvignon

Nos espoirs se sont confirmés lors de l'élevage : c'est un grand millésime. Il va lentement débiter son expression dans quelques mois. On y trouvera une palette très large de parfums de fruits confits mûrs et une bouche très soyeuse comme tous les millésimes de son rang. Avec patience, vous ne serez que ravis (disponible depuis avril 2020).

Florence et Olivier Reumaux

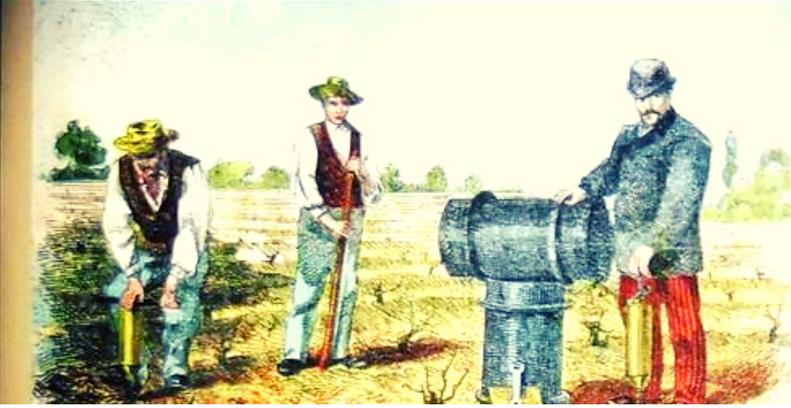
Château Le Parvis, 33360 Camblanes et Meynac

Téléphone : +33 556 20 15 62 / Courriel : contact@chateauparvis.fr

chateauparvis.fr / N° de TVA FR 15 380265900

Voyage dans le temps

Par Nicolas, notre dernier fils, passionné d'histoire



Nous quittons la première partie du XIXe siècle où les vins connaissent une large période de prospérité, pour atteindre la seconde moitié de cet ère, remuée par les maladies, les parasites et la guerre des hommes.

Les 3 champignons tueurs de vignes

Le commerce bat son plein ! Les navires importent des denrées et autres objets exotiques. Avec ces nouveaux goûts et ces trouvailles, de minuscules visiteurs s'invitent dans nos contrées : des champignons !

Ces maladies cryptogamiques, venues d'Amérique, ravagent les vignes. Elles s'attaquent aux feuilles et aux baies puis, en s'insérant dans les tissus, peuvent provoquer la mort des pieds de vigne.

L'Oïdum ou « pourriture blanche » arrive d'Amérique en 1845. Elle crée un feutrage blanc sur les feuilles attaquées.

Le Mildiou (ou Mildew) fait son apparition en 1878. Ce champignon provoque des pertes spectaculaires. Les feuilles de vigne se colorent en noir ou tombent. Les grains de raisins séchent et restent verts. Impossible de transformer la vendange en vin de qualité.

Le Black Rot ou « pourriture maculée » se développe sur les jeunes pousses de la vigne. Il provoque des taches et boursouflures. Quand les fruits sont assaillis, ils se dessèchent et se momifient.

La vigne française n'a pas la capacité de se défendre. Le temps que les vigneron s'adaptent, les pertes sont considérables. Toutefois, les observations-terrain et les travaux de recherche permettent de dégager des armes pour lutter contre ces maladies : **Le cuivre et le soufre**.

Encore aujourd'hui, nous utilisons ces produits avec parcimonie et toujours dans le respect de l'agriculture du vivant.

Phylloxera, petit puceron et gros dégâts

L'année 1860 marque l'apparition en Gironde d'un puceron appelé **Phylloxera**. Il mesure moins de 0,5 mm et a provoqué la mort de millions d'hectares de vignoble. Petit mais costaud !

La recherche apporte une solution en utilisant les capacités naturelles de la vigne : Associer un porte-greffe de vignes américaines résistantes, avec les vignes européennes plus qualitatives.

Un plan de sauvegarde est mis en place pour contenir le Phylloxera et replanter progressivement le vignoble.

“

Grâce à cette technique, on associe la qualité de résistance des vignes américaines avec les qualités organoleptiques et agronomiques des vignes françaises.

”

La guerre mobilise les vigneron

Les 2 guerres mondiales affaiblissent encore le vignoble français par le manque de main-d'oeuvre. Combattants, prisonniers, blessés de guerre, déportés, ces hommes et leurs savoirs ne peuvent plus prendre soin de la vigne. Une grande partie du vignoble est délaissée.

En sus de ce manque de bras, les restrictions limitent l'attention portée à la vigne (pénurie de produits indispensables), les maladies cryptogamiques en profitent et le commerce se fait rare.

Nous approchons de la fin du **XXe siècle**. L'Histoire devient personnelle et vécue. Les changements mondiaux ont désormais un impact sur notre quotidien, nous, vigneron Bordelais du XXIe siècle. Nous aborderons cette partie de l'Histoire avec engagement et ferveur.

La suite au prochain numéro...
Nicolas.

Florence et Olivier Reumaux

Château Le Parvis, 33360 Camblanes et Meynac

Téléphone : +33 556 20 15 62 / Courriel : contact@chateauleparvis.fr