



# Château Le Parvis de Dom Tapiou

## EDITO

Depuis quelque temps, nous avons mis en veille l'Echo du Parvis le voici réhabilité. En effet vous êtes nombreux à nous demander une multitude d'informations sur les vins bien sûr mais aussi dans tout ce qui va autour comme par exemple : les accords mets et vins, ce qu'est un vin bio par rapport à un vin conventionnel, que signifie les nouveaux signes de qualité AOP, IGP ... au regard des anciens AOC VCC, et bien d'autres sujets encore. L'Echo du Parvis tentera donc de vous éclairer afin que le monde du vin n'est plus de mystère pour vous !!

Aussi vous êtes nombreux à nous questionner sur les questions environnementales avec les traitements appliqués aux vignes pour lutter contre les maladies. Nous y répondrons avec le plus de franchises et de précision possibles.

ON entend aussi parler de nouvelles variétés hybride de vignes, dites résistantes aux maladies. Elles seraient beaucoup moins sensibles aux maladies les plus courantes comme le mildiou. Mais on sait encore peu de choses sur les résultats qualitatifs. Quel avenir ont-elles ?

Un grand marasme se prépare dans la viticulture biologique. Les réglementations évoluent et sont d'un coup et demandent d'être beau plus restrictives sur les quantités de produits utilisés. Cette adaptation va être très difficile à faire pour beaucoup d'entre nous. Il risque d'y avoir donc un retour des agriculteurs bio vers le mode de production conventionnel. Mais, pour notre part, rassurez vous nous ne l'envisageons pas !!

Les monocultures, comme « mono culture vigne », ont-elles un avenir ?

Voilà de sujet que nous aborderons dans les prochaines éditions. Dans ce numéro les nouvelles des vendanges 2018, puis la liste de vos envies et enfin un dossier sur les nouveaux signes de reconnaissance de qualité

Bonne lecture et à bientôt pour vos prochaines commandes.

## Sommaire

### Page 1

L'édito

### Page 2

Les nouvelles du front.

### Page 3

La selection de vins disponibles.

### Page 4

Les signes de qualité

## Les 4 saisons du vigneron (suite)

### Les nouvelles du front.

Vendanges 2018 placées une fois encore sous le signe de la modestie.

Après un hiver et un début de printemps très pluvieux voilà qu'une longue sécheresse a sévit jusqu'à la fin de l'été. Nous n'avons pas eu une goutte de pluie du 10 août jusqu'à la dernière grappe récoltée, le 5 octobre. Les ceps ont donc bien eu soif. Certaines grappes très exposées au soleil ont même confit! Nous étions fort inquiets quant à la qualité du raisin qui rentrerait en cuve. Le résultat est malgré tout étonnant, nous craignons un fort manque d'acidité qui aurait nuit au vieillissement. Il n'en est rien. La vigne avait gardé dans ses grappes, de nombreux trésors. Et le résultat est très surprenant avec un très beau nez fruité sur le blanc et Clairet. Les rouges ont de belles bouches bien soutenues et un équilibre très intéressant. En ce mois de novembre les fermentations sont finies et c'est l'élevage qui prend le relais. Nous mettrons tout notre savoir faire en œuvre afin d'élever au mieux ce millésime prometteur.

En revanche, la quantité sera modeste : la vilaine maladie qu'est le Mildiou, bête noire des vignerons depuis des générations a sévit très sévèrement vers la fin mai. Le printemps très pluvieux a favorisé le développement exponentiel de ce fléau endémique. Le cépage merlot, plus sensible que les autres en a gravement pâti. Le traditionnel équilibre des 3 cépages au Parvis (Merlot, Cabernet franc et Cabernet sauvignon) sera mis à mal. Cet équilibre rend notre vin atypique dans la région. A Bordeaux, le Merlot domine souvent à 60 voire 80 % sauf pour les Médoc où c'est le Cabernet Sauvignon qui est le plus présent.

### Rubrique Les vins du Parvis se boivent partout dans le monde ...



**Z et Z boivent du Château Le Parvis lors de leur mariage à XXX au Japon. Longue vie de bonheur à eux !!**

# La sélection de vins disponibles



## COTES DE BORDEAUX ROUGE.

*Millésime 2015 Cuvée Elite (issu de vieilles vignes)*

**Disponible en bouteille par carton de 6**

*On le connaît en cuvée tradition, il est encore plus expressif dans la cuvée Élite. Sa robe est d'un rubis intense. Il développe des arômes de fruits rouges et noirs bien mûrs quelque peu confits, Les amateurs de vins de caractère, qui plus est dans une bouteille originale, seront ravis.*

*Millésime 2007 Cuvée Grand Cru (assemblage 70 % cabernet franc 30 % merlot)*

**Disponible en bouteille par carton de 5**

*Un vin qui procure un grand plaisir aux multiples facettes. Par sa tenue exceptionnelle et sa finesse, il est apprécié de tous. Aujourd'hui, il est au mieux de sa forme et pourra aussi rester en cave*

*La bouteille reste en elle-même un cadeau original.*

*Millésime 2015 Cuvée tradition (assemblage 30 % cabernet franc 40 % merlot, 30% cabernet sauvignon)*

**Disponible en bouteille et magnum par carton de 6**

*C'est un superbe millésime et de garde. Avec une robe d'un rubis intense, il développe des arômes de fruits noirs confit (mûres). Doté de tanins puissants long et bien affinés, il laisse en bouche une bonne longueur. A boire aujourd'hui avec plaisir. C'est un grand millésime que vous pouvez aussi laisser en cave quelques années encore. Il accompagne les viandes rouge et blanches.*

*Millésime 2016 Cuvée tradition ((assemblage 30 % cabernet franc 40 % merlot, 30% cabernet sauvignon)*

**Disponible en bouteille et magnum par carton de 6**

*Il va lentement débiter son expression dans quelques mois. On y trouvera une palette très large de parfums de fruits confits des bois bien mûrs, et une bouche très soyeuse comme tous les millésimes de son rang. Vous en serez ravis.*



Florence et Olivier Reumaux

Château Le Parvis, 33360 Camblanes et Meynac

Téléphone :00 33 (0) 556 20 15 62    Courriel: [info@leparvis.net](mailto:info@leparvis.net)    Fax: 00 33 (0) 556 20 08 19

# Connaissez vous les signes de Qualité ?

?

Les signes de qualité sont nombreux parfois issus d'initiative individuelle et parfois farfelue ou uniquement commercial. Il est difficile de s'y retrouver, voici une petite aide

Tout d'abord, ceux qui concernent l'origine géographique, la méthode d'élaboration et la qualité. On en trouve 2 Appellation d'origine protégée (AOP) autrefois nommé Appellation d'Origine Contrôlée, et Indication Géographique Protégée (IGP) autrefois nommé Vin Délimité de Qualité Supérieure.

Pour produire un vin en AOP il faut répondre à un cahier de charge très strict. Celui de Côtes de Bordeaux fait 70 pages !!! Il concerne en premier lieu les parcelles qui appartiennent à des communes référencées. Pour l'AOP Côte de Bordeaux, la zone comprend 37 communes seulement. Chaque nouvelle parcelle fait l'objet d'une visite de contrôle. Les cépages implantés doivent faire partie de la liste autorisée. Puis la plantation doit être faite selon une méthode bien précise, notamment sur le nombre de pieds par hectares. Enfin les travaux culturaux doivent correspondre aux usages loyaux et constants de l'appellation. Sur la vinification et l'élevage les exigences sont tout aussi précises par exemple sur le temps d'élevage des vins. Enfin le résultat organoleptique doit être satisfaisant. Chaque lot de vin est dégusté par 5 dégustateurs confirmés après sa mise en bouteille, et doit être d'un niveau suffisant sous peine d'être déclassé.

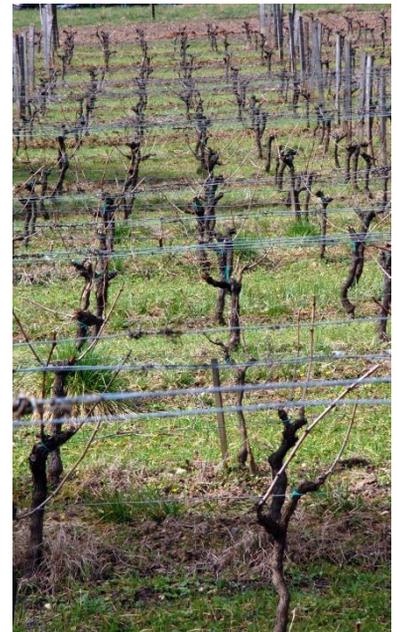
Pour les IGP, la zone géographique est beaucoup plus vaste. Par exemple la zone IGP Vin du pays de l'atlantique comprends tout le Sud ouest. Les contraintes de culture et de productions sont aussi beaucoup plus souples.

Tous les cahiers des charges sont élaborés par un comité de professionnels locaux puis est validé par un comité national. Ces comités sont pilotés par l'Institut National de l'Origine et de la Qualité.

La dénomination Vin de France certifie uniquement son origine française, mais ne contient pas d'autre exigence que celle de la législation générale sur les vins.

D'autres informations peuvent prêter à confusion les suivantes concernent exclusivement les méthodes de production : Agriculture Biologique. Ce label signifie que le produit a été fabriqué selon un cahier de charge très strict et contrôlé par un auditeur. Mais la qualité organoleptique n'est pas contrôlée. Il faut rappeler enfin que la dénomination « vin naturels » n'est en rien un certificat de qualité mais signifie uniquement qu'ils ne contiennent pas de sulfite ajouté. Aucun contrôle n'est fait sur la véracité de l'information, c'est uniquement sur la bonne foi du vigneron. Ces vins peuvent tout à fait être issus de l'agriculture conventionnelle et ne pas contenir de sulfite ajouté !

Ainsi, lors que l'on répond à une AOP et un cahier de charge Bio vous avez l'assurance de l'origine géographique, de la méthode de production respectueuse de l'environnement, l'absence de résidu et d'une qualité gustative « garantie » L'idéale en fait !!! Et comme vous le savez c'est notre cas...



**Florence et Olivier Reumaux.**

Château Le Parvis, 20, chemin de la croix de Beylot 33360 Camblanes et Meynac, France

Tel: 00 (33) 556 20 15 62, Courriel: [info@leparvis.net](mailto:info@leparvis.net), Fax: 00 (33) 556 20 08 19