



Château Le Parvis de Dom Tapiau

Automne Hiver 2019
N°18



EDITO

En 1990, mon père me passait la main. Il y a donc presque 30 ans de cela. Ainsi je comptabilise 30 vendanges, dont 20 en bio. Au début, le voisinage et les amis étaient perplexes. Malgré les objections, je me suis lancé avec opiniâtreté dans cette agriculture novatrice quoique traditionnelle! A cette époque, dans le bordelais, peu d'agriculteurs y croyaient persuadés de ne pouvoir faire mieux. Aujourd'hui, heureusement, les mentalités changent: il y a de nombreuses conversions. Le bio est devenu un phare, un moyen, un but, un défi...En vingt ans combien de bouteilles distribuées en France, en Belgique et ailleurs!

C'est l'occasion de vous remercier chaleureusement pour vos nombreux encouragements et pour votre fidélité.

L'année 1999 marque le passage au bio. Auparavant, dès 1994, nous développons notre marché sur la Belgique qui fut toujours une terre d'accueil pour notre vin.

Enfin, plus original, en 2009 nous optons pour une diversification des productions visant une plus grande cohérence. A notre sens, la monoculture de la vigne est insuffisante en agrobiologie. Nous voulons aller plus loin dans notre démarche. Aujourd'hui la vigne côtoie des cultures maraîchères bio. Des poules pondeuses et des moutons gambadent l'hiver entre les rangs de ceps. Nous favorisons ainsi la bio-diversité.

30 vendanges et 20 ans d'agriculture biologique nous permettent de regarder en arrière et de relever quelques années marquantes au Parvis:

1990 : passage du relais père-fils

millésime précoce de grande maturité. Bon début pour nous...

1991 : gelées généralisées dans les vignobles de France. La quantité est faible.

1996 : première récolte de raisins blancs et naissance du « Bordeaux blanc sec » au Parvis.

1997 : millésime difficile, maturation tardive et pluies abondantes pendant la récolte. Année à oublier !

1999 : première récolte en bio. Année très importante qui pérennise notre production.

2001 : millésime à maturité exceptionnelle.

2005 : Une belle année.

2010 : millésime à maturité exceptionnelle. A boire absolument...

2011 : grêle le 4 mai, dégâts important sur le vignoble.

2012 : comme en 2010. Il est à déguster avec beaucoup de bonheur.

2013 : année très fraîche durant toute la saison et pendant la récolte.

2015 : millésime précoce de très grande maturité.

2017 : gelées généralisées dans tous les vignobles français. La quantité est faible.

2018 : en gestation ! Mise en bouteilles en mars 2020.

Bon an mal an voilà notre panorama.

Notre savoir-faire joint à notre instinct parvient à produire une qualité constante. Nos vins ont des particularités différentes à chaque millésime. Normal ! Nous ne produisons pas du vin standard. Un vin de la même teneur chaque année supposerait quelques manipulations douteuses... Ce que nous rejetons.

En 2019, la vendange fut très bonne en qualité et d'une quantité correcte.

Sommaire

Page 1

L'édito

Page 2

Voyage dans le temps

Page 3

La sélection de vins disponibles.

Page 4

Voyage dans le temps (suite)

Voyage dans le temps

Nicolas, notre dernier fils participe activement aux travaux de l'exploitation depuis 2 ans sous le statut d'aide familial. Il se passionne également pour l'histoire et vous propose la suite du récit commencé dans l'Echo du Parvis du Printemps dernier.

Nous nous retrouvons pour continuer notre voyage dans le temps à la découverte du vignoble de Bordeaux. Nous nous sommes arrêtés après la chute de l'Empire Romain d'Occident. En effet le vignoble de Bordeaux a été touché durement par les différentes invasions et guerres qui déchirent la Gaule à l'époque. La reconstruction du vignoble se fit progressivement grâce aux moines et à des vigneron. Au XII siècle en 1152 la duchesse Aliénor d'Aquitaine se marie avec Henry Plantagenêt qui devient roi d'Angleterre. Ainsi l'Aquitaine devient une possession anglaise. Ce mariage est un tournant, il est le point de départ d'une nouvelle période de prospérité pour le vignoble de Bordeaux. Celui-ci se développe et s'étend vers le Médoc et l'Entre-Deux-Mers. Les anglais deviennent de grands consommateurs de vins de Bordeaux.

ville s'enrichit grâce à ce commerce fructueux avec l'Angleterre. Le roi donne beaucoup de privilèges fiscaux aux négociants bordelais favorisant ainsi encore plus le commerce. Les vins de Bordeaux exportés vers l'Angleterre à cette époque sont appelés « French Claret » un vin clair par opposition au « Black Wine » issus du haut pays (Cahors, Gaillac, Bergerac) très concentrés en tanins. Ce fameux Claret est issu de l'assemblage de jus, après fermentation alcoolique, issu de cépages rouges et blancs.

Suite en page 4

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

Les vins du Château Le Parvis de Dom Tapiau sont aussi en terre d'Asie. Margot et Joannes partent pour quelques années à **Téhéran** et mettent dans leurs bagages quelques trésors Merci pour cette photo !
A bientôt



La sélection de vins disponibles



COTES DE BORDEAUX ROUGE.

*Millésime 2016 Cuvée Elite (issu de vieilles vignes)
Disponible en bouteilles par carton de 6*

Tout le monde connaît désormais la cuvée Elite, 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, seront encore ravis.

*Millésime 2007 Cuvée Grand Cru (assemblage 70 % cabernet franc 30 % merlot)
Disponible en bouteilles par carton de 6*

Un vin qui procure un grand plaisir aux multiples facettes. Par sa tenue exceptionnelle et sa finesse, il est apprécié de tous. Aujourd'hui remarquablement épanouit, il est au mieux de sa forme. La bouteille reste en elle-même un cadeau original.



*Millésime 2016 Cuvée tradition (assemblage 30 % cabernet franc 40 % merlot, 30% cabernet sauvignon)
Disponible en bouteilles par carton de 6*

C'est un très beau 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. A boire aujourd'hui avec plaisir. Vous pouvez aussi le laisser en cave quelques années encore.

*Millésime 2017 Cuvée tradition ((assemblage 40 % cabernet franc 30 % merlot, 30% cabernet sauvignon)
Disponible en bouteilles par carton de 6*

C'est un bien joli millésime. Il est déjà assez expressif. Bien que jeune, il offre déjà une large palette de parfums délicats. Son palais est très rond. La finale lui laisse présager de beaux jours..

Florence et Olivier Reumaux
Château Le Parvis, 33360 Camblanes et Meynac
Téléphone :00 33 (0) 556 20 15 62 Courriel: info@leparvis.net Fax: 00 33 (0) 556 20 08 19

Voyage dans le temps (suite)

C'était un vin plutôt léger et fruité qui été consommé jeune en primeur, du fait de sa faible structure et des moyens de protection peu efficaces contre l'oxydation. Le « French Claret » est le lointain ancêtre du « Claret d'une nuit » que nous produisons aujourd'hui. Pour élaborer ce vin nous procédons à une saignée, c'est-à-dire que nous prélevons du jus dans une cuve de rouge. On obtient grâce à cette courte macération un jus rouge clair qui fermentera ensuite. Au final, après l'élevage, on obtient un vin fruité et rond avec une bonne longueur en bouche. Il s'apprécie avec des pizzas, des quiches ou des barbecues et il est encore meilleur avec des amis sous un soleil d'été.

Mais revenons à nos moutons : les affaires marchent bien pour les vins de Bordeaux grâce au commerce avec l'Angleterre, mais plus pour longtemps. A partir de 1337 la guerre de Cent Ans éclate entre le Royaume de France et celui d'Angleterre. Malgré les nombreuses défaites essuyées par son armée, le Royaume de France se relève et l'emporte finalement après la Bataille de Castillon en 1453. L'Aquitaine redevient alors Française et le commerce avec l'Angleterre se tarit un peu. Par conséquent, de nouveaux marchés commencent à s'ouvrir pour le vignoble bordelais, notamment les Pays-Bas très amateurs de vins doux tels les Sauternes. Des vignes commencent à être plantées dans le Médoc notamment après que les marais de la région aient été drainés.

Les vins de Bordeaux commencent lentement à changer et deviennent plus structurés et tanniques, ils sont appelés; « New French Claret ». Cette mutation est due à l'amélioration de la sélection des cépages, ce qui donne de meilleurs résultats. De nouvelles techniques de vinification apparaissent : l'isolation des raisins rouges en cuves qu'on laisse macérer pendant un certain temps afin d'apporter de la structure tannique. L'idée de faire un élevage pour affiner le vin dans des barriques est également nouvelle. Aussi toute une série de nouvelles techniques font elles leur apparition, comme par exemple le ouillage, le collage au blanc d'œuf, le soutirage et l'utilisation de mèches de soufre pour protéger de l'oxydation. Ce « New French Claret » rencontre un succès important. On peut donc dire que c'est le lointain ancêtre des vins rouges que nous produisons aujourd'hui. Ils sont comme leurs ancêtres, des vins plutôt tanniques avec un nez complexe, des arômes fruités et épicés. Il est possible de les garder entre 10 et 15 ans, ce sont des vins de moyenne garde. Dans les autres régions du vignoble Bordelais de nombreuses vignes sont également plantées.

Cette deuxième partie s'achève ici nous nous retrouverons bientôt pour continuer notre fabuleux voyage dans le temps.



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, Fax: 00 (33) 556 20 08 19