



Château Le Parvis de Dom Tapiau

Printemps 2019
N°17



EDITO

Voilà 20 ans que vous profitez des vins labélisés Bio au Château Le Parvis. C'est un beau chemin parcouru. Il faut rappeler que lorsque nous avons débuté notre conversion personne ne croyait à cette idée, pas plus chez les consommateurs que chez les agriculteurs. Une idée saugrenue pour l'époque, celle de travailler sans produits chimiques ! C'était avoir raison 20 ans avant les autres Puis les consommateurs ont fait progressivement bouger les lignes. Plusieurs étapes décisives ont ébranlé les consciences. Le scandale de la vache folle, en premier lieu, où les consommateurs se sont vraiment questionnés sur ce qui arrivait dans leurs assiettes. De nombreux scandales ont enfoncé le clou. Désormais, l'agriculture biologique a une place de choix. Une place que beaucoup nous envie, et parfois nous jalouse.

Et au-delà de tous les débats sur la manière de produire, votre question légitime reste celle-ci : la qualité des vins est-elle meilleure en bio ? Si « vin de meilleur qualité » signifie plus de complexité et de personnalité, j'affirme avec conviction que oui. Les 20 ans d'expériences bio, nous l'ont clairement démontré. Mais cultiver en bio n'est pas uniquement remplacé les produits conventionnels par des produits bio. Il s'agit d'avoir une toute autre approche de ses cultures de son environnement et surtout du sol. Le sol n'est pas uniquement le support de la plante. Il est un merveilleux garde-manger pour toute une vie souterraine si précieuse vivant en symbiose avec la plante. Notre travail devient en premier lieu de prendre le plus grand soin du garde-manger. Ainsi la vigne s'épanouit et donne dans de savoureux fruits, le meilleur d'elle-même.

Actuellement dans le domaine des vins disponibles, nous voilà reparti pour une nouvelle saison avec de très beaux vins pour accompagner tous les mets. Le Claret d'une nuit et le Blanc vous attendent. Ils sont fidèles à leur réputation. Le Côte de Bordeaux rouge 2016 est bien ouvert et épanouit. Ainsi il ravit tous les palais. Cuvée Elite ou cuvée tradition, vous trouverez des bouteilles à votre goût. A lire en page 3

À bientôt pour vos commandes.

Florence et Olivier REUMAUX
Viticulteurs passionnés

Sommaire

Page 1

L'édito

Page 2

Les 4 saisons de la vigne.

Page 3

La sélection de vins disponibles.

Page 4

Les signes de qualité

PS en page 4 vous trouverez un article sur la fabuleuse histoire de la vigne et du vin écrite par Nicolas, actuellement aide familial agricole dans les vignes du Parvis. A 21 ans il est le dernier de la fratrie. Il est passionné d'histoire et particulièrement d'histoire viticole. Il s'est essayé à l'écriture, vous jugerez.

Les 4 saisons du vigneron

La Floraison de la vigne.

Eh bien oui la vigne fleurit, car tous les fruits viennent d'une fleur ! Chaque grain de raisin fût une fleur C'est vers le début du mois de juin dans le Sud-Ouest que dame Vigne étale ses fleurs. Mais elle sait rester discrète. Les fleurs sont minuscules 4 à 5 mm seulement. En revanche elle développe des parfums d'une grande finesse, un parfum bien connu des initiés. C'est un moment si important. Dans ce cas pas besoin d'insectes pollinisateurs la vigne est dite Anémophile (pollinisé par le vent) et non Entomophile (pollinisé par les insectes). La floraison s'étale sur 5 à 10 jours entre les premières et les dernières fleurs sur une même grappe. La nature a plus d'un tour dans son sac, la vigne prépare parfois jusqu'à 100 fleurs par grappe. Mais toutes les fleurs ne seront pas fécondées. Très rarement presque toutes et là c'est la récolte du siècle !!!

En effet si la floraison se passe dans de mauvaises conditions : pluie et ou froid, pas de fruit. On appelle cela la coulure si à cause de la pluie, le pollen ne peut se fixer sur le pistil. Ou le millerandage si par cause de froid la fécondation n'a pu s'opérer.

Ainsi le pollen porté par le vent ira de fleur en fleur. La merveille se réalise souvent, et de belles grappes savoureuses apparaissent quelques mois plus tard. Une fois la fécondation faite le grain de raisin est dit « noué ». Il ne lui restera plus qu'à grossir. Et c'est environ 110 jours après la floraison pour le merlot (cépage de référence) que les vendanges se feront. Les vignerons savent déjà s'ils doivent s'attendre à une année précoce ou tardive. Début juin prochain, si vous le pouvez observer des vignes, et sentez les, vous en serez ravis !



Début juin : Fleures de vigne sur du Merlot.

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



Souleymane, fidèle collaborateur depuis 7 ans, est reparti quelques jours au Burkina-Faso pour un repos bien mérité en janvier. Dans ses bagages, il y avait quelques bouteilles de Claret d'une nuit... Grand merci Souleymane !

La sélection des vins disponibles



BORDEAUX BLANC 2018

(assemblage 50 % Sémillon 50 % Sauvignon) Disponible en bouteilles par carton de 6.

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

BORDEAUX CLARET D'UNE NUIT 2018

(assemblage 35 % cabernet franc 30 % merlot, 35% cabernet sauvignon)

Disponible en bouteilles par carton de 6.

Le plaisir des beaux jours est de retour. Vous pourrez le retrouver en toutes occasions. L'apprécier entre amis! Le claret est un vin de saignée ; sec et fruité qui le différencie d'un vin rosé. Il accompagnera vos barbecues, quiches, pizzas... également l'apéro !

Sa réputation n'est plus à faire.

COTES DE BORDEAUX ROUGE.

Millésime 2015 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. Le stock de ce millésime est limité. La suite de cette cuvée se fera en 2016

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, il est au mieux de sa forme et pourra aussi rester en cave jusqu'en 2017.

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 et magnums par carton de 6.

C'est un très beau millésime et 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 et en coffret bois de 1 jéroboam.

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

Connaissez vous

Aujourd'hui nous vous convions à un fabuleux voyage dans le temps. Nous vous racontons l'histoire du vignoble Bordelais. Cet article se fera en plusieurs parties. En premier lieu voici de la naissance du vignoble jusqu'au Moyen-Age : du premier siècle après JC jusqu'au 6^e siècle. Tout d'abord la vigne est une plante méditerranéenne. Elle est très probablement originaire d'Asie mineure. On pense qu'elle fut introduite par des marchands grecs et phéniciens dans le sud de la France au VI^e siècle av JC. En effet, ils ont fondé dans cette région de nombreuses colonies et comptoirs tels que Marseille et Collioure ; ils y plantèrent les premières vignes. Au premier siècle ap-JC le prix élevé des vins que les négociants romains faisaient venir essentiellement de la Narbonnaise et d'Italie, ont incité les premières implantations en Bordelais. Les notables de la ville de Burdigala (actuelle Bordeaux), décident de planter leur propre vignoble. L'un de ces premiers endroits était la rive droite de la Garonne et notamment la région actuelle des Côtes de Bordeaux, dont fait partie notre exploitation d'ailleurs. Nos anciens ont sans doute décelé rapidement l'important potentiel viticole des excellents terroirs de la région : ces superbes côteaux ensoleillés exposés plein Sud face à la Garonne et ces sols nombreux et variés, mais aussi son climat adapté à la culture de la vigne, avec notamment sa belle arrière-saison permettant une maturité optimale des raisins. Le vignoble Bordelais s'accroît et se développe rapidement sous l'impulsion des premiers vigneron locaux. Les vins sont exportés dans tout l'Empire Romain et notamment en actuelle Angleterre par voie maritime, transportés dans des barriques (invention bien gauloise) et des amphores. Ces vins sont faits au début avec des variétés venues d'Italie ou de Grèce, pas très adaptées au climat de la région. Rapidement, ils découvrent une variété adaptée au terroir plus frais et humide de la région Bordelaise, appelée Vitis Biturca. Cette variété de raisins rouges viendrait d'Espagne et serait issue de vigne sauvage locale. Son nom Biturca viendrait des Biturges, peuplade Gauloise, dont l'une des branches vivait en Aquitaine. La fameuse expression « biture » viendrait sans doute de là ! On sait aujourd'hui de source sûre que Vitis Biturca est le proche ancêtre du Cabernet Franc, cépage mythique plantés dans le Bordelais et dans de nombreuses autres régions françaises. Ce cépage fait d'ailleurs partie significativement de notre encépagement à hauteur 1/3 environ. En effet il s'épanouit parfaitement sur nos terroirs, ce qui lui permet d'exprimer tout son potentiel dans nos vins, après une vinification soignée. Il apporte notamment sa finesse aromatique avec le développement tout une palette d'arômes : les fruits rouges, les épices, le poivron et bien d'autres. Il apporte également des tanins d'une grande finesse, permettant à nos vins d'avoir un bon potentiel de garde. Les vins de Bordeaux sous l'Antiquité deviennent de plus en plus réputés. Ils sont notamment très appréciés par le célèbre homme politique et poète romain, Ausone qui possédait une villa et des vignes à Saint Emilion. Il aurait donné son nom au célèbre château. Mais cette période de prospérité va peu à peu s'arrêter notamment par des troubles à l'extérieur et à l'intérieur de l'Empire Romain. Au III^e siècle la paix romaine, la fameuse Pax Romana, ne règne plus. Les différentes guerres et invasions vont dévaster le vignoble Bordelais le réduisant de façon importante. Mais ne cédant pas au découragement, des vigneron tenaces, amoureux de cette belle plante, ainsi que des moines, vont continuer à cultiver la vigne. Ils vont ainsi préserver son patrimoine génétique.



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