

L'écho Du Parvis

Château le Parvis de Dom Tapiau



Edito

par Florence et Olivier, viticulteurs passionnés

Prendre le plus grand soin de la terre qui nous nourrit, reste notre préoccupation majeure. C'est ce cap, que nous avons choisi il y a 26 ans en débutant le bio.

Ce cap nous anime plus que jamais et ce n'est pas la très grave crise sanitaire dont nous sortons qui nous fera penser le contraire ! Elle n'a fait que démontrer les aberrations de la mondialisation. Ces derniers événements nous rappellent sans doute à un peu de raison. Achetons donc en direct aux producteurs pour favoriser une économie circulaire !

Au sein de nos contrées, comment ces derniers mois se sont-ils déroulés ?

La vigne a commencé, un peu précocement, à montrer ses premiers bourgeons. Le rythme s'est ralenti avec la vague de froid pour atteindre aujourd'hui une pousse dans la moyenne. Ces dernières semaines, nous avons poursuivi nos travaux des champs. Nous n'aurions pu laisser début mars la vigne montrer ses feuilles sans avoir achevé les travaux de fin d'hiver et ceux du premier printemps. En effet dans quelques jours, la pousse deviendra très active et il faudra suivre son rythme.

Sachez qu'en avril la pousse peut atteindre jusqu'à 2.5 cm par jour et 5 cm en juin !

Immense fierté ! Nous avons procédé à la mise en bouteille du "Claret d'une nuit" et du "Blanc sec 2019", Hourra !! Vous pourrez donc profiter des beaux jours à venir un verre à la main. Ces vins nouveaux sont de très belles réussites. Ils sont d'une palette très variée de parfums. Ils conviendront parfaitement aux repas printaniers, apéritifs et barbecues. Pour les amateurs de vins rouges, trois millésimes s'offrent à vous (détails de notre sélection page 3).

Cet honorable choix de vins vous redonnera bon goût à la vie et saura accompagner vos retrouvailles entre ami(e)s.

Florence et Olivier.

DANS CE
NUMÉRO 19 :

Page 1

EDITO

Page 2

**LE TEMPS DE LA
VIGNE**

Page 3

**LA SELECTION
DES VINS
2020**

Page 4

**VOYAGE DANS
LE TEMPS**

Le temps de la Vigne

Du bourgeon au grain, de mars à juillet

Dès le printemps nous avons en point de mire... les vendanges ! Une belle vendange se fait avec de belles grappes de raisins bien sains. Nous y veillons en travaillant la terre et en fauchant régulièrement l'herbe entre les rangs. Nous ne traitons que si nécessaire, la célèbre bouillie bordelaise (tout à fait naturelle) nous préserve ainsi du mildiou. En agriculture, le temps détermine la récolte. Là, nous n'y pouvons rien, nous dépendons des caprices du ciel !

La période de "**juin, juillet**" est celle de la végétation débordante. La pousse progresse de 2 à 5 cm par jour ! Il nous faut donc ordonner le palissage, puis retirer les rameaux inutiles : l'épamprage.

En **août**, nous écimons : réduire la hauteur de la vigne pour garder un maximum de vigueur pour le fruit. C'est en cette saison que les vignobles sont les plus élégants. Les rangs sont bien alignés, les hauteurs sont égales, le feuillage exhibe sa belle couleur...

Lorsque le soleil darde ses rayons de **septembre** il est utile d'effeuiller (retirer les feuilles qui cachent les grappes) pour une meilleure maturation. De cette manière, nous obtenons quelques degrés de sucre supplémentaires bien utiles lors de la vinification. Le moment est donc venu de prélever des échantillons de raisins pour en mesurer la teneur en sucre et l'acidité.

Ces éléments seront déterminants pour définir la date des vendanges.

Le choix de cette date est cruciale pour la réussite du millésime. Nous en reparlerons.

Mars



Mai



Juillet

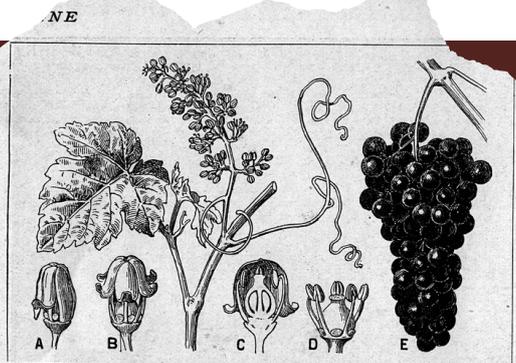


FIG. 2361. — Vigne. Rameau avec grappe de fleurs.

A. Bouton (gros) s'entrouvrant; B. Fleur ouverte; C. Coupe de la fleur; D. Fleur sans corolle; E. Grappe de fruits.

Bon nombre de ces espèces ont fourni des cépages qui permirent de lutter contre le phylloxéra.

3° Les vignes asiatiques, comprenant dix-neuf espèces, n'ayant pas d'intérêt pratique. Les vignes japonaises sont utilisées comme vignes ornementales.

M. Foëx a donné du genre vitis une classification indiquant, non seulement le groupement des espèces, mais aussi leur origine géographique. Elle est la suivante :

Encyclopédie agricole Quillet, ouvrage de référence en 1930.

Dans l'introduction du chapitre intitulé "La vigne", est écrit :

"La vigne fut de tout temps la culture la plus importante de France [...], mais si tous les pays peuvent donner du blé parfait, nulle part on arrive à obtenir des vins analogues aux vins français."



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 : info@leparvis.net

N° de TVA FR 15 380265900 / Accises FR 01926 E2570



On se retrouve dans cette troisième partie, pour continuer notre voyage dans le temps à la découverte du vignoble Bordelais. Je vous avais quitté au milieu de la Renaissance, période de prospérité importante pour la capitale du vin. Comme dit précédemment, les vins rouges de Bordeaux, conçus essentiellement à base de Cabernet Franc, deviennent progressivement des vins tanniques et structurés. Ah ?! Pourquoi ?

Au XVIII^e siècle, de nouveaux cépages apparaissent, notamment Le Merlot. Ce dernier, largement cultivé de nos jours, a pour origine la Charente et s'implante peu à peu en Gironde. Ce cépage procure à nos vins une large palette d'arômes fruités et des tanins d'une grande finesse. Le Cabernet Sauvignon, quant à lui, apparaît peu de temps après. Il apporte un bel éventail de senteurs et des tanins rugueux qui s'adoucissent avec le temps. Le Merlot et le Cabernet Sauvignon s'assemblent au Cabernet Franc, aromatique et finement tannique, pour former un trio remarquablement complémentaire. C'est cet assemblage qui donne équilibre et harmonie à nos vins rouges d'aujourd'hui (chaque cépage est présent à hauteur d'un tiers dans nos vins).

Sous l'impulsion des Hollandais qui en sont friands, Bordeaux s'attèle à produire des vins blancs essentiellement secs. Deux cépages sont sélectionnés : le Sauvignon Blanc pour ses arômes fruités (fruit exotique, fruit de la passion) et le Sémillon pour sa rondeur. Ce duo aux propriétés complémentaires est encore largement utilisé (à hauteur de 50 % chacun) et donne à notre vin blanc actuel cette forte typicité qui est la sienne.

Au XVIII^e et XIX^e siècles, une multitude de négociants étrangers (anglais, flamands, allemands, russes ou irlandais) s'installent à Bordeaux, notamment dans le célèbre quartier des Chartons. Ils s'approprient terres et bâtiments et lèguent leurs noms à de nombreuses propriétés, célèbres de nos jours, telles Mouton Rothschild, Kirwan ou Cantenac Brown. Le commerce du vin est une activité lucrative à cette époque, les négociants s'enrichissent. Ils agrandissent peu à peu leur propriété et construisent, en sus du chai et proche des vignes, une belle demeure, dressée de pierres de carrières girondines, nommée "Château". C'est pourquoi les domaines viticoles dont le nôtre, sont qualifiés de "Châteaux".

Les vins de Bordeaux continuent de séduire à travers le monde, au Royaume-Unis, aux Pays-Bas, en Russie, au sein des colonies françaises, jusqu'aux États-Unis. C'est d'ailleurs dans cette dernière contrée que vit un illustre amateur de vins, nommé Thomas Jefferson. Homme politique américain, co-auteur de la Déclaration d'Indépendance des États-Unis (1776), ambassadeur en France et troisième Président de son pays (1801 à 1809), Jefferson est œnophile et amateur de bonne cuisine. Il profite de son mandat d'ambassadeur pour introduire aux États-Unis la crème glacée, les gaufres, le muscat-frontignan et autres douceurs. Il tente même de produire du vin "aussi bon" qu'en Europe, mais en vain (en cause notamment, les maladies locales). Bonne nouvelle donc pour le commerce Bordelais qui conserve son rayonnement mondial, ses vins de qualité et ses secrets.

La suite au prochain numéro...

Nicolas.