

L'écho Du Parvis

Château le Parvis de Dom Tapiau



Edito

par Florence et Olivier, viticulteurs passionnés

Épamprer, émonder, écimer ou fauciller, sécailler, tracer une raye. Se mettre au tail ! Mettre sa roue contre la muraille et tourner la terre amoureuse. Prendre un bigo, remplir les bastes et les botiches, chausser le plantier, tailler les pointes ou les courtissons, tailler court ou tailler long.

Avoir un dimanche, bonder ses barriques avec une aste puis les mettre bonde de côté, lire la Pravda, chercher goupil avec un tube et enfin faire la gerbaude ou la paulée !

Ce dialecte façonne le quotidien de nos vies de vigneron comme nous modelons les paysages avec nos rangs de vignes. Il désigne un travail, un savoir-faire. Il provient souvent du patois et d'observations. C'est ainsi que le vigneron novice, par l'apprentissage de cet idiome, comprend les bonnes attitudes et transforme ces mots en geste. Au départ hésitant, il lui faut 2 à 3 saisons pour tailler les vignes de manière opérationnelle. La première année il assimile le mouvement, la seconde la vitesse, puis la troisième le pragmatisme !

Chaque pied de vigne est singulier et le "bien tailler" des livres et d'internet n'existe pas.

Le vigneron doit tailler comme il le ressent.

C'est ainsi que les bons gestes font les bonnes récoltes !

DANS CE
NUMÉRO 21 :

Page 1

EDITO
LA DANSE DE
LA TAILLE

Page 2

**GLOSSAIRE DU
VIGNERON**

Page 3

**LA SELECTION
DES VINS
ÉTÉ 2021**

Page 4

**VOYAGE DANS
LE TEMPS**
LES SECRETS
DES AOP

Épamprer ou Émonder

\e.pã.pɾe\ ou \e.mõ.de\



Enlever les rameaux infertiles poussant sur le vieux bois du cep.

Écimer ou Fauciller

\e.si.me\ ou \fo.si.je\



Couper la cime du rang en utilisant la faucille.

Tourner la terre amoureuse

\tuɤ.ne\ \a.mu.ɔøz\



Labourer de la terre collante, argileuse.

Mettre sa roue contre la muraille

\my.ɔaj\



Rouler la roue du tracteur contre le sillon de charrue.

Chausser le plantier

\fo.se\ le \plãtjɛɤ\



Labourer une vigne venant d'être plantée.

Tailler les pointes ou les courtissons

\pwɛt\ \kuɤ.ti.sõ\



Tailler les rangs les plus courts d'une parcelle.

Avoir un dimanche

\di.mãʃ\



Avoir des pieds manquants dans un rang. Cela permet d'avancer sans se fatiguer.

Chercher goupil avec un tube

\gu.pil\ \tyb\



Chasser le renard.

Sécailler

\se.ka.je\



Vérifier le palissage des rangs, piquets (les carassons) et fils de fer.

Remplir les bastes et les botiches

\bast\ et \bɔ.tij\



Pendant les vendanges, grands récipients, portés à deux pour transporter le raisin de la vigne au pressoir.

Bonder ses barriques avec une aste

\ba.ɛik\ \ast\



Mettre des bouchons aux barriques.

Lire la Pravda

\pɾav.da\



Lire le journal de l'interprofession (Union girondine) qui se satisfait d'elle-même et encense les actions dites de promotion faites par le CIVB (Comité Interprofessionnel des Vins de Bordeaux). Ces actions sont financées grâce à des cotisations volontaires et obligatoires rackettées aux vignerons sans que les cotisants n'aient de droit de regard.

Cotisants : communément appelés « gueux » ou « cerf ».

Mettre les barriques bonde de coté

\ba.ɛik\ \bõd\ \kɔ.te\



Incliner la barrique afin d'améliorer la conservation.

Se mettre au tail

\taj\



Se mettre au travail !

Faire La gerbaude ou la paulé

\ʒɛɤ.bod\ \po.le\



Grande fête qui achève les vendanges.





Château
Le Parvis de Dom Tapiau

Notre sélection 2021

BORDEAUX BLANC 2020

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 2020

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 2017 CUVÉE ÉLITE

Issu de vieilles vignes de Cabernet, élevé en foudre de chêne merrain

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 vin de caractère seront encore ravis.

MILLÉSIME 2016 CUVÉE TRADITION

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

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. En magnum, vous pouvez le laisser en cave quelques années encore.

MILLÉSIME 2017 CUVÉE TRADITION

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

C'est un joli millésime. Il est déjà assez expressif. Bien que jeune, il offre déjà une large palette de parfums délicats. Son palais est très rond. Sa finale est longue et complexe.

MILLÉSIME 2018 CUVÉE TRADITION

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

Ce millésime s'exprime très bien en bouche. Il commence désormais à s'épanouir. On y trouve au nez, des notes de fruit mûr confit et une belle puissance en bouche. Il se gardera aussi très bien en cave.

MILLÉSIME 2019 CUVÉE TRADITION

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

C'est un beau millésime qui s'est épanoui très bien en barrique et en cuve. 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.

Voyage dans le temps - Les secrets des AOP

Par Nicolas, notre dernier fils, passionné d'histoire



À u début du XXe siècle, le vignoble français souffre de l'attaque de parasites et champignons, notamment du cruel phylloxera, destructeur massif des vignes européennes. Alors que le commerce vinicole bat son plein, la production de vin ne peut même plus répondre à la demande nationale.

C'est la pénurie.

Cependant, la science et l'ingéniosité de paysans combattent les parasites grâce à la greffe d'un plant américain résistant avec un plant français de qualité. S'ensuit une période de travail intense où les vignes sont replantées par milliers, au détriment des cépages traditionnels. La production qui en découle est malheureusement mal maîtrisée, trop importante.

Résultats : une surproduction de vin et une baisse indéniable de leur qualité.

En outre, afin de réduire cette période de carence, d'autres combines voient le jour :

- Importation de vins d'Afrique du Nord française en leur donnant l'appellation "vin de Bordeaux"
- Fabrication de vin frelaté : utilisation de raisin de Corinthe, de vin "mouillé", chaptalisation, etc.

Ces fraudes et la surproduction due au fort rendement des jeunes vignes de basse qualité, entraînent une "chute du cours du vin". Dans les bistrotts, le vin n'est plus vendu "au verre", ni "à la bouteille", mais "à l'heure". Les vigneronns sont ruinés.

En 1907, Les vigneronns du Languedoc-Roussillon défilent dans les rues de Béziers en brandissant :

"Avoir tant de bon vin et pas pourré mangé de pain !"

***Avoir tant de bon vin et pas pouvoir manger du pain.**

C'est la révolution des gueux, la plus grande manifestation de la troisième république.

La rue obtient enfin raison en juin 1907 avec la création du Service de la Répression des Fraudes, qui prône exclusivement la fabrication de "**Vin naturel**".

Par décret de 1935 le gouvernement crée les Appellations d'Origine Contrôlées (AOC), devenues Appellations d'Origine Protégées (AOP) en 2012.

Ces labels sont européens.

Une AOC identifie un produit, en l'occurrence un vin en s'appuyant sur trois critères :

- **La zone géographique** où sont réalisées toutes les étapes de fabrication, de la production à la transformation,
- **La qualité des cépages** sélectionnés en adéquation avec le sol et le climat,
- **Le savoir-faire du viticulteur** reconnu et réglementé par un cahier des charges exigeant.

Les appellations valorisent les différentes composantes de la fameuse notion de terroir que sont le climat, le sol, l'exposition, la géographie, les cépages. Les AOC/AOP apprécient aussi les compétences des vigneronns.

"Le paysan dompte la nature pour cultiver la vigne et rend hommage aux potentialités dudit terroir, un peu comme "un chef d'orchestre guide ses musiciens."

L'appellation Bordeaux apparaît en 1936, suivent celles de Saint-Émilion en 1954 et Pessac-Léognan en 1987. En 2009, les AOP valorisent enfin le superbe terroir des Côtes de Bordeaux, avec ses coteaux dominants les rives de la Garonne.

Cette appellation **Côte de Bordeaux** est un véritable gage de qualité. Elle met en exergue :

- La distinction entre les vins français et les vins d'Europe et du nouveau monde,
- La richesse des différents terroirs bordelais,
- La singularité d'un vin particulier.

En 2021, en Gironde, 65 AOP illustrent la luxuriance des différents terroirs bordelais.

Pour rester un des meilleurs atouts de reconnaissance internationale, les AOP se doivent d'évoluer en prenant en compte les problématiques liées au respect de l'environnement. Le changement climatique et notamment l'augmentation des températures, les obligent à modifier leur cahier des charges.

Si les AOP/AOC réussissent à s'adapter, elles aideront la viticulture française à rester une référence mondiale.

La suite au prochain numéro...

Nicolas.