

L'écho Du Parvis

Château le Parvis de Dom Tapiau



DANS CE
NUMÉRO 22 :

Page 1

EDITO

LE TRIO GAGNANT

Page 2

**LE TEMPS
DE LA VIGNE**

UN CLIMAT
BOULEVERSANT

Page 3

**VOYAGE DANS
LE TEMPS**

LA TECHNOLOGIE
AU SERVICE
DE L'HUMAIN

Edito

par Florence et Olivier, viticulteurs passionnés

Comment s'opère la magie entre un vigneron sa terre, et ses vignes ? Avec nos quelques décennies d'expérience, tentons de percer cet immense mystère en présentant les protagonistes de cette triade.

Tout d'abord, l'élément principal : **les vignes**. Elle peuvent se montrer généreuses et offrir une belle récompense au vigneron pour le travail fourni. Elles apprécient être choyées, soignées, comprises. Le binôme vigne/vigneron doit se sentir en parfaite harmonie comme un couple complexe. Une compréhension fine des besoins de l'autre doit s'installer.

Puis interviennent **les forces de la terre** : le vent, le gel, la pluie, le soleil... En 2021, avec force et courage, il a fallu panser les plaies d'un coup de froid (-4° fatidique début avril) et juguler les coups de boutoir des précipitations (205 mm en juin en 24h, soit l'équivalent de deux mois de pluie en automne).

C'est donc le troisième personnage du trio qui joue le rôle le plus ingrat et le plus riche : **le vigneron**. Ce dernier joue donc le rôle de « facilitateur ». Humble et persévérant, il lutte à chaque coup du sort pour préserver ses lignes de baies juteuses, ses vignes. Il reste debout jusqu'au bout, jusqu'à sentir cette odeur si délicieuse du raisin frais au pressoir, emplissant tout le chai.

Quelques semaines plus tard, le vigneron métamorphosé en vinificateur, détecte dans son verre les prémices de la fermentation malo-lactique. Un dernier soutirage et la campagne se clôture.

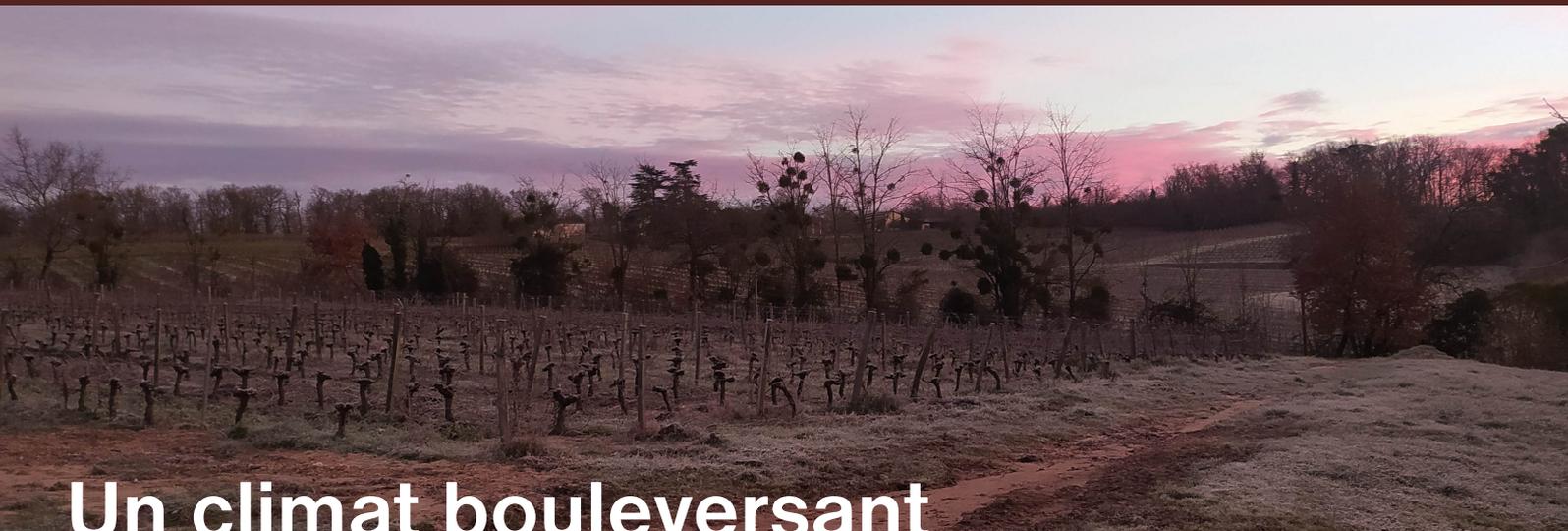
Là « voilà », la récompense du vigneron est cachée dans le verre. Il ne peut s'empêcher d'esquisser un sourire et un « ouf ! » de soulagement. C'est ainsi que s'achève un millésime marqué de 14 mois de gestation intense, humblement nommé : 2021.

Nos vins mûrent paisiblement. La récolte sera disponible en bouteille dans 5 mois pour les Blanc et Claret, et 17 mois pour le rouge.

Florence et Olivier
Viticulteurs passionnés

Le temps de la Vigne

Par Nicolas, notre dernier fils



Un climat bouleversant

La viticulture est un art très dépendant du climat. Ce climat devient capricieux, inconstant. Les saisons sont moins délimitées avec parfois des printemps pluvieux et froids et a contrario, des automnes chauds et secs.

Les vigneronns tentent de s'adapter mais ce changement s'accélère depuis ces dernières années.

Ces bouleversements climatiques induisent deux obstacles majeurs pour une récolte de qualité, tout en respectant la terre : une forte pression des maladies sur la vigne (comme l'oïdium ou le mildiou) ainsi qu'un besoin d'entretien plus intense du

vignoble, comme la tonte entre les ceps de vignes et le recours massif au travail du sol.

Comme sur notre exploitation, les viticulteurs adoptent de plus en plus des pratiques respectueuses de l'environnement. Ce respect entraîne un travail de l'homme plus intense et le recours à des produits de traitements choisis, en petite quantité.

Comment concilier un climat si défavorable, un besoin de travail humain accru et la considération inestimable de notre Terre ?

Le bon sens au service de la terre

"Et si la flore avait déjà ces capacités d'adaptation ?

Quelles solutions pourrions-nous envisager ?"

L'adoption d'un cépage rustique : « Rusticité » au sens de « résistance ». Ce cépage serait moins sensible aux maladies et les traitements n'auraient plus lieu d'exister, réduisant ainsi notre impact environnemental.

L'utilisation de variétés dites « tardives » : Ces variétés mûrissent moins vite et supportent donc mieux un climat qui se réchauffe. Elles évitent des vendanges trop précoces et nous préservent donc des baies en sur-maturité avec des degrés alcooliques trop élevés et des acidités trop basses.

Justement ! Figurez-vous que nos plantations de 2021 s'inscrivent pleinement dans cette démarche. Le **Marselan**, cépage assez rustique, peu répandu en France ornera notre vignoble. Il donne aux vins une complexité aromatique, une belle qualité et surtout une touche d'originalité !



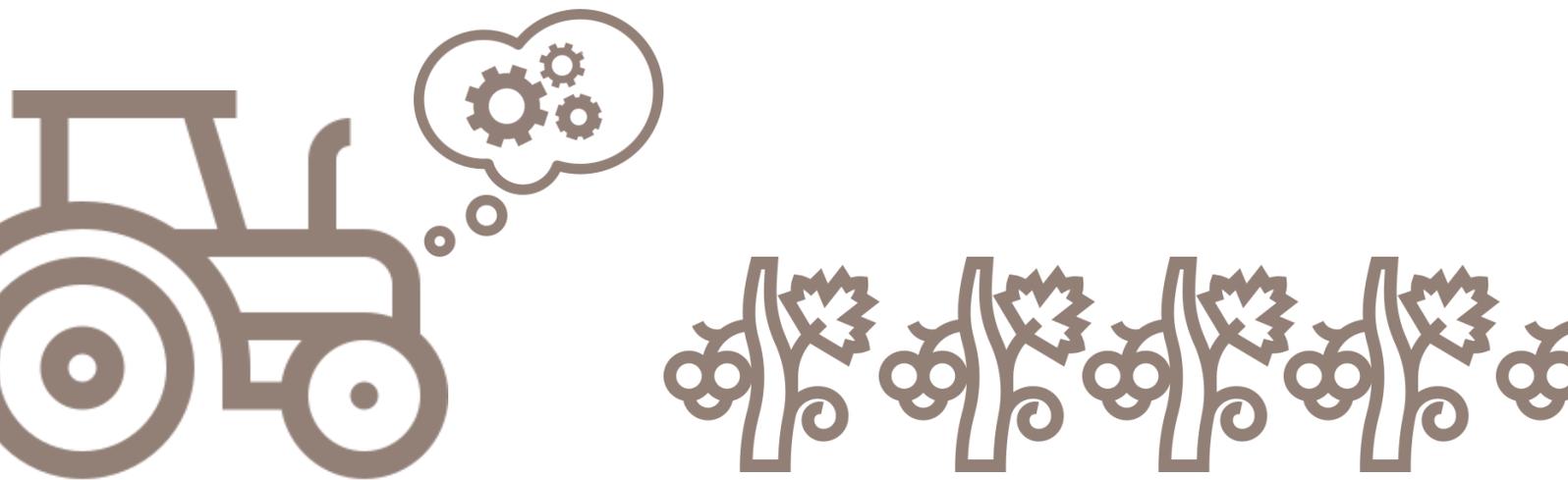
Voyage dans le temps

Par Nicolas, notre dernier fils



La technologie au service de l'humain

Imaginons que des férus de technologies se penchent sur ces questions !
Imaginons une avancée fulgurante de la mécanique et de l'électronique !
Imaginons une simplicité d'utilisation et de réparation à son apogée !



Le rêve serait de pouvoir utiliser si besoin :

Des robots et des outils capables d'améliorer l'environnement des ceps de vigne, accompagnés de tracteurs intelligents, autonomes et aux réglages astucieux,
Des pulvérisateurs perfectionnés, autorisant une réduction drastique des doses utiles ou bien des drones capables de pulvérisations chirurgicales.

Certes, la technologie peut aider à rendre le travail moins pénible mais elle ne représente pas le remède idéal. Les solutions naissent souvent du mimétisme, du bon sens. Les plantes, dans un référentiel temps différent du nôtre, savent faire face aux agressions par leur adaptabilité et leur coopération. Pourrions-nous suivre leur exemple ?

La suite au prochain numéro !

Nicolas