

L'écho Du Parvis

Château le Parvis de Dom Tapiau



DANS CE
NUMÉRO 23 :

Page 1

EDITO

UNE ÉQUIPE DE CHOC

Page 2

**UN HIVER AU
PARVIS**

Page 3

**LA DÉGUSTATION
DU VIN**

Edito

*F*aire, savoir faire et faire savoir. Au Parvis on fait, avec notre savoir faire et on le fait savoir ! Et surtout, on partage ce savoir, cette passion. L'équipe du Parvis est animée par la même vocation : cultiver la terre et en extraire le meilleur. La qualité de nos vins est le résultat de cet engagement.

Voici l'équipe éclectique de Dom Tapiau !

Cristina : après une formation violoniste et quelques petits boulots dans la manutention et le maraîchage, Cristina arrive chez nous et se passionne avec force et caractère pour la vigne et la culture maraîchère. C'est un esprit neuf qui n'hésite pas à partager ses opinions.

Nicolas : de formation viticole, Nicolas regarde avec justesse et enthousiasme vers l'avenir des vins ; les nouveaux cépages résistants aux maladies, les méthodes culturales originales...

Pauline : au départ webdesigner, elle a ensuite œuvré aussi dans les espaces verts, pour ne vivre aujourd'hui qu'avec une binette à la main. En plus de mettre à profit sa web expérience, elle se consacre avec ardeur à la gestion de l'atelier production de légumes. Elle sait désormais parfaitement ce qu'est mildiou, rotation de culture ou lit de semence.

Florence, ma charmante épouse : après avoir quitté le monde médical lors de son embarquement dans le mariage, Florence est la responsable comptabilité / administratif de notre exploitation. Un travail de titan. Elle vous confirmera même : j'adore les chiffres !

Et pour ma part, j'ai signé ma 33^e déclaration de récolte en octobre 2021, tout en jouant au chef d'orchestre. Ainsi, les vins que vous dégustez sont issus de l'assemblage de ces mains hardies et audacieuses. Chacune d'elles tente de percer le mystère d'un vin exceptionnel. Par tous les temps, selon les saisons, elles élaborent pour vous, avec attention, ce nectar tant apprécié, même au-delà de nos frontières.

Un hiver au Parvis



L'hiver est propice à la réflexion. C'est le temps des bilans de l'année passée et de l'élaboration des futures campagnes. Cependant, au Parvis, la fourmilière reste en action dans les vignes et dans les chais. Voici les missions pendant cette fraîche période.

La taille des vignes

La taille de 25 000 pieds de vigne représente 40 journées de travail complètes. L'initiation de l'équipe au savoir faire se fait sous l'œil vigilant de Nicolas qui compte 5 saisons d'expérience de taille (et 40 saisons pour Olivier, ça ne le rajeunit pas !)

Le maraîchage

C'est la période de planification des plantations et des semis de légumes de la saison. Le mois de février est également propice à l'épandage du fumier et à la préparation des terres pour les premiers plants de l'année. Les semis et les plantations s'enchaîneront sans discontinuer jusqu'en octobre.

La mise en bouteille

Préparer la mise en bouteille, c'est soutirer, (transférer le vin d'une cuve à l'autre pour en extraire les impuretés, la lie), assembler (sélectionner les différentes cuves pour en faire un lot équilibré) puis déguster.

Les poules et les oeufs

Ces demoiselles demandent toujours autant de soins. Les parcs sont déplacés en cette saison pour qu'elles continuent à dévorer de l'herbe fraîche. En se délectant ainsi, elles nous préparent la terre qui accueillera par la suite de savoureux légumes. Nous ne leur avons jamais avoué que leur plaisir nous évitait bien des efforts. Merci à nos poulettes.

La dégustation du vin

Eugène, le tonton vantard se prétend spécialiste après 1h30 d'initiation à l'œnologie grâce à une MachinBox pendant la réunion de famille... Pas d'inquiétude ! La modestie et la mise en mot de vos perceptions visuelle, olfactive et orale sont les plus grandes qualités d'un dégustateur. La prochaine fois, ce sera vous l'expert. Nicolas vous explique comment savourer un vin et le raconter.



Préparer son vin

- **Mettez le vin à bonne température** : température ambiante pour les vins rouges (16 à 18°C) au frais pour les blancs et rosés (8 à 10°C)
- **Aérer le vin** pour exploiter son plein potentiel : idéalement, débouchez-le 24h avant ou versez-le dans une carafe quelques temps avant le repas (valable que pour les vins rouges).

En respectant ces consignes, votre vin donnera le meilleur. Son nez s'ouvrira comme par magie grâce à l'oxygénation et ses tanins s'assoupliront.



Observer sa robe

Votre vin est prêt à être apprécié. Observons le maintenant de plus près :

- **la surface de votre vin** : la force de sa brillance et sa clarté (limpide ou opaque)
- **l'intensité de sa robe** : pâle, moyenne ou intense
- **la couleur de sa robe** (évolue avec le temps) :
 - du violacé (vin jeune) au rouge orangé (pour les plus vieux vins) en passant par le grenat ou le rubis pour les vins rouges.
 - du jaune pâle à intensité variée avec parfois des reflets verts pour les blancs, leur robe évolue avec le temps, vers une couleur ambrée, voire dorée.
 - rose pâle, saumon ou grenadine pour s'orienter vers des tons plus orangés pour les rosés.



Exercer son nez

L'odorat ou le nez est le puissant pouvoir du dégustateur. Faites tourner légèrement votre verre et sentez ! Le « nez » d'un vin peut compter plusieurs arômes différents, il est alors qualifié de « complexe », ou à l'inverse, n'en détenir que peu, il est alors dit « simple ».

Petit lexique de description des arômes (à emporter dans votre sac) :

- **Les arômes fruités** : fruits rouge, fruits exotiques, etc.
- **Les arômes épicés** : cannelle, poivre, etc.
- **Les arômes floraux** : violette, fraise, etc.



Distinguer les saveurs

Quatre phases vous permettent de décrire votre vin :

- **L'attaque** : ensemble des saveurs (sucrées notamment) perçues en bouche lors des premières secondes. Pour un "Bordeaux blanc" sec : saveurs fruits exotiques avec une légère sucrosité.
- **Le milieu de bouche** : rassemble les saveurs repérées durant les quelques secondes suivantes. Pour un "Côtes de Provence" : saveurs fruitées, de fruits rouges, amylique (type bonbon Arlequin), fraîcheur, avec une légère acidité.
- **La note finale** : c'est l'astringence qui ressort. Plus le vin est jeune, plus les tanins sont rugueux. En vieillissant, ils deviennent plus souples. Pour un "Languedoc" : tanins très présents (dus aux cépages et à la maturité du raisin)
- **La longueur en bouche (ou arrière-goût)** : courte, moyenne ou longue. Pour un "Gewurztraminer" : longueur en bouche assez forte. Palette aromatique complexe (épices, rose, fruits exotiques). Identité très forte.