



L'écho du Parvis

du Château le Parvis de Dom Tapiau

DANS CE
NUMÉRO 24 :

Page 1

EDITO

ETRE
ÉCORESPONSABLE

Page 2

**LE TEMPS DES
VENDANGES**

Page 3

**RÉUSSIR UN
GRAND MILLÉSIME**

Edito : Être éco-responsable

*V*oilà un bien joli mot très en vogue ! Ce concept veut que nous soyons économes en énergie et que nous limitions nos impacts environnementaux. Mais tous ces préceptes existaient déjà dans les années 1920 !

Prenons l'exemple des engrais verts, méthode que nous utilisons tant pour la vigne que pour le maraîchage :

« Les engrais verts sont constitués par des végétaux cultivés non pour être récoltés, mais pour être enfouis dans le sol. Les engrais verts peuvent être cultivés et enfouis sur place ou bien être apportés du dehors. Les plantes qui sont propres à être cultivées pour être enfouies sur place en vert sont celles qui puisent dans l'air l'azote dont elles ont besoin pour se nourrir [...] »

Extrait du Larousse agricole de 1921

Désormais on nomme cela « agroécologie* : » ; ce nouveau mot a simplement été trouvé pour qualifier ce que le monde agricole appliquait déjà depuis longtemps. Mais depuis les années 50 l'agriculture a beaucoup évolué comme toute la société, et parfois pas dans le sens écologique !

Mon père, génération pourtant peu encline à employer le mot « environnement », a débuté cette transition. Il a été un des précurseurs d'un grand mouvement écologique sans le savoir ! Transition que nous avons perpétuée et beaucoup faite évoluer depuis les années 80, notamment en convertissant nos vignes en bio dans les années 90.

Glossaire

* principe de cultiver avec la nature en respectant la biodiversité

** procédé consistant en la captation de la lumière du soleil par les feuilles pour la transformer en énergie pour la plante

*** rameaux de l'année coupés lors de la taille annuelle de la vigne

Grâce à tout cela, nous pouvons aujourd'hui déclarer nos sols en « carbone positif » ; c'est à dire que nos vignes profitent au maximum du CO² de l'atmosphère pour faire de magnifiques feuilles qui nourriront abondamment le raisin grâce à la photosynthèse**. Puis, en hiver, les feuilles tombent au sol et les sarments***, préalablement retirés du palissage, sont broyés. Toute cette matière se décompose et se transforme en humus, qui enrichit la terre et apportera les besoins nécessaires à la plante afin d'entamer un nouveau cycle.

En réalité nous ne sommes que des facilitateurs de ce magnifique processus naturel. Nos vignes, dans cet environnement écologiquement soigné, donnent donc le meilleur d'elles-mêmes pour produire des vins « éco-responsables » de très bonne qualité.

Le temps des vendanges... ... et de la vinification

Les vendanges

Les vendanges de cette année ont été précoces ; la sécheresse de cette saison en est la cause principale.

Pour donner une idée, le taux de précipitation moyen (entre 1946 et 2014) en Gironde est de 920 mm/an*.

ANNÉE	TAUX DE PRÉCIPITATION ANNUEL	% PAR RAPPORT AU TAUX DE PRÉCIPITATION MOYEN
2018	784 mm	- 15 %
2019	997 mm	+ 8 %
2020	1 156 mm	+ 25 %
2021	884 mm	- 4 %

Tableau d'évolution des taux de précipitation annuel en Gironde

Cette année il a été de 422 mm soit 55% de moins que la moyenne**. En 33 ans de vendanges au Château c'est la 3ème fois que nous vendangeons les blancs si tôt (en août). Résultat : un raisin qui est mûr plus tôt et qui a moins de jus.

Malgré cela, la qualité du raisin est exceptionnelle, ce qui nous permettra de vous proposer des vins d'une qualité gustative remarquable. Le millésime 2022 est très prometteur !

* données du Conseil Départemental de la Gironde

** données du site <https://www.infoclimat.fr/>

La vinification

Toutes les vinifications se passent bien. Le blanc a fait une fermentation* franche et sans anicroche laissant ainsi se développer de subtils arômes d'agrumes.

Avec l'élevage sur lie**, que nous poursuivrons jusqu'à mi-décembre, d'autres arômes plus floraux vont compléter la palette. Grâce aux lies, une finesse de bouche et une amplitude vont apparaître. Laissons faire le temps.

Quant aux rouges ils viennent d'achever leur fermentation alcoolique. Nous avons tout pour faire un grand millésime. Belle tenue en bouche, arômes de fruits confits, palais aux tanins bien fermes mais là aussi pas de précipitations. Il reste du chemin ; une seconde fermentation (la fermentation malolactique***, toujours un peu délicate), écoulage, soutirages, entonnage

Pendant que les fermentations du millésime 2022 se terminent, le millésime 2021, quant à lui, se fait un peu oublier. Aux dernières dégustations, il semblait avoir bien profité de ses 9 premiers mois d'élevage en foudre barrique et en cuve. Nous vous en dirons plus bientôt !

* procédé durant lequel le sucre du jus de raisin se transforme en alcool

** technique qui permet au vin de développer des arômes plus complexes

*** méthode servant à apporter de la souplesse et de la rondeur au vin

Quand vous demandez à un vigneron s'il est content de la météo il vous répondra sûrement : "Non, il fait trop sec !" ou bien "Ah non, il pleut trop".

Vous penserez qu'ils ne sont jamais contents et qu'ils aiment à râler.

Mais quelles seraient alors les conditions idéales ? Nicolas vous explique tout !



Pour créer un excellent vin, le secret vient de la bonne maturation du raisin. Quelles sont donc "ces bonnes conditions" pour une maturation parfaite ?

Fin mai - début juin

Période de débourrage

Eviter les gelées

Un temps sec et chaud pour **favoriser une bonne floraison**

Ces facteurs limitent les pertes dues aux maladies et à l'avortement des fleurs.

Fin juillet - début août

période de véraison et de maturation

Un temps sec et chaud qui favorise le **mûrissement et le développement des arômes** et une pluie modérée qui **aide les baies à devenir juteuses**.

Période sensible et intense. On a coutume de dire que "chaque jour compte double".

C'est durant cette seconde période que les arômes des raisins commencent à se développer.

Une pluie trop abondante entraînerait le **pourrissement des fruits**.

Une sécheresse importante créerait **un stress hydrique** (influence néfaste sur la maturité).

L'aridité du climat **baisse l'acidité** et **augmente les degrés du vin**, modifiant ses arômes et le rendant déséquilibré.

Les conditions parfaites sont utopiques. La réalité est tout autre !
Il faut s'adapter à ce que la nature nous donne.

Puis, le Maître de chai entre en jeu. Grâce à ses connaissances et son talent, il est capable de tirer la quintessence de la vendange qu'il doit vinifier. Il extrait les meilleurs tanins, les meilleurs arômes possibles et jongle avec les qualités uniques de la vendange. L'œnologie compense aussi en partie les insuffisances de la vendange récoltée, tels un manque d'acidité ou des degrés trop élevés.

Au Château le Parvis, nous sommes exactement dans cette logique. Nous nous adaptons au millésime et à ce que la nature nous offre, tout en modifiant certains paramètres de la vinification. Dans un but précis : créer chaque année un millésime spécifique, non standardisé, avec ce que la nature a bien voulu partager !