



L'écho du Parvis

du Château le Parvis de Dom Tapiau

DANS CE
NUMÉRO 25 :

Page 1

EDITO

NOUVELLE SAISON,
NOUVEAU DÉPART !

Page 2

**LES PLANTES BIO
INDICATRICES ET
LES VIGNES**

Page 3

**L'ÉLEVAGE DU
VIN, KÉSAKO ?**

Edito : Nouvelle saison, nouveau départ !



ette année 2023 nous verra Florence et moi couronner nos 60 printemps. Il nous a été offert un pèlerinage en terre natale marocaine, pour retrouver nos racines.

Ainsi j'ai pu caresser cette terre qui m'a fait germer l'enthousiasme à cultiver. Retrouver vignes, céréales et forêts qui m'ont donné la passion de cultiver fut fort émouvant.

J'ai pu comprendre pourquoi la vigne est une culture qui me convient si bien. Cette magnifique culture ancre des racines dans des profondeurs que l'œil ne voit pas, pour donner de bons fruits savoureux.

Et le Parvis dans tout ça ?

Tout est reparti ; la pousse de rameaux est fort active, nous verrons les grappes se former d'ici peu. Et l'espoir renaît.

Parlons vins : dans les chais, notre Bordeaux Blanc, Bordeaux Claret d'une nuit et notre Côtes de Bordeaux cuvée Tradition 2021 ont fini leur élevage puisqu'ils sont en bouteilles depuis fin mars.

Ils vous réservent de belles surprises ! Les arômes floraux de notre Bordeaux Blanc apporteront fraîcheur et rondeur à vos repas. Quant au Bordeaux Claret d'une nuit, sa puissance en bouche ravira les palais lors de l'apéritif. Et notre Côtes de Bordeaux fera partie de nos millésimes de moyenne garde avec une bonne ouverture d'ici 6 mois.

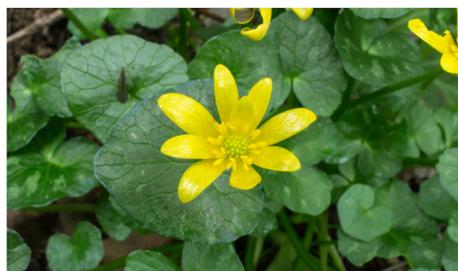
Les millésimes 2017 dans la célèbre cuvée Élite ainsi que nos millésimes 2019 et 2020 en cuvée tradition sont toujours disponibles dans nos caves.

Vous l'aurez compris, tous vos repas trouveront des compagnons heureux. Tous vos plats délicieusement mitonnés seront sublimés !

Les plantes bio indicatrices et les vignes

Un vigneron est en premier lieu un bon observateur de ses vignes et de son terroir. Regarder vers le sol nous offre de très nombreuses indications pour comprendre et analyser ce qui se passe sous nos pieds. Outre le fait d'admirer la palette de couleurs que nous offre les adventices, ces dernières nous indiquent la flore qui s'implante. Comme vous, certaines plantes vont préférer des situations plutôt que d'autres. En voici quelques exemples..

Ficaire fausse renoncule



Son développement au printemps aime l'humidité et une légère acidité. Elle nous indique un tassement excessif voire une asphyxie printanière des sols.

Rumex grande oseille et petite oseille



Cette adventice est très envahissante lorsqu'elle se plaît dans son milieu ! C'est une précieuse indicatrice de l'acidité du sol.

Souci sauvage



Présents en grand nombre dans nos vignes, il témoigne de l'absence d'herbicide dans le sol depuis longtemps car il est très sensible à tous ces traitements.

Sorgho d'Alep



Graminée générant beaucoup de graines, le Sorgho d'Alep est une plante très envahissante. Elle est révélatrice d'un faible niveau de travail du sol.

Lamier pourpre et géranium disséqué



Quelle joie de voir ces belles plantes ! Sa présence nous confirme une bonne fertilité et une vie dynamique de notre sol.

Amarante réfléchie



Plante conquérante qui s'implante rapidement dans des endroits fréquemment tondu où aucune autre est arrivée.

Bon à savoir !

Parmi ces plantes nous trouvons également la mâche sauvage et le poireau des vignes, très aromatique. Ils sont souvent trouvés sur nos terres et nous régaleront au printemps.

N'oublions pas que les fleurs de ces plantes sont les premières sources d'énergie pour nos amies les abeilles à la sortie de l'hiver !



L'élevage du vin

Ce terme communément utilisé par les maîtres de chai est une étape cruciale qui s'opère après la période de vinification. Laissons la parole à Nicolas pour vous décrire ce procédé indispensable.

Une étape indispensable

Après la période de vinification, les vins sont encore bruts ; les vins rouges ont des tanins très astringents et les vins blancs et rosés manquent de gras et de rondeur en bouche.

Le but principal de l'élevage est donc d'affiner et clarifier le vin, de rendre les tanins plus ronds et de faire émerger de nouveaux arômes. C'est donc de *passer de l'état brut à celui de fin et délicat*.

Cette période s'étale sur plusieurs mois pour les vins blancs, rosés et clairet, jusqu'à plusieurs années pour les vins de garde. Le maître de chai dispose d'un vaste éventail de techniques pour parvenir à ses fins.

A chaque vin, un élevage différent

Le Bordeaux Blanc

On réalise un élevage sur lie qui dure environ 1 mois. Le but est de brasser les lies régulièrement pour les remettre en suspension. Elles ont de nombreuses vertus comme celle d'apporter du gras, du charnu et une complexité aromatique supplémentaire. Suivra la phase de clarification qui rend le vin moins trouble grâce au froid et à des soutirages. Viendra ensuite la filtration qui rendra le vin clair.

Le Bordeaux Clairet

Son élevage, semblable à celui du Bordeaux Blanc, est assez court aussi. Nous le laissons un peu sur lie et nous procédons à la clarification du vin avec des soutirages et une filtration.

Le Côtes de Bordeaux Rouge, un élevage de longue haleine

Son élevage dure un peu plus d'un an et va s'effectuer en barrique et foudre (le bois apporte des arômes et tanins supplémentaires). Ces derniers s'assouplissent et deviennent plus doux avec le temps. A mi-élevage nous procédons à un soutirage pour aérer le vin et pour laver les barriques.

Déterminer le profil souhaité

Il dépend de la typicité de l'appellation où on se trouve, du goût du maître de chai, des attentes du marché et du millésime. Vigneron et maître de chai demandent conseil à leur œnologue. Plusieurs échantillons sont testés sur différents lots afin d'obtenir le résultat final voulu.

La technique de l'assemblage, spécificité des vins de Gironde

L'assemblage est une technique permettant d'obtenir un vin plus complexe ; les qualités d'un cépage permettant de compenser les limites d'un autre, on obtient donc un vin plus équilibré. L'assemblage laisse beaucoup de possibilités et permet d'obtenir un vin plus ou moins boisé tannique ou fruité. Tout cela dans le but d'obtenir un vin unique, non standardisé. Enfin, le vin dort quelques temps dans les barriques pour être prêt à être mis en bouteille