



L'écho du Parvis

du Château le Parvis de Dom Tapiau

DANS CE
NUMÉRO 26 :

Page 1

**ÉDITO : FINI LE
POLITIQUEMENT
CORRECT !**

Page 2

**LES SECRETS DU
RAISIN**

Page 3

**“PLASMOPARA
VITICOLA”, QUI
ES-TU ?**

Edito : Fini le politiquement correct !



sons se poser la question : *peut-on se passer de boire du bon vin ?*

Les “hygiénistes” répondraient par l'affirmative, le zéro alcool étant leur cheval de bataille. Encore faut-il se soustraire aux hypothèses soulevées par le French Paradox* :

- Pourquoi existe t-il une moindre mortalité cardio-vasculaire en France que chez nos voisins alors que leur consommation de vin est plus faible ?
- L'Homo Sapiens ne se résume pas uniquement à un tube digestif contrôlé par des analyses de sang mais aussi à sa manière de se substantier .

Les petits plaisirs transforment notre vie en soleil

Le soleil justement ! Edmond Rostand clamait dans *Les épaves* :

*« Que le soleil est beau quand tout frais il se lève,
Comme une explosion nous lançant son bonjour !
Bienheureux celui-là qui peut avec amour
Saluer son coucher plus glorieux qu'un rêve ! »*

Que serait la vie sans aurore et crépuscule ? L'existence sans les effluves des mimosas au printemps ? La vie sans les pommes de terre mijotées accompagnées d'un délectable verre du Parvis ? Les apéros d'été sans un verre de blanc frais ? La liste pourrait éternellement s'allonger...

Un verre de vin, telle la dernière touche d'un festin,
Un verre de vin qui relève le goût,
Un verre de vin qui épice les esprits.

Ne dit-on pas « le sel de la vie » ? La vie a donc aussi des senteurs et des saveurs. Le Parvis n'en manque pas. Alors pourquoi s'en passer ? Tout reste donc une question de mesure... À vous de juger et de jauger !

* désigne une contradiction entre le régime méditerranéen riche en matière grasse et en consommation modérée de vin rouge et la bonne santé publique paradoxale des habitants du Sud-Ouest

Les secrets du raisin

Les vins contiennent-ils que de l'alcool ? Et bien, c'est bien plus complexe que ça !
Olivier dépoussière ce sujet et éclaire votre lanterne ...

Petit rappel...



Le vin est issu de la fermentation exclusive du raisin. Il est donc un **produit parfaitement naturel**. Il faut le rappeler ! Il contient donc naturellement bien sûr beaucoup d'éléments issus de ce superbe fruit qu'est le raisin (certains également fabriqués par les levures au cours de la fermentation). Ce n'est évidemment pas le cas de beaucoup de boissons industrielles, alcoolisées ou non, consommées allégrement par beaucoup !

Nous en taillons les noms, mais vous les devinerez facilement. Comme tout produit naturel, le vin contient aussi de nombreux « bienfaits » toujours dans une consommation modérée.

Le raisin ou le fruit aux mille vertus

Comme tout produit naturel, le vin est un produit complexe composé de beaucoup d'éléments, que nous ne pouvons pas tous citer. En voici ses principaux composants :

- L'alcool éthylique : issu de l'ingestion par les levures pour donner de l'alcool.
- Les dextroses : sucres simples non fermentescibles (sucres ne pouvant pas se transformer en alcool sous l'action des levures)
- Les tanins : proviennent principalement des pépins et de la peau du raisin. Ils donnent la structure en bouche. Ils appartiennent à la classe des polyphénols, riches en antioxydants.
- Les anthocyanes : pigments du raisin procurant la couleur (comme la mûre, myrtille..) aux vins rouges, claret et rosé. Ils possèdent également un pouvoir antioxydant
OU
les flavones : pigments donnant la couleur jaune des vins blancs
- De nombreuses vitamines :
 - **B** : impliquées dans de nombreux rôles comme le bon fonctionnement du système nerveux
 - **K** : essentielles à la coagulation du sang et au métabolisme des os
- Des nutriments
 - **Manganèse** : oligo élément essentiel agissant dans la protection antioxydante cellulaire
 - **Potassium** : minéral contribuant au bon fonctionnement du système nerveux
 - **Magnésium** : minéral indispensable aux multiples bienfaits (réduction de la fatigue, ...)



Preuve en est que le raisin fermenté est **un fruit magnifique**. Une fois les fermentations terminées, les marcs de nos raisins sont extraits des cuves puis accaparés par des industriels qui se disputent ces trésors afin d'en extraire de nombreuses substances **pour la pharmacie et la cosmétique** ou encore pour extraire l'huile des pépins de raisin.

Tiens tiens le vin ne serait-il donc pas si mauvais ? En tout cas on peut se faire plaisir en choisissant des bons et les boire sans culpabiliser (toujours avec modération) !

“Plasmopara Viticola”

Qui es-tu ?

Printemps, puis été 2023, la même rengaine. Ce satané « *Plasmopara viticola* » ou mildiou de la vigne grignote nos espoirs et nos feuilles de vigne et fait frémir tous les agriculteurs rien qu'en prononçant son nom... Focus sur ce champignon, terreur des vignerons.

Un peu d'histoire

C'est en 1878, que cet **oomycète (champignon à mycélium)** commet ces premiers délits dans le Bordelais. Venu d'Amérique du Nord, « grâce » aux échanges commerciaux intercontinentaux, il colonise rapidement tous les continents. Il suit les traces de l'intrépide **Phylloxera (insecte du sol asphyxiant les racines)** signalé en France, en 1863. Vive la mondialisation !

Le Sud-Ouest, terrain de jeu favori du Mildiou

Pour le Mildiou, c'est bien plus désobligeant. Un temps doux (mini 5mm de pluie et une température de 13°C) lui permet de se développer. Dès son installation, **il devient endémique et sa progression est exponentielle**. Deux facteurs cruciaux interviennent en rendant la vigne sensible à ce champignon :

Le cépage : forte sensibilité pour le Merlot, un peu moins pour les Cabernets et le Sauvignon

Le stade phénologique de la vigne : faible sensibilité au démarrage, puis très forte au moment de la floraison, moindre en fin de saison.

Par malheur, dans nos régions au climat océanique, les conditions sont idéales pour l'épanouissement de ce champignon (notamment entre mai et juin). Les vignerons tentent de mieux connaître cet ennemi depuis plus d'un siècle et savent désormais déterminer ses forces et ses faiblesses. Nous utilisons aujourd'hui ces savoirs et avons donc une petite palette de possibilités :

Les moyens préventifs : une vigne sans trop de vigueur, peu ou pas enherbée, sans entassement de feuillage. Le vigneron jongle avec ces conditions et utilise son flair pour trouver les premiers indices, les premières tâches.

Les moyens curatifs : l'objectif est de limiter la propagation. Observation, anticipation, puis en dernier recours, application du sulfate de cuivre (hydrolyse de chaux vive et cuivre métal) en jumelant avec une solution de peau d'orange. Action limitant le développement des spores contaminants.



**En Agriculture bio, pas de solution miracle pour l'éradiquer.
Nous devons donc vivre ENSEMBLE.**

Cette année 2023 - Forte hygrométrie et températures favorables pendant 25 jours : Tout est dit !

Malgré un travail acharné de toute l'équipe, dimanche et jours fériés, l'infestation a poursuivi son développement inexorable. La récolte qui s'annonçait pléthorique est finalement quantitativement faible. Aïe ! Ainsi vont les aléas de l'agriculture proche du vivant.

Prochain numéro => Comment tirer des leçons de cette année 2023 ?