



L'écho du Parvis

du Château le Parvis de Dom Tapiau

DANS CE
NUMÉRO 30 :

Page 1

**ÉDITO : L'HISTOIRE
D'AMOUR ÉTERNEL
DU VIGNERON**

Page 2

**LES 4 SAISONS
DU VIGNERON :
LE PARVIS A
50 ANS !**

Page 3

**LE BIO AURAIT-IL
"DUPLOMB" DANS
L'AILE ?**

Édito : L'histoire d'amour éternel du vigneron

A quelques jours de l'équinoxe d'automne, un matin très tôt, lorsque le halo du soleil commence à peine à déchirer le bleu sombre de la nuit, ça sent les vendanges. C'est une odeur, bien sûr, mais c'est aussi une sensation intime, presque secrète, que seul le vigneron peut saisir.

Car il ne s'agit pas seulement de cueillir des grappes : il s'agit d'arracher à la terre une année entière d'émotions et de labeur.

Septembre, ce mois béni

Le vigneron entre en cave avec douze mois de travail, de patience et d'espérance. Une émotion indicible l'envahit, lui qui a parcouru ses vignes en toutes saisons. Car c'est le moment. Le moment où la vigne livre son secret. On s'apprête à engloutir dans le raisin toutes les saveurs de l'année, pour plus tard les enfermer, précieuses et fragiles, dans une bouteille.

Rien n'y peut changer : ni les savantes analyses, ni les prévisions techniques. Ce n'est plus le vigneron qui attend la récolte, c'est la récolte qui attend le vigneron. Et vivre cela est une expérience unique.

Puis le vigneron, devenu maître de chai, s'active plusieurs mois durant. Dans l'ombre des cuves, il révèle, affine, sublime. Le fruit devient nectar. Le vin, enfin, raconte l'histoire d'une symbiose : celle de l'homme et de la terre qu'il cultive avec passion. un mariage d'amour.

Voilà pourquoi, au Château Le Parvis, chaque gorgée vous offre des sensations singulières. Ce vin est fait autant avec des mains expertes qu'avec le cœur.

Et pour 2025, quels résultats ?

Nous avons placé de grands espoirs dans ce millésime : la quantité comme la qualité semblaient promises, toutes les planètes alignées ! Les vendanges désormais achevées, la qualité est bel et bien au rendez-vous, mais les épisodes de canicule ont grevé les rendements plus que nous ne l'imaginions.

Les premiers résultats se traduiront par la mise en bouteilles du Blanc et du Claret en mars 2026. Mais dès aujourd'hui, vous pouvez déjà profiter de notre large gamme.

A la vôtre ! Olivier

Les 4 saisons du vigneron

Pour la cinquième année de la seconde décennie de l'an deux mille, j'ai l'honneur de vinifier la 50^e vendange de la dynastie Reumaux au Parvis. 1975 – 2025 : voilà bien du temps écoulé, et tant de passion engrangée. Raconter chaque année serait interminable... mais je garde en mémoire chacune d'elles. Car chaque vendange est une histoire singulière, un chapitre d'un même récit. Et toujours, au fil de ces décennies, nous avons tenté d'avoir une idée d'avance sur notre temps.

Rétrospective

- **1975** – Mes parents arrivent au Parvis le 1er septembre. Douze jours plus tard, ils rentrent une toute petite récolte, martyrisée par un gel de printemps le 12 avril et un orage de grêle le 4 août.
- **1984** – Une vendangeuse nommée Florence me séduit... et deviendra mon épouse 3 ans plus tard.
- **1990** – Notre première vendange comme vignerons : abondante et d'une qualité exceptionnelle.
- **1995** – Première récolte de vin blanc, une nouveauté et une rareté dans notre secteur.
- **1998** – La communication s'améliore : naissance de la lettre semestrielle L'Écho du Parvis.
- **1999** – Notre vignoble est certifié en agriculture biologique... alors que peu y croyaient encore.
- **2001** – Une vendange de qualité exceptionnelle.
- **2008** – Pour plus de cohérence agro-écologique et afin de pallier les limites de la monoculture, nous lançons d'autres activités agricoles complémentaires : production et vente directe d'œufs et de légumes. Une nouveauté pour la région.
- **2010** – Une autre récolte exceptionnelle.
- **2015** – Création d'une nouvelle cuvée issue d'une sélection rigoureuse, présentée dans une bouteille originale : la Cuvée Élite.
- **2020** – Plantation d'un nouveau cépage rouge encore inconnu dans le Bordelais : le Marselan. Une nouvelle innovation.
- **2021** – Lancement du site chateaulparvis.fr avec vente en ligne.
- **2022** – Un gel sévère vient grever la récolte.
- **2024** – Une année d'une pluviosité exceptionnelle entraîne une récolte tragiquement faible. Nous ne produisons alors que du blanc et du claret... aucun vin rouge cette année-là.



Fidélité à la terre

Ces cinquante vendanges disent plus qu'une simple chronologie : elles racontent la persévérance d'une famille, l'alliance fragile et tenace entre l'homme et la nature. Chaque gel, chaque grêle, chaque excès de pluie ou de soleil rappelle que le vigneron ne commande rien : il accompagne, il veille, il respecte.

C'est dans cette fidélité à la terre, et dans le respect des femmes et des hommes qui la travaillent, que s'enracine l'esprit du Parvis.



Le bio aurait-il “Duplomb” dans l’aile ?

Vous entendez beaucoup de gesticulations autour de cette loi Duplomb qui focalise et crispe bien du monde. Citoyen engagé écolo militant en passant par Monsieur et Madame « Tout le monde » dont les connaissances dans le domaine agricole sont limitées à Youtube, et pour finir les plus concernés les agriculteurs... Tout le monde a un avis !

La place des médias

On lance des débats enflammés où chacun campe sur des positions idéologiques, sort des arguments percutants de la sauvegarde de la planète à la sauvegarde de l’agriculture. De plus, les médias prennent un malin plaisir à confronter les opinions pour exacerber les tensions. Hé oui, il faut faire du buzz...

Et pour certains médias il s’agit de jeter une braise dans la garrigue en donnant la parole à des journalistes, polémistes, Youtubeurs ignares de l’agriculture. Ceux-là ne connaissent de l’agriculture que celle vue depuis l’autoroute entre Paris et les pentes enneigées artificiellement de Megève où celle vue d’avion entre Paris et le club Med d’Agadir... en fonction des saisons !

Posons-nous ces questions...

- A quand remonte la dernière fois que vous avez pris dans vos mains une terre fraîchement cultivée et vous êtes vous délecté de sa senteur ?
- A quand remonte la dernière fois où vous avez ramassé un fruit ou un légume cultivé par votre sueur ?
- Combien de fois de mois-ci vous avez regardé vos chaussures en disant « elles sont sales, elles sont pleines de terre » ?



Pour conclure

Vous ne souhaitez plus de produits chimiques dans votre alimentation ni dans votre environnement ?

La solution est toute simple : nourrissez vous et buvez que du bio (et local de préférence) !!

Votre Carte Bleue deviendra votre meilleure pétition et votre plus efficace bulletin de vote.

Au lieu d’afficher des slogans « Non à la loi Duplomb » inscrivons « Je consomme que bio et local »