



L'écho du Parvis

du Château le Parvis de Dom Tapiau

DANS CE
NUMÉRO 31 :

Page 1

**ÉDITO : L'ÂME
PROFONDE D'UN
VIN ARTISANAL**

Page 2

**LES 4 SAISONS
DU VIGNERON :
UN PLAISIR DE
PRINTEMPS**

Page 3

**VOYAGE DANS LE
TEMPS : L'ENFER
AUX PIEDS, LA
VIGNE AU COEUR**

Édito : L'âme profonde d'un vin artisanal pas comme les autres...

Tout le monde reconnaîtra que de bons vins se font partout dans le monde. Certes ces vins sont dits loyaux et marchands comme le dit la définition légale. Mais ces boissons ont-elles une âme ou sont-elles de simples "étanches soif" ne laissant aucun souvenir ? Ont-elles ce "petit truc en plus" qui fait toute la différence entre boire et se faire plaisir ?

La particularité des vins du Parvis

Comment donc les vins du Parvis sont-ils si particuliers ? En effet tout est différent. Les pratiques ne sont pas industrielles mais **artisanales**. C'est tout simple, il faut bichonner ses ceps* ! On n'est plus dans le « loyal et marchand » mais dans **l'âme du vin**. Il s'agit de connaître parfaitement ses terres nourricières pour bien les amender, les cultiver avec grand soin.

Tant de générations avant moi ont labouré, biné, sarclé, taillé, émondé** ces arpents de vigne à la sueur de leur front, et ce, toujours **avec passion...** Chaque génération y a laissé quelque chose. Et à chaque vendange, quand se déguste le résultat, on reste **émerveillé** par tout ce que peuvent faire ces ceps en donnant le meilleur d'eux même.

Ainsi, le millésime 2025 n'échappe pas à cette tradition. C'est en ouvrant un flacon que vous captez un peu de cette douce paix et énergie de ce terroir... Et tout ça, pour vous procurer le plus **grand plaisir** de boire une boisson qui n'a pas d'équivalent ! (voir liste des vins disponibles en dernière page).

A la vôtre ! Olivier

DÉFINITIONS

* cep : désigne l'ensemble de la partie de la vigne enracinée dans le sol et de celle qui porte les branches, les feuilles et les raisins. Autre manière d'appeler un pied de vigne.

** émonder : consiste à enlever les bourgeons qui poussent sur le pied du cep qui ne produiront pas de raisins et qui puisent la sève du plant.



Les 4 saisons du vigneron : un plaisir de printemps

Nous voici au "second printemps" ainsi le nomment les cultivateurs. Les coups de boutoir de l'hiver sont derrière nous, la végétation désormais galope... On vous en dit plus...*

En Avril, ne te découvre pas d'un fil !

Nous scrutons chaque jour la pousse des petits rameaux de vigne. Nous observons désormais les petites grappes, **signe de tant d'espoir** pour nous. Tout va se jouer dans les 150 prochains jours. Mais comme le dicton le dit à chaque jour suffit sa peine ! Pour les 2 prochaines semaines ce sont encore des **risques de gels printaniers** qui vont nous inquiéter.

En mai, fait ce qu'il te plaît (mais pas trop non plus)

Puis viendra la pousse la plus active des rameaux : près de **5 cm par jour** au plus fort du mois de juin. Il faudra ordonner le palissage afin de **mettre les grappes bien au soleil**. Egalement nous devons labourer, sarcler, biner afin de supprimer toute végétation qui grimperait dans les ceps.

En juin, apporte à ta vigne le plus grand soin...

Puis viendra la **floraison ces jours de début juin** où le vent emporte le fertile pollen jusqu'aux fleurs à féconder. Le chemin est encore long. Dans environ 110 jours nous serons à la vendange. Ainsi nous verrons le grain au départ comme une tête d'épingle qui va se former et grossir. Ce sera la **nouaison**. Avec les chaleurs de juin et juillet, la pousse va rester encore très active.



Le mois d'Août chez nous fait le moût !

Viendra, après avoir atteint son grossissement ultime, la **véraison**. C'est le moment de la métamorphose ; la grappe passe du vert au noir pour les rouges et du vert jaune pour les blancs.

La pousse est là, terminée ; la vigne ne cherche plus à croître mais va **faire mûrir pendant 45 jours** ses raisins en y consacrant toute son énergie avec l'aide de la chaleur de notre cher soleil girondin !

En septembre, la récolte ne se fait pas attendre !

Nous serons en septembre le **doux mois de la récolte**. Ainsi tout vous est résumé sur la manière dont vont s'articuler nos prochains jours dans nos vignes. Cela reste, pour un vigneron, un **réel plaisir** de vivre ces moments intenses. C'est donc ce plaisir qui est dans vos bouteilles !!

* désigne généralement une chute brutale des températures alors que l'on pensait l'hiver terminé

L'enfer au pieds, la vigne au cœur : à la mémoire de nos vignerons-soldats mobilisés

Nous sommes le 2 août 1914 au matin, c'est le début de la 1ère guerre mondiale.. Le tocsin sonne partout en France, la mobilisation générale est proclamée, des millions français sont appelés sous les drapeaux. Parmi eux un grand nombre d'acteurs de la filière viticole. Qu'ils soient ouvriers négociants ou vignerons, c'est leur histoire que je vais vous conter.

Des inquiétudes permanentes

Au début, tous espèrent revenir pour les vendanges pensant la guerre courte mais extrêmement vite ils déchantent ; le conflit s'enlise. Nos soldats vignerons se retrouvent plongés dans l'enfer des tranchées avec la boue, les rats et la violence des combats. On retrouve dans les nombreuses lettres ce que ces poilus pas comme les autres échangent avec leurs proches à l'arrière.



les 79 missives envoyées par Pierre-Rieul Diduan
- Crédit photo : Drouinaud Emilie pour SudOuest -

Pierre-Rieul Diduan, vigneron à Buzet mobilisé en 1914 et mort au combat en 1915 en Champagne prodigue de nombreux conseils au travers de ses missives (le soutirage des barriques ou encore sur le prix du vin vendu). Il se préoccupe également de la météo, de savoir comment la vigne pousse, de l'évolution du Mildiou...

On retrouve aussi toutes ces préoccupations dans les lettres de **Pierre Nazereau, vigneron Bordelais** d'une trentaine d'années engagé dans les troupes coloniales. Il correspond avec sa femme qui gère l'exploitation, devenue pilier de la survie du vignoble.

Au travers de ces différentes lettres, on note aussi leurs inquiétudes **face à la pénurie de main d'œuvre** avec tous les gens mobilisés ainsi que **le manque de matériel** (chevaux, matière première,..) auquel doit faire face leur exploitation.

On imagine les **difficultés que devait rencontrer ces Poilus** pour faire face à toutes ces problématiques. A la fois leur vie sur le front avec les combats, la fatigue, la peur, la tristesse de la perte d'un frère d'arme..Etc. Mais aussi d'un autre côté **leurs préoccupations liées à leur exploitation**, les ventes de vin, le déroulement de la campagne viticole, les pénuries en tout genre...

Court répit pour certains combattants

Aux vendanges un certain nombre de soldats sont envoyés en permission spécialement pour ce travail ; ces combattants trop âgés pour être au front ainsi que des prisonniers de guerre. On peut imaginer ces scènes particulièrement cocasses en ces temps de guerre ou on voit **Allemands et Français côte à côte en train de vendanger !**

On peut aussi se figurer **la joie que les vignerons soldats devaient ressentir** quand ils revenaient chez eux quand ils étaient en permission. Retrouver leur famille mais aussi leurs vignes, de cette parenthèse où ils **retrouvent pendant quelque temps leur vie d'avant.**

Malgré le traumatisme et les pénuries de l'après-guerre, les Poilus ont su reconstruire leurs exploitations ; ce texte honore leur résilience pour que leur mémoire perdure.



Une agricultrice labourant un vignoble avec attelage tracté par un cheval le 27/11/1917.
- Crédit photo : Auguste Goulden / ECPAD -