

# L'écho du Parvis

Château le Parvis de Dom Tapiau



**NOUVEAU !**  
boutique en  
ligne

## Édito : Tout est une histoire de mode !

Qu'en est la mode ? Robe longue ou jupe courte ? Tissus unis, à fleur ou à ligne ? Sobre, fashion ou décontracté ? Ainsi sont les questions des artisans couturiers à chaque saison. Gare à ceux qui porteront du vert bouteille alors que la tendance est au pastel !

### Artisan ou artiste ?

Avec ce petit monde, nous n'avons qu'un seul rapprochement : le nom d'«artisan». Même si ce mot paraît quelque peu désuet, il sonne comme «artiste». Au château le Parvis, l'artiste n'est pas le vigneron. L'artiste, c'est «Dame nature». Pendant que la mode impose ses choix ésotériques, les vignerons accompagnent les fantaisies de la météo. Ne dit-on pas être «dans le vent» ?

### Les «tendances» du moment

Sachez que le vin n'échappe pas aux tendances ! Les vignerons, sous peine d'être écartés du marché, doivent s'y soumettre. Certains observateurs statisticiens remarquent un engouement pour des rosés très légers, couleur orangée. Les rosés sans caractère, couleur « pelure d'oignon », seraient donc très en vogue !

Au Parvis, nous avons plutôt opté pour la fabrication d'un Claret, vin réellement présent en bouche aux reflets de fraise et de rubis. Résultat : le succès est là et grandissant.

Pour les vins rouges, même combat ! Les vins forts et alcooleux auraient la cote. Cependant, les amateurs de notre château préfèrent les vins fins, de caractère, ronds et fruités, avec la personnalité «Parvis». Tiens, tiens, il n'y aurait donc pas vraiment d'uniformité...

La mode au Parvis est donc de vous proposer ce que vous aimez et de ne pas imposer nos choix. Quoi de plus simple ?

Olivier, viticulteur passionné

DANS CE  
NUMÉRO 27 :

Page 1

**ÉDITO : TOUT EST  
UNE HISTOIRE DE  
MODE !**

Page 2

**LES 4 SAISONS  
DU VIGNERON**

Pages 2-3

**VOYAGE DANS LE  
TEMPS : LES  
RÉVOLTES  
VIGNERONNES**

# Les 4 saisons du vigneron

## *Et dans les vignes que se passe t-il ?*

Après un hiver puis un début de printemps, très pluvieux, nous sommes partis pour un printemps quelque peu précoce. Il va nous falloir donc être vigilants sur les maladies qui aiment tant l'eau et la chaleur. Gageons désormais que les gelées de printemps nous épargnent. Mais le vrai « ouf » dans ce domaine ne peut s'exprimer qu'après le 5 mai. Le parcours est encore long mais nous sommes confiants, comme toujours !

## *Le travail du chai au rythme des saisons*

Les vins en chai eux sont travaillés selon le rythme habituel. Ainsi, les mises en bouteille ont pu avoir lieu mi-mars comme à l'habitude. **Le Blanc et le désormais célèbre Claret d'une nuit sont disponibles.** En rouge nous sortons dans **la cuvée tradition le millésime 2022**, et dans **la cuvée Élite le millésime 2018**, ce si beau millésime. Dans la cuvée tradition le millésime 2021 est toujours disponible.

**Note : vous pouvez désormais faire vos commandes avec notre boutique en ligne où vous pourrez effectuer le paiement directement.**

Aussi, beaucoup d'entre vous le font déjà, vous pouvez consulter toutes les infos que nous mettons en ligne ou vous inscrire à la newsletter. Le Parvis, tout en gardant les traditions, met un pied de plus dans les nouvelles technologies ... A vos PC !!

## Voyage dans le temps : la révolte vigneronne

Comme une sensation de « déjà vu », le contexte actuel des manifestations paysannes et du grand malaise de la profession nous rappelle indéniablement les révoltes des vignerons du Languedoc Roussillon en 1907. Laissez-vous guider par le récit de Nicolas pour vous éclairer sur le sujet...

# Une crise sans précédent

Nous sommes en 1907 et le vignoble du Languedoc se remet des temps difficiles : les crises du Phylloxera du Mildiou et de l'Oïdium. La production de vin dans le Languedoc et même dans le reste du monde est massive, on attend une sur production.

## Mais qu'est-ce qui a créé la crise ?

- **La sur-production** : cette dernière crée un fort déséquilibre entre offre et demande.
- **Circulation de vin falsifié** : du vin coupé à l'eau, fait avec du raisin de Corinthe ou même sans raisin avec toutes sortes de fruits entre en circulation.
- **Arrivée massive des vins étrangers sur le marché** : les vigneronns doivent faire face à la concurrence des vins Italiens, Espagnols ou d'Algérie Française à petit prix.

## Des conséquences désastreuses

La misère gagne la région, les ouvriers viticoles sont au chômage et les viticulteurs sont dans une situation difficile. Les premières manifestations commencent et prennent vite une grande ampleur mais se déroulent plutôt dans le calme.

**Tout va basculer le 9 juin** à Montpellier qui rassemblera environ 600 000 personnes. L'ultimatum des manifestants posé au gouvernement pour le 10 juin n'a pas été respecté. La tension monte alors, **des élus locaux démissionnent de leur poste en signe de soutien**. Des heurts éclatent avec la police, **l'armée intervient pour réprimer la contestation**. Des mairies et des préfectures sont prises d'assaut, des soldats chargent et tirent sur la foule, il y a des morts... Le climat est insurrectionnel. **Un régiment d'infanterie composé de conscrits de la région se mutine** et rejoint les manifestants.

# De nouvelles mesures mises en place

Le 22 Juin Clemenceau accepte de recevoir Marcellin Albert un des meneurs du mouvement. Plusieurs mesures y ont été adoptées :

- **une loi anti fraude** : interdiction d'élaborer du vin falsifié et déclaration obligatoire des vigneronns des surfaces cultivées, leur stock et leur récolte.
- **une loi qui « prévient » le mouillage des vins et l'abus du sucrage** par une surtaxe sur le sucre et obligation de déclaration par les commerçants de vente de sucre supérieure à 25kgs
- **une exonération d'impôt temporaire et un décret** définissant ce qu'est à proprement parlé du vin. « Une boisson ne peut s'appeler vin que si elle provient exclusivement de la fermentation alcoolique du raisin frais ou du jus de raisin ».
- **distillation d'une partie des stocks de vins en trop**. Une autre partie sera consommée par les poilus de la Grande Guerre.

# Les impacts sur le monde viticole aujourd'hui

- Cette révolte a fait naître **la notion d'Appellation** structurant le vignoble français aujourd'hui (à cette époque du vin d'Algérie pouvait être vendu sous le nom de vin de Bordeaux)
- En 1905 une première **loi délimitant les aires géographiques des vignobles** est créée, enrichie plus tard où ils introduisent **la notion de cépages** dans les Appellations.
- **Création de l'INAO** (Institut National de l'Origine et de la qualité) en 1935 ouvrant la voie à la création des **premières AOC** (Appellations d'Origine Contrôlées) qui constituent encore aujourd'hui le principal atout de notre beau et si riche vignoble Français.