

# L'écho du Parvis

Château le Parvis de Dom Tapiau



## Édito : un savoir-faire inégalable

**P**our une fois je vais me permettre de dire « je » car cultiver avec passion nos quelques arpents de vigne me rend pleinement heureux ! A l'heure du « tout, tout de suite », au Parvis, l'horizon de notre quotidien se fait au mieux à plusieurs mois.

Les conséquences de la taille d'hiver se voient aux vendanges à l'automne. Parfois le temps se lit sur plusieurs années. Lorsque nous plantons une vigne, nous lisons les résultats de nos choix au bout de 3 à 5 ans. Et tous ces choix sont fait de choses tangibles mais aussi de tout un savoir indescriptible. C'est ici qu'intervient ce qui se nomme le *Métier dans son sens noble*. Et là, même ce qu'on croit aujourd'hui être le graal que serait l'intelligence artificielle n'en est rien.

En effet la terre, notre terre, est un élément vivant pas seulement une liste d'éléments chimiques. L'humus, cet élément si fondamental du sol se rapproche tellement de « l'Humain ». Sous nos pieds, la terre vit ! *Elle ne peut être comprise que par celui qui l'a sentie, touchée et cultivée*. Et comment les ceps vont s'épanouir dans cette terre là ? Ici, tout est dans le ressenti et seule la passion peut comprendre cela puis faire les bons choix...

### Un vin qui raconte une histoire...

Cette notion du temps long peut paraître frustrante mais j'apprécie tellement. Et quand arrivent dans nos cuves les résultats de nos choix je prends un plaisir infini à les savourer. De nombreuses personnes me l'ont avouées, c'est un vin de passionné ! Désolé pour ceux qui cherchent une sensation éphémère. On ne zappe ni ne « switche » le vin. *Vous sentez en dégustant tellement de sensations qu'il faut du temps pour le découvrir*.

Prenez ce temps là, on y ressent de nombreux plaisirs ; les senteurs sont si nombreuses ! Au nez, des fruits sur mûris, de fleurs des champs, de foin frais... Vous aurez cette sensation d'avoir un vin gouleyant et soyeux en bouche qui vous tapisse le palais de saveurs délicates et variées...

Olivier, viticulteur passionné

DANS CE  
NUMÉRO 28 :

Page 1

**ÉDITO : UN  
SAVOIR FAIRE  
INÉGALABLE**

Page 2

**LES 4 SAISONS  
DU VIGNERON**

Pages 2-3

**VOYAGE DANS LE  
TEMPS : HISTOIRE  
DE LA BARRIQUE**



# Les 4 saisons du vigneron

*Parlons des dernières semaines au Parvis. Pour comprendre, il faut tout d'abord rappeler que ce qui caractérisera le plus 2024 : le parapluie !*

Ce fut bien une anticipation car dans les années 90/95, années de notre début de conversion, seuls quelques écolos convaincus, dit post «soixante-huitards», parlaient du bio. Voilà qu'aujourd'hui, pour satisfaire à des choix dans le budget entre la téléphonie et l'alimentation, on choisira le moins disant écologique. Aurions-nous encore besoin de justifier le bio dans son utilité écologique ?

**A l'heure de souffler les 25 bougies du Bio au Parvis, nous y croyons toujours.** Cela apporte aussi un plus qualitatif non négligeable. C'est donc aussi important pour vous ! Quant aux prix que nous exerçons, vous pouvez juger par vous-même que **des bouteilles entre 8 et 11 € restent dans d'excellents rapports qualité prix.**

Votre bonheur est donc dans notre cave ! Justement nous y trouvons : Le Parvis Blanc, Claret d'une nuit, Cuvée tradition 2021 et 2022, La sublime Cuvée Elite en 2018.

**L**es vendanges ont bien sûr animé notre temps et nos préoccupations. Il a fallu faire preuve de grande patience pour profiter de la meilleure maturité. Aussi nous nous attendions à de très faibles rendements et ça a bien été le cas.

A un point tel que nous avons décidé de vinifier tous les raisins rouge en Claret. Vous avez donc bien compris **il y aura en 2024 du blanc, du Claret d'une nuit et donc pas de vin rouge de ce millésime.** Quant au cépage blanc il a été moins impacté par les attaques de mildiou. Vous profiterez donc d'un petit millier de bouteilles ! Notre choix de l'agriculture biologique se paye aujourd'hui au prix fort. La nature nous a bien malmenée et a été « plus forte » que nous. Il faut l'admettre avec humilité.

**Venons en à parler Bio.** Comme vous le savez le Bio est parfois boudé pour son prix. Rappelons que ce choix fait il y a 25 ans était certes un choix éthique et personnel mais aussi l'anticipation d'une demande sociétale.

# Histoire de la barrique

*Un mythe déchaîne les passions dans notre petit monde du vin : c'est bien celui de la barrique.*

*Ce mystérieux contenant particulièrement esthétique, sphérique, fait de bois et cerclé de fer semble métamorphoser un vin lui apportant tant de choses nouvelles. Voici son histoire...*

**S**on origine est très ancienne. Elle est née durant l'Antiquité, et aurait été inventée par les Gaulois ou un autre peuple, les Rhètes vivants dans les Alpes orientales et centrales. Avec le temps, elle se répand à travers le monde antique, avec les conquêtes romaines notamment. Son utilisation se généralise au 3ème siècle.

Elle est **fort pratique pour le transport**, pouvant mieux se ranger bien mieux que les encombrantes et fragiles amphores. On y transportait déjà du vin mais aussi de la cervoise, de l'huile ou du poisson. Les barriques de cette époque étaient faites avec plusieurs types de bois : **du chêne mais aussi du sapin, du noisetier et du palmier. Elles étaient cerclées avec du bois de noisetier** et non avec du fer.

Le Moyen âge voit se poursuivre son expansion à travers toute l'Europe, **servant notamment à transporter le fameux Claret** qui ravit tant vos papilles aujourd'hui, de l'Aquitaine vers l'Angleterre. C'est au moment de l'Époque Moderne qu'une nouvelle ère s'ouvre. Avec la généralisation de **l'usage de la mèche de soufre**, les déviations aromatiques de toutes sortes sont limitées.

Les vins, ce qui était rare auparavant, restaient plus longtemps dans leur contenant de bois, notamment durant les voyages vers le nouveau monde. Les professionnels du milieu s'aperçurent alors que **les vins semblaient meilleurs après un plus long séjour en fût**, notamment avec l'apport des tanins du bois. Cela donnait une palette aromatique encore plus complexe. De plus, **la légère et lente oxydation à travers les pores du bois arrondit le vin**. Puis, l'élevage en barrique se développa sur plusieurs siècles un peu partout en France et ailleurs. On y élève des vins rouges mais aussi des vins blancs et quelques rosés.

En France, un effort de standardisation des volumes pouvant être contenu à l'intérieur est entrepris. En effet, il y avait des fûts de nombreuses sortes contenant différentes quantités de vins. Les différences se font d'un pays à l'autre et même d'une région à l'autre ! Après plusieurs tentatives infructueuses, **c'est Napoléon III qui, par décret, va standardiser les volumes pouvant y être contenus dans un souci de rationalisation.**

Une autre de ses fonctions est **le stockage**. Il tend à progressivement disparaître au profit des nouveaux matériaux notamment l'inox. C'est au cours du 20ème siècle que la fonction transport disparaît, avec la démocratisation de la bouteille en verre, de la mise en carton et de la palettisation.

A partir des années 80, **les vins « boisés » deviennent très prisés** sur les marchés portés par des journalistes et œnologues. Désormais cette mode est retombée. Pour des raisons gustatives d'une part (les clients semblent apprécier des vins plus légers et moins corsés) mais aussi pour des raisons économiques. En effet, le prix d'une barrique dépasse désormais 700 €. **De nouveaux modes d'élevage font leur apparition** avec des copeaux de bois par exemple jusqu'à peut être définitivement supplanter l'élevage en fût. Nous verrons... ! Pour notre part nous utilisons des foudres de 600 L et quelques barriques.

