

La Feuille de Vigne du Château le Puy

UNE FAMILLE DE VIGNERONS

EDITORIAL

Château le Puy se trouve sur le "coteau des merveilles" à Saint-Cibard, sur le même plateau que Pomerol à une portée de canon de Saint-Emilion.

Dans l'ancien temps, on disait sur nos étiquettes que nous étions "près Bordeaux" puis "près Saint-Emilion".

Les différentes administrations nous ont classées successivement en Bordeaux, puis en Bordeaux Supérieur puis en Bordeaux Côtes de Francs.

Aujourd'hui, ces mêmes administrations viennent de nous classer dans deux nouvelles appellations:

"Francs Côtes de Bordeaux" et "Côtes de Bordeaux".

Ces dernières appellations n'ont jamais existé dans le passé. Elles regroupent les vins de Castillon, de Blaye, Cadillac et Bordeaux Côtes de Francs.

C'est un peu compliqué et les raisons en sont plus qu'obscures.

Aussi quel que soit les appellations, nous allons continuer à produire du Château le Puy avec son Expression Originale du Terroir, notre terroir à nous.

Jean Pierre Amoreau

C'était il y a longtemps déjà, en 1875 précisément et pourtant cette histoire-là pourrait bien se passer aujourd'hui. Jean et Célestin étaient alors deux petits garçons et leur rivalité de frères n'avait d'égal que l'amour que leur portait leur maman Marie-Cécile. Rien n'y faisait, ils étaient toujours à se chamailler pour un oui ou pour un non. L'un étant toujours persuadé que l'autre était outrageusement avantagé. Pour ne pas être en reste, l'autre ne cessait de se plaindre d'être brimé par rapport à l'un. Et comme dans toute fratrie, il est plus que probable que ce sentiment d'injustice permanent ne fut que des vues de l'esprit de ces deux garnements. Toujours est-il, qu'ils partaient ensemble à l'école tous les matins. De Saint-Cibard, ils marchaient de concert jusqu'à Francs apportant avec eux leurs cahiers d'écoliers et la gamelle généreusement garnie que leur mère leur préparait pour le déjeuner. Ils passaient par les bois et ce trajet leur laissait tout le loisir de se disputer à l'abri des oreilles parentales. Et les prétextes ne manquaient pas. Un jour qu'il détaillait le contenu de la boîte en fer Jean s'exclama « moi j'ai du poulet, moi j'ai du poulet ! Et je suis sûr que toi t'en as pas ! ». Célestin, inquiet se précipita sur sa propre boîte et fut immédiatement rassuré. « Moi aussi j'ai du poulet, qu'est-ce que tu crois ! ». Alors Jean le pressa « fais voir, fais voir ! Je ne te crois pas ! ». Fièrement Célestin exposa le contenu de sa gamelle aux yeux inquisiteurs de son frère aîné. « Alors, tu vois ? » fanfaronna-t-il. Jean éclata d'un rire moqueur et vexant et entre deux hoquets réussit à articuler « toi t'as le cul du poulet, t'as le cul du poulet ! ». Force était de constater que leur mère avec équitablement partagé la carcasse du poulet rôti dégusté la veille lors du déjeuner dominical et que Jean avait hérité de la partie avant et du cou alors que Célestin devait se contenter de la partie arrière et du croupion. La vexation du cadet fut telle, qu'il attrapa à pleine main cette indigne partie de la volaille et la jeta dans la nature, préférant se priver de déjeuner plutôt que d'être toute la journée le sujet des quolibets de son frère. Il ne le fit d'ailleurs pas sans un petit pincement au cœur... En vrai, il adorait le croupion ! Deux générations plus tard, lors d'une succession de la propriété, une femme descendant de la branche de Célestin (vous comprendrez que nous taisions son nom) accusa la famille de l'avoir lésée. L'histoire raconte qu'elle se serait exclamée lors d'une réunion chez le notaire « ça ne m'étonne pas, ça a toujours été comme ça ! Depuis le cul du poulet ! » Mamie nous racontait cette anecdote chaque fois que nous nous disputions pour des brouilles. Et il est vrai que cela nous aidait chaque fois à prendre du recul et à considérer la jalousie comme une vilaine pensée...

A suivre dans le prochain numéro

Valérie Amoreau

LE GLOSSAIRE DU VIN

BOURRU: se dit d'un vin blanc en pleine fermentation qui a encore beaucoup de sucre. Il se boit trouble et pétillant.

VIN DE LUNE: se dit d'un vin rouge léger et fruité obtenu par une courte macération pendant la fermentation. On dit aussi "vin d'une nuit"

Château le Puy
33570 SAINT-CIBARD
Tél: 05 57 40 61 82
Fax: 05 57 40 67 65

e-mail : contact@chateau-le-puy.com

Web : www.chateau-le-puy.com

OCTOBRE 2010

N° 12

MILLESIME 2006 - FICHE ORGANOLEPTIQUE

DEGUSTATION Robe cassis brillante.
Nez intense et profond sur des notes de fruit rouges des bois.
Bouche très concentrée, ronde, amandes brûlées, tanins profonds.
Fin de bouche d'une grande amplitude et longue.
Vin racé, d'une grande complexité. Il est superbe.

ANALYSE	Titre alcoométrique 20/20	12.08	%vol
	Sucres réducteurs	0.10	gr/l
	Acidité totale	3.54	gr/l
	Acidité volatile	0.52	g/l
	PH	3.41	
	Anhydride sulfureux	6.00	mg/l
	Extraits secs à 20°	24.50	g/l
	Acide sorbique	0.00	

RENDEMENT 42 hectos/hectare

METEOROLOGIE

	Climat	Précipitations en mm et 1/10	Nombre de jours de précipitations	Insolations en heures et en 1/10	Températures moyennes	Nombre de jours d'orage
Nov	Pluvieux	90.0	14	122.3	8.6	0
Dec	Froid, humide	112.4	11	73.2	4.2	1
Jan	Froid sec	48.8	13	90.5	5.7	0
Fev	Pluvieux, froid	99.8	11	110.4	5.3	2
Mars	Pluvieux, chaud	185.0	22	116.0	10.8	2
Avr	Beau, sec	27.2	8	192.5	12.7	2
Mai	Soleil, chaud	47.2	14	228.2	16.7	3
Juin	Orageux, chaud	24.6	6	289.3	21.4	4
Juil	Orageux, chaud	45.6	13	270.3	25.2	9
Aoû	Couvert, chaud	72.2	16	225.1	19.8	2
Sept	Chaud et doux	98.4	15	204.4	21.1	1
Octo	Chaud et sec	54.7	24	164.2	17.9	2
TOTAL 12 MOIS		905.9	167	1964.2	14.1	28

Sources: Observations locales et Météo France.

OENOLOGIE

ACIDIFICATION: Certaine année lorsque le raisin est vendangé trop mûr, des vignerons peu scrupuleux apportent des corrections par addition d'un ou plusieurs acides. Ils emploient dans ce but, pour donner en même temps aux vins plus de couleur et plus de saveur, les acides tartrique, malique, citrique, lactique, dulfurique, nitrique, chloridrique, phosphoriques etc...

Quelle horreur, mais c'est légal (Dictionnaire du vin, édition Sésame).

A Château le Puy, nous n'avons jamais et nous ne ferons jamais une acidification.

FAUT-IL BOIRE OU GARDER SON CHATEAU LE PUY ?

Millésime	Température amplitude 16°	Température amplitude 10°	Température amplitude 6°
1917	collection	collection	peut vieillir
1926	collection	collection	peut vieillir
1932	collection	collection	peut vieillir
1944	collection	collection	peut vieillir
1955	collection	collection	à boire
1959	collection	collection	bon à boire
1961	collection	à boire	peut vieillir
1967	collection	à boire	bon à boire
1970	collection	à boire	peut vieillir
1975	collection	déjà bu	à laisser vieillir
1977	collection	déjà bu	bon à boire
1978	déjà bu	déjà bu	bon à boire
1982	à boire	bon à boire	à laisser vieillir
1984	collection	déjà bu	bon à boire
1985	déjà bu	déjà bu	bon à boire
1986	déjà bu	déjà bu	bon à boire
1987	collection	déjà bu	déjà bu
1988	à boire	bon à boire	à laisser vieillir
1989	à boire	bon à boire	à laisser vieillir
1990	à boire	bon à boire	bon à boire
1991	collection	déjà bu	bon à boire
1994	à boire	bon à boire	à boire
1994 Barthélemy	bon à boire	bon à boire	à laisser vieillir
1995	bon à boire	bon à boire	à laisser vieillir
1995 Barthélemy	bon à boire	à laisser vieillir	à laisser vieillir
1996	à boire	bon à boire	bon à boire
1998	bon à boire	bon à boire	à laisser vieillir
1998 Barthélemy	bon à boire	à laisser vieillir	à laisser vieillir
1999	à boire	à boire	à boire
1999 Barthélemy	à boire	bon à boire	à laisser vieillir
2000	bon à boire	à laisser vieillir	à laisser vieillir
2000 Barthélemy	bon à boire	à laisser vieillir	à laisser vieillir
2001	à boire	bon à boire	bon à boire
2001 Barthélemy	bon à boire	bon à boire	bon à boire
2002	bon à boire	bon à boire	à laisser vieillir
2002 Barthélemy	bon à boire	bon à boire	à laisser vieillir
2003	bon à boire	bon à boire	à laisser vieillir
2003 Barthélemy	bon à boire	bon à boire	à laisser vieillir
2004	à boire	bon à boire	bon à boire
2004 Barthélemy	bon à boire	bon à boire	bon à boire
2005	bon à boire	à laisser vieillir	à laisser vieillir
2005 Barthélemy	bon à boire	à laisser vieillir	à laisser vieillir
2006	bon à boire	bon à boire	à laisser vieillir
2006 Barthélemy	bon à boire	à laisser vieillir	à laisser vieillir
2007	bon à boire	bon à boire	bon à boire
2007 Barthélemy	bon à boire	bon à boire	à laisser vieillir
2008	bon à boire	à laisser vieillir	à laisser vieillir
2008 Barthélemy	bon à boire	à laisser vieillir	à laisser vieillir

⇒ **Collection** Vin trop évolué, dont les matières colorantes se sont déposées à plus de 50% et qui a consommé plus de 40% de son volume alcoométrique. Ce vin est certainement devenu une bouteille de collection qu'il vaut contempler avec nostalgie mélangé de plaisir.

⇒ **Déjà bu** Vin en fin de vie qu'il faut boire de toute urgence si cela n'a pas été fait: un vin qui décevra peut-être d'avoir trop attendu. Les vieux millésimes doivent être décanter avant de les servir.

⇒ **A boire** Vin en cours d'évolution qu'il faut boire pour en apprécier tous les arômes et les mérites. Les vieux millésimes doivent être décanter avant de les servir.

⇒ **Bon à boire** Vin stable, plein, au mieux de sa forme compte tenu de son âge. A décanter à partir du millésime 1990 pour en obtenir toutes les saveurs.

⇒ **Peut vieillir** Vin vieux "bon à boire" mais que l'on peut garder encore un peu en fonction du bouchon. Ne pas hésiter à changer ce dernier.

⇒ **A boire à partir** Date prévue pour un arrondissement suffisant des tanins du vin permettant de commencer à le déguster. Bien sûr on peut aussi le garder longtemps, il n'en sera que meilleur, sauf pour ceux dont le palais apprécie les jeunes vins.

⇒ **A laisser vieillir** Vin qui gagne à vieillir pour arrondir ses tanins et sous-tendre son bouquet de tous ses arômes. Il va encore gagner en finesse. Ce serait dommage de le boire sans qu'il nous donne son maximum. Pour les vins jeunes, c'est un signe d'espérance de grande longévité.

L'amplitude de température est la différence obtenue en prenant la température maximum de la cave l'été moins la température minimum de la même cave l'hiver.

Les informations ci-dessus sont valables pour les caves dont la température minimum est de 3° celsius l'hiver ou dont la température maximum est 25° celsius l'été.

L'opinion donnée ne saurait être qu'un simple avis de notre palais, les particularités de chaque cave pouvant influencer le vieillissement des millésimes. Elle est le résultat de nos récentes dégustations familiales auxquelles participent 2 générations d'Amoreau: Jean Pierre et Pascal.

LES POLYPHENOLS

On appelle composés phénoliques ou polyphénols des corps gras qui sont principalement reconnus dans le vin comme les anthocyanes et les tanins.

Les tanins confèrent au vin un équilibre harmonieux entre les qualités (gras, rondeur, charpente) et les défauts (maigre, astringence, dureté). Dans la graine de raisin, ils sont présents dans la pellicule, dans les pépins et dans la rafle.

Les anthocyanes sont des pigments de couleur rouges qui colorent le vin lors de la fermentation. Il existe différents types d'anthocyanes. On en compte 6 à 17 selon les différents vins.

Tanins et anthocyanes sont extraits des graines de raisin par l'opération de la fermentation et de la macération.

La combinaison anthocyanes-tanins augmente au cours du vieillissement. Cela n'empêche pas les anthocyanes libres de diminuer tous les ans en formant un dépôt dans les barriques puis dans les bouteilles. Leur disparition est irréversible.

Les composés phénoliques existent dans la majorité des fruits et légumes. Ils sont le plus souvent éliminés par l'épluchage ou la cuisson. Alors que dans le vin ils restent présents en abondance puisque la fermentation ne dépasse que rarement 35° Celsius.

Le vin est une extraordinaire réussite nutritionnelle.

Jean Pierre Amoreau

L'ETIQUETAGE

L'étiquette est la carte d'identité d'un produit.

On doit y trouver

- . la marque
- . l'origine
- . la valeur du contenant poids ou centilisation
- . le lieu de l'élaboration
- . l'analyse du produit
- . les éléments allergènes

Hélas, le vin est considéré comme un produit à part. L'analyse n'est pas requise par la loi, ni les éléments allergènes. Le lieu de l'embouteillage est préféré au lieu de la production.

Domage et pourquoi:

. les vins non biologiques ou non biodynamiques contiennent tellement d'intrants qu'il vaut mieux que le consommateur ne sache pas tous ces éléments étrangers au raisin et au vin. Quelquefois il prendrait peur.

Et pourtant, il me semble que le consommateur devrait dans tous les cas connaître l'analyse pour pouvoir comparer entre deux vins et pouvoir choisir un vin propre (absence de produits ajoutés) ou le plus propre en comparaison avec la potabilité de l'eau.

Nous, nous publions nos analyses sur notre site internet dans la rubrique technique, non seulement les éléments de composition mais aussi la certification que notre vin ne contient aucun pesticides ou autres.

Pascal Amoreau

LONDRES, OU ALLONS NOUS DÎNER CE SOIR?

Hibiscus**, Chef: Claude Bosi, 29 Maddox Street, Mayfair, London W1S 2PA, Tel: 0207 629 2999

The Berkeley**, Chef: Marcus Wareing, Wilton Place, Knightsbridge, London SW1X 7RL, Tel: 0207 201 1640

Club Gascon*, Chef: Pascal Aussignac, 57 West Smithfield, London EC1A 9DS, Tel: 0207 796 0600

Murano*, Chef: Angela Hartnett, 20-22 Queen Street, Mayfair, London W1J 5PP, Tel: 0207 592 1222

The Connaught*, Chef: Helene Darroze, Carlos Place, Mayfair, London W1K 2AL, Tel: 0207 499 7070

Ces Chefs, parmi bien d'autres, nous ont fait l'honneur de choisir Château le Puy pour accompagner le raffinement de leurs plats.

AU PLAISIR DU PALAIS

L'art d'accommoder les restes :

Il vous reste du rôti de bœuf bien cuit ou du pot-au-feu. Que faire ?

- Couper vos restes de viande en cubes. Dans une sauteuse, les faire revenir à l'huile d'olive bien chaude. Les enlever et réserver.
- Dans la même sauteuse faire revenir un gros oignon, deux gousses d'ail, un poireau, le tout coupé assez fin mais non haché.
- Ajouter les cubes de viande, bien mélanger.
- Saupoudrer le tout avec deux cuillerées à soupe de farine, bien mélanger.
- Verser une demi-bouteille de Château le Puy 2007 et un verre d'eau froide.
- Ajouter trois ou quatre carottes coupées en rondelles, du sel, du poivre du moulin et une branche de thym.
- Couvrez et laissez mijoter tout doucement une heure et demie. A la fin ajouter 2 carrés de chocolat noir.
- Servir avec des pommes de terre en robe des champs ou des coquillettes.

Accompagner votre plat avec un verre de Château le Puy 2007.

Françoise Amoreau