

La Feuille de Vigne du Château le Puy

EDITORIAL

Les vins dits d'Appellation d'Origine Contrôlée (A.O.C.) sont régis par plusieurs décrets.

Le but louable était de mettre en évidence les particularités locales de tel ou tel vin pour en renforcer la notoriété et éviter la reproductibilité dans d'autres lieux. L'I.N.A.O. (Institution Nationale des Appellations d'Origine) est chargé de la gestion du décret.

Certains technocrates de l'I.N.A.O. se croient investis d'une mission de normalisation (composition et goût) des vins du futur d'un type "standard".

Devant l'obligation de produire des vins technologiquement modernes à l'image des technologies pour produire les céréales (OGM), les bovins (farines animales), les poulets (dioxides), certains vigneron sont déjà sortis des AOC pour produire, dans la catégorie des VDQS (vins de table), des vins reflétant une vraie expression de leur terroir.

Si la dérive de l'I.N.A.O. continue et s'amplifie, nous serons à notre tour obligés de ne plus revendiquer l'A.O.C pour continuer à produire le vin que vous connaissez et qui est l'expression authentique du terroir du Château le Puy depuis près de quatre siècles.

Jean Pierre Amoreau

Château le Puy

33570 SAINT-CIBARD

Tél: 05 57 40 61 82

Fax: 05 57 40 67 65

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

Web : www.chateau-le-puy.com

Septembre 2002

N° 4

UNE FAMILLE DE VIGNERONS

Le dimanche matin, aux odeurs de lait chaud et de pain grillé, se mêlaient inmanquablement les effluves de lessive et d'assouplisseur. Notre petit déjeuner à peine avalé, nous courrions rejoindre mamie dans l'arrière cuisine. Là, une fois par an, au milieu des piles de linge, elle nous initiait à l'art de remplir des petits sachets de coton blanc avec toutes les fleurs odorantes du jardin, qui avaient préalablement séchées au grenier. Nos petits doigts s'appliquaient tant ce rituel nous remplissait d'orgueil. Grâce à notre ouvrage, il planerait sur la maison 12 mois de senteurs subtiles. Mais ce moment matinal était également prétexte à de grands éclats de rire.

Ce matin-là, nous chahutons sous couvert de chat perché lorsque ma sœur glissa sur le sol mouillé, s'envola et atterrit assise dans une bassine en fer blanc. Elle se releva un peu vexée et le postérieur très humide. « Dis mamie, je suis toute sale maintenant. Tu peux mettre mon pyjama dans la machine ? ». Nous eûmes du mal à croire la réponse que nous fit mamie : « Vous avez de la chance qu'il y ait des machines aujourd'hui. Quand j'avais votre âge, nous ne faisons la lessive que deux fois dans l'année. » Devant nos regards incrédules elle continua : « Mais nous n'étions pas sales pour autant. Simplement, nous économisions le linge. Il faut dire que pour le laver, les femmes devaient aller au lavoir. Elles tapaient les draps avec de grandes battes en bois. Il y avait tellement de choses que parfois la lessive durait deux jours. Et quand tout était propre, nous étalions le linge dans les prés pour le faire sécher et blanchir. »

« Incroyable ! »

Nous avions pleins de questions à poser : « C'est quoi blanchir ? Combien de temps le linge restait-il étalé ? Dans quel pré ?... » Mamie nous répondait avec le sourire de celle qui garde le meilleur pour la fin. « Il y a même une histoire qui fit le tour du pays » avoua-t-elle enfin. En quelques mots elle avait encore réussi à captiver notre attention. Nous firent silence et mamie, juchée sur la table, les mains dans la poche centrale de son tablier bleu-gris commença à raconter : « Vous savez que pour la Saint-Jean, il y a un grand bal à Villefranche ? » Non, nous ne savions pas mais cela n'avait aucune importance. « Et bien, un jour de Saint Jean tous les draps du château étaient étalés dans les champs derrière le hameau et les jeunes du pays étaient partis au bal. Quand les femmes voulurent récupérer le linge blanchit le lendemain matin, elles eurent une sacrée surprise !... » Que ce silence était long et délicieux... « Et bien... Figurez-vous qu'une bande de garçons qui avaient sûrement bu un coup de trop à la fête s'étaient soulagés sur le linge... c'est-à-dire qu'ils avaient fait leurs besoins ! » Nous avons éclaté de rire. « Cela vous amuse mais les femmes ont été bonnes pour recommencer la lessive. Je ne crois pas qu'elles aient trouvé ça très drôle. »

C'est mon frère qui osa poser la question qui brûlait nos lèvres d'enfant : « Mamie, on les connaît les garçons qui ont fait ça ? » Le regard de mamie pétillait encore plus qu'à l'ordinaire. « Non, je ne crois pas... Mais je vous interdis de parler de ça à papy ! »

Ce matin-là, comme nous le faisons une fois par an, nous avons religieusement déposé dans les armoires grinçantes de la maison nos petits sachets d'arômes fleuris en nous demandant pourquoi nous ne pouvions pas en parler à papy...

Valérie Amoreau

A suivre dans le prochain numéro

MILLESIME 1990 - FICHE ORGANOLEPTIQUE

DEGUSTATION

Robe grenat avec des reflets légèrement orangés.

Nez de fruits rouges, fraises des bois, groseilles, cassis bien mûrs, vanille.

Bouche ronde, élégante, riche et veloutée, tanins déjà fondus.

Fin de bouche longue, ample, pleine de raffinements.

Vin tout en délicatesse et en finesse, qui se goûte comme un panier de fruit mûrs.

ANALYSE

Titre alcoométrique 20/20	12.96	%vol
Sucres réducteurs	1.18	gr/l
Acidité totale	3.05	gr/l
Acidité volatile	0.38	g/l
PH	3.65	
Anhydride sulfureux	7.00	mg/l
Extraits secs à 20°	28.80	g/l
Acide sorbique	0.00	

RENDEMENT

53 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
Jan	Froid, gel	73.4	15	105.8	6.6	1
Fev	Froid, neige	155.0	15	109.3	11.8	0
Mar	Beau temps	4.4	4	244.2	10.8	0
Avr	Pluvieux	83.0	17	169.7	11.2	5
Mai	Beau temps	29.6	7	280.7	18.4	8
Jun	Beau, sec	73.0	17	213.1	18.2	6
Jui	Couvert, chaud	25.2	5	330.5	21.9	2
Aou	Orageux, chaud	20.4	8	318.9	22.7	3
Sep	Orageux, chaud	60.0	9	248.8	19.0	3
Oct	Chaud et soleil	178.4	16	153.3	15.2	3
Nov	Sec et doux	145.4	21	79.9	9.7	1
Dec	Froid et sec	58.2	13	97.9	4.3	1
TOTALANNEE		906.0	147	2347.1	14.2	33

Sources: Observations locales et Météo France.

OENOLOGIE

ACIDITE TOTALE: Elle représente la somme de l'acidité volatile et de l'acidité fixe. Cette mesure s'obtient par titration -emploi d'une solution d'alcali (nom donné aux bases fortes comme la soude, la potasse, l'ammoniaque) de titre déterminé- qui fait connaître le titre de la solution acide. L'acidité, qui se révèle au cours de la fermentation, influe sur la nuance et la stabilité de la matière colorante du vin rouge; la couleur est d'autant plus vive que le vin est plus acide. L'acidité est un facteur de résistance aux altérations bactériennes. L'acidité donne une impression de verdure ou de fraîcheur, mais un très bon vigneron peut assurer une longue tenue des vins rouges avec une acidité faible qui est un élément essentiel de "souplesse", de "velouté" et de "gras".

FAUT-IL BOIRE OU GARDER SON CHATEAU DU 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	bon à boire	peut vieillir
1955	collection	bon à boire	à boire
1959	collection	déjà bu	bon à boire
1961	collection	à boire	peut vieillir
1964	collection	déjà bu	à boire
1967	collection	à boire	bon à boire
1970	déjà bu	bon à boire	peut vieillir
1971	déjà bu	à boire	bon à boire
1972	collection	déjà bu	à boire
1973	collection	collection	déjà bu
1974	déjà bu	déjà bu	bon à boire
1975	déjà bu	bon à boire	à laisser vieillir
1976	déjà bu	bon à boire	peut vieillir
1977	collection	à boire	bon à boire
1978	déjà bu	bon à boire	bon à boire
1979	collection	déjà bu	déjà bu
1981	déjà bu	déjà bu	à boire
1982	à boire	bon à boire	à laisser vieillir
1984	déjà bu	déjà bu	bon à boire
1985	déjà bu	à boire	bon à boire
1986	déjà bu	déjà bu	bon à boire
1987	déjà bu	déjà bu	à boire
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	à boire	bon à boire	bon à boire
1992	déjà bu	déjà bu	à boire
1993	déjà bu	à boire	bon à boire
1994	à boire	bon à boire	à laisser vieillir
1994 Barthélemy	bon à boire	à laisser vieillir	à laisser vieillir
1995	bon à boire	à boire à partir de 2000	à laisser vieillir
1995 Barthélemy	bon à boire	à laisser vieillir	à laisser vieillir
1996	bon à boire	bon à boire	à laisser vieillir
1997	bon à boire	bon à boire	bon à boire
1998	bon à boire	à laisser vieillir	à laisser vieillir
1998 Barthélemy	à laisser vieillir	à laisser vieillir	à laisser vieillir
1999	bon à boire	bon à boire	bon à boire
1999 Barthélemy	à boire à partir de 2002	à laisser vieillir	à laisser vieillir
2000	à boire à partir de 2003	à laisser vieillir	à laisser vieillir
2000 Barthélemy	à boire à partir de 2004	à laisser vieillir	à laisser vieillir

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 ne descend jamais en dessous de 3° celsius l'hiver ou dont la température maximum ne dépasse jamais 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 3 générations d'Amoreau: Robert, Jean Pierre et Pascal.

⇒ **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 alcoolométrique. 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 1986 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

LA COULURE

Cette année, notre vignoble a été frappé par la "cou lure".

Mais, la "cou lure" c'est quoi?

Au mois de mai, les grappes naissent sous l'influ de la sève. Elles ont un certain nombre de grains. Ces grains fleurissent début juin (petites fleurs blanches). Nous vous les montrons en juin 2003 sur notre site internet www.chateau-le-puy.com.

Une grappe de vigne, présente toujours un nombre de baies beaucoup plus faible que le nombre de fleurs de l'inflorescence correspondante.

La chute par le vent des fleurs non fécondées peut être une des causes de la "cou lure", mais en général, le déchet se produit peu de temps après la floraison, alors qu'une proportion variable de jeunes baies apparemment fécondées ne grossissent plus et tombent. Cette abscission (vieillessement précoce qui fait tomber le fruit) est provoquée par un afflux insuffisant de sucre (par la sève) vers les grains et les fleurs, sucre indispensable et nécessaire pour subsister.

Ce phénomène provient des conditions climatiques non appropriées à ce moment-là. D'une part, des conditions trop fraîches ralentissent la montée de la sève (porteuse de sucre) nécessaire au grain et à la fleur. D'autre part, des conditions trop pluvieuses provoquent un stress hydrique qui bloque la montée de la sève. Quelquefois les deux phénomènes se conjuguent. C'est le cas cette année.

Le résultat de ces phénomènes malheureux pour la vigne et par voie de conséquence pour le vigneron s'appelle la "cou lure".

Cette année, nous avons perdu 30 à 50% de la récolte au moment de la floraison, début juin.

Robert Amoreau

UNE BAIE DE RAISIN

Le grain de raisin est une baie. Il comprend la pellicule ou peau, la pulpe ou chair et les pépins. Il est rattaché à la rafle par le pinceau.

La pellicule est constituée d'un épiderme et de 6 à 10 assises de cellules sous-jacentes. L'épiderme est recouvert de la cuticule (sorte de vernis protecteur) et de la pruine (substance qui recouvre la peau de la baie lui donnant un aspect veloutée colorée et qui rend la pellicule non mouillable). La pruine est un support et un activateur de levures. La pellicule contient la quasi totalité des anthocianes (pigment de couleur) et les substances aromatiques.

La pulpe est un jus (partie solide, partie liquide) appelé moût. Selon les cépages rouges, la pulpe comprend :

- Eau.....83 à 86%
- Sucres fermenticibles.....10 à 13%
- Acides libres, bitartrate de potasse
matières azotées, minérales, pectiques
et matières grasses, huiles
essentielles2 à 3%

Les pépins sont habituellement au nombre de 4. Lorsque les ovules avortent, ils se trouvent au nombre de 3 ou de 2 ou d'un. Lorsque la fécondation est défectueuse, le grain ne grossit pas, c'est le millerandage (grain atrophié). Le pépin est recouvert par une cuticule. Certaines substances contenues dans cette cuticule (composés phénoliques, matières azotées, phosphates), en partie solubilisées au cours de la vinification en rouge, plus les tanins, donnent la structure de base du vin.

Pascal Amoreau

CÔTE D'AZUR, OU ALLONS NOUS DINER CE SOIR?

(une sélection Paris ou Province)

L'UNIVERS * (Chef Christian Plumail) 54 bd J. Jaures, 06000 Nice Tél: 04 93 62 32 22 (fermé samedi et lundi midi et dimanche)

AUBERGE DE TOURETTES (Chef Christophe Dufau) 11 rte de Grasse, 06140 Tourrettes/Loup Tél: 04 93 59 30 05 (fermé lundi et mardi)

LES SANTONS (Chef Philippe Zanchetta) au village, Levens 06670 Tél: 04 93 79 72 47 (dim. soir sur résa., fermé lundi & mardi)

COMPTOIR DU SUD (Chef Didier Potin) 6 avenue Gambetta, 06560 Valbonne Tél: 04 93 12 28 48 (fermé dimanche et lundi)

CANTA LA BIO (Chef Marc-André Vial) 6 rue Florian, 06400 Cannes Tél: 04 93 39 49 40 (fermé dimanche soir et lundi soir)

Tous ces chefs nous ont fait l'honneur de choisir Château le Puy pour accompagner le raffinement de leurs plats.

AU PLAISIR DU PALAIS

Recette de ma belle-mère Paule Amoreau qui la tenait elle-même de sa belle-mère Elisa Amoreau

Le coq au vin du Château le Puy (2000 ou 1998)

Pour 8 personnes

Le premier jour

- . Prendre un coq - méchant de préférence - d'environ 3 kg.
- . Le couper en morceaux que l'on fait revenir avec des lardons (ou de la graisse de canard). Les retirer.
- . Mettre à la place une bonne quantité d'oignons coupés grossièrement - 5 ou 6 -, que l'on fait revenir.
- . Ajouter la viande. Flamber immédiatement avec un petit verre d'eau-de-vie et mouiller avec 2 bouteilles du millésime choisi.
- . Ajouter sel, poivre, laurier, thym et 500 g. de champignons (des prés si possible).
- . Laisser mijoter au moins 3 heures.

Le lendemain

- . Réchauffer très doucement, rectifier l'assaisonnement.
- . Ajouter une barre de chocolat à cuire que l'on aura fait fondre avant.
- . Épaissir la sauce avec 3 à 5 cuillerées de farine: dans un bol, mettre la farine avec un peu d'eau froide, remuer, ajouter un peu de bouillon chaud (s'il reste un peu de soupe de la veille) en remuant et verser dans la cocotte où se trouve le coq.
- . Et on passe à table.

Françoise Amoreau