

La Feuille de Vigne du Château du Puy

UNE FAMILLE DE VIGNERONS

EDITORIAL

En théorie, l'utilisation du nom de "Château" est régi par le Décret du 30 septembre 1949. Il faut remplir trois conditions :

1° Le vin doit être issu d'une région d'Appellation d'Origine Contrôlée (A.O.C.). Il doit être passé à l'homologation de cette A.O.C.

2° Le vin doit provenir de l'exploitation agricole qualifiée par le mot "château", qui doit exister réellement en tant qu'exploitation agricole et être déjà exactement qualifiée par ce mot.

3° Le nom de "Château" est limité à la seule production de l'exploitation agricole qualifiée par le mot.

. Le droit au nom de "Château" n'est pas lié à l'existence d'une demeure noble mais à l'existence d'une unité viticole d'exploitation et de vinification.

. Le droit au nom de "Château" peut s'étendre à des parcelles incorporées.

Le nom "Château le Puy" existe depuis toujours. En 1935, par suite de l'erreur d'un imprimeur, il est devenu "Château du Puy". Un jour peut-être, reprendrons-nous le nom d'origine "Château le Puy" pour confondre les imitations nées dans d'autres A.O.C..

Jean Pierre Amoreau

Mamie nous avait prévenue : "Celle-là, vous ne direz pas à papa que je vous l'ai racontée ?" "Non, non mamie, promis!" Je crois qu'elle commençait comme cela à chaque fois ou presque. Parce que Valentine, c'est pas rien. Même que dans la région on la surnommait "la Valentine". Elle vivait à Saint-Philippe d'Aiguille, vous savez là où l'on va poster les lettres. Alors, Valentine était belle. Pas belle comme les autres filles. Non, elle avait un je ne sais quoi de différent, de félin dans sa démarche, de sensuel dans son regard et de provoquant lorsque bougeaient ses lèvres pulpeuses. En un mot comme en cent, elle était magnifique. "Sensuel, pulpeuse, voilà des mots que je n'avais pas encore appris à l'école, mais j'avais bien compris qu'il s'agissait d'une femme exceptionnelle." Tous les hommes lui tournaient autour, toutes les femmes la jalousaient. Je vous raconte ça, mais ça se passait dans les 17 cents et quelques. A cette époque, c'était Edouard Amoreau qui s'occupait du Château du Puy et aux temps des vendanges la Valentine se faisait embaucher ici ou là pour faire les sous de l'hiver comme presque toutes les femmes dans la région. C'est en 1720 ou peut-être 1721 qu'elle vendangea chez nous. Pour ça elle n'économisait pas sa peine, elle travaillait sans jamais se prélasser. Et chez nous, on a toujours respecté le travail bien fait. Alors, on l'a prise en sympathie. La nuit elle dormait au jucas. Les femmes en haut, les hommes en bas comme le veut la tradition. Mais votre ancêtre Edouard avait bien remarqué qu'elle se faisait chahuter par les hommes non seulement dans les rangs de vigne mais le soir aussi. Et en homme respectable, ça ne lui plaisait guère à Edouard. A table, au moment de la soupe il décide d'en discuter avec sa femme Emilie. Elle était bien gentille elle-aussi et tous tombèrent d'accord que Valentine n'était pas en sécurité au jucas mais aussi qu'elle travaillait trop bien pour qu'on se passe d'elle. C'est Jérôme leur fils qui trouva la solution. Il devait avoir dans les presque 20 ans. Il proposa qu'on lui donna une chambre dans la maison. Mais le problème c'est que tout le monde allait être jaloux. Et ni Emilie ni Edouard ne voulait de problème avec les autres vendangeurs. Mais il était malin Jérôme : "si en plus du travail dans les vignes, on lui donne de l'ouvrage à la maison, elle passera même pour celle qui n'a pas de chance". Dès le lendemain, on exigea de Valentine qu'elle aide à la soupe. Elle gromella tout d'abord mais compris vite son avantage. Et son superbe sourire illuminait son visage dès le matin suivant. Les hommes furent déçus et les femmes ravies. Les vendanges se terminèrent dans la meilleure ambiance possible... Ah, au fait, Jérôme et Valentine convolèrent en justes noces quelques années plus tard ! Il paraît que ce fut un très beau mariage.

A suivre dans le prochain numéro

Valérie Amoreau

LE GLOSSAIRE DU VIN

CALIN ou AIMABLE: caractère agréable d'un vin bien équilibré, charmant, joli, délicieux.

CABOTIN: on dit d'un vin médiocre qu'il est cabotin lorsqu'il est bien présenté.

INTELLIGENT: se dit d'un vin plein de qualités, susceptible d'attirer, de retenir l'attention et qui donne beaucoup d'impressions gustatives heureuses.

CHATEAU DU PUY

33570 SAINT-CIBARD

Tél: 05 57 40 61 82

Fax: 05 57 40 67 65

OCTOBRE 2000

N° 2

MILLESIME 1989 - FICHE ORGANOLEPTIQUE

DEGUSTATION

Robe grenat soutenu avec des reflets orangés.
Nez fruité, arômes de fraises, framboises, cassis, vanille.
Bouche ronde, riche et veloutée, tanins superbes presque fondus.
Fin de bouche profonde et longue, ample, ample et suave.

Vin de garde, bien charpenté, de grande classe, symbole du terroir.

ANALYSE

Titre alcoométrique 20/20	13.11	%vol
Sucres réducteurs	< 2	gr/l
Acidité totale	3.53	gr/l
Acidité volatile	0.45	g/l
PH	3.37	
Anhydride sulfureux	12.00	mg/l
Extraits secs à 20°	27.00	g/l
Acide sorbique	0.00	

RENDEMENT

32 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	28.6	4	122.4	4.7	0
Fev	Froid, neige	90.0	11	137.5	7.0	3
Mar	Beau temps	43.0	14	173.4	11.2	0
Avr	Pluvieux	163.9	22	133.9	10.2	7
Mai	Beau temps	39.8	7	315.7	18.9	4
Jun	Beau, sec	26.2	8	287.2	19.8	1
Jui	Couvert, chaud	43.4	10	282.0	22.4	5
Aou	Orageux, chaud	51.6	10	258.9	21.2	3
Sep	Orageux, chaud	30.0	8	252.8	18.2	4
Oct	Chaud et soleil	32.8	9	220.7	15.0	0
Nov	Sec et doux	81.0	9	129.5	10.6	3
Dec	Froid et sec	34.0	9	137.2	9.6	1
TOTAL ANNEE		664.3	121	2761.2	14.1	31

Sources: Observations locales et Météo France.

OENOLOGIE

SUCRES REDUCTEURS : La baie de raisin contient 10 à 25% (ordre de grandeur) de glucides ou sucres composés d'Hexoses (glucose et fructose) et moins de 2g/l de Pentoses. Les Hexoses sont des sucres fermentescibles qui se transforment en alcool au cours de la fermentation, les Pentoses des sucres non fermentescibles. Dans le vin, l'addition des sucres Hexoses qui n'ont pas finis de fermenter appelés sucres restants ou sucres résiduels et des sucres Pentoses sont dit "sucres réducteurs".

ETRE VIGNERON

Etre vigneron, c'est être observateur, curieux, méditatif, travailleur, hardi, méticuleux, amoureux de la nature et des êtres vivants, respectueux de ses semblables.

Etre vigneron, c'est être artiste avec méthode, audacieux avec réflexion, enthousiaste avec méditation, fougueux avec patience, obstiné avec fantaisie, économe avec générosité.

Le vigneron, par l'empreinte de sa main, doit composer avec la matière, les éléments et la nature.

La matière c'est le sol avec sa terre, ses rochers.

Les éléments ce sont l'air, le soleil, le vent, l'eau (pluie, neige, gel, grêle).

La nature c'est sa faune, sa flore, plus particulièrement la vigne, les raisins, le vin.

L'oeuvre du vigneron commence par l'idée qu'il se fait du nectar qu'il veut produire pour ravir les dieux et leurs enfants, par l'amour qu'il veut communiquer aux hommes et aux femmes. Le futur vin commence là. Il sera le reflet de ses rêveries et de sa capacité à traduire sa volonté dans les faits .

Il faut six ans pour préparer le sol avant plantation, quatre ans pour faire une vigne en production, vingt ans pour la rendre majeure et en pleine capacité gustative, et si le vigneron a commis la moindre petite erreur, il devra vivre avec et en payer le prix pendant quatre vingt ans ou plus, souvent ses héritiers aussi.

Devant un tel programme, le vigneron doit nourrir sa foi, forger ses résolutions, fortifier sa sagesse.

Il faut une année pour faire venir à maturiter une récolte, trois semaines pour la récolter, quinze jours pour la vinification, deux ans pour l'élevage du vin et l'amener en bouteille pour affronter l'épreuve du temps, cinq, dix, vingt, trente ou cinquante ans pour qu'il atteigne son degré de perfection et son état de grâce.

Le vigneron, dans ses rêveries, est constamment projeté dans l'avenir. Dès qu'il taille sa vigne, le sécateur engage la future récolte et cerne déjà celle de l'année suivante. Dès qu'il vinifie, les levures engagent les futurs arômes. Dès qu'il met en bouteille, le bouchon engage la longévité du vin.

Qui conduit, le vigneron ou la vigne? Chacun pense que c'est lui, enfin le vigneron jusqu'au prochain doute. Sa vie est peuplée de doutes.

Le vigneron tout au long de l'année vit dans la peur : peur des gels profonds d'hiver qui peuvent détruire ses ceps, peur des pluies épaisses qui ravinent sa terre, peur des gelées de printemps qui brûlent les bourgeons, peur des orages de grêle qui peuvent anéantir sa récolte, peur de la sécheresse qui minimise ses espérances, peur des maladies pouvant entâcher la qualité du raisin et parfois l'anéantir.

Quand le vigneron a dominé ses peurs de la culture de la vigne, il joue le travail de son année à la roulette du beau temps, pour décider de la date de cueillette des raisins.

Alors commence ses peurs liées à la vinification et à l'élevage du vin.

Et maintenant qui va conduire, le vigneron ou le vin? Encore une fois chacun pense que c'est lui, enfin le vigneron jusqu'au prochain doute.

Chaque fois que le vigneron déguste le vin en cours d'élevage, il dialogue avec son vin qui lui parle souvent avec complicité, parfois avec douceur ou même avec agressivité s'il se sent délaissé.

Le vigneron prendra ses décisions sur la conduite voulu par le vin en espérant ne pas se tromper. Chaque vin est unique. Chaque vin veut être conduit en fonction de sa propre personnalité. Chaque vin enregistrera tous les éléments de coopération avec le vigneron. Chaque vin conservera tous les secrets de son élevage jusqu'à sa dégustation finale, une, deux ou de années plus tard ou il commencera à délivrer généreusement à l'amateur attentif tout l'amour du vigneron. Il est devenu un cru.

A chaque voluptueuse gorgée, le gourmet saura percevoir le message du vigneron. Il lui semblera deviner les éflaves d'une cuvée réalisée dans la peine, le doute, la peur et aussi la joie de vivre d'un homme qui a réalisé son rêve : donner le meilleur de lui-même pour offrir du bonheur. Alors le gourmet ressentira peser en lui un peu de l'âme du vigneron qui lui aura délivré le sublime nectar.

Sur une idée d'Eric Conan, Jean Pierre Amoreau

LES FAÇONS CULTURALES

Le sol est un support d'activité biologique, qui fournit à la vigne, l'eau et les éléments minéraux nécessaires à son développement. Il contribue, pour une large part, à l'expression qualitative du vin. Un entretien du sol est nécessaire, notamment pour éliminer les plantes adventives (plantes qui poussent sans avoir été semées). Il doit être fait par des façons culturales.

On appelle communément "façon" une opération de travail dans le sol (labourage) ou sur la vigne (levage, épamprage,...)

Les labours (chaussage, déchaussage) et les façons superficielles (disques, griffes, houes, rotavator,...) empêchent le développement des racines superficielles de la vigne, enfouissent les engrais verts, détruisent les mauvaises herbes et favorisent la génération de l'azote dans le sol.

Traditionnellement, un labour de chaussage (ou buttage) est effectué après les vendanges et avant les premières gelées. Il protège la vigne des grands froids et facilite le ruissellement de l'eau des pluies au milieu des rangs. A la sortie de l'hiver, un labour de déchaussage ramène la terre vers l'entre rang. La terre restant sous les pieds de vigne le long du rang (cavaillon) est enlevée à l'occasion de l'opération de décauillonnage à la charrue puis au bigot. En cours de végétation, les façons superficielles détruisent les mauvaises herbes et maintiennent une couche meuble en surface.

Les façons culturales sont indispensables pour obtenir un bon équilibre du sol et de la vigne.

Robert Amoreau

LES LEVURES DU RAISIN

Les levures sont des champignons microscopiques qui transforment naturellement le sucre du raisin en alcool. Ces micro-organismes vivants sont des cellules uniques avec à l'intérieur d'une membrane un noyau qui est un réservoir de gènes et un cytoplasme où se réalisent les réactions biochimiques de la fermentation alcoolique.

Les spores des levures prolifèrent sur la peau du raisin où ils vivent au ralenti. Lors de la vinification, les spores sont en contact avec le jus sucré de l'intérieur du raisin et permet aux levures de passer d'une vie ralentie à une vie active. La température doit être supérieure à 15°C. La population des levures se multiplie rapidement au début de la fermentation alcoolique, puis stagne et décroît. En effet, l'alcool qu'elles produisent leur est toxique. A dose élevée l'alcool les tue.

Il existe plus de trois cents espèces de levures. On définit les qualités des levures selon:

- . la capacité de résistance à l'alcool: les levures supportent différemment la toxicité de l'alcool. Plus elles résistent à un degré alcoolique, plus elles pourront fermenter la totalité des sucres.
- . la capacité à révéler les arômes du raisin. Leurs rôles est déterminant dans la définition des futurs arômes de terroir du vin et de son bouquet.
- . la capacité à ne pas former d'acide acétique (vinaigre).

Il est capital de ne pas utiliser de levures autres que celles du raisin du terroir pour garder au vin sa typicité propre.

Pascal Amoreau

A PARIS, OU ALLONS NOUS DINER CE SOIR?

(Dans chaque numéro: une sélection Paris ou Province)

L'ARPEGE *** (Chef Alain Passard) 84 rue de Varenne 75007 Paris Tél: 01 45 51 03 02

(fermé samedi et dimanche)

RELAIS LOUIS XIII * (Chef Manuel Martinez) 8 rue des Grands-Augustins 75006 Paris Tél: 01 43 26 75 96

(fermé dimanche et lundi midi).

LA REGALADE (Chef Yves Camdebordes) 49 rue Jean Moulin 75014 Paris Tél: 01 45 45 68 58

(fermé sam. midi, dim. et lundi)

LE REPAIRE DE CARTOUCHE (Chef Rodolphe Paquin) 99 rue Amelot 75011 Paris Tél: 01 47 00 25 86

(fermé dimanche et lundi).

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

AU PLAISIR DU PALAIS

Turbot à la vapeur au fumet de Château du Puy (1998, 1996 ou 1989)

Pour 6 personnes

1 turbot de 3 kg, 1 kg d'arêtes de turbot ou de sole, 6 à 8 endives, 2 oignons, 20 cl de fond de veau, 1 clou de girofle, 1 poireau, 1 bouteille de Château du Puy, 150 g de beurre, 1 cuillerée à café de sucre, fleur de sel, poivre. 1 bouquet garni.

Couper la tête du turbot, enlever la peau, lever les filets, les couper en goujonnettes (ou demandez à votre poissonnier). Conserver au frais. Garder tête, arête et parures. Nettoyer les endives, émincez-les dans la longueur. Faites-les suer avec 50 g de beurre et le sucre. Faites suer les oignons et le poireau coupés en petits morceaux avec 50 g de beurre, puis ajouter les têtes, les arêtes et les parures du poisson, mouillez aux trois quarts de la hauteur avec le vin rouge et complétez juste à hauteur avec le l'eau. Ajoutez le bouquet garni et un clou de girofle. Laissez cuire environ 45 mm à petits frémissements. Passez, puis faites réduire de moitié. Ajoutez le fond de veau, portez à ébullition, montez avec 50 g de beurre. Vérifier et rectifiez l'assaisonnement. Réservez au chaud. Faites cuire les goujonnettes de turbot à la vapeur (5 à 7 mm), poudrez de mélange sel-poivre. Partagez au milieu de chaque assiette la fondue d'endives, déposez les goujonnettes de turbot sur les endives et nappez de sauce.

Françoise Amoreau