

# La Feuille de Vigne du Château du Puy

## EDITORIAL

Affranchis, puis libres, nos ancêtres habitent depuis 1610 les lieux dits de Coussillon et à partir de 1735 du Puy. Les deux sites sont distants de 250 mètres. De vigneron-tisserand à vigneron tout court en passant par vigneron-forgeron et vigneron-tonnelier, ils ont accumulé durant près de 4 siècles le savoir-faire dont l'expression se trouve dans les bouteilles du Château du Puy.

Grâce à eux, nous vous offrirons dans un très proche avenir le vin sans addition de soufre, dernière barrière pour acquérir la pureté extrême d'un vin naturel.

Héritiers d'une tradition, d'une culture et d'une authenticité, par cette Feuille de Vigne, nous essayerons de vous faire partager un peu de notre connaissance et de notre compréhension du vin: du pur jus de raisins fermenté et élevé d'une façon naturelle en barriques pour obtenir les arômes les plus fins, les plus subtils et les plus délicats.

Grâce à vous, amoureux de la vraie vie et amateurs de bonheur, nous avons la profonde satisfaction d'apporter notre contribution aux plaisirs de la table que vous partagez avec votre famille et vos amis.

Jean Pierre Amoreau

## CHATEAU DU PUY

33570 SAINT-CIBARD

Tél: 05 57 40 61 82

Fax: 05 57 40 67 65

SEPTEMBRE 1999

N° 1

## UNE FAMILLE DE VIGNERONS

"Allez mamie, encore une..."

"Ah non les petits, il est tard, au lit maintenant."

"Oh non mamie, une dernière s'il te plaît... Une toute petite dernière..."

Et à force de supplications larmoyantes d'enfants de même pas dix ans, nous obtenions d'écouter une fois encore la voix mélodieuse et rassurante de mamie, celle que l'on nommait mamie de Saint-Cibard. Je compris bien plus tard qu'elle y prenait autant de plaisir que nous et qu'elle cabotina à se faire prier.

Dans nos valises d'adultes, sous quelques chemises et dossiers administratifs, nous conservons tous jalousement notre boîte à trésors, celle des souvenirs. Les miens sont emprunts d'une grande douceur et je ne résiste pas au bonheur de vous les faire partager. Toute l'année il avait la vie, enfin la vie dite "normale". De celle là je n'ai rien à raconter de magique. Mais inexorablement après le printemps arrivait l'été, porteur de ces fameuses grandes vacances que pour rien au monde nous n'aurions passées ailleurs qu'au Château. Certes, ma soeur, mon frère et moi-même débordions d'imagination pour occuper nos journées. Mais le moment le plus attendu était sans conteste la veillée. Le mot paraît désuet et pourtant, il s'agissait bien de cela lorsque après le dîner nous nous retrouvions tous les trois assis aux pieds de mamie. Enfin le rêve commençait. Elle avait cette manière de dire digne des plus grands conteurs. Et nous trois, dans un silence presque religieux, nous apprenions à connaître nos racines. Elle savait tout ou presque de l'histoire des Amoreau et n'avait pas son pareil pour nous faire rire de la truculence de l'oncle Edouard ou pour nous émouvoir des amours tumultueuses de la belle Emilie. Elle passait d'un siècle à l'autre sans se soucier de la chronologie historique. Peut-être était-ce une volonté, peut-être sa mémoire lui jouait-elle des tours. Je n'en sais rien, mais quelle importance ! Elle s'adonnait avec passion à la transmission orale comme je tente humblement de le faire avec mes propres enfants. Et si je choisis aujourd'hui d'écrire, c'est dans l'espoir que cette grande saga familiale saura vous distraire et peut-être même vous aider à comprendre l'amour que nous mettons dans la production de notre vin. Je ne prétends posséder le talent de ma chère mamie trop tôt disparue, mais je ferai mon possible pour être à la hauteur de l'esprit Château du Puy qu'elle défendait si bien. Et pour vous mettre en haleine, sachez que dès le prochain numéro, je vous ferai partager la vie de Valentine, celle-là même qui dans toute la région osa défrayer la chronique.

A suivre dans le prochain numéro

Valérie Amoreau

## LE GLOSSAIRE DU VIN

**GOULEYANT:** mot d'origine rabelaisienne qualifiant un vin qui se boit facilement parce qu'il est tendre, agréable, souple et coulant.

**CUISSE:** un vin a de la cuisse quand il est robuste et généreux.

**BAVARD:** un vin qui fait parler de lui par des caractéristiques personnelles qui permettent aux amateurs de le classer parmi les vins qui retiendront l'attention.

## MILLESIME 1995 - FICHE ORGANOLEPTIQUE ?

### DEGUSTATION

Extraordinaire profondeur dans le grenat sombre de la robe.  
Nez concentré d'une grande fraîcheur avec des notes de fruits rouges, arômes très francs.  
Bouche très profonde, tanins soyeux et veloutés très présents d'une grande finesse.  
Fin de bouche longue, ample, ronde et élégante.

Vin de garde, exceptionnel, pour le plaisir extrême.

### ANALYSE

Titre alcoométrique 20/20	12.40	%vol
Sucres réducteurs	1.20	gr/l
Acidité totale	3.92	gr/l
Acidité volatile	0.51	g/l
PH	3.37	
Anhydride sulfureux	11.00	mg/l
Extraits secs à 20°	23.80	g/l
Acide sorbique	0.00	

### RENDEMENT

34 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
<b>Jan</b>	Pluvieux	134.8	20	101.7	7.2	1
<b>Fev</b>	Froid, pluvieux	110.8	15	94.3	9.9	0
<b>Mar</b>	Beau temps	81.3	12	180.7	9.5	1
<b>Avr</b>	Beau temps	35.8	6	191.4	12.5	1
<b>Mai</b>	Beau soleil	79.2	11	247.3	16.3	1
<b>Jun</b>	Beau, sec	20.6	4	259.4	19.0	1
<b>Jul</b>	Couvert, chaud	41.8	5	262.8	23.3	6
<b>Aou</b>	Orageux, chaud	23.8	6	255.3	22.7	4
<b>Sep</b>	Nuageux, grêle	147.0	14	157.3	16.5	1
<b>Oct</b>	Beau temps	55.8	8	183.3	17.8	2
<b>Nov</b>	Sec et froid	84.0	12	121.3	10.1	3
<b>Dec</b>	Pluies, froid	233.2	15	69.1	8.2	0
<b>TOTAL ANNEE</b>		1048.1	128	2033.9	14.4	21

Sources: Observations locales et Météo France.

### OENOLOGIE

TITRE ALCOOMETRIQUE VOLUMIQUE : Dénomination du degré alcoolique en volume du vin. Il est égal au nombre de litres d'alcool éthylique contenus dans 100 litres de vin, ces volumes étant tous deux mesurés à la température de 20°C. En réalité comme dans la pratique on ne sépare pas exactement l'alcool éthylique de ses homologues qui existent en petite quantité dans le vin, l'ensemble des alcools volatils sont mesurés comme alcool éthylique. De même l'alcool des esters est compris dans le titre alcoométrique.

# FAUT-IL BOIRE OU GARDER SON CHATEAU DU PUY

Millésime	Température amplitude 16°	Température amplitude 10°	Température amplitude 6°
1917	collection	collection	collection
1926	collection	collection	collection
1932	collection	collection	collection
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	déjà bu	à boire
1974	déjà bu	à boire	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	à boire
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	à boire	à boire
1993	déjà bu	à boire	bon à boire
1994	à boire	bon à boire	à laisser vieillir
1994 Barthélémy	à laisser vieillir	à laisser vieillir	à laisser vieillir
1995	bon à boire	à boire à partir de 2000	à laisser vieillir
1995 Barthélémy	à boire à partir de 2001	à laisser vieillir	à laisser vieillir
1996	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 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 soutenir 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 ne des cend 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, Pascal.

## LES ENGRAIS VERTS

Toutes les plantes appauvrissent la terre qui les nourrit. Une régénération du sol est nécessaire. Dans les sols sauvages un équilibre naturel s'établit entre les différentes plantes, l'une aidant l'autre et ceci malgré une lutte féroce entre elles pour se dominer mutuellement.

Dans les sols cultivés en monoculture comme la vigne, pour compenser l'oeuvre de l'homme qui a éliminé la concurrence des autres plantes par son travail de labourage, il est nécessaire de faire des apports d'humus, de sels minéraux et d'oligo-éléments. Les engrais verts répondent à cette attente: on réalise des semis de plantes, entre les rangs de vignes, qui apporteront les éléments nutritifs.

Il faut donc analyser la terre pour suivre son évolution et compenser ses carences en semant des espèces qui par photosynthèse vont produire les éléments dont la vigne a besoin (azote, calcium, magnésium, phosphore, etc...).

Les engrais verts se sèment de mi-août au 15 septembre: . du trèfle incarnat ou de la vesce de cerdagne (cette dernière mélangée avec de l'avoine) pour apporter de l'azote; . des choux chinois ou du colza pour apporter du phosphore; . de la prêle pour apporter du calcium etc...

Au printemps, à la floraison, il faut enfouir ces engrais verts dans le sol pour que par décomposition organique, ces plantes libèrent leurs composants qui sont absorbés par la vigne.

L'année suivante, on refait une analyse pour voir les effets et apporter les corrections.

Robert Amoreau

## LE COLLAGE

Après deux années d'élevage en fûts, la dernière opération de clarification est appelée " collage".

Le collage est effectué de préférence par temps froid, car le froid favorise la précipitation des sédiments.

Nous utilisons le collage aux blancs d'oeufs frais qui ont un effet lent et doux pour préserver la qualité du vin.

Le terme collage est utilisé car les blancs au contact des tanins se compactent entraînant les sédiments en suspension au fond des fûts.

Il nécessite 1 oeuf par hectolitre (100 litres) de vin. Après avoir cassé les oeufs frais, nous séparons les blancs des jaunes car seuls les blancs sont riches en albumine et donc utilisés. Ils sont légèrement battus et versés dans les fûts où ils sont mêlés au vin par batonage afin d'obtenir une bonne homogénéisation.

Pendant 3 semaines nous laissons reposer le vin ainsi collé, laissant agir l'albumine qui se dépose lentement au fond des fûts.

Enfin, nous séparons le vin clarifié de la lie (particules précipitées). Le vin est prêt pour la mise en bouteilles.

Au Château du Puy, nos vins ne sont jamais filtrés et habituellement non collés. Nous n'avons recours au collage que lorsque les 2 hivers d'élevage ont manqué de rigueur.

Pascal Amoreau

## A PARIS, OU ALLONS NOUS DINER CE SOIR? (Dans chaque numéro: une sélection Paris ou Province)

ANACREON (Chef André Leléty) 53 Boulevard Saint-Marcel 75013 Tél: 01 43 31 71 18 (fermé dimanche et lundi)

L'OS A MOELLE (Chef Thierry Fauché) 3 rue Vasco de Gama 75014 Tél: 01 45 57 27 27 (fermé dimanche et lundi)

SQUARE TROUSSEAU (Chef Philippe Damas) 1 rue Antoine Vollon 75012 Tél: 01 43 43 06 00 (tous les jours)

LA CLAIRIERE (Chef Micheline Terret) 43 rue Saint-Lazare 7509 PARIS Tél 01 48 74 32 94 (midi + jeudi soir)

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

## AU PLAISIR DU PALAIS

Recette de la daube à la mode de Saint-Cibard

Pour 6 personnes

Déposer 1 kg de gros cubes de boeuf prélevés dans le gîte dans un grand plat en terre cuite. Ajouter 2 petites carottes découpées en fines rondelles, 1 branche de céleri coupées en petits dés, 2 oignons hachés, une gousse d'ail entière, 1 cuillerée d'huile d'olive vierge, 2 feuilles de laurier, du thym, sel de Guérande et poivre en grains. Recouvrir le tout de Château du Puy 1984 si possible ou 1990 ou à défaut 1996.

Laisser mariner 24 heures au réfrigérateur. Le lendemain, ajouter du vin - le même - pour recouvrir à nouveau la viande. Au bout du 2ème jour, égoutter la viande en récupérant la marinade. Passer la marinade au tamis. Tapisser de couennes le fond d'une daubière ou d'une grande cocotte. Ajouter la viande et la marinade. Couvrir et faire cuire à feu doux pendant 2 heures au moins. Laisser refroidir et reposer 24 heures à température ambiante.

Le 3ème jour refaire le niveau de vin, ajouter 1 barre de chocolat noir et faire cuire à feu très doux pendant 2 heures et rectifier l'assaisonnement si nécessaire. Laisser refroidir et reposer à température ambiante. Le 4ème jour faire réchauffer tout doucement et servir dans des assiettes bien chaudes avec des pâtes fraîches.

Servir le même millésime de Château du Puy ayant servi à la confection de la marinade.

Françoise Amoreau