

# La Feuille de Vigne du Château le Puy

UNE FAMILLE DE VIGNERONS

## EDITORIAL

Les pesticides dans les vins. Tout le monde en parle ces temps-ci. Quelques études générales sont parues dans la presse. Quelques organismes s'en préoccupent. Voir: [www.mdrgf.org](http://www.mdrgf.org)

En fait il n'existe aucunes normes gouvernementales ni européennes pour le vin. Les organisations professionnelles n'ont pas jugé opportun de limiter les doses des pesticides au seuil de celles requisent pour la potabilité de l'eau. Ces organisations se retranchent derrière les teneurs autorisées pour le raisin ce qui est une tromperie monstrueuse:

Un verre de vin correspond à une grappe de raisin.

Pourtant c'est simple, tout breuvage contenant plus de pesticides que les teneurs retenues pour la potabilité de l'eau devrait être retiré de la vente. Si ces teneurs en pesticides dans l'eau sont toxiques pour notre santé il est évident qu'elles le sont de la même manière dans le vin.

Pas d'excuses possible pour les vins avec pesticides, vous pouvez voir sur notre site internet que l'on peut produire du vin sans pesticides.

Nos vins ne contiennent aucun pesticides ni aucunes molécules de synthèse

Bonne dégustation.

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](mailto:amoreau@chateau-le-puy.com)

Web : [www.chateau-le-puy.com](http://www.chateau-le-puy.com)

OCTOBRE 2008

N° 10

Septembre, déjà ! Les années se suivent et les vins ne se ressemblent pas. L'automne pourtant arrive inlassablement après l'été avec le temps des vendanges. C'est aussi la saison durant laquelle les escargots vont à l'enterrement des feuilles mortes ! Poussés par la poésie de Prévert ou plus probablement par les pluies fines qui humidifient les sols en cette période, les "petits gris" vont et viennent à leur gré dans les chemins de la garenne, insouciant... Malheureusement pour eux, de petites mains blanches et prédatrices les chassaient sans relâche. Quel plaisir pour nous de les débusquer derrière une touffe d'herbe ou un arbuste. Mais n'allez surtout pas croire que nous étions des monstres ! Nous ne les mangions pas bien sûr. Pauvres petites bêtes ! Nous nous contentions seulement de les collectionner. Mamie nous avait appris à les choisir petits : "faut qu'ils soient jolis et pas trop gros aussi; comme ça on pourra les voir grandir ! ". Et après chaque promenade, nous déposions délicatement nos prises dans l'escargotière de fortune installée dans le jardin. Cet enclos réalisé avec un morceau de grillage et quelques tuiles autour du tilleul faisait une bien jolie maison pour nos pensionnaires. Après une courte visite des lieux, nous courrions au potager choisir les plus grandes feuilles de salade mais aussi un peu d'oseille et puis nous revenions nourrir nos petits protégés. Ainsi coulaient paisiblement les derniers jours de nos grandes vacances. Un soir à la veillée, papy nous raconta qu'il existait dans le monde des gens cruels qui affamaient les escargots, ils appelaient ça "les faire jeûner". Cet acte de barbarisme servait à les vider de leurs impuretés pour les rendre "propre à la consommation". Quel vocabulaire complexe pour nos jeunes âmes innocentes !

Immanquablement aux vacances suivantes, mamie nous servait sa « recette secrète ». Il n'y avait jamais moyen de savoir ce qu'elle utilisait pour la confectionner. Tout au plus nous espérions obtenir une anecdote à force d'insistantes supplications. Un soir enfin... " Et bien, demandez à votre père, il s'est bien souvent fait gronder à cause de ce plat ! ". Mais papa s'avéra intraitable. Il ne voulait rien raconter et de toute façon il était l'heure d'aller au lit. Déçus et un peu tristes nous sommes montés tous les trois dans notre chambre. Le vent de novembre avait refroidi nos draps de coton blanc. Emmittouffés dans nos pyjamas d'hiver nous attendions le sommeil lorsque le petit pas de mamie se fit entendre dans l'escalier. Elle entra dans la chambre chargée de bouillotte pour chacun de nous et nous dit sous le sceau du secret. « Si votre père ne veut pas raconter cette histoire, c'est qu'il est pas bien fier de lui ! Quand il n'était pas plus haut que vous, il suivait pépé dans la cuisine le matin vers 10h. Pépé était un gourmand et il adorait ma recette secrète. Alors, le matin à la pause, il venait s'en servir une grande assiette et se régalaient debout devant la cuisinière. Et votre père, ce fripon, avait lui aussi droit à sa ration. Et il la dévorait sans demander son reste ! » "Mais mamie, elle est tellement bonne ta recette, c'est normal ! " Nos petites voix montèrent presque en chœur. "Mais c'est qu'il ne mangeait plus son déjeuner après ce chenapan ! "

Nous n'avons appris que beaucoup plus tard que nos petits gris finissaient dans les casseroles de mamie, mijotés à la tomate, parfumés d'ail et tellement délicieux. Et quand bien même nous aurions su la vérité, je crois que nous étions bien trop gourmands pour nous attendre très longtemps sur une colonie de mollusques ! Cette année, j'ai décidé d'initier mes enfants à la chasse aux escargots. Je sais que je leur cacherai un temps la vérité car les histoires de famille sont aussi importantes à transmettre que les terres plantées de vignes. Et je garde pour leur vie d'adulte les ingrédients de la recette secrète...

Valérie Amoreau

A suivre dans le prochain numéro

## MILLESIME 2003 - FICHE ORGANOLEPTIQUE

**DEGUSTATION** Belle robe rubis aux reflets cuivrés.  
Nez d'arômes très concentrés de fruits rouges.  
Bouche ronde, pleine avec une trame serrée et souple à la fois.  
Fin de bouche suave et soutenue.

C'est un vin de bonheur. Vin élégant, fin, délicat, puissant.

<b>ANALYSE</b>	Titre alcoométrique 20/20	13.03	%vol
	Sucres réducteurs	0.30	gr/l
	Acidité totale	3.29	gr/l
	Acidité volatile	0.59	g/l
	PH	3.61	
	Anhydride sulfureux	7.00	mg/l
	Extraits secs à 20°	27.60	g/l
	Acide sorbique	0.00	

**RENDEMENT** 25 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>Nov</b>	Orageux et pluies	116.8	22	85.4	11.6	3
<b>Dec</b>	Froid, pluies	90.6	19	63.3	10.2	1
<b>Jan</b>	Froid, gel	92.8	19	99.0	5.4	3
<b>Fev</b>	Froid gel	56.6	12	100.2	6.1	0
<b>Mars</b>	Chaud sec	29.4	8	223.5	12.7	3
<b>Avr</b>	Orageux et pluies	26.0	14	217.0	14.4	3
<b>Mai</b>	Pluies et chaud	39.6	17	207.3	16.3	1
<b>Juin</b>	Chaud, couvert	40.8	9	249.0	23.1	4
<b>Juil</b>	Chaud, couvert	88.4	12	288.6	22.2	4
<b>Aoû</b>	Chaud, orageux	36.0	9	276.3	25.8	4
<b>Sept</b>	Orageux et beau	32.0	10	205.0	19.3	3
<b>Octo</b>	Orageux et pluies	155.4	22	129.2	13.3	5
<b>TOTAL 12 MOIS</b>		804.4	173	243.8	15.03	32

Sources: Observations locales et Météo France.

#### OENOLOGIE

**PRESSURAGE:** C'est l'opération qui consiste à extraire par pression le jus de la pulpe du raisin blanc ou rouge avant fermentation du jus seul, ou de la pulpe du raisin rouge après fermentation pour faire sortir le vin qui imprègne encore les parties solides des grains après écoulage. Le pressurage ne doit pas extraire le suc végétal des pellicules, des pépins et surtout de la rafle pour ceux qui la conserve. Après pressurage, le marc ne doit contenir que les pépins intacts, des rafles entières et non écrasées et des pellicules non déchirées. Le vin ainsi obtenu s'appelle "vin de presse" à ne pas confondre avec le "vin de goutte" obtenu par égouttage des raisins avant tout pressurage. Le vin de presse est plus riche en potassium, en calcium, en magnésium. Le vin de goutte est plus riche en acide tartrique.

# LE NOM DE NOS VINS

Nous avons le plaisir de vous présenter l'ensemble de notre production issue de nos raisins. Nous avons donné un nom à chaque bouteille. Excepté le vin issu des jeunes vignes, il nous a paru normal de rendre hommage à quelques-uns de nos ancêtres, ceux qui ont le mieux exprimé notre histoire.

## BLAISE-ALBERT

né en 1758 au Puy, décédé en 1831. Fils de Jean Amoreau et de Léonce Ferrand. Il épouse Jeanne Lavaud en 1882. Ils auront cinq enfants: Philippe, Jean, Jeanne, Etienne et Elie. C'est Jean qui leur succédera à la tête du Château le Puy. Il fut maire de Saint-Cibard. Nous avons retrouvé son écharpe de maire au grenier, quasiment en poussière. On ne sait pas grand chose de lui excepté qu'il fut un notable et vécut la révolution et le 1<sup>er</sup> empire. C'était un "Monsieur". C'est la raison pour laquelle son nom est l'emblème de notre vin le plus exceptionnel et le plus confidentiel. Quelques dizaines de bouteilles par an d'un vin mythique.

## BARTHELEMY

né en 1844 au Puy, décédé en 1925. Fils de Jean Amoreau et de Jeanne Deschamps. Il épouse en 1863 Marie-Cécile Cessat qui lui apporte la propriété de La Vergnasse. Ils auront 2 enfants Jean Amoreau (père de Pierre-Robert, grand père de Jean Pierre et arrière grand père de Pascal) et Célestin Amoreau. Célèbre pour son caractère fort. Il est indépendant, fier, reconnu dans toute la région pour son talent de vinificateur. Il était convaincu que le soufre n'apportait rien au vin et considérait que c'était inutile de souffrir. Il acheta la propriété de Parsac Saint-Emilion pour donner à Célestin et légua le Château le Puy à Jean. Il contribua beaucoup à l'évolution du Château le Puy. Son souvenir exprime bien le vin sans ajout de dioxyde de soufre.

## EMILIEN

né en 1656 à Coussillon, décédé en 1732. Fils de Gabriel et de Rose-Marie Bernon, il épousa Jeanne Caillet en 1678. Il eurent deux enfants: Jean-Edouard et Céleste. Héritier du Château le Puy, il vivait au lieu dit Coussillon, à 400 mètres du lieu de production. Il refusa de se déplacer pour vivre au Puy. C'est son fils qui réalisera ce petit déplacement. Refus du progrès ou de l'aventure... Il incarne aujourd'hui le vin que nous appelons "Tradition" et que nous appellerons dans l'avenir "Emilien".

## MARIE-CECILE

née en 1846 à La Vergnasse, décédée de chagrin en 1925, 19 jours après son mari Barthélemy. Elle fut enterrée dans la même tombe du cimetière au dessus de son mari. Elle s'était mariée jeune sûrement après avoir fêté Pâques avant les Rameaux; l'enfant ne vivra pas. C'était une femme remarquable qui vinifia seule les vins avec beaucoup maîtrise et de compétence en l'absence de son mari pendant la guerre de 1870. D'un port altier, elle était renommée pour sa beauté. Elle assuma magnifiquement sa charge de mère au foyer entre un père tyranique et un mari dur au travail. Elle tenait les cordons de la bourse avec beaucoup d'habileté puisque, encore aujourd'hui, on se souvient de sa maîtrise dans les affaires de la famille. Le vin blanc sec naturel minéral et sans ajout de dioxyde de soufre reflète bien l'expression de son tempérament.

## MARIE-ELISA

née en 1873 au Petit Queyssan, décédée en 1957. Elle s'était mariée en 1893 avec Jean le fils de Barthélemy et de Marie-Cécile. Remarquable de beauté, c'était une femme forte en tempérament, mais douce et aimable avec tous. Elle aidait les autres généreusement. Au fil des ans, les femmes du pays venaient la consulter pour être conseillées. Son aura ne cessa d'augmenter jusqu'à sa mort. Célèbre aussi dans la famille pour ses confitures et son bec sucré. Elle adorait les raisins blancs et surtout bien sucrés. Il lui arrivait au moment des vendanges de faire le repas de midi rien qu'avec du pain et du raisin Sémillon ou Merlot. C'est naturellement que nous avons associé son nom au liquoreux qui représente sa douceur, sa force et son expression épanouie.

## ROSE-MARIE

née en 1634 à Coussillon, décédée en 1702. Elle épousa Gabriel Amoreau en 1653. Ils eurent deux enfants: Emilien et Louise. Alors que Louise partit vivre à Saint-Philippe d'Aiguille après son mariage, c'est son fils aîné qui prit la succession du Château le Puy. A cette époque la famille produisait aussi du blé et avec son mari Emilien, elle vivait en autarcie sur la propriété. Saint-Cibard était loin de tout. Il fallait vivre de sa propre production. Ils avaient un moulin à vent au lieu dit "La Pitié". Rose-Marie, quel joli nom pour notre rosé.

## L'Ô DU PUY

Le vin de nos jeunes vignes jusqu'à 15 à 20 ans se devait de montrer la potentialité de l'excellence du Château le Puy. L'Ô excellence par l'exception représente bien l'expression de ce vin qui défie souvent le "Tradition" et le dépasse quelquefois. La valeur n'attend pas le nombre des années. Ici c'est le cas. La production de l'Ô est limitée, sa diffusion aussi. Seuls quelques bienheureux ont le privilège de le déguster.

## CELESTIN

né en 1869 au Puy, décédé en 1957. Fils de Barthélemy et de Marie-Cécile Cessat. Il épouse en 1896 Angèle Lacroix qui lui apporte la propriété du Bray à Saint-Genes de Castillon. Ils auront une seule fille qui n'aura pas de descendance. Homme dur au travail et dans ses affaires, il fit un procès à son frère Jean car il se trouvait lésé lors de la succession par l'attribution à son frère d'une pendule aux rouages forgés. Porté le nom du vinaigre de la famille lui convient. Ce vinaigre, obtenu à partir de vieux vins du Château le Puy, est produit en quantité très limitée. En fait la législation ne nous permet pas de le vendre avec l'appellation "vinaigre" mais "vin piqué" puisque le degré alcool est supérieur au degré autorisé pour la commercialisation du vinaigre. Une des plus belles qualités connues pour ce produit.

## ORAGES ET MILLESIMES

On cherche toujours pour savoir quels sont les critères météorologiques qui permettent d'obtenir un grand millésime.

Le soleil, la pluviométrie, les indices de température, les moyennes de chaleur, le gel, les vents dominants à certaines périodes, la densité des nuages etc...

En compilant les données météorologiques de "Météo France" depuis 1946, en plus de nos propres observations, nous ne sommes pas arrivés à trouver des critères communs aux grands millésimes comme aux petits d'ailleurs.

Étonnamment, seules la fréquence et la densité des orages dans la période de juin à fin septembre semblent être le critère déterminant pour qualifier un millésime.

Cela veut dire que plus il y a d'orages entre juin et septembre et plus ils sont violents, plus le millésime sera caractérisé par des tanins puissants, une expression de la robe forte en couleur (densité des anthocyanes).

Au contraire plus le temps sera calme sans nuage avec une chaleur douce ou forte, plus le vin sera tendre avec une couleur lumineuse et une expression suave dans sa jeunesse.

Alors doit-on parler de bons ou de mauvais millésimes, de grands ou de petits millésimes ou doit-on dire simplement que les millésimes sont différents et que chacun a son programme: les millésimes puissants pour garder et attendre que les tanins se fondent, les millésimes tendres pour exprimer la beauté du vin dans sa jeunesse.

Pour ma part, j'adore la diversité dans l'expression des millésimes. C'est un bonheur de pouvoir jouer avec l'identité de chacun des millésimes, en choisissant les mets qu'ils accompagneront et aussi en fonction des amis avec lesquels on va les boire ...à l'abri des orages.

Jean Pierre Amoreau

## DECANTATION A LA BORDELAISE

Les meilleurs vins ne sont pas filtrés.

La filtration a l'avantage de clarifier les vins et de les rendre brillants à l'oeil. Elle a l'inconvénient d'enlever en même temps que les impuretés une partie des oligo-éléments si indispensable à notre santé.

Pour clarifier les vins d'une façon naturelle, durant l'élevage, nous décantons les vins plusieurs fois durant la première année. A la fin de la deuxième année d'élevage, nous mettons les vins en bouteilles sans filtration.

Cette façon de procéder engendre un léger dépôt dans les bouteilles au bout d'un certain temps. Ce dépôt, appelé "sédiment" est plus ou moins important selon les millésimes.

Il faut donc séparer ce dépôt du vin avant de déguster évitant ainsi de troubler le vin lorsqu'on le sert dans les verres. Voir La Feuille de Vigne du Château le Puy N° 3.

Pour cela, on a l'habitude de décanter le vin dans une carafe. C'est pratique et en plus si la carafe est jolie c'est un plaisir supplémentaire pour l'oeil des invités. L'inconvénient, les invités ne voient pas l'étiquette de la bouteille alors l'hôte doit expliquer le vin avant qu'un de ses invités ne se soit aventuré à commenter le vin avec une qualification erronée ou déplacée.

Dans le bordelais, après avoir carafé le vin comme ci-dessus, on lave la bouteille, on l'égoutte et on remet le vin dans sa bouteille originale pour le servir à table. Ainsi les convives ont le plaisir supplémentaire de voir la bouteille, sans que l'hôte ne soit obligé de faire l'annonce du vin. Il peut rester discret en attendant les commentaires.

C'est le charme de la modestie ou de l'arrogance bordelaise.

Pascal Amoreau

## SUEDE, OU ALLONS NOUS DÎNER CE SOIR ?

MATHIAS DAHLGREN au Grand Hôtel, Chef Mathias Dahlgren, Södra Blasieholmshamnen 6, 103 24 STOCKHOLM 08 679 35 84

OAXEN SKÄRGARDSKROG, Chef Magnus EK, Oaxen, 153 05 HÖLÖ. Tél: 08 551 531 05

HOTELL BORGHOLM, Chef Karin Fransson, Trädgårdsgatan 15-19, 387 31 BORGHOLM. Tél : 0485 770 60

GYLDENE FREDEN RESTAURANT, Chef Niclas Wahlström, Österlanggatan 51, 111 31 STOCKHOLM. Tél: 08 249 760

GUBBYLLAN RESTAURANT, Chef Karl-Christer Wallberg, Djurgårdsslätten 49-51, 115 21 STOCKHOLM. Tél: 08 664 42 00

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

ESCALOPE DE VEAU au jambon cru

Pour 4 personnes

1 bouteille de Château le Puy Marie-Cécile  
8 petites escalopes de filet de veau  
8 fines tranches de jambon cru  
100 grammes de beurre  
sel, poivre blanc du moulin

16 feuilles de sauge fraîche  
4 branches de romarin  
1 citron jaune  
1 cuillerée de concentré de tomates

Mettez le beurre dans une poêle jusqu'à ce qu'il soit mousseux.

Ajoutez les feuilles de sauge et le romarin, faites-les revenir pendant 30 secondes et ôtez-les. Gardez la sauge au chaud et jetez le romarin. Faites sauter les tranches de jambon dans le même beurre parfumé aux herbes pendant 2 minutes. Mettez-les avec la sauge et tenez-les au chaud.

Faites poêler les escalopes quelques minutes de chaque côté, toujours dans la même poêle. Salez et poivrez. Dressez-les sur un plat de service, couvrez-les chacune de jambon et des feuilles de sauge. Tenez l'ensemble au chaud.

Versez dans la poêle le vin blanc, une cuillerée à soupe d'eau et le concentré de tomates. Remuez, faites réduire, citronné et entourez les escalopes de cette sauce. Servez sans attendre.

Françoise Amoreau