

La Feuille de Vigne du Château le Puy

UNE FAMILLE DE VIGNERONS

EDITORIAL

Les vins de l'appellation Saint-Emilion, au 19ème siècle, avait besoin de fortifiant pour s'exprimer. Pour cela, beaucoup de négociants du bordelais importaient des vins des Côtes de Rhône pour améliorer le vin local. Cette opération s'appelait "hermitager" un vin c'est-à-dire mélanger le vin local avec du vin en provenance de la région de l'Hermitage. Cette pratique a été interdite au moment de la crise du phylloxéra, entre 1990 et 2005 environ.

Au 20ème siècle, jusqu'en 1945 environ, en remplacement des vins provenant des Côtes du Rhône, les vins améliorateur ont été ceux des côteaux environnant Saint-Emilion, principalement Castillon et Franc. Les vins du coteau des Merveilles ou se trouve Château le Puy étaient particulièrement recherchés. On appelait ces vins améliorateur les vins "médecins".

A cette époque mon grand père et mon père vendaient donc leur vins, pour la plus grande quantité, aux négociants régionaux. Le reste étaient vendu en barrique, par abonnement annuel, à des amateurs qui mettaient en bouteilles chez eux. Ces mises en bouteilles donnaient souvent lieu à des réunion de famille, souvent joyeuses.

Château le Puy a été l'un ou le vin "médecin" de plus prisé de l'époque.

Jean Pierre Amoreau

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. Emmitouflés 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

Valérie Amoreau

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 2009

N° 11

LE GLOSSAIRE DU VIN

VIN MEDECIN: se dit d'un vin bien constitué, susceptible de renforcer un vin léger. On dit aussi un vin étoffé.

SOMPTUEUX: Vin riche à la belle robe, soyeux, profond, dense, suave. Une merveille.

MILLESIME 2004 - FICHE ORGANOLEPTIQUE

DEGUSTATION

Belle robe pourpre aux reflets cuivrés.

Nez d'arômes de cerises noires.

Bouche pleine fortement tramée et expressive.

Fin de bouche pleine et souple.

C'est un vin assez puissant et très élégant. Il est à maturité. Déjà c'est un délice.

C'est un vin d'une structure délicate, avec des tanins presque fondus.

ANALYSE

Titre alcoométrique 20/20	11.97	%vol
Sucres réducteurs	0.30	gr/l
Acidité totale	3.35	gr/l
Acidité volatile	0.41	g/l
PH	3.54	
Anhydride sulfureux	5.00	mg/l
Extraits secs à 20°	25.00	g/l
Acide sorbique	0.00	

RENDEMENT

37 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	Doux et sec	78.4	19	95.1	11.4	0
Dec	Froid, sec	68.0	17	65.3	8.1	0
Jan	Froid, pluies	135.6	21	65.4	7.6	0
Fev	Froid, gel	19.6	10	162.5	7.4	0
Mars	Froid, sec	37.6	13	186.2	8.8	0
Avr	Orageux et sec	65.4	15	156.2	11.8	2
Mai	Pluies et chaud	72.4	11	246.4	16.0	1
Juin	Chaud, soleil	10.6	6	296.1	20.9	3
Juil	Chaud, orageux	54.4	15	252.0	20.7	8
Aoû	Chaud, orageux	70.8	17	222.6	21.6	6
Sept	Orageux et beau	51.0	15	202.5	19.3	2
Octo	Orageux et pluies	96.6	21	137.0	16.2	4
TOTAL 12 MOIS		760.4	180	2087.3	14.2	26

Sources: Observations locales et Météo France.

OENOLOGIE

EGOUTTAGE: C'est l'opération qui consiste à extraire le maximum de moût que les rafles, pellicules, pépins retiennent en partie avant le pressurage des vendanges blanches. C'est une opération difficile qui se traduit par une perte de qualité si elle est mal conduite Il est souhaitable de protéger le moût de goutte par une atmosphère de gaz carbonique pour éviter l'oxydation surtout si l'opération est lente en fonction des procédés, chambre d'égouttage, table d'égouttage, maies d'égouttage. On peut aussi accélérer l'opération d'égouttage par centrifugation mais les résultats semblent moins bons que par un égouttage par gravité. On appelle vin de goutte le vin issu d'un moût obtenu 100% par égouttage, en principe c'est le meilleur.

LE CHOIX DE DIEU

Les mangas sont des sortes de livre que l'on déchiffre au travers de dessins et de bulles exprimant un texte, un peu comme les bandes dessinées. A l'inverse des livres européens, on les ouvre par la 4ème couverture, puis on lit de droite à gauche et de haut en bas. Les mangas sont les bandes dessinées des japonais. Ils sont édités en livres complets avec plusieurs tomes ou en revues sous forme de feuillets. Les plus connus sont adaptés en séries télévisées avec des souvent, pour interprètes, les acteurs les plus connus.

Au Japon les mangas sont très populaires, mais pas seulement, on les trouve aussi en Corée, à Taiwan, en Chine et maintenant en France.

Ces derniers temps, un des plus célèbres s'appelle "LES GOUTTES DE DIEU". Il est consacré à la gloire du vin. Au travers d'une histoire d'héritage, les deux auteurs, Tadashi AGI et Shu OKIMOTO, considérés comme les plus grands experts de vins au japon, expliquent le vin dans tous ses aspects tout au long d'un parcours initiatique à la dégustation:

Le plus célèbre oenologue japonais meurt de sa belle mort et laisse un testament par lequel il lègue à l'un de ses 2 enfants, son fils et son fils adoptifs, sa cave qui est considérée comme la plus belle cave existante par la richesse de sa composition avec des crus les plus renomés et des crus les meilleurs qu'il a pu appréciés au cours sa vie, même si ces crus ne sont pas reconnus par un classement quelconque.

Pour les départager il organise un concours posthume par l'intermédiaire du notaire où les deux enfants doivent trouver les 7 vins qu'il a le plus apprécié au cours de sa vie et qu'il désigne comme étant les 6 apôtres plus un 7ème, Dieu, qui est le plus mytique et le plus légendaire à ses yeux et à ses papilles.

Pour être le meilleur et tenter d'empocher l'héritage, les deux enfants, adultes au moment des faits, vont déguster des dizaines et des centaines de crus en passant par goutant des petits crus aux plus grands pour trouver les 6 apôtres et le 7ème, le vin le plus extraordinaire, le plus sublime, que leur père ait eu l'occasion de boire.

L'affrontement sera terrible, plein de rebondissement et de surprises. Le grand vainqueur sera le vin. Tout au long de cette série de mangas "Les Gouttes de Dieu", le vin est roi.

Après bien péripécies, des recherches, des dégustations de vins du monde entier, des petits et des plus grands crus, le vin le plus mythique, le plus légendaire et le plus recherché a été désigné: c'est Château le Puy 2003.



Traduits en français, il y a 21 tomes que vous pouvez obtenir ou commander dans toutes les librairies si Les Gouttes de Dieu ne sont pas disponibles sur le moment. Elles sont éditées par les éditions Glénat avec un coût très modéré.

Les Gouttes de Dieu pourrait être aussi un joli cadeau pour quelqu'un qui vous est cher.

LA RAFLE OU RÂPE

La rafle est la partie ligneuse, branchue, du raisin quand elle est dépouillée de ses grains. Elle pèse 3 à 7% de la grappe.

La composition chimique de la rafle s'apparente à celle de la feuille. Elle est pauvre en sucre (moins de 10 grammes par kilo de raisin).

Contrairement à une opinion commune, la macération de la rafle lors de la vinification des vins rouges ne provoque pas une augmentation de l'acidité mais au contraire une diminution avec une augmentation du PH.

Lors de la fermentation avec rafle, on augmentera la teneur en certains polyphénols, qui donneront une expression différente au vin qu'avec une fermentation sans rafle. On renforcera aussi l'extraction de tanins, avec un risque de donner un goût particulier surtout si la rafle n'est pas mûr.

En machant un morceau de rafle seul, on constate une saveur âpre, astringente, assez spéciale qui est due aux substances que cette partie de la grappe contient (goût de rafle).

Si elle n'est pas séparée des graines avant la fermentation, le goût de rafle se communique au vin d'une manière caractéristique. Certains vigneron recherchent cette expression notamment pour les cépages faibles en tanins.

Avec les cépages utilisés au Château le Puy (merlot, cabernet sauvignon, carménère), nous égrenons la totalité des raisins avant la fermentation et ceci mécaniquement depuis 1921. Auparavant, cette opération se faisait manuellement. Mais comme l'égrenage à la main est une opération très longue, elle n'était réalisée que partiellement selon les années.

Jean Pierre

Amoreau

LA BARRIQUE

C'est le nom donné à fût destiné à recevoir du vin.

Ses dimensions ont été fixées par une délibération de la Chambre de Commerce de Bordeaux du 12 mai 1858. Sa contenance est de 225 litres dans le bordelais.

La barrique est fabriquée à partir de bois de chêne de préférence à grains fins ou de chataigner ou d'accacia.

Le bois est d'abord fendu encore vert en forêt pour obtenir des merrains. Le merrain se distingue de la planche ordinaire par le fait qu'il est pris dans le coeur de l'arbre sans aubier. Il est fendu suivant le fil du bois.

Laisser à l'air libre pour séchage de 6 à 9 ans, le merrain sera refendu en douelles pour fabriquer le corps des barriques et en traversin pour fabriquer le fond ou fonçure.

Les douelles sont assemblées et tenues par des cercles en fer tenir le bout formé de la barrique. Puis on allume un feu au milieu de la barrique, préformée d'un bout, pour assouplir les douelles par la chaleur. Alors on peut cintrer les douelles assouplies pour mettre d'autres cercles et qui maintiennent la forme définitive. On y ajourne les deux fonçures aux extrémités et on maintiendra l'ensemble en enfonçant les cercles en fer ou en chataigner.

Avant la première utilisation, on échaudera plusieurs fois la barrique pour atténuer le plus possible le goût de bois. L'échaudage est l'opération de rinçage de la barrique à l'eau chaude environ 60° Celsius. On terminera la préparation de la barrique par un rinçage à l'eau fraîche.

On peut alors mettre le vin en barrique.

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, Trädgardsgatan 15-19, 387 31 BORGHOLM. Tél : 0485 770 60

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

GUBBHILLAN RESTAURANT, Chef Karl-Christer Wallberg, Djurgardsslätten 49-51, 115 21 STOCKHOM. 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 cuillère 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 cuillère 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