

# La Feuille de Vigne du Château le Puy

## UNE FAMILLE DE VIGNERONS

### EDITORIAL

Les trois composantes qualifiant un vin sont: le terroir, la climatologie, le lien au terroir (l'intervention du vigneron pour l'obtention du raisin et de l'accompagnement du vin).

Le climat est un élément essentiel de la qualité du vin. Or, cette année, le climat a parru bizarre à certains. Dès le mois de mars, nous avons eu droit à de fortes chaleurs ayant comme conséquences une déshydratation de la terre en superficie. Tout de suite nos grands gourous de journalistes à mémoire courte, heureusement il en existe des plus sérieux, ont décrétés que les vendanges se feraient avec un mois d'avance sinon plus et que la qualité des vins serait atypique.

C'est sans compter sur "Dame nature" qui rectifie ses excès et qui nous gratifie d'un été plutôt pluvieux ou maussade avec des températures modestes. Ainsi le métabolisme de la vigne se régula correctement sur la saison printemps-été et nous avons vendangé chez nous avec seulement 3 jours d'avance sur 2003 et aux mêmes dates qu'en 1941 ou 1944.

Cette année le raisin est plutôt très sain et concentré. C'est de bonne augure pour le millésime 2011.

Jean Pierre 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](mailto:contact@chateau-le-puy.com)

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

**OCTOBRE 2011**

**N° 13**

C'était une époque où chaque membre d'une même famille vivait sur une même terre. Et notre famille de vigneron, tant attachée à sa vigne, ne faisait bien sûr pas exception à cette règle. Sur le domaine, plusieurs bâtisses accueillait les différentes générations. Les jeunes préférant tout de même s'éloigner de quelques mètres de leurs parents, prouvant ainsi leur modernité et leur indépendance. Quand Jeanne se retrouva veuve de Jean, elle habitait le hameau au dessus de la garenne. Elle se sentait parfois bien seule le soir et avait pris l'habitude de se coucher tout de suite après le dîner pour se réchauffer, évitant ainsi la peine d'alimenter son feu de cheminée. Elle se laissait aller à la rêverie et se remémorait les temps heureux avec son époux. Les nuits passaient et se ressemblaient toutes. Les jours passaient et elle semblait toujours plus voutée, plus fatiguée. Dans l'autre maison, à quelques enjambées de là, il y avait bien son fils, sa belle-fille et ses petits enfants, mais Jeanne, de nature discrète, ne souhaitait pas les déranger. Ils avaient certainement besoin de se retrouver en famille, surtout le soir, les journées étaient si longues et le travail si contraignant... Une fin de soirée d'automne, peu après les vendanges, les enfants eurent le droit d'aller jouer « encore un peu » dehors pour profiter des rayons déclinants et rougeâtres du soleil. En passant devant la fenêtre de leur grand-mère, ils constatèrent qu'elle était déjà couchée et partirent immédiatement alerter leurs parents. Barthélemy et Marie étaient de bonnes personnes et ils proposèrent dès le lendemain à Jeanne de venir avec eux à la veillée. C'était le temps où l'on cassait les noix. Elle accepta avec plaisir et se retrouva ainsi toute la soirée en famille au coin du feu. Elle fut invitée le soir suivant et elle revint, puis le soir d'après et tous les soirs qui suivirent. Elle était heureuse au début mais rapidement, elle eut peur de gêner, d'être de trop. Pourtant, c'était si agréable d'être entourée et de se sentir utile en participant aux petits travaux de veillées. Elle prit un peu de temps pour réfléchir à la meilleure solution puis un soir elle frappa à la porte de la cuisine et c'est le petit Célestin qui vint lui ouvrir. Ils rejoignirent le reste de la famille derrière le rideau destiné à conserver la chaleur du feu et déclara « J'ai bien pensé. Il vaut mieux que je sois le soir avec vous. Comme ça, je me couche plus tard alors forcément, j'use moins mes draps et au prix des draps c'est une sacrée économie ! »

Quand le soir assis autour de mamie nous réclamions une histoire de plus, elle souriait et acceptait en disant « comme ça, vos draps seront moins usés » !

Avec mamie à la veillée, nous étions toujours tous les trois, Pascal, Carol et moi, soudés autour d'elle et dans notre fratrie. Aujourd'hui, nous transmettrons les histoires de famille sans Carol qui nous a bien tristement quitté au mois de septembre, juste avant les vendanges, emportant avec elle ses souvenirs...

A suivre dans le prochain numéro

Valérie Amoreau

## MILLESIME 2007 - FICHE ORGANOLEPTIQUE

**DEGUSTATION** Robe rubis assez sombre.  
Nez très expressif avec des notes de fruits exotiques bien mûrs.  
Bouche ronde avec une attaque de tanins fins.  
Fin de bouche ample et légèrement profonde.  
C'est un vin tout en finesse, élégant et délicat.

<b>ANALYSE</b>	Titre alcoométrique 20/20	11.61	%vol
	Sucres réducteurs	0.10	gr/l
	Acidité totale	3.30	gr/l
	Acidité volatile	0.56	g/l
	PH	3.56	
	Anhydride sulfureux	7.00	mg/l
	Extraits secs à 20°	22.70	g/l
	Acide sorbique	0.00	

**RENDEMENT** 46 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>	Pluvieux	68.4	18	131.0	12.4	0
<b>Dec</b>	Froid, sec	49.4	12	71.2	5.6	0
<b>Jan</b>	Froid	81.6	20	74.3	8.3	0
<b>Fev</b>	Pluvieux, froid sec	139.4	19	77.6	10.2	3
<b>Mars</b>	Pluvieux, frais	93.2	17	138.6	10.0	1
<b>Avr</b>	Beau, chaud	35.4	11	219.3	16.0	2
<b>Mai</b>	Soleil, soleil	141.8	21	151.1	16.6	5
<b>Juin</b>	Orageux, chaud	57.4	18	199.4	19.4	7
<b>Juil</b>	Pluvieux, chaud	53.6	17	203.5	19.7	3
<b>Aoû</b>	Orageux, chaud	83.8	16	232.5	20.2	3
<b>Sept</b>	Chaud	36.8	11	255.1	17.3	2
<b>Octo</b>	Chaud et sec	48.2	14	186.3	14.1	0
<b>TOTAL 12 MOIS</b>		889.0	194	1939.9	14.1	26

Sources: Observations locales et Météo France.

### OENOLOGIE

**MOÛT:** Le moût de raisins est le liquide obtenu naturellement par éggoutage ou par procédés physiques, à partir de raisins frais et n'ayant pas commencé sa fermentation. Le moût sert à obtenir du vin par fermentation celle-ci étant activée par les levures du raisin. Il sert aussi à obtenir diverses boissons, comme le jus de raisins, le pineau, certains types de sirops, certains apéritifs, etc... Pour les différentes applications, autre que le vin, le moût peut être utilisé sous des formes variées comme concentré, concentré rectifié, muté, partiellement fermenté etc... Le moût est un sous-produit du raisin.

# La presse parle de Château le Puy



## LES CEPAGES

La vigne est une plante de la famille des ampélidacées, dans l'ordre des rhamnales qui comprend plus de 60 espèces du genre "vitis". Une seule espèce "vitis" permet d'obtenir des raisins pour faire du vin digne de ce nom, c'est les différentes variétés de l'espèce "vitis vinifera".

A côté de ces différentes variétés, on trouve:

- . En Europe
  - différentes variétés, toutes issues de vitis vinifera que nous appelons "cépages" selon leurs différentes adaptations au climat, à la nature du sol et aux expositions.
- . En Amérique du nord
  - vitis riparia, rupestris, berlianderi qui résistent aux rigueurs de l'hiver
  - vitis labrusca (ou fox grape)
- . En Extrême-Orient
  - vitis amurensis
- . Au Japon
  - vitis coignetiae
- . Dans les pays à climat sans hiver
  - vitis caribae

Les cépages utilisés pour l'obtention du vin font partie d'une classification dite de "raisin de cuve". Les cépages Noah, Othello, Isabelle, Jacques, Clinton et Herbemont ne sont pas autorisés pour la production du vin.

Jean Pierre Amoreau

## LA FERMENTATION

Pasteur a défini la fermentation comme "la vie sans air".

Pour vivre, les cellules ont besoin d'énergie. Le mot "fermentation" s'emploie pour désigner l'ensemble des mécanismes par lesquels les micro-organismes qui constituent la microflore du raisin et du vin (levures, bactéries, moisissures) tirent l'énergie nécessaire des corps qu'ils dégradent sans intervention de l'air.

Ces phénomènes doivent s'opérer dans un certain cadre de température: ni trop froide, ni trop chaude.

La fermentation alcoolique désigne exclusivement la formation d'alcool à partir des sucres du raisin.

La fermentation malolactique contribue à la diminution de l'acidité par la décomposition des bactéries lactiques.

L'ensemble des fermentations produisent du gaz carbonique résiduel.

La présence dans les raisins de résidus de pesticides dûs aux traitements des vignes entraîne un retard ou un ralentissement dans le processus de la fermentation, et même dans certains cas un arrêt avant l'achèvement total de la fermentation.

Il existe beaucoup de forme de fermentation donc de dégradation des éléments du raisin. Elles se font simultanément ou à la suite. L'accumulation de ces dégradations donnera un résultat : le vin.

Pascal Amoreau

## PARIS, OU ALLONS NOUS DÎNER CE SOIR ?

Plaza Athénée, Chef Alain Ducasse, 25 Avenue Montaigne, Paris 75008, Tel: 01 53 67 64 29

Le Comptoir, Chef Yves Camdeborde, 9 carrefour de l'Odéon, Paris 75006, Tel: 01 44 27 07 50

L'Agapé, Chef: Guillaume Bracaval, 51 rue Jouffroy d'Abbans, Paris 75017, Tel: 01 42 27 20 18

L'Agapé Bis, Chef: Antoine Michelson, 75 avenue Niel, Paris 75017, Tel: 01 42 27 88 44

L'Agapé Substance, Chef: David Toutain, 66 rue Mazarine, Paris 75006, Tel: 01 43 29 33 83

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

Fettucine d'une autre manière:

Pour 4 personnes

- . Sauce tomate très réduite pour donner de la sucrosité et enlever l'acidité en utilisant seulement des tomates bien mûres;
- . 2 gros oignons rouges;
- . 2 verres de vin rouge Château le Puy (Emilien) 2008;
- . 200 gr de lardons fumés ou non à votre goût;
- . Fromage Parmigiano reggiano râpé;
- . Huile d'olive, sel et poivre.

Faire revenir les oignons rouges finement émincés dans l'huile d'olive, laisser dorer;

Ajouter les lardons – préalablement blanchis et bien égouttés -. Lorsqu'ils sont cuits, déglacer avec le vin et laisser réduire de moitié;

Incorporer la sauce tomate et laisser mijoter quelques minutes;

Bien mélanger cette sauce aux pâtes cuites «al dente», rectifier l'assaisonnement;

Chaque personne peut saupoudrer de fromage ou non – c'est bien meilleur avec -.

Bien sûr, déguster le reste de la bouteille Château le Puy (Emilien) 2008 en savourant ce simple plat.

Françoise Amoreau