

La feuille de vigne du Château le Puy

EDITORIAL

2012, quelle sacrée année ! Les dieux ne sont pas avec nous. Sont-ils fâchés ?

Cet hiver le gel a frappé à potron-minet nous enlevant 10 à 15% de la récolte potentielle.

La fleur de la vigne a été tardive. Ce n'est que début juin que nous avons vu apparaître la blancheur des fleurs qui vont nous donner les grappes de raisins. Habituellement la vigne fleurit durant 6 à 8 jours. Cette année la floraison s'est étendue sur plus de trois semaines avec des variations climatologiques. Beaucoup de fleurs ont avorté et ne produiront pas de raisin. Nous avons perdu 40% de la future récolte potentielle.

Enfin entre juin et juillet, nous avons connu une forte pression de la maladie connue sous le nom de "Mildiou". Une partie des raisins a séché sur les grappes. Fière, il faudra effectuer un gros travail de tri aux vendanges. Le mildiou nous a emporté 30% de la potentielle récolte.

Heureusement nous avons encore nos yeux pour pleurer et une grande qualité de raisins.

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

Web : www.chateau-le-puy.com

OCTOBRE 2012

N° 14

UNE FAMILLE DE VIGNERONS

Ah Anglebin ! Quel personnage ! Je me souvenais de ce nom, mamie l'employait dans une expression que tout le monde semblait comprendre "ne fais pas ton Anglebin", mais honnêtement, je n'ai jamais vraiment compris de quoi elle parlait exactement. Papa m'a récemment éclairé sur ce cousin au caractère bien trempé.

Il était déjà bien vieux quand le petit Jean Pierre se baladait dans les rangs de vigne en culottes courtes et cet Anglebin était plus radin qu'un Harpagon. Il ne jetait rien, récupérait tout et recatait sans limite, c'est à dire qu'il conservait pour rien des tas de choses sans intérêt. Inutile de vous dire que jamais il n'offrait un coup à boire à qui que ce soit ! Et puis quoi encore ! C'était pourtant une tradition à cette époque de servir un verre au facteur lorsqu'il venait vous remettre un colis ou un recommandé en main propre. Mais bon, tradition ou pas, le facteur devait s'en passer et c'est tout ! Il en avait probablement pris l'habitude. Aussi, quelle ne fut pas sa surprise le jour où Anglebin l'accueillit avec bonhomie, un verre à la main, lui proposant de goûter son nouveau cru. On imagine bien que le facteur n'osa pas refuser une si singulière attention. L'histoire raconte que plusieurs verres se succédèrent et que le facteur repartit heureux et touché de tant de générosité. Il en parla même dans tout le pays. Quand Anglebin rentra dans la maison, sa femme, toute aussi avare que son mari, lui demanda quelle mouche l'avait piqué pour qu'il s'autorise tant de largesses. Et le vieil Anglebin de s'expliquer.

L'année précédente, la récolte avait été généreuse. Il avait rempli ses foudres et ses barriques avec contentement. Pourtant quand tous les contenants furent pleins, il ne pu se résoudre à jeter le reste du raisin et encore moins à dépenser de l'argent pour acheter de nouvelles barriques. Aussi, il eut l'idée d'utiliser de vieilles barriques qui depuis plusieurs années déjà servaient à conserver le sulfate. Ce traitement externe fait d'un mélange de cuivre et de chaux est de couleur bleue et teinte de façon très forte le bois avec lequel il est en contact. Mais qu'importe, pour faire des économies, Anglebin ne reculait devant rien. Pourtant, il redoutait que ce vin soit impropre à la consommation. Il fallait le goûter mais il craignait pour sa santé alors qu'il n'avait que faire de celle des autres...

Le lendemain, il guetta le facteur et quand il le vit faire sa tournée dans le village, il dit à sa femme "et bien, tu vois, maintenant, on sait qu'on peut le boire ce vin".

Il va sans dire que le facteur ne fut plus jamais invité à partager un verre. L'histoire ne dit pas si un jour il apprit qu'il avait servi de cobaye. J'espère, pour ma part, qu'il a vraiment cru à un geste de générosité...

Valérie Amoreau

A suivre dans le prochain numéro

LE GLOSSAIRE DU VIN

VIN "SAUTE-BOUCHON" : se dit d'un vin rouge qui fermentait au printemps et qui avait tendance à faire éclater les récipients ou sauter les bouchons. On l'appelait aussi "vin du diable".

VIN DE SINGE : se dit d'un vin qui porte à la tête et qui met en gaieté.

FICHE ORGANOLEPTIQUE

DEGUSTATION

Robe cassis brillante.
 Nez intense et profond sur des notes de fruits rouges des bois.
 Bouche très concentrée, ronde, amandes brûlées, tanins profonds.
 Fin de bouche d'une grande amplitude et longue.
 Vin racé, d'une grande complexité. Il est superbe.

ANALYSE

Titre alcoométrique 20/20	12.08	%vol
Sucres réducteurs	0.10	gr/l
Acidité totale	3.54	gr/l
Acidité volatile	0.52	g/l
PH	3.41	
Anhydride sulfureux	6.00	mg/l
Extraits secs à 20°	24.50	g/l
Acide sorbique	0.00	

RENDEMENT

42 hectos/hectare

Un millésime, une histoire... Emilien 2008

Si la cuvée Emilien 2008 est aussi riche et complexe, si elle apporte autant de plaisir à la dégustation, cela tient à son histoire. Et cette histoire commence après les vendanges de 2007. La terre est alors prête à travailler pour la récolte à venir. Mais cette année-là, les conditions climatiques vont nous jouer des tours et nous faire des frayeurs. En effet, si l'hiver sec et rigoureux nous laisse présager une saison idéale, le printemps va rapidement nous faire déchanter. Il est arrivé avec beaucoup de pluies et de fraîcheur. De ce fait, la floraison fut tardive et lente, ne permettant pas une fécondation propice à des rendements satisfaisants et nous faisant craindre une maturité non homogène. Le mois de juillet arrive enfin avec son nouveau lot d'espoir. Chaud et sec, il favorise une véraison intéressante et met un terme au développement "inutile" de la vigne. A ce stade de l'évolution, nous reprenons confiance... Malheureusement le mois d'août nous surprend bien vite avec son froid et son humidité. Cela contrarie indéniablement la maturation des raisins. Ainsi, le sort s'acharne. Pour sauver ce millésime, il nous faudrait un été indien. Mais ils sont si rares dans nos régions... Pourtant Bacchus a sans doute écouté nos prières et dès la mi-septembre s'installe un temps sec et très ensoleillé qui durera jusqu'aux vendanges. Ainsi, début octobre nous ramassons dans la joie des fruits mûrs contenant ce qu'il faut de sucre et d'acidité pour préparer un grand millésime. Sur votre table aujourd'hui, il se présente idéalement pour accompagner des viandes rouges, des plats en sauce et même des gibiers.

Quelques pensées célèbres...

« Il y a plus de philosophie dans une bouteille de vin que dans tous les livres. » Louis Pasteur

« Le vin, c'est la lumière du soleil captive dans l'eau. » Gallilée

« Le vin est un professeur de goût, il est le libérateur de l'esprit et l'illuminateur de l'intelligence. » Paul Claudel

« Bonne cuisine et bon vin, c'est le paradis sur terre. » Henri IV

« Mieux vaut boire trop de bon vin qu'un petit peu de mauvais. » Georges Courteline

« Le vin rend l'oeil plus clair et l'oreille plus fine ! » Charles Baudelaire

... à méditer

OENOLOGIE

DEBOURBAGE : Les vins blancs sont agréables à boire quand ils sont souples et fruités tant au nez qu'en bouche. Pour obtenir ces caractéristiques, juste après le pressage du raisin, il faut faire une opération dite de « débouillage ». La technique de débouillage la plus simple consiste en une décantation statique du jus de raisin pendant une durée de quelques heures, puis de séparer les bourbes du jus qui va alors commencer à fermenter avec des lies fines. La température des jus lors du débouillage est également déterminante. Une température fraîche (10 à 14 °C) facilite la sédimentation des bourbes et réduit les risques de développement de contaminants. Il existe d'autres techniques de débouillage dites "dynamiques" ou "mécaniques" mais qui provoquent un traumatisme du jus et donc du futur vin. **BOURBE** : l'ensemble des impuretés diverses qui restent en suspension dans le moût. Elles sont constituées de tissus de la pulpe, de fragments de pellicules, de rafles, de pépins ainsi que des débris terreux.

FAUT-IL BOIRE OU GARDER SON CHATEAU LE PUY ?

Millésime	Température amplitude 16°	Température amplitude 10°	Température amplitude 6°
1917	collection	collection	peut vieillir
1926	collection	collection	peut vieillir
1932	collection	collection	peut vieillir
1955	collection	collection	à boire
1959	collection	collection	bon à boire
1961	collection	à boire	peut vieillir
1970	collection	à boire	peut vieillir
1975	collection	déjà bu	bon à boire
1978	déjà bu	déjà bu	bon à boire
1982	à boire	bon à boire	à laisser vieillir
1984	collection	déjà bu	bon à boire
1985	déjà bu	déjà bu	bon à boire
1986	déjà bu	déjà bu	bon à boire
1987	collection	déjà bu	déjà bu
1988	à boire	bon à boire	bon à boire
1989	à boire	bon à boire	à laisser vieillir
1990	à boire	bon à boire	bon à boire
1991	collection	déjà bu	bon à boire
1994	à boire	bon à boire	à boire
1994 Barthélemy	bon à boire	bon à boire	à laisser vieillir
1995 Emilien	bon à boire	bon à boire	à laisser vieillir
1995 Barthélemy	bon à boire	bon à boire	à laisser vieillir
1996 Emilien	à boire	bon à boire	bon à boire
1998 Emilien	bon à boire	bon à boire	à laisser vieillir
1998 Barthélemy	bon à boire	à laisser vieillir	à laisser vieillir
1999 Emilien	à boire	à boire	à boire
1999 Barthélemy	à boire	bon à boire	bon à boire
2000 Emilien	bon à boire	bon à boire	à laisser vieillir
2000 Barthélemy	bon à boire	bon à boire	à laisser vieillir
2001 Emilien	à boire	à boire	à boire
2001 Barthélemy	à boire	bon à boire	bon à boire
2002 Emilien	à boire	à boire	bon à boire
2003 Emilien	bon à boire	bon à boire	bon à boire
2003 Barthélemy	bon à boire	bon à boire	à laisser vieillir
2004 Emilien	à boire	bon à boire	bon à boire
2004 Barthélemy	bon à boire	bon à boire	bon à boire
2005 Emilien	bon à boire	à laisser vieillir	à laisser vieillir
2005 Barthélemy	bon à boire	à laisser vieillir	à laisser vieillir
2006 Emilien	bon à boire	bon à boire	à laisser vieillir
2006 Barthélemy	bon à boire	bon à boire	à laisser vieillir
2007 Emilien	à boire	bon à boire	bon à boire
2007 Barthélemy	bon à boire	bon à boire	à laisser vieillir
2008 Emilien	bon à boire	à laisser vieillir	à laisser vieillir
2008 Barthélemy	bon à boire	à laisser vieillir	à laisser vieillir
2009 Emilien	bon à boire	à laisser vieillir	à laisser vieillir
2009 Barthélemy	bon à boire	à laisser vieillir	à laisser vieillir
2010 Emilien	peut attendre	à laisser vieillir	à laisser vieillir
2010 Barthélemy	peut attendre	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 alcoolométrique. Ce vin est certainement devenu une bouteille de collection qu'il vaut mieux contempler avec nostalgie mélangée 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 décantés 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 décantés 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 1990 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.



Peut attendre Vin mis en bouteilles récemment. Tanins très jeunes qui demandent à s'arrondir. On peut aussi le déguster de suite, après une bonne aération.



A laisser vieillir Vin qui gagne à vieillir pour arrondir ses tanins et sous-tendre 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 est de 3° celsius l'hiver ou dont la température maximum est 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 2 générations d'Amoreau : Jean Pierre et Pascal.

LE TRAVAIL AU CHEVAL

Pourquoi le retour du travail au cheval ?

A la fin de la deuxième guerre mondiale, la mécanisation a envahi nos vignobles. Nous-mêmes, nous nous sommes laissés séduire par cette modernité facile, sans se rendre compte des effets secondaires.

40 ans plus tard, au début de ce siècle, certains ceps ont commencé à présenter des signes inquiétants.

Ce constat a été fait sur des zones définies où l'argile était plus dense que dans d'autres endroits.

Les fouilles au pied des ceps, effectuées par Claude, Lydia et Emmanuel Bourguignon, experts en microbiologie des sols, ont permis de faire apparaître des poches d'eaux résultant des vibrations et du poids des tracteurs.

Ces poches d'eaux s'étaient formées dans le sous-sol par le tassement de l'argile sur les rochers de calcaire astériques. L'eau stagnante était un milieu favorable au développement d'un champignon parasite appelé "pouridier". Ce parasite, bien connu des jardiniers, contaminait les quelques racines de vignes qui traversaient les poches d'eaux.

Or le pouridier est un parasite mortel et il tue en quelques années le cep atteint.

Aussi pour éviter le tassement provoqué par la traction mécanique, et la mort de nos ceps de vigne, nous avons pris le parti de revenir à la traction animale pour nos labourage et ainsi respecter nos sols et nos sous-sols.

Pascal Amoreau

LE DECUVAGE

Au moment des vendanges, les grappes de raisins récoltées sont mises dans les cuves afin de fermenter. Cette opération permet de transformer le sucre en alcool.

A la fin de la fermentation, il faut procéder au « décuvement ».

Le principe est de vider les cuves et cela nécessite deux opérations bien distinctes.

D'une part, le vin de goutte est « écoulé » de la cuve par gravité et à l'air, afin d'éliminer le maximum de gaz carbonique et d'emmagasiner de l'oxygène, nécessaire pour sa clarification et son élevage.

D'autre part, une fois la cuve vidée de son jus, on effectue le « démarcage ». Cela consiste à sortir le marc (les peaux de raisins et les pépins) de la cuve de façon manuelle. De ce marc sortira le « vin de presse ».

Pour le démarcage, il est nécessaire de prendre des précautions car l'intérieur de la cuve regorge de gaz carbonique, de vapeurs d'alcool à environ 30 ou 32 degrés. Quand tout le gaz est évacué, une personne doit sortir le marc à l'aide d'une pelle et d'une fourche. Cela prend environ 45 minutes par cuve.

Puis, le marc est conduit par une pompe à vis sans fin en inox vers le pressoir pneumatique afin d'extraire, en douceur, le vin de presse.

Vin de goutte et vin de presse s'assembleront avec le temps pour enfin donner naissance à votre vin Emilien.

Pascal Amoreau

SINGAPOUR, OU ALLONS NOUS DÎNER CE SOIR?

Guy Savoy, Chef : Chef Eric Bost, 10 Bayfront Avenue, Singapore 018956, Tel: 65-6688 8513

Les Amis, Chef : Regina Tan, 1 Scotts Road, #02-16 Shaw Centre, Singapore 228208, Tel: 65-6733 2225

Absinthe, Chef : François Mermilliod, 48 Bukit Pasoh Road, Singapore 089858, Tel: 65-6222 9068

Raffles Grill, Chef : Nicola Canofi, 1 Beach Road, Singapore 189673, Tel: 65-6412 1816

DB Bistrot Moderne, Chef : Stéphane Istel, 10 Bayfront Avenue, Singapore 018956, Tel: 65-6688 8525

La Cantine, Chef : Bruno Menard, 8 Marina View, #01-01 Asia Square, Tower 1, Singapore 01896, Tel: 65-6690 7516

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

ESTOUFFADE AU PORC au Château le Puy 2010

pour 4 personnes

- 500 gr d'échine de porc en morceaux
- 1 kg de pommes de terre coupées en rondelles
- 2 oignons hachés finement
- 1 gousse d'ail, thym, laurier, sel et poivre
- 1 cuillère à soupe de concentré de tomate

Dans une cocotte, faire revenir 3/4 minutes la viande dans de l'huile d'olive.

Ajouter les oignons hachés, le concentré de tomate, l'ail pilé, le thym, le laurier.

Verser les 3/4 de la bouteille de Château le Puy 2010, ajouter les pommes de terre et porter à ébullition.

Saler, poivrer.

Laisser cuire en cocotte avec son couvercle 1 heure 15 environ . Puis servir.

Pour ceux qui le veulent, vous pouvez ajouter un pied de porc avec la viande, cela donnera plus de moelleux.

Françoise Amoreau