# La feuille de vigne du Château le Puy

# **EDITORIAL**

L'expression "grand vin" est utilisée communément par les professionnels du vin. Elle n'a pas la même signification pour tous. Elle ne veut plus rien dire, chacun ayant sa propre interprétation à la suite d'une dégustation.

La description d'un ressenti après avoir bu du vin est simple et subtile à la fois. Elle est propre à chacun . Elle correspond à l'expression d'un sentiment exprimé par son appareil de détection olfactif. Si elle est exprimée, elle doit être dite avec des mots compréhensibles pour celui qui va entendre ou lire cette description.

Trop de critiques, s'auto proclamant "experts", utilisant des mots "creux" ou "ronflants" pour faire croire qu'ils possèdent une science supérieure à l'auditoire ou au lecteur. Quoi que, tant qu'ils trouvent assez de "couillons" pour payer ce genre de commentaires ou d'analyses, pourquoi pas... cela les fait vivre sans trop de frais... au détriment de ceux qui les croit...(Jean de La Fontaine a exprimé la même chose d'une façon plus poétique).

Dans l'avenir, nous présenterons les vins de Château le Puy sous l'expression "vin fin" c'est-à-dire des vins, issus de notre terroir unique, élégants et délicats qui sont deux qualificatifs vers lesquels tend notre volonté lors des vinifications et des élevages de ces vins uniques, et cela pour votre plaisir et votre bonheur.

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 2013

N° 15

## UNE FAMILLE DE VIGNERONS

"C'est de ta faute!" "Même pas vrai! C'est toi qui a commencé! Et je vais le dire à mamie!" T'es qu'une rapporteuse!" Ce matin, nous dévalions Pascal et moi les escaliers en pierre, ostensiblement très fâchés.

Il s'était agit dans la chambre d'une sombre histoire. Tout avait tranquillement commencé avec une bataille d'oreillers et pour ne pas faire mentir l'adage "jeu de mains, jeu de vilain", et s'était terminé en pugilat. Alertée par les cris, mamie vint à notre rencontre. Elle finit par faire taire notre cacophonie à grand renfort de "ca suffit maintenant" et de "je ne veux rien savoir". Elle nous installa pour prendre le petit déjeuner. Nous nous regardions comme des chiens de faïence au-dessus de nos bols de chocolat chaud et les larges tartines de pain beurrées, généreusement couvertes de confiture de groseille maquereau n'avaient pas le même goût que les jours de liesse. Je profitais du fait que mamie ait tourné le dos quelques secondes pour siffler un terrible "de toute façon t'es plus mon frère". La réponse ne se fit pas attendre et ne fut pas moins acide : "ça tombe bien je te déteste comme soeur". La réaction de mamie fut immédiate et sans appel : "vous pensez peut-être que je ne vous ai pas entendu !" Elle n'avait pas l'air de plaisanter et nous n'étions pas très fiers de nous. "Vous allez vous habiller tout de suite et vous revenez. Dépêchez-vous je vous attends." Il ne s'agissait pas de désobéir. Nous sommes remontés dans la chambre, avons enfilé un short et un tee-shirt en silence et sommes redescendus en négligeant même le passage par la salle-de-bains. Une fois plantés comme deux piquets de vigne, les yeux baissés, devant mamie, elle se contenta de dire : "suivez-moi". Elle sortit de la cuisine et se dirigea vers le potager, elle nous y fit entrer, referma

la porte derrière nous en nous lançant un "je vous laisse réfléchir un peu" puis elle tourna les talons. Le jardin était magnifique en cette période estivale. Pascal et moi nous sommes assis côte à côte sans nous parler. Il devait comme moi se demander ce qu'il fallait réfléchir. Cette contemplation des fleurs et des légumes mélangés dura peut-être une demi-heure au bout de laquelle mamie vint nous rejoindre. Elle avait de nouveau le sourire et le regard bienveillant que nous lui connaissions. "Alors, vous avez remarqué comme les carottes sont belles cette année ? Et bien c'est grâce aux radis qui en poussant au printemps ont fait de l'ombre aux semis de carottes les empêchant de se dessécher. Et les tomates là ? Et bien elles seraient pleines de pucerons s'il n'y avait pas les oeillets d'Inde pour les protéger. Et tout le potager fonctionne comme cela. Les espèces si différentes soient-elles ont besoin

Et c'est pareil dans notre famille, vos parents vous ont plantés les uns à côté des autres non pas pour que vous vous détruisiez mais pour que vous vous serviez de vos différences pour vous épauler et vous aider. Alors je ne veux plus jamais entendre des choses comme ce matin. C'est bien compris ?" Nous ne pouvions qu'acquiescer humblement.

Je ne dis pas qu'à partir de ce moment-là nous ne nous sommes plus jamais disputés, loin s'en faut. Mais avec le temps, nous avons grandi dans l'idée que le respect de nos différences serait une force, une force de la nature...

Valérie Amoreau A suivre dans le prochain numéro

les unes des autres pour s'épanouir.

#### **MILLESIME 2010 EMILIEN**

## FICHE ORGANOLEPTIQUE

#### **DEGUSTATION**

Robe rouge vif tirant vers le cassis.

Nez tout en fruits rouges, nous emportant rapidement sur de la framboise.

Bouche pleine, riche de tanins bien expressifs.

Fin de bouche longue et fraiche.

C'est un vin puissant avec beaucoup d'élégance, qui commence doucement à s'ouvrir.

Bien équilibré, il se bonifiera dans le temps en prenant de l'envergure.

Α	N,	41	_Y	S	E

Titre alcoométrique 20/20	13.17	%vol
Sucres (Glucose/Fructose)	0.10	gr/l
Acidité totale	3.67	gr/l
Acidité volatile	0.54	.g/l
PH	3.37	
Anhydride sulfureux libre	>1.00	mg/l
Extraits secs à 20°	25.30	g/l
Acide sorbique	0.00	2

#### RENDEMENT

49 hectos/hectare

## Un millésime, une histoire... Emilien 2010

Toutes les générations n'ont pas eu la chance de fêter un anniversaire aussi prestigieux. D'une part, c'est un nouveau siècle qui commence pour la famille et d'autre part, l'année qui précède la vendange 2010 a été très atypique, nous obligeant une fois encore à être de vrais vignerons et non point des "faiseurs de vins".

L'hiver fut sec et rigoureux, marqué par 3 grandes vagues de froid (mi-décembre, début janvier et mi-février) ce qui est de très bonne augure. Le mois de mars triste et frais ralentit un peu le débourrement des bourgeons mais ce retard est immédiatement rattrapé grâce à un mois d'avril radieux, exceptionnellement sec, ensoleillé et chaud. Tout est en place pour une floraison précoce et rapide.

Pourtant, juin nous surprend en étant frais et humide ce qui contrarie la floraison des merlots et entraîne coulure et millerandage. Nous travaillons avec 85% de merlot et à ce stade de l'évolution, nous savons que les rendements ne seront pas fameux. La qualité de la graine qui se développe, grâce au climat sec mais pas trop chaud des mois de juillet et août, est pourtant exceptionnelle. Elle continue d'évoluer dans des conditions idéales et la maturation se fait grâce à un automne lumineux, tiède et moyennement arrosé.

Ainsi le 5 octobre 2010, nous récoltons de quoi faire un millésime digne d'être le représentant des 400 ans de notre histoire. Il se présente aujourd'hui sur votre table pour votre plus grand plaisir.

# 1610 - La grande histoire

1610 est une année riche en évènements mais nous retiendrons particulièrement l'assassinat d'Henri IV le 14 mai.

Alors que le carrosse royal s'engage rue de la Ferronnerie (Paris), ruelle étroite et encombrée, un catholique fanatisé saute sur le marchepied et poignarde Henri IV. L'assassin, François Ravaillac, sera écartelé place de Grève. Louis XIII, n'ayant que 9 ans, Marie de Médicis assurera la régence. La mort brutale d'Henri IV fera oublier ses erreurs et c'est ainsi que naîtra la légende qui fera de son règne un âge d'or.

## 1610 - La petite histoire

Le cardinal de Richelieu, agacé par les gens qui se curent les dents avec la pointe de leur couteau à table, fait arrondir les lames.

Il invente ainsi le couteau de table, car jusque-là, on se servait de son poignard pour couper la viande. Au siècle précédent, François Ier avait lancé la mode de l'assiette et Henri III celle de la fourchette.

Le vin quant à lui était servi dans des récipients le plus souvent en métal. Il faudra attendre le XIXème siècle pour que le verre se généralise. Peu à peu apparaît sur les tables raffinées le couvert individuel.

#### **OENOLOGIE**

OXYDATION: la question se pose toujours de savoir si c'est un défaut ou une qualité. L'oxydation est un phénomène très complexe de réaction chimique provoquée par le contact du vin avec l'oxygène au cours de l'élevage dans des contenants poreux. L'oxydation bien maitrisée n'est rien d'autre qu'un processus qui assure une fixation de l'oxygène et démarre le vieillissement. Elle est donc nécessaire. Cette oxydation contribue à l'évolution progressive du vin. Mais elle doit être maîtrisée car elle favorise aussi le développement des bactéries qui pourraient altérer les arômes du vin.

Par ailleurs, au moment de la consommation, le simple fait d'ouvrir, de servir et de carafer un vin crée une dernière oxydation plus ou moins importante qui lui est très favorable.

## LA BIODIVERSITÉ

La biodiversité est une nécessité pour ceux qui veulent travailler dans le respect de la nature.

La vigne est une monoculture, elle a tendance à réduire le nombre d'espèces végétales et animales autour d'elle. Ce phénomène est dommageable à la stabilité environnementale en général. Ainsi, le respect de la diversité des milieux, des espèces vivantes et des interactions entre chacun permet de conserver un équilibre naturel.

Château le Puy, en laissant la moitié de ses terres à la nature, permet à la faune et la flore de vivre en toute tranquillité. Nous avons privilégié la diversité des milieux. Ainsi, nous avons sur le domaine des étangs, des forêts, des prairies, des taillis qui naturellement favorisent le développement de certains végétaux et attirent certains insectes. D'autre part, nous avons fait le choix d'installer des animaux. Vous rencontrerez au gré de vos ballades sur la propriété des chevaux et des génisses et eux-aussi participent à la création d'un environnement favorable au développement naturel d'un biotope propice à la vigne.

De cette manière, et grâce à nos actions en faveur de la biodiversité, nous avons toutes les raisons d'être fiers de la vie organique de nos sols et de nos sous-sols, de notre "insecterie" naturelle. Ce respect de la chaine végétale et animale nous conduit à ne jamais utiliser de pesticides, insecticides et autres herbicides et permet de générer un équilibre naturel.

Pascal Amoreau

## L'OUILLAGE

Le vin, au cours de son élevage, qu'il soit en cuve, en foudre ou en barrique, doit toujours être contrôlé. Quel que soit son contenant, il y a systématiquement une perte de vin.

Cette perte peut avoir différentes origines, mais la plus fréquente est l'évaporation ou le changement de température du vin. Cette variation du niveau du vin dans le contenant est appelé "la part des anges", ce qui nous rapproche de l'image sacrée du vin.

Pour palier à la consommation de "nos anges", et ainsi éviter une oxydation trop grande, nous devons faire très régulièrement l'ouillage.

Cette opération consiste à utiliser un arrosoir en inox afin d'ajuster le niveau de chaque contenant avec du vin de la même année conservé à cet effet. En période normale, l'ouillage doit être répété au moins une fois par semaine. Au moment des changements importants de températures, nous sommes amenés à contrôler et à ouiller plus fréquemment.

Le vin servant à cet ouillage est conservé dans une barrique que nous protégeons par inertage, ce qui signifie que nous remplaçons le vide par du gaz carbonique neutre.

Ainsi, "nos anges" peuvent vivre en paix, nous faisons chaque jour le nécessaire à la protection de la qualité de nos vins.

Pascal Amoreau

# EN HAUTE-SAVOIE, OÙ ALLONS NOUS DÎNER CE SOIR?

- Albert 1er 2 étoiles (Chef Pierre Maillet) 38 route du BOUCHET BP 55 74 402 CHAMONIX 04 50 53 05 09
- Le Clos des Sens 2 étoiles (Chef laurent PETIT) 13 Rue Jean MERMOZ 74 940 ANNECY LE VIEUX 04 50 23 07 90
- Auberge du Bois Prin 1 étoile (Chef Raphaël Vionnet) Chemin de l'Hermine 74 400 CHAMONIX 04 50 53 33 51 69
- L'Aromatik (Chef Patrice LE DORÉ) 1 Passage des Cleres 74 000 ANNECY 04 50 51 87 68
- La Ferme de la Clusaz (Responsable Stephen REQUET) Route des Aravis 74 220 LA CLUSAZ 04 50 02 50 50
- Palace de Menthon ( Chef Stéphane Thoreton) 665 route des Bains 74 290 MENTHON ST-BERNARD 04 50 64 83 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**

# EPAULE D'AGNEAU AUX OLIVES au Marie-Cécile 2011

pour 6 personnes

- 1 épaule d'agneau non désossée (environ 1,4Kg)
- 4 oignons hâchés grossièrement
- 150 g d'olives vertes dénoyautées
- 2 gousses d'ail, huile d'olive, thym, laurier, sel et poivre
- 150 g de crème fraiche épaisse
- 20 cl de Marie-Cécile 2011

Dans une cocotte, faire dorer la viande dans de l'huile d'olive, la réserver.

Faire revenir les oignons hachés, l'ail écrasé. Déglacer avec le Château le Puy Marie-Cécile 2011, porter à ébullition. Remettre la viande et ajouter les herbes. Saler, poivrer.

Réduire le feu au minimum et laisser cuire en cocotte avec son couvercle 3 heures.

Ajouter les olives et lier la sauce avec la crème fraiche.

Laisser reposer quelques minutes et servir.

Valérie Amoreau

#### L'AMOUR EST DANS LA VIGNE

La vigne est hermaphrodite. Mais ce ne n'est pas aussi simple qu'on pourrait le croire de se débrouiller pour se reproduire même en ayant ses deux identités propres.

Pour les étamines réussir à mêler son identité génétique à celle de l'ovule est une prouesse technique.

Tout se passe au moment de la floraison, au mois de juin ou juillet selon la climatologie des régions. Au printemps, des bourgeons sortent des bois taillés l'hiver. De ces bourgeons vont naître des feuilles et des fleurs.

Ces fleurs sont constituées d'une corolle qui est coiffée par un capuchon protecteur à l'intérieur duquel tout va se préparer dans la discrétion la plus absolue:

• Il se développe un ovaire entouré de tiges (appelées "filets") au bout desquelles on trouve les étamines. L'ovaire contient une ou deux ovules et des stigmates qui vont tenter d'attraper du pollen. Les étamines contiennent la poussière de

Qui a la plus grosse cellule reproductrice ? Comme chez l'humain c'est l'ovule qui est plus grand et plus gros que la poussière de pollen.

• Les "filets" grossissent et poussent le capuchon qui se détache de la corolle par le bas contrairement aux autres fleurs qui s'ouvrent en pétales. Alors, libres de toutes les folies, les étamines se fendent pour s'ouvrir et libérer le pollen. Celui-ci prend son envol au premier frémissement d'un souffle de vent. Au gré d'une bonne fortune, une poussière de pollen se fera capturer par un stigmate gardien de l'entrée de l'ovaire, sur lequel il germera pour descendre contre l'ovule. On se plait, on se colle, crac crac, et on ne fait plus qu'un. Dans l'action, les tourtereaux ont pris un plaisir furtif marqué par une brusque montée en température...

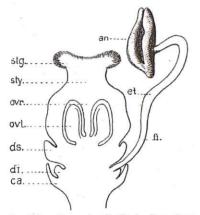


Fig. 206. — Coupe longitudinale d'une fleur de Malbec (V. vinifera) au moment de la chute de la corolle; une seule étamine a été figurée (d'après A. Millardet).

ca, calice; di, disque inférieur; ds, disque supérieur; our, ovaire; ovl, ovule; sty, style; stg, stigmate; et, étamine; fl, filet: an, anthère.

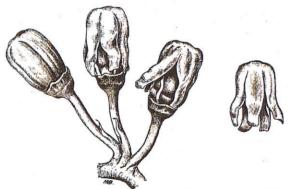


Fig. 207. — Fleurs de V. vinifera (Black Alicante) montrant l'ouverture et la position du capuchon de la corolle; un capuchon séparé à droite. (Gross. 10/1.)

Illustrations empruntées à l'AMPELOGRAPHIE de P. Viala et V. Vermorel (1901)

La demoiselle ovule ne reçoit son prétendant que pendant 3 à 5 jours seulement par an.

Mais pour que tout cela réussisse, il faut une température qui ne soit pas froide du tout, environ de 15 à 25°. La demoiselle ne veut pas trop d'humidité et surtout pas de pluie. Elle produit sa propre goutte de liquide pour l'accouplement. L'ovule ainsi fécondé donnera un beau grain de raisin que le vigneron talentueux convertira en vin délicieux.

Cette année, au printemps 2013, il a plu pendant toute la durée de la floraison, agglomérant le pollen qui n'a pas pu partir en goguette, et il a fait trop froid pour la demoiselle qui s'est recroquevillée. Ce n'était pas un temps pour prendre son pied !!!

Alors...

... les ovules ont été mal fécondés et donc il y a peu de raisins. Mais les quelques grains de raisins survivants à ce désastre climatique seront peut-être d'une telle qualité que le vigneron et vous-mêmes pourront en jouir. Je nous le souhaite.

Jean Pierre Amoreau