

La feuille de vigne du Château le Puy

EDITORIAL

A ce jour, Château le Puy exporte dans 34 pays. Cette année nous devons rajouter Dubaï, l'Australie et la Nouvelle Zélande dont les premières commandes sont en cours.

Chaque pays présente des caractéristiques différentes dans son organisation de distribution.

L'Europe ne présente aucune difficulté particulière.

Les pays asiatiques sont très bureaucratiques. Il faut beaucoup de certificats pour prouver que le vin est bon. Sans doute ont-ils été victimes de négociants peu scrupuleux. La Chine, producteur de vins, tente de se protéger pour restreindre l'importation frauduleuse et aussi des contrefaçons internes; d'ailleurs nous en avons été victime.

L'Amérique est particulière. Alors que les droits de douane sont particulièrement élevés dans le sud, le nord se décompose en deux zones distinctes: le Canada et les USA. Au Canada, nous sommes implantés depuis plus de trente ans. Aux USA nous ne sommes pratiquement pas présents à cause de l'empilage des licences sur plusieurs niveaux et du nivellement du goût "boisé" qui détériore le palais et l'appréciation des mets.

Aussi, nous avons décidé de nous implanter directement aux USA avec des points de distribution originaux pour faire goûter nos vins aux amateurs. Je vous expliquerai notre concept la prochaine fois. Notre projet sera alors bien avancé.

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 2015

N° 17

UNE FAMILLE DE VIGNERONS

Il en est de certaines histoires de notre famille qui sont très représentatives de la vie dans les campagnes. Celle-ci, une fois n'est pas coutume, nous a été racontée par Papy. Sans doute parce que cela le concernait directement mais aussi parce qu'un dimanche matin alors qu'il beurrerait bien plus de tartines que nous ne pourrions en avaler, mamy lui lança "tu le sais pourtant qu'il ne faut pas trop en faire, ça t'a parfois joué des tours". Il n'en fallait pas plus pour exciter notre curiosité et mon gourmand de frère alla jusqu'à promettre qu'il mangerait toutes les tartines si papy nous expliquait cette énigmatique réflexion.

- C'était un peu avant la guerre. Votre père n'était même pas né. Il y avait au beau milieu de nos parcelles de Coussillon, une vieille vigne mal entretenue et qui ne donnait presque rien. Elle appartenait à une voisine qui habitait le village. Et vous savez les enfants c'est important quand c'est possible d'avoir des parcelles d'un seul tenant. Comme ça on se préserve des traitements chimiques et puis c'est plus pratique pour travailler les sols et...

Mamy l'interrompit : "raconte ton histoire au lieu de leur faire la leçon sinon ils seront encore devant leur bol de chocolat à midi !"

- Oui, c'est bon. Alors cette parcelle je la voulais et ça tombait bien parce qu'on avait à cette époque une pièce juste derrière sa maison. Alors ni une ni deux, je décide de lui proposer un échange. Mais je la connaissais la vieille et elle était dure en affaire donc je lui ai fait une proposition alléchante. Nous, on récupérerait sa vieille vigne en l'état et en échange, je lui donnais notre parcelle, je lui labourais, je lui donnais de nouveaux pieds de vigne et je payais les ouvriers qui lui planteraient. Elle était vraiment gagnante. Je me rends chez elle un soir et je lui fais ma proposition.

- Et alors, elle a accepté ? lança ma soeur Carol.

- Eh bien, elle a écouté en opinant du chef. Elle faisait de drôles de bruits avec sa bouche. Et tout à coup elle s'est levée. "Je vais te rendre raison" dit-elle brusquement "et maintenant laisse-moi, j'ai à faire avant la nuit".

- Te rendre raison ? Ça veut dire qu'elle était d'accord avec toi ? demandais-je intriguée.

- Eh bien non, enfin pas forcément. Ça veut dire qu'elle réfléchissait et qu'elle me donnerait une réponse plus tard. Alors je me suis levé et je suis parti.

- Et qu'est-ce qu'elle a décidé, demanda Carol que la bonne résolution d'une histoire rassurait toujours.

- Eh bien elle est venue la semaine suivante. J'étais assez tranquille, il fallait être idiot pour refuser une telle proposition. Elle est entrée dans la cuisine, elle s'est assise et a dit : "j'ai bien réfléchi Robert. La parcelle derrière chez moi m'intéresse beaucoup mais ce que tu proposes en échange est tellement bien que ça doit trop t'arranger. Elle s'est levée et est partie.

- Et c'est tout ?

- On l'a eue cette parcelle mais plusieurs années après. Je vous raconterais ça une prochaine fois. Et depuis cette histoire, mamy se moque toujours de moi quand j'exagère. Bon Pascal, maintenant tu finis les tartines.

- Mais il y en a beaucoup trop !

- Tu viens de prendre la même leçon que ton grand-père petit gourmand, lui dit mamy. Il ne faut pas trop en faire, pas trop en promettre...

Valérie Amoreau

A suivre dans le prochain numéro

FICHE ORGANOLEPTIQUE

DEGUSTATION

Belle couleur grenat sombre
 Nez épicé avec des notes florales délicates
 Attaque soutenue en bouche sans agressivité grâce à la finesse des tanins
 Bouche généreuse d'arômes de fruits rouges frais (framboise, fraise des bois)
 Ensemble fin et élégant relevé par une bonne acidité et une finale harmonieuse et délicate

ANALYSE

Titre alcoométrique 20/20	12.20	%vol
Sucres (Glucose/Fructose)	0.20	gr/l
Acidité totale	3.80	gr/l
Acidité volatile	0.64	g/l
PH	3.40	
Anhydride sulfureux libre	Non détectable	
Anhydride sulfureux total	Non détectable	

RENDEMENT

14,64 Hectolitres/Hectare

Un millésime, une histoire... Emilien 2013

2013, l'année de tous les dangers

Il est certaines années où la nature met le vigneron à rude épreuve. Sans doute pour réaffirmer s'il en est besoin qu'elle nous est vitale et que nous devons la respecter et la protéger. L'année 2013 fut de celles-là. Les conditions climatiques se sont détériorées au moment de la floraison contrariant son homogénéité et générant beaucoup de millerandage (la pluie sur les fleurs a empêché le développement des raisins). Le peu de fruits potentiels sur les pieds étaient alors d'autant plus précieux, ils requéraient toute notre attention. Mais nous ne sommes rien sans Dame Nature et le printemps ainsi que l'été se poursuivirent inlassablement froids et pluvieux.

Heureusement, le mois de septembre nous redonna espoir. Les raisins épars ont commencé timidement à mûrir en ordre dispersé. Il fallait attendre. Pas question de vendanger des grappes avant une maturité optimum... Le soleil faisait son oeuvre en même temps qu'il nous réchauffait le coeur. Pourtant, l'humidité revint très vite générant de la pourriture malgré le peu d'entassement des raisins sur les grappes. Quand enfin nous avons pu vendanger, le tri fut extrêmement sélectif réduisant encore la quantité de fruits sains. Les chiffres sont sans appel : 14,64 hectolitres par hectare. De mémoire d'homme, jamais Château le Puy n'avait connu une si petite vendange.

Par bonheur, après deux ans d'élevage et une attention de tous les instants, ce précieux nectar souple et généreux se déguste merveilleusement.



OENOLOGIE

LE VIN DE PRESSE : A la fin de la fermentation alcoolique, le vin est écoulé de la cuve, c'est à dire que l'on prélève le jus par écoulement ou égouttage, sans toucher aux matières solides (le marc). Ce vin est appelé vin de goutte. Ensuite, on achemine le marc de raisin vers le pressoir pour récolter le vin qu'il contient encore. Cette opération donne ce que l'on appelle le vin de presse. Ce vin est généralement plus tannique et moins acide. Il est dans un premier temps élevé à part pour permettre une meilleure clarification, par la suite il peut être très apprécié, voir indispensable au moment des assemblages, car il apporte de la complexité et de la structure au vin fini.

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
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	bon à boire	à laisser vieillir	à laisser vieillir
2010 Barthélemy	peut attendre	à laisser vieillir	à laisser vieillir
2011 Emilien	bon à boire	à laisser vieillir	à laisser vieillir
2011 Barthélemy	peut attendre	à laisser vieillir	à laisser vieillir
2012 Emilien	peut attendre	à laisser vieillir	à laisser vieillir
2012 Barthélemy	peut attendre	à laisser vieillir	à laisser vieillir
2013 Emilien	peut attendre	à laisser vieillir	à laisser vieillir
2013 Barthélemy	peut attendre	à laisser vieillir	à laisser vieillir

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.



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 une nostalgie mêlée 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 2005 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 mais 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'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.

Tous les Barthélemy doivent être décantés.

LA MATURITÉ DU RAISIN

Bien choisir la date des vendanges est essentiel dans notre métier. Il y a encore quelques années le vigneron prenait seul cette décision sur des critères subjectifs personnels afin de produire son vin.

Aujourd'hui, de plus en plus de vignerons s'appuient sur des experts en tous genres pour déterminer, à leur place, le choix de la date de départ des vendanges. Ils ne se fondent que sur des critères analytiques.

Les vignerons de Château le Puy, toujours soucieux d'allier l'héritage du passé avec l'innovation s'appuient à la fois sur des critères visuels et gustatifs plus subjectifs et sur des critères analytiques.

La rafle du raisin doit être bien aoutée* et les graines doivent se cueillir facilement. En écrasant des raisins, le jus a une couleur rouge, le pépin doit être mûr, bien sec, sans amertume et libre de la pulpe. La peau du raisin doit être ferme et tendre.

Les critères analytiques qui nous intéressent pour la maturité du raisin sont un degré d'alcool probable suffisant et si possible pas trop élevé, un acide malique inférieur à 2 g / l et un pH autour de 3,60.

Mais Château le Puy rajoute à cela le ressenti permanent et la sensibilité du vigneron, la connaissance empirique de ses vignes associée à une bonne interprétation du climat à venir et de la durée estimée de la cueillette.

Les différents cépages sur plusieurs parcelles ont tous de légères différences géologiques et climatiques à prendre en compte pour le commencement des vendanges et la chronologie du ramassage.

Un raisin vendangé à des conditions excellentes de maturité est une garantie d'une bonne vinification et d'un grand millésime.

Pascal Amoreau

* lorsque la tige de la rafle mûrit et change de couleur passant du vert au marron

LE CHAPEAU IMMERGÉ

Il existe différents types de vinification (cuves fermées, ouvertes, à chapeau flottant ou immergé). Celle des vins rouges se distingue des blancs par le fait que l'on ne procède au pressurage qu'après la fermentation du moût. L'objectif de cette macération est l'extraction des composants du vin, la couleur, les arômes et les tanins.

Le choix de Château le Puy s'est depuis longtemps porté sur la fermentation à chapeau immergé.

Le principe consiste à remplir la cuve pratiquement jusqu'en haut. Lors de la fermentation, le marc qui remonte vers la surface est maintenu à l'intérieur de la cuve par une claie en bois. Sous l'effet du gaz carbonique et de la chaleur qu'il produit, les jus se dilatent et débordent de la cuve dans un bassin prévu à cet effet. Puis au contact de l'air les jus se refroidissent, se rétractent et rentrent dans la cuve laissant la place aux jus plus chauds qui débordent dans un même temps. Ainsi un mouvement permanent se crée dans chaque cuve permettant une meilleure extraction des matières solubles. Cette méthode particulière de fermentation permet l'obtention des composants de façon continue avec une grande douceur pour un respect optimum du futur vin.

Ce procédé permet de tirer le meilleur parti de la vendange, il fait entièrement partie de l'élaboration des vins de Château le Puy tels que vous connaissez.

Steven Hewison

À NEW-YORK, OÙ ALLONS-NOUS DÎNER CE SOIR?

- **Per Se** - (Chef Thomas Keller - 3 étoiles Michelin) - 10 Columbus Circle (at 60th Street), New York 10019 - (212) 823-9335
- **Eleven Madison Park** (Chef Daniel Humm - 3 étoiles Michelin) 11 Madison Ave, New York 10010 - (212) 889-0905
- **Bernardin** (Chef Eric Ripert - 3 étoiles Michelin) 155 W 51st Street, New York 10019 - (212)554-1515
- **Daniel** - (Chef Daniel Boulud - 2 étoiles Michelin) - 60 East 65th Street at Park Avenue New York 10065 - (212) 288-0033
- **Modern** - (Chef Abram Bissel - 1 étoile Michelin) 9 West 53rd Street, New York 10019 - (212) 333-1220
- **Topping Rose House** (Chef Ryan Murphy - high gastronomy on the coast) One Bridgehampton - Sag Harbor Turnpike

Bridgehampton New York 11932 - (631) 537-0870

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

Poires pochées avec Emilien 2013

pour 4 personnes

- 4 poires moyennes (variété Rocha)
- 75 cl de Château le Puy Emilien 2013
- Epices : 1 baton de cannelle, 3 clous de girofle, 10 grains de poivre noir, noix de muscade et gingembre
- 125 g de sucre
- ½ demi citron et ½ demi orange

Sortir les zestes du citron et de l'orange. Peler les 4 poires. Les laisser entières. Porter le vin à ébullition dans une casserole à feu moyen. Ajouter le sucre, les épices et les zestes d'agrumes. Plonger les poires pelées dans le mélange et les laisser pocher pendant 15 minutes à tout petit frémissement jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Retirer du feu et laisser reposer la casserole fermée pendant 12 h au réfrigérateur.

Avant de servir, réchauffer la casserole légèrement de manière à ce que les poires soient chaudes. Egoutter les poires et les réserver au chaud. Porter le vin aux épices à ébullition et laisser réduire jusqu'à obtenir une consistance nappante. Filtrer le sirop ainsi en le passant au chinois pour retirer tous les zestes et épices. Servir les poires nappées du sirop.

Valérie Amoreau