

La Feuille de Vigne du Château du Puy

UNE FAMILLE DE VIGNERONS

EDITORIAL

Un vin naturel est vivant. Il se transforme progressivement de la jeunesse à la vieillesse comme nous. Son bouquet et son goût évoluent. Certains le préfèrent dans la primeur de sa force, d'autres attendent sa pleine maturité, d'autres encore lui trouvent un charme absolu dans sa résistance au déclin.

La vie d'un vin naturel est donc peuplée de transformations continues. Chaque millésime est différent et possède sa propre évolution.

Certain millésime commence à se dépouiller dans leur jeunesse, d'autres attendent de longues années pour se dévêtir lentement de leur couleur. Nous pouvons observer ce processus à travers la bouteille en constatant la présence d'un dépôt plus ou moins important selon le millésime et son âge.

Le dépôt peut se coller à la bouteille comme 1989 ou 1996 ou quelquefois se maintenir dans un état volatil comme 1977 ou 1997.

Le dépôt n'est jamais bon au goût. Il faut le séparer du vin. Cette opération a un nom technique : la décantation.

Alors, pour consommer votre vin au meilleur de son bouquet et de son goût, il faut le décanter (voir page suivante).

Jean Pierre Amoreau

CHATEAU DU PUY

33570 SAINT-CIBARD

Tél: 05 57 40 61 82

Fax: 05 57 40 67 65

e-mail : amoreau@chateau-le-puy.com

Web : www.chateau-le-puy.com

OCTOBRE 2001

N° 3

" Et celle-là, je la tiens de mon beau-père Jean Amoreau; ça se passait dans les 1700 quelque chose puisqu'il y ait question de Emilien Amoreau. Alors, c'est dire... Peut-être même qu'elle ne vous intéresse pas vraiment... "

Chère mamie, elle savait toujours si bien nous faire merner. Bien sûr, nous voulions cette histoire. Celle-là et les autres. Et toutes les histoires de mamie. Nos yeux fascinés la décidèrent à commencer.

" Alors, le dit Emilien avait une sœur. Elle était l'ainée. La plus grande quoi. Mais en ce temps là, les filles ne devaient pas sortir toute seule. Alors les gars de la famille devaient les accompagner quand elles voulaient aller... au bal par exemple. "

" Et donc c'est Emilien même 2 ans plus jeune qui devait jouer les chaperons de sa sœur Louise. Pourtant... une chose était sûre, le moins sage des deux, c'était lui. Et c'était souvent Louise, responsable et déjà presque adulte qui devait empêcher l'Emilien de se bagarrer avec quelques garçons des alentours. Il lui arrivait même parfois, dit-on, de le ramener ivre mort à la maison. "

" Mort ! " Notre cri se mua en une seule et même voix inquiète. Cela déclencha chez mamie un rire gai et clair dont elle avait le secret.

" Mais non les enfants, ivre mort. Pas tout à fait mort ! Il avait juste abusé de mauvais vins et cela lui tournait la tête. C'est tout. "

" Du vin mauvais ! Mais papy dit toujours que... " et nos voix indignées se mélangèrent au point de devenir inaudibles.

" Ah non, je ne raconte rien dans ce chahut " et son doigt me désigna : " toi, explique. "

Impressionnée par cet accès d'autorité, je commençais à bredouiller " mais le vin est toujours bon, papy dit... " Et de nouveau déferla cette douce voix qui nous rassurait tant.

" Ici oui, au château bien sûr. Mais vous savez les petits, tout le monde n'a pas le savoir faire de la famille... Nous avons un secret... Et heureusement d'ailleurs. Vous n'en serez que plus fiers quand vous serez grands. "

" Et alors, cet Emilien qui rentrait ivre mort ?... "

" Bon, oublions cette histoire de mort. Ce qui compte c'est qu'un soir... Ce devait être pour les feux de la Saint Jean, il rencontra une dénommée Jeanne et, trop préoccupé à lui faire sa cour, il en oublia sa sœur. Ce soir là, ça l'arrangeait bien, elle ne s'ennuyait pas de son côté. Elle venait de faire la connaissance d'un charmant jeune homme prénommé Léonard. Léonard Bellot, je crois bien. Et la nuit avançait... Tant et si tard que leur père Gabriel Amoreau, digne, fier, mais inquiet vint aux champs de " Bruyère " s'enquérir de ses chers petits. Et imaginez un peu ce qu'il découvrit ?... "

Là, le silence était de rigueur et nous le respectèrent ; motus et bouche cousue.

" Et bien il retrouva sa grande dévorée des yeux par un candide et doux jeune homme et son petit dévorant des yeux une charmante demoiselle fort bien mise. La scène était jolie et il avait un cœur le vieux Gabriel... Mais bon, tout de même, à presque l'aube... Il se fâcha très fort et sa voix tonitruante résonna dans les sous-bois au point de faire détalier les lapins. Sa progéniture rentra au logis tête baissée. Il s'en suivit des échanges de billets doux, de rendez-vous dérobés, de baisers volés, tant et tant que Gabriel céda devant l'évidence. Il posa ses conditions et l'ainée convola en justes noces deux ans avant son frère. Quand à Emilien que Jeanne avait si bien su assagir, il prit la suite de son père et donna naissance à deux adorables garnements... des garçons, ça évitait le problème du chaperon ! "

" Dis mamie, c'est quoi un chaperon ?... "

Valérie Amoreau

A suivre dans le prochain numéro

MILLESIME 1996 - FICHE ORGANOLEPTIQUE

DEGUSTATION

Robe rubis avec des reflets orangés.
Nez fruité, arômes de fraises, framboises, myrtilles, comme un panier de fruits mûrs.
Bouche ronde, tanins déjà presque fondus, pointe acidulée.
Fin de bouche ample, ample et suave.

Vin de plaisir, délicat, gouleyant qui exprime la joie de vivre.

ANALYSE

Titre alcoométrique 20/20	11.75	%vol
Sucres réducteurs	< 2	gr/l
Acidité totale	3.54	gr/l
Acidité volatile	0.47	g/l
PH	3.58	
Anhydride sulfureux	8.00	mg/l
Extraits secs à 20°	25.50	g/l
Acide sorbique	0.00	

RENDEMENT

32,05 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
Jan	Couvert, doux	97.0	15	92.3	9.2	1
Fev	Froid, pluvieux	114.0	14	85.0	5.7	1
Mar	Beau temps, sec	52.0	7	184.6	9.3	2
Avr	Chaud, orageux	48.2	8	203.8	12.5	3
Mai	Chaud, sec	77.0	11	200.2	15.0	2
Jun	Beau, orageux	66.6	4	289.4	20.4	4
Jui	Couvert, chaud	68.2	7	255.2	21.1	1
Aou	Pluvieux, chaud	138.4	13	209.0	19.8	5
Sep	Orageux, chaud	117.6	9	228.7	16.3	2
Oct	Orageux, chaud	60.8	11	276.5	13.8	0
Nov	Froid, pluvieux	209.4	19	67.2	9.2	2
Dec	Froid, gel profond	59.0	12	81.1	6.5	0
TOTAL ANNEE		1108.2	130	2072.8	13.3	23

Sources: Observations locales et Météo France.

OENOLOGIE

ACIDITE VOLATILE : elle est constituée par la partie des acides gras appartenant à la série acétique qui se trouvent dans les vins à l'état libre, soit à l'état salifié (transformé en sel). Lors de la fermentation alcoolique, les levures produisent un maximum de 0,30 g/litre et lors de la fermentation malolactique, les bactéries produisent une petite proportion d'acidité volatile. Les acidités volatiles de 0,30 à 0,50 g/l sont tenues comme inévitables dans les vins faits. Les acidités volatiles favorisent l'expression de certains arômes. Des acidités volatiles en excès permettent à des bactéries d'oxyder l'alcool éthylique et les autres constituant des vins; elles deviennent alors perceptibles à la dégustation. Un grand excès des acidités volatiles donnera un vin dit "piqué".

L'ART DE DECANTER EN 9 ETAPES

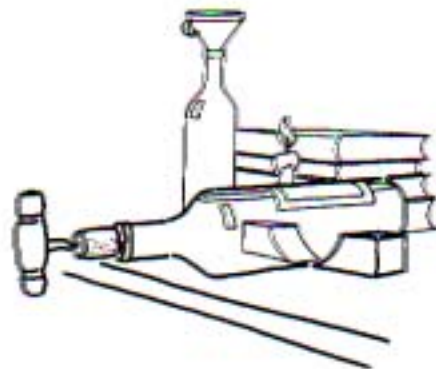
Si vous pensez qu'un de vos trésors en bouteille a du dépôt, il faut décanter. Mais comment :



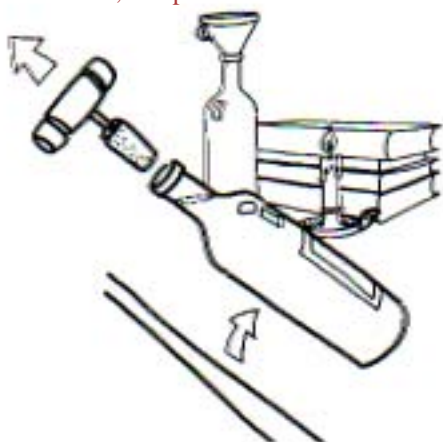
1 Préparez une bouteille vide ou une carafe, un entonnoir de cuisine, une bougie ou une source lumineuse, une pile de livre ou autre.



2 Prenez la bouteille à décanter dans votre cave. La garder à l'horizontale sans mouvement de torsion. La monter dans votre cuisine. Posez-la.



3 Maintenir la bouteille immobile. Enfoncez en vrillant le tire-bouchon dans le bouchon. Retirez-le au 3/4.



4 Redressez la bouteille lentement au 3/4 sans mouvement de rotation. Enlevez le bouchon à la main. Essuyez les impuretés sur le goulot.



5 Transvasez lentement le vin dans l'autre récipient comme ci-dessus. Vous devez voir la flamme de la bougie à travers la coulée de vin. La transparence doit être parfaite.



6 Vers la fin de la bouteille, vous verrez apparaître du dépôt dans la transparence du vin en face de la flamme de la bougie. La décantation est terminée.



7 Relevez immédiatement la bouteille pour éviter au dépôt de passer dans le vin décanté. Mettre un bouchon sur votre bouteille ou carafe.



8 Verser dans un verre un peu de vin décanté. Vérifiez sa limpidité, sentez son bouquet. Si tout est beau et bon, vous avez bien travaillé.



9 Le moment est venu de se faire plaisir à table. Délectez vos papilles avec le nectar. Commentez et échangez vos sensations avec vos amis.

Vous devez savoir que les plus chevronnés décanter directement de bouteille à bouteille (de goulot à goulot).

Observations:

Les vins naturels ont toujours du dépôt en vieillissant. Certains commencent à déposer dans leur jeunesse, d'autres préfèrent attendre un âge respectable pour se dépouiller.

Si vous avez bougé votre bouteille et que le dépôt se soit mélangé avec le vin, pas de panique! Rebouchez votre bouteille, reposez-la à plat 2 à 3 semaines dans votre cave et recommencez l'opération de décantation.

Certains vins, trop vieux ne peuvent plus être sauvés par une décantation, ils sont "passés"...

Françoise et Sophie Amoreau

LES INSECTES

La vigne, tout comme les autres végétaux, est un support de vie pour les insectes.

Comme dans la vie, il y a les bons et les méchants.

Les forces en présence: dans la population des acariens de la vigne, il y a les araignées dites phytophages (les méchantes) et les typhlodromes pyri (les bons).

Les araignées de la vigne sont rouges ou jaunes. Au printemps, pour se nourrir, elles piquent la face inférieure des feuilles de vigne. Cela provoque un assèchement de la sève de la feuille, un rabougrissement puis un brunissement qui se termine par une chute prématurée de la feuille, provoquant une diminution de la surface foliaire.

Les feuilles de la vigne ont plusieurs fonctions dont celle d'assurer le murissement du raisin par photosynthèse. Si elles sont trop peu nombreuses, entre autres inconvénients, le raisin murira mal ou insuffisamment. La qualité du vin sera médiocre.

Les typhlodromes se nourrissent des araignées phytophages. Chaque typhlodrome peut manger jusqu'à 10 araignées par jour. Ils maintiennent ainsi les araignées à un niveau très bas, non nuisibles pour la vigne. C'est donc un équilibre parfait.

Au Château du Puy et depuis toujours, nous laissons les acariens mener leur propre vie et réguler leur équilibre entre-eux sans intervenir.

Robert Amoreau

LE BOUCHON

Les chênes-lièges deviennent adultes entre la 30ème et 50ème année de leur vie. Ils ont alors un diamètre minimum de 70 cm à 1 mètre du sol.

A ce moment, on effectue un "démasclage", opération qui consiste à enlever l'écorce du tronc. Par la suite, "l'écorçage" s'effectue tous les 9 à 12 ans, c'est ce qu'on appelle "le levage" des planches de liège.

Après stockage à l'air libre, minimum 6 mois, les planches sont triées, classées, découpées en bandes et tubées pour obtenir des bouchons après plusieurs opérations de ponçage et rectification. Un kilo de liège brut ne permet d'obtenir que 60 à 80 bouchons dits naturels.

Pour les bouteilles de bordeaux, il existe 3 grandes catégories de bouchons:

- Les lièges naturels classifiés en sept sous-catégories, du haut de gamme au moins bon: extra/super, 1, 2, 3, 4, 5 et 6. Sauf pour les bouchons naturels spécifiés "non lavés", ils sont lavés ou traités ou colorés ou tout à la fois.

- Les colmatés: liège naturel présentant des défauts (petites fentes, trous...) colmatés avec un mélange de poussière de liège, de colle et de solvant.

- Les agglomérés constitués de débris et de petits morceaux de liège assemblés avec de la colle.

Château du Puy utilise des bouchons naturels extra/super bruts "non lavés" marqués à feu.

Pascal Amoreau

OU ALLONS NOUS DINER CE SOIR A PARIS?

(Dans chaque numéro: une sélection Paris ou Province)

LE BRISTOL ** (Chef Eric Fréchon) 112 rue du Faubourg Saint-Honoré 75008 Paris Tél: 01 53 43 43 40 (toujours ouvert).

CHEZ MICHEL (Chef Thierry Breton) 10 rue de Belzunce 75010 Paris Tél: 01 44 53 06 20 (fermé dimanche et lundi).

MOULIN A VENT (Chef Alexandra Damas) 20 rue des Fossés St- Bernard 75005 Paris Tél: 01 43 54 99 37 (fermé sam. midi, dim. & lundi).

L'AFFRIOLE (Chef Thierry Vérola) 17 rue Malar 75007 Paris Tél: 01 44 18 31 33 (fermé dimanche et lundi).

Tous ces chefs nous ont fait l'honneur de choisir Château du Puy pour accompagner le raffinement de leurs plats.

AU PLAISIR DU PALAIS

Oeufs mollets en matelote au Château du Puy 1999 ou 1997

Pour 6 personnes

6 oeufs (12 s'il y a des gourmands); 6 tranches de pain; 100 gr de beurre; 1 bouteille de Château du Puy; 4 grosses échalottes grises finement hachées; 150 gr de champignons de Paris coupés en lamelles fines; thym, laurier, persil, sel et poivre du moulin; 2 gousses d'ail hachées; 2 cuillerées à soupe de farine; 1 morceau de sucre roux.

Faire blondir les échalottes dans la moitié du beurre chaud. Ajouter les champignons, l'ail et tous les aromates. Couvrir et laisser cuire pendant une dizaine de minutes. Verser le vin, porter à ébullition, laisser mijoter doucement pendant une vingtaine de minutes à couvert. Retirer les herbes, ajouter la farine, le reste du beurre et le morceau de sucre. Toujours sur feu doux, bien mélanger au fouet. Faire frire les tranches de pain, les garder au chaud. Pocher les oeufs dans la sauce. Déposer délicatement un oeuf sur une tranche de pain et arroser de sauce.

Cuisson des oeufs: placer la casserole sur le bord du feu vif afin qu'elle ne bouille fort que d'un seul côté; casser les oeufs le plus près possible au-dessus de la surface en ébullition; retirer la casserole du feu après avoir cassé tous les oeufs dans la sauce et couvrir; attendre 3 minutes et retirer les oeufs avec une écumoire. Bon appétit !

Françoise Amoreau