

La Feuille de Vigne du Château le Puy

EDITORIAL

Pierre Robert Amoreau nous a quitté le 22 décembre 2002, dans sa 92ème année.

Il était la 12ème génération des Amoreau exploitant le Château le Puy de père en fils depuis 1610.

Immergé et nourri par le savoir-faire familial, accumulé depuis plus de trois siècles, transmis par son père Jean et par son grand-père Barthélemy, il a su résister aux sirènes de l'oenologie moderne et protéger notre vignoble des agressions extérieures (engrais de synthèse, désherbants, produits chimiques et autres...).

Biologiste de la 1ère heure, déjà en 1934, il a gardé aux vins du Château le Puy l'expression originale du terroir que vous appréciez.

Durant toute sa vie, avec un caractère bien trempé, épaulé par son épouse Paule décédée en 1991, il a su conduire et transmettre le domaine aux générations futures.

Grâce à l'esprit de famille, à la générosité, à la compréhension et à la patience de mes 3 soeurs, Claudine, Jacqueline et Marie-Francine, le vignoble reste dans son intégralité entre les mains de la descendance Amoreau, 13ème génération que je représente, en attendant de la transmettre à la 14ème, Pascal, déjà en place. Je les en remercie.

Jean Pierre Amoreau

UNE FAMILLE DE VIGNERONS

Je vous parle souvent des veillées autour de mamie, mais la réalité vient de nous rappeler qu'aujourd'hui nous sommes grands, des adultes. Mamie s'est éteinte il y a une dizaine d'années, nous donnant cette irrésistible envie de transmettre sa joie, son rire et sa force de vie. Papy vient de la rejoindre attristant une fois encore la terre et nos cœurs. Mais si mamie a permis de remplir nos petites têtes de tonnes d'histoires, papy, est celui qui nous a enseigné l'art et la manière, l'amour et le respect d'un vin bien fait. Avant même que l'on parle de biologie, de label, de retour au « naturel », papy prônait les valeurs du travail à l'ancienne. Et il ne s'agit pas d'une simple lubie. Chez les Amoreau, le vin se fait de père en fils comme il est bon qu'il soit fait. Il faut traiter la vigne aimablement, la respecter afin qu'elle ne soit pas stressée. Chaque étape est fondamentale et demande une attention de tous les instants et si nous sommes autant à l'écoute de notre vin c'est pour qu'il vous rende, lorsque vous le buvez, l'amour que nous lui transmettons. Cette famille, la mienne et celle de ma sœur, celle de mon père et de mon frère a toujours refusé de sacrifier la qualité sous prétexte de quantité, de rentabilité et d'uniformisation des goûts. Oh, je sais que ce discours vous l'avez tous entendu 100 fois et que chaque agriculteur, chaque viticulteur se targue des mêmes arguments. Mais si vous saviez... si vous saviez à quel point chez nous, ces mots ont un sens... Mais je ne suis pas là pour faire du prosélytisme. Nous cœurs sont chagrins et que mamie ne m'en veuille pas si cette fois je ne vous fais pas rire. Mais rien n'est perdu, la relève est assurée. Le grand gaillard qui soigne aujourd'hui les vignes avec autant d'amour et de talent, c'est mon petit frère. Si vous faites un tour dans la région, prenez le temps de vous arrêter, il vous transmettra la passion d'une famille de vigneron.

Valérie Amoreau

A suivre dans le prochain numéro

LE GLOSSAIRE DU VIN

FRUITE: vin aux arômes de raisins; c'est un agréable signe d'un vin jeune.

MUSCLE: on dit d'un vin fort en alcool mais équilibré qu'il est musclé.

REBARBATIF: vin manquant de soyeux, de moelleux et gras.

SENSUEL: vin fruité, rond, harmonieux et charnu; un grand moment.

Ch,teau le Puy
33570 SAINT-CIBARD
TÈI: 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 2003

N° 5

MILLESIME 1998 - FICHE ORGANOLEPTIQUE

DEGUSTATION

Très belle robe pourpre foncé.
Nez de fruits noirs presque confits, relevé d'une pointe fine de réglisse.
Bouche affirmant une matière impressionnante. Tanins soyeux.
Fin de bouche d'une grande longueur.

Vin de grande race, un superbe millésime.

ANALYSE

Titre alcoométrique 20/20	12.20	%vol
Sucres réducteurs	1.55	gr/l
Acidité totale	3.50	gr/l
Acidité volatile	0.59	g/l
PH	3.46	
Anhydride sulfureux	2.00	mg/l
Extraits secs à 20°	24.20	g/l
Acide sorbique	0.00	

RENDEMENT

27 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	Froid, gel	107.6	23	144.0	8.4	0
Fev	Froid, pluvieux	26.4	17	158.7	8.7	1
Mar	Doux, pluvieux	56.0	14	200.3	11.5	2
Avr	Pluies et vent	203.8	29	123.7	11.6	0
Mai	Chaud, orageux	22.4	9	238.4	17.6	6
Jun	Pluies	20.0	16	240.7	19.0	5
Jui	Beau temps	53.4	16	215.4	20.3	3
Aou	Orageux, chaud	13.6	8	279.6	22.4	7
Sep	Pluies, chaud	183.4	25	167.3	18.9	3
Oct	Pluies, froid	115.2	25	118.2	14.1	0
Nov	Froid, gelées	110.2	24	132.6	8.1	0
Dec	Sec et froid	59.4	24	75.3	6.9	0
TOTAL ANNEE		861.2	230	2094.2	13.9	27

Sources: Observations locales et Météo France.

OENOLOGIE

PH ou ACIDITE REELLE. L'acidité réelle ou PH est en relation à la fois avec la quantité et la force des acides des vins. Le PH représente la concentration des ions hydrogène provenant de la dissociation des acides qu'il renferme. Leur concentration (nombre d'ions-grammes par litre) est comprise entre 0,001 et 0001. Pour simplifier on qualifie le PH par un chiffre qui est le nombre d'unités après la virgule, ici entre 3 et 4. Les principaux acides qui jouent un rôle dans la détermination du PH d'un vin sont l'acide lactique et surtout les acides malique et tartrique. Le PH a une influence directe sur la fermentation, sur le ton et la vivacité de la coloration des vins rouges, sur le goût acide des vins, sur la clarification surtout des vins blancs. Le PH des vins doit être compris entre 2, 8 et 3,8. Le PH, pour le vigneron, est un élément d'appréciation très important pour l'évolution de ses vins.

CETTE ANNEE LA . . . 2003

L'année se présentait bien. Toute la famille était rassemblée début janvier dans la douce chaleur de la maison. Chacun vaquait à ses occupations pendant que les différentes générations de vignerons discourraient de la future récolte (Jean Pierre, Pascal et Adrien le vigneron en herbe).

La taille des ceps de vignes était bien avancée. Comme toujours on modifiait le nombre de boutons de chaque parcelle, un peu plus sur l'une un peu moins sur l'autre. Les semaines passèrent trop rapidement occupés que nous étions aux travaux d'hiver. Le printemps arriva tôt cette année, alors plein d'entrain nous avons commencé à labourer les vignes (déchaussage) à mi-mars. Tout se présentait bien.

Les premiers bourgeons apparurent en avril (débourrage) et apportèrent avec eux la crainte des gelées tardives. Souvent chaque soir on spéculait sur la température du lendemain "au-dessous de zéro ou au-dessus de zéro"... Le matin au réveil, notre première action était de vérifier la température. On doit dire que le mois d'avril a été clément avec nous: deux seules petites nuits juste en dessous de zéro et pas de dégâts, ouf !

La vigne poussait bien et nous donna une bonne sortie (grappes bien formées, aérées). Le bonheur. Les choses s'obscurcirent à partir de fin mai. On devait constater un arrêt de montée de sève durant la fleur dû à un refroidissement subit de la température, avec une conséquence de coulure. On venait de perdre 5% de notre récolte. Mais nous étions tellement heureux de voir la beauté des grappes restantes.

Le 24 juin en fin d'après-midi, un orage violent s'abattait sur notre vignoble, pluie dense et intense, au cours duquel 4 minutes de grêle frappaient les raisins encore pas bien protégés par des feuilles trop petites. Il ne nous restait que le constat des graines non meurtries et non entaillées par les grêlons qui étaient encore suffisamment nombreuses. On venait de perdre 15% de la récolte. Les baies saines nous redonnaient espoir et nous avons travaillé la vigne avec amour et acharnement pour favoriser l'expression du terroir dans la future vendange.

Durant la première semaine de juillet, nous avons dû nous rendre à l'évidence: le mildiou commençait à envahir notre vignoble. Et malgré nos soins attentifs, 15% des raisins se rabougrèrent et séchèrent. Heureux d'avoir stoppé l'invasion du mildiou, enfin on pouvait voir venir l'avenir sereinement.

Le 27 juillet, vers 19 heures, une mini tornade traversa notre vignoble endommageant très gravement les toitures du Château. Les tuiles s'envolaient comme des feuilles mortes. Il pleuvait partout à l'intérieur et nous avons dû courir de fuites en fuites avec des bassines, mais les vignes n'avaient pas trop soufferts.

La chaleur s'installa sur le pays et réchauffa nos cœurs; enfin un bel été sauverait ce qui restait de la récolte et nous permettrait de faire un bon vin. Mais cette chaleur fut si intense et prolongée qu'elle provoqua un stress hydrique pour notre vignoble (ralentissement drastique de la montée de la sève dans le cep empêchant l'évolution naturelle du développement de la vigne et du mûrissement). Entre le 5 et le 20 août le mûrissement fut stoppé: les baies ne gonflaient pas par manque de sève et d'eau. Le 20 août un orage salvateur s'abattait brutalement mais permettait au mûrissement de reprendre son cours. Néanmoins on venait de perdre 20% de la récolte.

Fin août et début septembre nous furent favorables et c'est le 18 septembre que nous avons commencé les vendanges qui durèrent 12 jours dans une ambiance débonnaire (30 vendangeurs) et un temps particulièrement clément. On a ramassé moins de la moitié de la récolte escomptée en janvier. Il faudra vivre avec. Nous avons l'espoir que le vin soit bon, très bon même. Dans deux ans, il sera sur la table des amateurs du Château le Puy.

Déjà nous pensons à ce que devra être la nouvelle taille des ceps dès le prochain mois de novembre lorsque les premiers froids seront arrivés.

Nous nous rappellerons longtemps de cette année 2003, une année pas comme les autres.

LE TERROIR

Cette rubrique consacrée au terroir était celle de Robert Amoreau.

Elle sera reprise par un autre membre de la famille dans le prochain numéro.

A sa mémoire, nous laissons cet espace vierge de commentaire.

LE TRI DU RAISIN

Lorsque le raisin est reconnu mûr par le vigneron, les grappes de raisin sur le cep ne sont pas toutes parfaites. Elles contiennent des graines à mûrissement optimum mais aussi des graines insuffisamment mûres et des graines trop mûres. Alors il faut trier, séparer les mauvaises graines des bonnes qui seules peuvent donner un vin le plus parfait possible.

Il existe deux sortes de tri: au cep lors de l'opération de coupe du raisin ou au cuvier avec une table de tri.

Au cep, on prend chaque raisin dans une main, on coupe la queue et on examine les graines. Avec le sécateur, on enlève rapidement les graines qui paraissent insuffisamment mûres (couleur insuffisante), celles présentant un défaut de formation (difficulté à la fleur), celles abimées par un accident (la grêle par exemple) et également les graines qui présentent une surface atteinte par une pourriture (champignons qui se développent en surface, souvent appelés botritis). Cette opération s'appelle le ciselage. On met alors la grappe ciselée dans le panier de ramassage.

Au cuvier, avec une table de tri (surtout pour ceux qui vendange à la machine), on fait défiler les raisins sur un tapis transporteur et à la volée on essaie de repérer les graines impropres. L'inconvénient est que les grappes accumulées dans les paniers et les bennes ont déjà fait éclater les raisins trop mûrs dont le jus a pollué les graines saines (moisissures). De plus on ne voit qu'un côté des grappes.

Au Château le Puy, on cisèle les grappes au cep et on refait un contrôle visuel au cuvier.

Pascal Amoreau

RENNES ET SA REGION, OU ALLONS-NOUS DINER CE SOIR?

L'AUBERGE DU PONT D'ACIGNE (Chef Sylvain Guillemot) 35530 NOYAL SUR VILAINE Tél: 02 99 62 52 55

LA MUSE BOUCHE (Chef Denis Maréchal) Les Landes d'Apigné, 35650 LE RHEU Tél: 02 99 14 60 14

FENETRES SUR COUR (Chef Patrice Sivigny) 18 rue de Robien, 35000 RENNES Tél: 02 99 36 13 26

LE PONT SEVIGNE (Chef Jacques Tillon) 7 rue de Rennes, CESSON SEVIGNE Tél: 02 99 83 29 80

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

AU PLAISIR DU PALAIS

Les recettes de LAPIN AUX PRUNEAUX sont nombreuses. En voici une que j'aime bien préparer et que nous aimons tous déguster.

Pour 6 à 8 personnes: prendre un lapin: 1,3 kg environ.

Pour la marinade: 1 bouteille de Château le Puy 1999; ½ verre à moutarde de vinaigre de vin; sel; poivre en grains (une dizaine); quelques râpures de noix de muscade.

Pour la cuisson: 4 ou 5 gros oignons; 1 cuillerée à soupe rase de farine; 300 gr. de pruneaux; quelques cuillerées de gelée de groseilles.

Découpez le lapin en morceaux, conservez le foie et aspergez-le de vinaigre. Dans une terrine, mettez le lapin, le vin, le sel, le poivre en grains, la muscade, le reste du vinaigre. Laissez macérer de 12 à 18 heures. Faites tremper les pruneaux quelques heures à l'eau chaude. Egouttez le lapin et séchez-le. Dans une grande cocotte, faites chauffer de l'huile d'olive et faites doucement dorer les morceaux de lapin en les poudrant légèrement de farine. Ajoutez les oignons finement émincés et laissez prendre une légère couleur. Ajoutez la marinade passée au tamis et laissez cuire à feu doux une bonne heure. Dix minutes avant la fin de cuisson, ajoutez les pruneaux et 2 ou 3 cuillerées de gelée de groseilles. Si la sauce est trop longue, enlevez le lapin, tenez-le au chaud et faites réduire. Faire cuire le foie du lapin dans une poêle, écrasez-le et, au dernier moment, mélangez-le à la sauce. Bon appétit.

Françoise Amoreau