

La Feuille de Vigne du Château le Puy

EDITORIAL

Dans le monde du vin, le "gourou" est un prescripteur d'opinion et par conséquence de motivation d'achat.

Le "gourou" c'est un homme qui a construit son image en exprimant son opinion et en la présentant comme une vérité pour tous en laissant croire qu'il a un don de dégustation.

Les "gourous" enfilent le costume de certains mauvais journalistes dans des revues, dans les journaux, dans des publications, dans les médias, certains écrivent des guides et des livres qui quelques fois sont cités comme des références. Ils pérorent, notent et crient les vins à tous vents.

En réalité, ils n'expriment que leur bon ou mauvais goût à eux (et j'espère sans pression publicitaire!). C'est selon l'interprétation que nous voulons bien en faire.

Et notre goût dans tout ça, nous les amateurs de bons et vrais vins? Ne nous laissons pas abuser.

Le meilleur vin du monde est celui avec lequel vous vous sentez en harmonie profonde. Vous devez sentir le bonheur intellectuel et physique vous envahir en le dégustant.

Pour moi, le gourou c'est: "Ils font partout les nécessaires, et, partout importants devraient être chassés". (Jean de La Fontaine dans *le Coche et la Mouche*).

Jean Pierre Amoreau

Château le 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

SETEMBRE 2004

N° 6

UNE FAMILLE DE VIGNERONS

A la Toussaint, après la fièvre des vendanges, la propriété se retrouvait au calme. Les jours étaient de plus en plus courts et par là même, les veillées plus longues. J'aimais ces moments où la froidure de l'hiver naissant contrastait avec la chaleur des histoires de mamie. Les campagnes paraissent souvent tristes aux citadins. Et pourtant, à Saint-Cibard et dans les environs, la mélancolie n'était pas de mise. Les vigneronns profitaient du repos de la vigne pour se distraire. Ils se retrouvaient les uns chez les autres pour partager le temps d'un repas, leurs impressions sur la nouvelle récolte, leurs inquiétudes sur les différentes phases de la vinification et prendre part aux plaisirs de la table. Marie et Barthélemy aimaient recevoir à l'occasion de déjeuners dominicaux laissant ainsi le loisir à chacun de faire durer l'après-midi à sa guise. Marie savaient régaler ses amis d'une bonne volaille choisie le matin même dans le poulailler. Elle l'accompagnait suivant la saison de champignons sauvages, de légumes printaniers ou encore de quelques pommes de terre du jardin. Elle était considérée comme un véritable cordon bleu dans la région et nous cuisinons encore son fameux coq au vin vieux ou sa poularde rôtie au fenouil et carottes nouvelles. Il paraît qu'une voisine, jalouse de la réputation culinaire de Marie tentait désespérément de rivaliser avec elle. Cette situation amusait beaucoup mamie, elle nous disait cela comme s'il était impossible de manger mieux que chez nous. Ce dont nous étions persuadés du haut de nos quelques années tant nous nous délections de tout ce que mamie nous préparait. Mais le souvenir des délicieux fumets qui s'échappaient de la cuisine me fait oublier ce que je voulais vous raconter.

Donc, un dimanche de 1923, Barthélemy et Marie se rendaient chez leurs voisins, ceux-là même qui enviaient la table de Marie. Vous comprendrez aisément que je taise leur nom, leurs descendants sont toujours nos voisins et nous apprécions de partager un moment avec eux. Ils approchaient tous les deux de 80 ans et ces déjeuners étaient devenus de vraies expéditions. Chapeautés, gantés, le missel encore en main, ils furent accueillis chaleureusement par la maîtresse de maison. On imagine facilement qu'elle en faisait un peu trop, sûre cette fois de damer le pion à ladite Marie ! Il était temps pour elle de prendre sa revanche, cela faisait de si nombreuses années qu'ils se fréquentaient ...

Après les entrées, on passa à table un plat de poisson. C'était un met surprenant à cette époque, très rare, puisqu'il ne poussait pas sur les terres des propriétés ! Barthélemy, impressionné s'enquit auprès de ses hôtes du prix d'un tel festin. Ladite somme parue si élevée à Marie qu'elle remit aussitôt le morceau qu'elle venait de se servir dans le plat en s'écriant « Foutugu, c'est trop cher ! ». Et elle refusa catégoriquement de manger. L'histoire ne raconte pas si Marie et Barthélemy se sont fâchés avec leurs amis, mais leur fils Jean, notre arrière grand-père répétait à qui voulait l'entendre « un sou qui rentre ne doit jamais ressortir » ! On pourrait les croire radins, mais il me semble surtout, qu'il ne faut pas défier une femme Amoreau...

Valérie Amoreau

A suivre dans le prochain numéro

LE GLOSSAIRE DU VIN

MOUSTILLANT: Se dit d'un vin ayant peu fermenté, et ayant conservé de la douceur même et une saveur légèrement piquante.

MILLESIME 1999 - FICHE ORGANOLEPTIQUE

DEGUSTATION

Belle robe brique avec des reflets orangés.
Nez s'ouvrant sur des arômes de cerises et de prunes.
Bouche ronde, minérale avec des tanins tendres.
Fin de bouche jolie légèrement mentholée.

Vin d'un bel équilibre, très agréable et charmeur.

ANALYSE

Titre alcoométrique 20/20	12.35	%vol
Sucres réducteurs	1.50	gr/l
Acidité totale	3.35	gr/l
Acidité volatile	0.50	g/l
PH	3.45	
Anhydride sulfureux	7.00	mg/l
Extraits secs \pm 20°	24.20	g/l
Acide sorbique	0.00	

RENDEMENT

46 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
Nov	Froid, gel	110.2	24	132.6	8.1	0
Dec	Froid, neige	59.4	24	75.3	6.9	0
Jan	Beau temps	69.2	24	92.2	7.9	0
Fev	Pluvieux	92.2	20	68.1	7.1	1
Mars	Beau temps	56.2	16	170.9	11.0	2
Avr	Beau, sec	96.2	24	139.6	12.9	5
Mai	Couvert, chaud	89.4	23	191.9	18.3	1
Juin	Orageux, chaud	65.8	10	234.9	18.8	2
Juil	Orageux, chaud	62.6	8	248.4	22.3	1
 Ao °	Chaud et soleil	84.8	11	231.7	21.9	2
Sept	Sec et doux	168.6	19	184.9	20.1	0
Octo	Froid et sec	95.8	21	151.4	15.1	1
TOTAL 12 MOIS		1050.4	224	1921.9	14.2	15

Sources: Observations locales et Météo France.

OENOLOGIE

ANHYDRIDE SULFUREUX est connu sous la dénomination SO_2 ($S+O_2 = SO_2$). C'est un gaz d'odeur suffocante et piquante qui se produit lorsque l'on brûle du soufre dans l'air. Il est utilisé sous forme gazeuse pour conserver les fruits et sous forme liquéfiée comme anti-oxydant et anti-bactérien. Une partie de l'anhydride sulfureux contenu dans le vin (donc liquéfiée) est dite "libre" et "active". L'autre partie, dissoute, se combine dans les éléments du vin, elle est dite "combinée". On appelle SO_2 total, la somme du SO_2 libre et du SO_2 combiné.

Santé: le SO_2 en surabondance est le principal (non le seul) responsable des maux de tête, d'estomac et d'effet de lourdeur.

CHATEAU LE PUY (ex du Puy)

Au 18^{ème} et au 19^{ème} siècles, notre Château a toujours porté le nom de **Château le Puy** et ce jusqu'en 1934.

Cette année-là, au printemps 1934, l'imprimeur Jean Berthon à Libourne, ami d'école de Robert Amoreau, a fait une erreur dans l'impression des étiquettes en fournissant la commande avec le nom de **Château du Puy**.

A l'époque, chez nous, pour des questions d'économie, on faisait tirer les étiquettes pour deux ou trois ans et on inscrivait le millésime à la plume sur chaque étiquette.

Pour ne pas causer de problèmes à son ami Jean Berthon, Robert Amoreau a accepté le lot d'étiquettes. Peut-être aussi a-t-il négocié une petite remise! L'histoire ne le dit pas.

S'habituant à ce nouveau nom et le trouvant sympathique à l'oreille, Château du Puy fut pérennisé pour quelques décennies. Il y avait bien, déjà à l'époque deux autres Châteaux du Puy dans le bordelais, mais ils ne nous gênaient pas.

Au cours de la dernière décennie, la notoriété de notre Château est devenue mondiale. Les problèmes de confusion ont grandi et notre Château a été confondu avec les ceux de nos confrères.

Or les trois châteaux avaient déposé en son temps le même nom à l'INPI. Que faire?

Au lieu d'un procès compliqué en revendication, nous avons préféré revenir au nom initial qui est le nôtre, le vrai nom, **Château le Puy**, dont nous sommes l'unique propriétaire.

LE PUY

Mais qu'elle est la signification de "Puy" ?

Bien que nous soyons sur un site gaulois et anthropologique, le mot "le Puy" vient de Rome. La présence romaine a été très forte dans toute notre région. On y retrouve de nombreuses villas romaines et autres signes. L'implantation de la vigne dans le bordelais est due aux romains vers l'an 20 de notre ère.

Or à Rome le mot "Puy" voulait dire "podium".

Avec le temps, on a interprété le mot "Puy"

comme un sommet géographique,

comme un lieu où il n'y avait pas d'eau,

comme le siège d'une société littéraire en imitation d'une société littéraire fondée anciennement au Puy en Velay (ces sociétés littéraires étaient surtout populaires dans les villes du nord Amiens, Douai, Valenciennes).

comme, peut être aussi, un haut lieu de la production de vins fins. Ce site, connu sous le nom de Coteau des Merveilles où est situé le Château le Puy, se trouvait intégré dans la région dite du Saint-Emillionnais et les châteaux de l'époque vendaient leur vin en "Saint-Emilion" ou "près Saint-Emillion" ou encore "Saint-Emillionnais". Vint un jour où les propriétaires de la commune de Saint-Emilion, désirant faire cesser l'ombre que leur portaient les grands vins produits sur le Coteau des Merveilles, firent réduire l'aire de l'appellation du nom de "Saint-Emilion" à une zone administrative, celle de l'ancienne Jurade.

La définition de l'aire de production des grands vins n'était plus régie par la réalité de la veine géologique comme c'était le cas*.

Pourtant le Château le Puy reste à 107 mètres d'altitude surplombant le plateau et le coteau de Saint-Emilion dont le village du même nom est seulement à 46 mètres. C'est un haut lieu de la veine géologique, personne ne pourra rien y changer.

Ils nous ont enlevé le nom et la reconnaissance du même coup, mais pas l'excellence enviée de nos vins.

* Procès du 24 novembre 1921, Court de justice de Bordeaux.

LA FLAVESCENCE DOREE

La vigne peut contracter une maladie appelée "Flavescence dorée". Elle est mortelle pour le vignoble. On en parle peu, mais c'est un fléau.

La Flavescence dorée est un phytoplasme (micro-organisme proche des bactéries). L'origine de ce phytoplasme est inconnue. On sait seulement qu'un insecte appelé cicadelle pond des oeufs sous l'écorce des cep de vigne. Les oeufs éclosent sont indemnes de maladie. Si le cep est sain, pas de problème.

Si le cep est déjà atteint par la Flavescence dorée, les larves, issues des oeufs, nourries par la sève infectieuse du cep sont contaminées après un mois d'incubation. Elles donnent naissance à des cicadelles adultes ailées infectées. Celles-ci assurent le transport et la dissémination de la maladie par piqûres successives injectant sa salive, dans l'écorce d'un ou plusieurs cep sains, qui par ce fait, sont contaminés. La maladie s'étend ainsi de cep en cep par contamination rapprochée.

La cicadelle porteuse demeure infectieuse toute la durée de sa vie mais ne la transmet pas à sa descendance. Elle meurt à l'automne après avoir pondu ses oeufs sous l'écorce d'un cep de vigne souvent infecté par ses piqûres.

L'année suivante le cycle recommence et le nombre de cep infectés augmente.

Le phytoplasme inoculé par la cicadelle circule dans la souche du cep et s'y conserve à vie. Après une période d'incubation de 1 à 15 ans environ, il provoque le dessèchement du plant de vigne, des feuilles, des rameaux, des raisins jusqu'à la mort totale. Il faut alors replanter.

Jean Pierre Amoreau

DU VERRE A LA BOUTEILLE

Dans un lointain passé, l'homme ne connaissait que le verre naturel appelé "obsidienne".

En Mésopotamie et en Egypte, on a retrouvé des débris en verre obtenus par taille de bloc de verre naturel ou par fusion entre 3500 à 4000 ans avant Jésus-Christ.

L'obsidienne mise à part, on obtient le verre par fusion à 1500°C. On peut le travailler sous forme de pâte entre 650°C et 1000°C.

Le principe était de couler le verre liquide en fusion et en pâte dans des moules qui lui donner des formes. Au début, cette technique de moulage se limitait à la production d'objets destinés à la décoration puis aux contenants de parfums et d'onguents. Déjà des variantes de couleur étaient obtenues par les différentes teintures des sables utilisés comme matières premières.

Au II^{ème} siècle avant Jésus-Christ, on trouve les premiers objets en verre soufflé. Cette technique permit au verre de concurrencer la céramique et le métal. On lui donnait le nom de "verre arabe".

Au IV^{ème} siècle, on trouve les premières bouteilles à longs cols ornés de filets et d'anses.

Les premières bouteilles utilisées pour le vin furent importées d'Italie à la Renaissance.

En France, la première verrerie à vocation de bouteille à vin fut fondée à Bordeaux en 1723 par un irlandais, Pierre Mitchell.

Pascal Amoreau

BORDEAUX ET SA REGION, OU ALLONS NOUS DINER CE SOIR?

LE CAFE DU THEATRE (Chef Jean Marie Amat) 3 place Pierre Renaudel, 33000 Bordeaux Tél: 05 57 95 77 20

LA CAPE * (Chef Nicolas Magie) 9 allée Morlette, 33150 Cenon Tél: 05 57 80 24 25

LE SAINT JAMES * (Chef Michel Portos) 3 place Camille Hosteins, 33270 Bouliac Tél: 05 57 97 06 00

HOSTELLERIE DE PLAISANCE * (Chef Philippe Etchebest) 5 place du Clocher, 33330 Saint-Emilion Tél: 05 57 55 07 55

L'ENVERS DU DECORS (Chefs T. Harmand, C. Laboulbene) 5 rue du Clocher, 33330 Saint-Emilion Tél: 05 57 74 48 31

LE BORD D'EAU (Chef) 4 Poinsonnet, 33126 Fronsac Tél: 05 57 51 99 91

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

AU PLAISIR DU PALAIS

RAGOÛT DE LOTTE AU CHATEAU LE PUY

Pour 4 personnes

1	queue de lotte de 1,2 kg coupée en tranches avec l'arête	100 gr	beurre demi-sel
6	carottes coupées en fines rondelles	3 à 4	gros oignons coupés en morceaux
1 kg	pommes de terre coupées en quatre ou en six	1	cuillère à soupe de farine
2	morceaux de sucre, sel, poivre	1	bouteille de Marie-Cécile 2001

Faire chauffer le beurre dans une cocotte avec le sucre. Remuer jusqu'à ce que le beurre brunisse comme un caramel clair. Ajouter les oignons et les carottes. Bien dorer encore le tout. Saupoudrer de farine et la dorer également. Saler, poivrer, mouiller avec 40 centilitres de Marie-Cécile. Remettre la bouteille au frais. Ajouter et mélanger les tranches de lotte et les pommes de terre. Couvrir et faire cuire 30 minutes à feu très doux.

Servir accompagné du Marie-Cécile frais mais pas trop pour que les arômes se dégagent bien.

Françoise Amoreau