

La Feuille de Vigne du Château le Puy

UNE FAMILLE DE VIGNERONS

EDITORIAL

Clairement, il y a deux grandes tendances dans la production des vins: les vins industriels (85% du marché) et les vins que j'appellerais d'expression (15% du marché).

Les vins industriels sont principalement distribués par les "grandes surfaces" et dans la plupart des restaurants.

Les vins d'expression, dont les vins naturels, biologiques et bio-dynamiques, sont plus confidentiels.

Les grands metteurs en marché pensent que les vins d'expression leur font de l'ombre, principalement en France, et que si les vins d'expression n'existaient pas, leur distribution à eux serait facilitée. En quelque sorte, ils pensent que les vins d'expression brouillent la lisibilité du vin et embrouillent le consommateur, que s'il n'y avait plus qu'une seule marque de vin ou deux à la rigueur la distribution en serait facilitée, un peu comme le Coca-Cola et Pepsi.

Sous la pression de Bruxelles, une réforme est en cours, édictant les conditions de production des vins. Nous saurons bientôt si le consommateur français sera "panurgisé" ou gardera la choix d'une diversité reconnue et organisée.

Jean Pierre Amoreau

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 2006

N[∞] 8

Quand j'y repense, je me dis souvent que mamie était bien maligne. Elle savait très bien que ses histoires, en plus de nous distraire avaient une grande influence sur notre vision de la vie. Elle profitait donc des veillées pour participer, l'air de rien, à notre éducation. Un soir de juillet, alors que le raisin dans la vigne se demandait encore s'il était temps de commencer la véraison et que nous nous plaignions de devoir nous baisser pour ramasser les framboises et les groseilles du jardin qui feraient nos confitures pour l'hiver, elle se releva et nous regarda sérieusement. « Très bien, rentrons à la maison, je vais vous dire une chose importante les enfants et il serait bon que vous vous en souveniez dans l'avenir ». Penauds nous suivirent mamie jusque dans la cuisine et nous nous installâmes en silence pour écouter, assis bien droits sur nos chaises en paille. Mamie prit tout son temps avant de commencer ajoutant ainsi à la gravité de ses propos. « C'était il n'y a pas si longtemps. Barthélemy, votre arrière-arrière-grand-père devait avoir tout juste votre âge et il avait tendance lui aussi à se plaindre de tout. Un jour de marché à Saint Seurin sur l'Isle, il partit à pied avec son père, vous savez Jean le mari de Jeanne. Il leur fallait rapporter quelques provisions pour la cuisine. Ils étaient à peine partis que la route lui paraissait déjà trop longue et qu'il traînait des pieds mais bon il fallait bien qu'il avance tout de même, on allait pas le porter ce petit gaillard. En chemin, juste après avoir passé les vignes de Pimpine là-bas derrière, son père lui dit « regarde Barthélemy, un fer à cheval sur le sentier. Ramasse-le, nous irons le vendre au maréchal ferrant ». Il faut dire qu'à cette époque, on économisait toute chose et que les fers étaient des objets précieux, ils étaient utilisés jusqu'à usure complète. En trouver un et le vendre permettait de rapporter quelques sous non négligeables. Le petit Barthélemy regarda le fer avec mépris. Non, il ne voulait pas le ramasser, non, il ne voulait pas le porter jusqu'au village et puis c'est tout. Son père aurait tout aussi bien pu le corriger car il le méritait mais il se baissa, ramassa le fer à cheval, le rangea dans son sac et continua tranquillement sa route. Le chenapan pensa certainement qu'il avait eu de la chance. Mais, il n'était pas au bout de ses peines. Le père fit ce qu'il avait dit, en arrivant au marché il alla chez le maréchal ferrant et vendit l'objet de la discorde. Il en récolta quelques pièces qu'il fit tinter dans sa large main, satisfait de son opération. A cette saison, on peut encore trouver sur le marché des fruits qui viennent d'un peu plus au sud et dont le verger familial, très précoce, est déjà dépourvu. Ce matin-là, les dernières cerises finissaient de mûrir sur l'étal d'un maraîcher. Barthélemy qui était gourmand comme une chatte demanda à son père de lui en acheter quelques unes. C'était un joli cadeau car elles étaient chères. Mais bon, son père accepta et lui en prit une poignée que le marchand empaqueta délicatement dans un papier journal ». A ce stade de l'histoire, il nous semblait que tout s'arrangeait pour le mieux et nous étions soulagés pour notre arrière-arrière-grand-père. Mais mamie gardait son air sérieux et nous ne parvenions pas à déterminer si elle plaisantait ou non. Dans le doute, nous décidâmes d'un regard de rester concentrés. Et mamie continua. « Après avoir terminé le marché, vos deux ancêtres commencèrent à rentrer vers la propriété. Le jeune Barthélemy en chemin demanda à son père de lui donner une cerise. Jean ouvrit le paquet, attrapa une cerise et la jeta par terre. Le gourmand se précipita dessus, la dévora et en réclama presque aussitôt une deuxième. De nouveau, Jean en attrapa une et la jeta par terre. Et de nouveau Barthélemy se précipita pour la ramasser et la manger. La scène recommença encore quatre ou cinq fois lorsque Barthélemy se releva en râlant. « Et pourquoi tu me les jettes par terre, tu pourrais me les donner dans la main quand même ! » Son père et toisa et lui dit « tu vois mon fils, tout à l'heure tu n'as pas voulu te baisser une fois pour ramasser le fer à cheval et bien maintenant, tu vas te baisser chaque fois que tu voudras une cerise et si tu n'es pas content, c'est moi qui les mange. » Mamie se tut. Elle nous regarda lentement l'un après l'autre et nous dit solennellement « alors, on fait quoi maintenant ? ». On aurait pu entendre une mouche voler. C'est Carol qui eut le courage de prendre la parole la première et de son air de grande sœur elle nous dit « venez les petits, on va cueillir des fruits pour les confitures, ça fera sûrement plaisir à maman, elle adore les framboises ». Mamie nous a souri tendrement en nous tendant un panier en osier et en sortant de la maison il me semble bien l'avoir entendu dire « ils sont bien ces petits, je savais qu'ils comprendraient... ».

Valérie Amoreau

A suivre dans le prochain numéro

MILLESIME 2001 - FICHE ORGANOLEPTIQUE

DEGUSTATION

Robe rubis avec des reflets orangés.
Nez de fruits exotiques biens mûrs, mangues, goyaves, lychees.
Bouche ronde, attaque tendre, élégante.
Fin de bouche ample et suave.

Vin de plaisir, plein de délicatesse, prêt à boire.

ANALYSE

| | | |
|---------------------------|-------|------|
| Titre alcoométrique 20/20 | 12.10 | %vol |
| Sucres réducteurs | 1.50 | gr/l |
| Acidité totale | 3.40 | gr/l |
| Acidité volatile | 0.32 | g/l |
| PH | 3.42 | |
| Anhydride sulfureux | 11.00 | mg/l |
| Extraits secs à 20° | 25.30 | g/l |
| Acide sorbique | 0.00 | |

RENDEMENT

34 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 | 322.2 | 28 | 46.9 | 10.5 | 0 |
| Dec | Froid, neige | 118.6 | 25 | 72.1 | 10.2 | 2 |
| Jan | Beau temps | 134.4 | 23 | 52.4 | 8.4 | 0 |
| Fev | Pluvieux | 57.6 | 15 | 105.5 | 7.9 | 1 |
| Mars | Beau temps | 133.8 | 26 | 86.7 | 12.4 | 3 |
| Avr | Beau, sec | 94.2 | 22 | 137.5 | 11.4 | 5 |
| Mai | Couvert, chaud | 19.6 | 11 | 209.2 | 16.7 | 2 |
| Juin | Orageux, chaud | 29.8 | 6 | 257.0 | 19.6 | 1 |
| Juil | Orageux, chaud | 75.4 | 17 | 219.8 | 20.8 | 6 |
| Ao° | Chaud et soleil | 39.4 | 15 | 233.5 | 22.6 | 5 |
| Sept | Sec et doux | 51.4 | 17 | 186.4 | 16.7 | 1 |
| Octo | Froid et sec | 82.2 | 19 | 172.2 | 17.6 | 0 |
| TOTAL 12 MOIS | | 1240.8 | 224 | 1779.2 | 14.5 | 26 |

Sources: Observations locales et MÈtÈo France.

OENOLOGIE

ACIDE SORBIQUE: Souvent cité dans les analyses, l'acide sorbique est un acide gras diéthylénique ajouté parfois dans les vins pour inhiber les levures restantes après la fermentation mais il ne les détruit pas. Il est utilisé pour réduire les doses d'anhydride sulfureux (SO₂) surtout dans les vins liquoreux. Il est inoffensif pour l'homme à faible dose. Il ne donne aucun dégoût au vin s'il est employé à une dose inférieure à la dose limite légale (200 mg/l). Par contre, il peut faciliter la formation d'odeurs de géranium.

Bien que légal, l'emploi de l'acide sorbique est déconseillé. Certains pays comme le Japon refuse les vins contenant de l'acide sorbique.

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 |
| 1944 | collection | bon à boire | peut vieillir |
| 1955 | collection | bon à boire | à boire |
| 1959 | collection | déjà bu | bon à boire |
| 1961 | collection | à boire | peut vieillir |
| 1964 | collection | déjà bu | à boire |
| 1967 | collection | à boire | bon à boire |
| 1970 | déjà bu | bon à boire | peut vieillir |
| 1971 | déjà bu | à boire | bon à boire |
| 1975 | déjà bu | bon à boire | à laisser vieillir |
| 1976 | déjà bu | bon à boire | bon à boire |
| 1977 | collection | à boire | bon à boire |
| 1978 | déjà bu | bon à boire | bon à boire |
| 1982 | à boire | bon à boire | à laisser vieillir |
| 1984 | déjà bu | déjà bu | bon à boire |
| 1985 | déjà bu | à boire | bon à boire |
| 1986 | déjà bu | déjà bu | bon à boire |
| 1987 | déjà bu | déjà bu | déjà bu |
| 1988 | à boire | bon à boire | à laisser vieillir |
| 1989 | à boire | bon à boire | à laisser vieillir |
| 1990 | à boire | bon à boire | bon à boire |
| 1991 | déjà bu | à boire | bon à boire |
| 1992 | déjà bu | déjà bu | à boire |
| 1993 | déjà bu | à boire | bon à boire |
| 1994 | à boire | bon à boire | à boire |
| 1994 Barthélemy | bon à boire | bon à boire | à laisser vieillir |
| 1995 | bon à boire | bon à boire | à laisser vieillir |
| 1995 Barthélemy | bon à boire | à laisser vieillir | à laisser vieillir |
| 1996 | à boire | bon à boire | bon à boire |
| 1997 | déjà bu | à boire | à boire |
| 1998 | bon à boire | bon à boire | à laisser vieillir |
| 1998 Barthélemy | bon à boire | à laisser vieillir | à laisser vieillir |
| 1999 | à boire | à boire | à boire |
| 1999 Barthélemy | à boire | bon à boire | à laisser vieillir |
| 2000 | bon à boire | à laisser vieillir | à laisser vieillir |
| 2000 Barthélemy | bon à boire | à laisser vieillir | à laisser vieillir |
| 2001 | bon à boire | bon à boire | bon à boire |
| 2001 Barthélemy | bon à boire | bon à boire | bon à boire |
| 2002 | bon à boire | bon à boire | à laisser vieillir |
| 2002 Barthélemy | bon à boire | bon à boire | à laisser vieillir |
| 2003 | bon à boire | bon à boire | à laisser vieillir |
| 2003 Barthélemy | bon à boire | bon à boire | 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 ne descend jamais en dessous de 3° celsius l'hiver ou dont la température maximum ne dépasse jamais 25° celsius l'été.

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.

⇒ **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 alcoométrique. Ce vin est certainement devenu une bouteille de collection qu'il vaut contempler avec nostalgie mélangé 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 décanté à partir du millésime 1990 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.

⇒ **A boire à partir** Date prévue pour un arrondissement suffisant des tanins du vin permettant de commencer à le déguster. Bien sûr on peut aussi le garder longtemps, il n'en sera que meilleur, sauf pour ceux dont le palais apprécie les jeunes vins.

⇒ **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

LE BOTRYTIS

Le botrytis, c'est quoi : C'est une moisissure parasite d'un grand nombre de fruits, dont le raisin.

Cette moisissure (champignon) à deux formes principales : la pourriture grise et la pourriture noble.

La pourriture grise ou dite "vulgaire" se développe sur les grappes de raisin mures éclatées, éclatement dû à la pluie, au mildiou, à l'oïdium, au chocs de culture, aux blessures provoquées par la grêle, aux oiseaux, aux insectes etc... Elle se développe à partir d'une lésion de la pellicule qui libère du jus. Ce jus constitue un excellent milieu de culture pour le botrytis qui se trouve à l'état latent sur la pellicule de chaque baie. A partir d'une graine touchée par la moisissure, la contamination est très rapide et peut envahir en quelques jours toute la grappe de raisin. C'est la catastrophe pour faire du bon vin.

La pourriture noble, à l'inverse de la pourriture grise, ne se développe que sur les grappes non éclatées.

La condition nécessaire pour obtenir le développement de la pourriture noble est que le raisin arrive intact à la maturité grâce à une alimentation déficitaire en eau.

Le champignon pénètre dans la graine à travers de petites lésions de la pellicule invisibles à l'œil nu. Il agrandit les lésions, pas au point de laisser passer le jus, mais seulement l'eau. Il permet une évaporation de l'eau et donc une concentration des sucres. La propagation se fait de grappes en grappes à la faveur de brouillards favorables. Comme les attaques sont progressives, on rencontre, sur une même grappe, divers stades d'évolution de la pourriture noble. Les vendanges se feront par prélèvement des baies concentrées en sucre en plusieurs passages.

Les grappes concentrées en sucre permettront l'élaboration d'un vin liquoreux.

Jean Pierre Amoreau

LA CIRE

L'action de cirage ou de galipotage du bouchon des bouteilles de vin remonte à plusieurs siècles.

Cette opération a pour but de protéger le bouchon des atteintes des parasites et des bactéries extérieures à la bouteille, tout en ralentissant le passage de l'air par osmose. Aujourd'hui, cette opération a été majoritairement remplacée par des surbouchages en métaux ou plastiques dits "capsules".

L'opération de cirage ou galipotage consiste à tremper dans la cire ou le galipot le bouchon et une petite partie du col de la bouteille, en la tournant en sens horizontal, afin de répartir uniformément la couche adhérente. Cette opération est faite à chaud. Il faut que la cire soit assez fluide pour qu'il ne reste pas sur le bouchon une couche de plus d'un demi-millimètre, la température opérationnelle est comprise aux environs de 130 °Celsius.

Le cirage ou galipotage a l'inconvénient d'être fragile, mais, bien fait, il protège mieux que tout autre procédé le vin pour une longue conservation.

Le galipot ou communément appelé "cire" est un mélange de colophane (obtenue à partir de résine de pin par distillation) avec du carbonate de calcium en poudre et des pigments de couleur.

La résine qui coule naturellement des pins gemmés s'appelle "gemme brute" ou "galipot en larmes".

L'ouverture d'une bouteille cirée ou galipotée est très simple : enfoncer la vrille du tire-bouchon directement dans le bouchon sans casser ou couper la cire ou le galipot.

Pascal Amoreau

MONTREAL ET ENVIRONS, OU ALLONS NOUS ACHETER UNE BOUTEILLE CE SOIR?

SELECTION LONGUEUIL, 1611, Boulevard Roland-Therrien, LONGUEUIL, QC J4J 5C5. Tél : (450) 468 3811

SELECTION BELOEIL, 522, Boulevard Laurier, BELOEIL, QC J3G 4H8. Tél : (450) 437 4772

CLASSIQUE HENRI-BOURASSA, 90, Boulevard Henri-Bourassa, MONTREAL, QC H3L 1M7. Tél : (514) 336 4266

SELECTION KIRKLAND, Boulevard Saint-Charles, KIRKLAND, QC H9H 3B5. (514) 694 2042

SELECTION BROSSARD, 8300, Boulevard Tachereau, BROSSARD, QC J4X 1C2. (450) 671 6099

Ces conseillers de la SAQ, parmi bien d'autres, nous ont fait l'honneur de choisir Château le Puy pour accompagner le raffinement de vos plaisirs.

AU PLAISIR DU PALAIS

SAUCE VIN ROUGE POUR PIECE DE BOEUF (entrecôte, filet mignon ou côte de boeuf) Pour 4 personnes.

20 petites échalottes grises émincées
50 cl de Château le Puy rouge 2002
4 tomates moyennes bien mûres
1 brin de thym

1 belle tranche de jambon de bayonne
1 branche de céleri
3 cuillères d'huile d'olive
sel, poivre du moulin

Hacher le jambon menu. Faites revenir les échalottes dans l'huile d'olive, doucement pendant quinze minutes. Ajouter le céleri coupé en quatre, les tomates épluchées, épépinées et concassées, le thym émiétté, et le jambon haché.

Mélanger et laisser bien mijoter pendant 15 minutes en mettant le couvercle. Ajouter le vin et mélanger, saler, poivrer. Laissez réduire la sauce de moitié à feu doux et avec le couvercle mi-fermé.

Passer la sauce au chinois, et voilà c'est prêt.

Françoise Amoreau