

# La Feuille de Vigne du Château le Puy

## UNE FAMILLE DE VIGNERONS

### EDITORIAL

L'Association des consommateurs "Que Choisir" vient d'exprimer clairement que 35% des vins recevant l'agrément AOC ne méritent pas cette qualification. Pourquoi 35% et non pas 45%, 55% ou plus? Peut-on accorder un crédit quelconque à l'organisation INAO, délivrant l'agrément AOC, qui vous tromperait au moins une fois sur trois. La dérive n'est pas nouvelle, je l'ai déjà dénoncée plusieurs fois.

Pourquoi en est-on arrivé-là: le monde du vin est victime d'un blocage depuis plus de 30 ans. Les opérateurs et interprofessions "s'auto paralysent". Les fonctionnaires dominants du secteur vivent et se nourrissent de la sclérose des neutralisations réciproques. Les instances ministérielles et gouvernementales sont coupées des vignerons avec la complicité passive des interprofessions anesthésiées.

Cela veut dire que l'organisme INAO, "Institut de la Qualité", est décrédibilisé, disqualifié par la médiocrité de ces résultats dans la finalité de sa fonction.

Nous en tirons les conséquences, à partir d'aujourd'hui, la plus grande partie de notre production sera qualifiée sur nos étiquettes en "vin de table", comme nous le faisons déjà depuis des années pour Marie-Cécile et Marie-Elisa.

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 2007

N° 9

Dès que l'on s'intéresse aux temps précédents notre XXème siècle industriel, commerçant et pressé, on rencontre souvent au hasard des familles un sourcier, un guérisseur ou encore un magnétiseur. Ces dons tristement se perdent face à l'accélération des vies et la normalisation de la rationalité. De plus en plus nous courons vers le concret et le matériel laissant de côté une part de nous-mêmes qui vient de l'écoute des autres et de la compréhension des choses de la nature. Pourtant, cet héritage de nos anciens est fondamental puisqu'il nous apprend à vivre les uns avec les autres. La famille Amoreau ne fait pas exception d'autant plus que nos valeurs de respect du terroir et de la vigne, d'élevage traditionnel de nos vins nous ont, au fil du temps, enseignées la considération de ces personnes à la fois simples et exceptionnelles dans leur simplicité. Je me souviens que mamie nous parlait souvent de Marie-Elisa. Elle s'était mariée à Jean le fils de Barthélemy en 1893 et assurait comme toutes les femmes de la maison son rôle d'épouse, de mère et d'aide précieuse au service de la propriété. Sa vie se déroulait tranquillement au gré des saisons. Elle était d'un naturel calme et souriant, avait toujours pour chacun un petit mot gentil et pensait toujours à demander des nouvelles de ceux qui malades ou trop éloignés ne pouvaient lui rendre visite. Sa compagnie était si charmante que tout le monde prenait plaisir à converser avec elle. Un matin elle vit arriver Marcel un ouvrier agricole qui travaillait à cette époque sur nos terres. Elle le trouva soucieux et renfrogné. Toujours aimable et serviable, elle pris le temps de lui offrir une tasse de café dans l'arrière-cuisine. Le pauvre homme avait des ennuis et ne savait fichtre pas comment s'en sortir. Sa femme l'avait la veille au soir informé que toutes les poules de la basse-cour avaient la gale. "Vous comprenez bien madame que si on ne peut pas vendre les poulets au marché, ça fera un sacré manque à gagner." Sans se départir de son radieux sourire, Marie-Elisa conseilla à Marcel d'aller travailler pendant qu'elle cherchait une solution. A l'heure de la débauche, elle lui conseilla un remède à base d'huile de cuisine et de soufre qui en quelques jours guérit toute la production. Une autre fois, une femme se plaignit auprès d'elle que le taillage de ses haies devenait un travail trop fatigant pour ses vieux os. "Vous vous rendez compte, couper encore ça va mais ramasser toutes ces branches par terre, à mon âge. J'ai plus le dos de mes 20 ans". Marie-Elisa lui conseilla d'étendre un vieux drap le long de la haie. Ainsi, il suffisait ensuite de relever le drap par les quatre coins pour emporter d'un coup toutes les branches. Et ainsi s'écoulaient les journées d'une femme simple qui prenait le temps de réfléchir pour trouver des solutions à tous les petits tracas du quotidien. Bientôt cela se su dans tout le pays. Chez Amoreau, il y avait la Marie-Elisa qui aidait rudement les gens. Alors, petit à petit, les personnes des alentours vinrent lui rendre visite. L'un avait un soucis avec l'administration, l'autre ne comprenait plus ses bêtes, le troisième peinait avec ses enfants. Et c'est ainsi que Marie-Elisa, sans étude particulière et sans don surnaturel mis son bon sens et son pragmatisme au service des autres. Cela bien sûr ne l'empêcha pas d'accomplir ses tâches de maîtresse de maison. Ce qui a le plus marqué mamie c'est qu'elle agissait dans toutes les situations avec sérénité et douceur. Tant d'humilité et de douceur doivent je crois être un exemple pour nous et les générations futures. Il est tellement plus urgent de prendre le temps d'aider son prochain que de se presser à être égoïste.

Valérie Amoreau

A suivre dans le prochain numéro

Erratum: dans le N° 8, il faut lire que Barthélemy est arrière-arrière-grand-père au lieu de arrière-grand-père.

### LE GLOSSAIRE DU VIN

**Prunelle (vin de):** Vin tiré des vignes sauvages. Vin aigre et acide en général.

## MILLESIME 2002 - FICHE ORGANOLEPTIQUE

### DEGUSTATION

Très jolie robe grenat brillant.  
Nez épicé, muscade, fraises, iris, violettes.  
Bouche d'attaque ronde, bonne structure de tanins frais et fins.  
Fin de bouche longue et agréablement complexe.  
Vin assez structuré dont la race fait ressortir le terroir noble.

### ANALYSE

Titre alcoométrique 20/20	12.05	%vol
Sucres réducteurs	1.50	gr/l
Acidité totale	3.35	gr/l
Acidité volatile	0.35	g/l
PH	3.42	
Anhydride sulfureux	2.00	mg/l
Extraits secs à 20°	25.30	g/l
Acide sorbique	0.00	

### RENDEMENT

23 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
<b>Nov</b>	Froid, vent	47.0	14	97.6	7.9	2
<b>Dec</b>	Froid, gel	43.0	11	156.7	4.4	0
<b>Jan</b>	Froid, gel	21.6	13	108.7	8.4	1
<b>Fev</b>	Pluvieux, froid	54.0	13	74.8	9.7	2
<b>Mars</b>	Froid sec	28.8	14	151.7	11.6	3
<b>Avr</b>	Froid, pluies	40.0	11	194.1	12.8	2
<b>Mai</b>	Beau temps	92.6	18	203.9	15.3	4
<b>Juin</b>	Froid, couvert	31.0	11	205.4	19.7	5
<b>Juil</b>	Froid, couvert	29.2	12	219.7	20.0	3
<b>Ao°</b>	Chaud, orageux	79.0	17	186.6	19.9	8
<b>Sept</b>	Chaud et beau	64.4	12	259.7	18.1	3
<b>Octo</b>	Beau temps	74.4	21	132.7	15.6	2
<b>TOTAL 12 MOIS</b>		605.0	167	1991.6	13.6	35

Sources: Observations locales et Météo France.

### OENOLOGIE

**PIGEAGE:** Ce terme était synonyme de "fouler avec les pieds" lorsque cette pratique était effectuée par l'homme. Elle consistait à écraser les raisins rouges pour extraire le jus et faciliter la diffusion des polyphénols. Aujourd'hui, on préfère mettre les grains de raisin entier dans la cuve de fermentation et laisser la peau des graines éclater sous l'effet de la fermentation. Le jus se libère. Comme les graines sont plus légères que le jus extrait, elles flottent en surface de la cuve en un chapeau compact. Alors, on enfonce régulièrement la totalité des graines dans le jus. Elles remontent en surface progressivement. On recommence l'opération plusieurs fois par jour jusqu'à la fin de la fermentation (une dizaine de jours). Ensuite vient la macération.

# Il fallait oser, nous l'avons fait.

Depuis toujours notre famille produit des vins qui sont les meilleurs possibles en fonction du terroir, des cépages locaux, de la climatologie sur le terroir chaque année différente, de notre savoir pour la vinification et l'élevage pour le plus grand respect de l'identité de chaque millésime.

Depuis 1610, ce savoir-faire familial exprime le terroir par la culture originale de nos sols toujours propres par le passé et en biodynamie aujourd'hui qui permettent d'obtenir un niveau très élevé de qualité du raisin. Celle-ci donne ainsi un goût authentique aux différents vins que nous élaborons. Aujourd'hui cette démarche d'authenticité est contestée par les pouvoirs publics par l'intermédiaire de l'INAO.

En 1974, un décret oblige les vins qui prétendent à une AOC (Appellation d'Origine Contrôlée) à être soumis à une dégustation par des professionnels sous le contrôle de l'INAO (Institut de la Qualité) pour déterminer si ces vins sont "loyaux et marchands". A la base même, l'idée de la dégustation est fautive et inique puisque chacun a sa propre perception des saveurs. Mais bien plus...

Depuis un certain nombre de dérives sont venues défigurer ce louable projet de protection du consommateur:

. Les dégustations doivent être faites simultanément par trois personnes: un vigneron, un courtier, un négociant. Le vigneron a surtout le goût de son propre vin et n'est pas impartial. Les maisons de courtage et les négociants envoient aux dégustations, souvent, des stagiaires ou des nouveaux employés non expérimentés dont l'absence à leurs bureaux ne sera pas une grande perte pour ces entreprises.

. Compte tenu de la non compétence dans l'objectivité des jugements ou des jugements erronés et fantaisistes, l'idée d'un formatage des goûts des vins a fait son apparition. Il faut donc formater les vins avec des levures industrielles, les boiser avec du bois neuf ou des copeaux, aseptiser avec des intrants bactériens, tanins, enzymes, acides, saccharose, etc... Utiliser des procédés douteux: osmose inverse, flash pasteurisation, etc...

. Il faut présenter le vin à date fixe avant le 31 juillet de l'année qui suit la fermentation. Cela oblige souvent à clarifier les vins artificiellement par filtrage ou autres traitements pour qu'ils soient présentables alors qu'il leur faudra encore de longs mois pour qu'ils révèlent leurs vrais caractères.

. La surproduction aidant, l'idée d'éliminer les vins non formatés a germé. La dégustation doit éliminer les vins non formatés et l'on donne des bouteilles références auxquelles tous les vins doivent ressembler. Ce qui est la négation même de 2000 ans de vin en France et de l'esprit fondateur des appellations d'origine que le monde entier nous envie depuis des décennies.

Mais les progrès des scientifiques sur la connaissance du fonctionnement de nos cellules olfactives ont démontré que chaque individu avait un goût différent (Colloque de Banyus), que le consensus sur le goût du vin n'était pas possible (Patrick Mc Léod), que le meilleur palais pour chacun est son propre palais dont il faut respecter la liberté.

Cela veut dire que le système AOC oriente les vins vers un goût industriel et unique pour chaque grande région sans considération des personnes qui vont les boire: un liquide agro-alimentaire. Le système ne prend pas en considération les consommateurs, il veut les formater au goût défini par le système. Les grands dictateurs (César, Néron, Napoléon, Hitler, Staline et bien d'autres) n'ont pas trouvé mieux dans la pensée unique et totalitaire pour asservir les gens du peuple et les mettre en esclavage d'un système; c'est la dictature du goût que veut imposer l'INAO:

CECI N'EST PAS ACCEPTABLE.

Nous n'acceptons pas la "cocalisation" de notre vin.

Nous avons décidé de vivre librement l'expression du vin que nous produisons pour vous les amateurs de libertés gastronomiques et de vrais vins.

Nous allons continuer à cultiver nos sols sans molécules de synthèse, sans herbicides, sans produits chimiques, sans insecticides pour avoir des raisins sains et expressifs.

Nous allons continuer à vendanger à la main avec un tri très sélectif.

Nous allons continuer à produire les vins du Château le Puy comme toujours sans levurage ni chaptalisation ni anhydride sulfureux à la fermentation avec un élevage long (deux ans) dans des bois expérimentés (pour ne pas dénaturer le goût du vin avec des arômes de bois), à ne pas mettre d'anhydride sulfureux à la mise en bouteille. Des vins authentiques.

Le vin est un bonheur et doit être le compagnon du partage des émotions.

Quelle que soit la qualification voulue par les pouvoirs publics pour l'étiquetage "vin de table", "vin de pays", "AOC", "brevage", "soupe", "liquide coloré", ou autres, nous vous exprimons notre respect, "consommateurs-amateurs" amoureux de vrais vins, par la mention:

## Expression Originale du Terroir

qui est et restera l'expression et la reconnaissance de notre label qualitatif.

Le courage appelant le courage, d'autres nous rejoindront prochainement et vous permettront de reconnaître l'authenticité des vins dans leurs terroirs respectifs.

## LA DATE DES VENDANGES

La décision de la date des vendanges est un casse-tête pour le vigneron. Pourquoi?

Pour décider de la date des vendanges, le vigneron doit tenir compte du climat de la période des vendanges, de la nature de chaque cépage, du rapport acidité / sucre dans les baies, du mûrissement des anthocyanes, sans parler des moyens humains et matériels en mettre en oeuvre au moment opportun.

. Il faut, pour faire des vendanges saines, une fenêtre de beau temps, du soleil sans pluies avec des températures pas trop chaudes.

. Chaque cépage mûrit différemment mais avec des variations dans le temps en fonction du porte-greffe utilisé (depuis la crise du phylloxéra).

. L'acidité contenue dans le raisin baisse au fur et à mesure que le raisin mûrit sous l'effet de la photosynthèse. La teneur en sucre monte, c'est ce sucre qui se transformera en alcool lors de la fermentation. Il ne faut pas que cette teneur soit trop basse mais pas trop haute non plus.

. Les anthocyanes, pigments de la couleur, mûrissent en même temps que le sucre monte et que l'acidité baisse, leur taux monte parallèlement. Mais à un moment, elles ne résistent plus aux effets de l'oxydation par les enzymes naturelles du raisin. Elles décroissent dans la phase de surmaturation alors que le sucre continue d'augmenter et que l'acidité baisse. Le potentiel de couleur décroît proportionnellement.

La période des vendanges durera plus ou moins longtemps en fonction du nombre de vendangeurs alors que les autres facteurs continuent à évoluer tous les jours.

En conclusion, la qualité du vin sera directement dépendante des décisions du vigneron. Ce n'est pas si simple...

Jean Pierre Amoreau

## LES TANINS

Les tanins sont des particules qui se caractérisent par leur propriété de se fixer sur les protéines.

Les tanins résultent de la polymérisation de molécules élémentaires à fonction phénol. D'après la nature de ces molécules élémentaires, on distingue deux familles de tanins: les tanins catéchiqes et les tanins galliques.

. Les tanins catéchiqes sont les vrais tanins du vin. Ils sont produits par les raisins. Ils caractérisent les bons vins par une concentration élevée et par leur capacité à former un complexe "tanin-anthocyanes (pigments de couleur)". Ils ne doivent pas être astringents ni agressifs. Ils se combinent plus facilement si le raisin a été cueilli à un bon indice de maturité. De plus les modes de vinification et de conservation sont importants pour le fond des tanins. Les bons tanins apportent les notes de gras, de rondeur et de charpente.

. Les tanins galliques ou pyrogalliques ne proviennent pas des raisins mais sont issus du bois au cours de l'élevage par extraction des contenants en bois neuf (principalement barriques) et des copeaux ajoutés. Ils sont aussi apportés dans le vin par addition de tanins dits œnologiques au cours de fermentation. Ces tanins n'ont aucune analogie de constitution ou de qualités avec les tanins des raisins. Ils n'ont ni le même goût, ni les mêmes propriétés. Ce sont les mauvais tanins et ils caractérisent les vins aromatisés, astringents, agressifs et durs. Ils servent aussi à masquer le déséquilibre des vins et à exalter des sensations acides ou de substances à goût légèrement sucré.

En conclusion, seul les tanins catéchiqes des raisins sont bénéfiques au vin et à l'homme. Les tanins galliques du bois sont lourds lors de leur digestion par l'homme et ne sont souvent que des caches misères.

Pascal Amoreau

## ITALIE, OU ALLONS NOUS DÛNER CE SOIR?

RISTORANTE PAOLO E BARBARA, Chef: Paolo Masieri, 1611, Via Roma 47, 18038 SANREMO. Tél : 0184.53.16.53

HOTEL METROPOLE, Chef: Corrado Fasolato, Castello 4149, 30124 VENEZIA. Tél: 041.52.05.044

TRIMANI SRL VINI E LIQUORI, Chef: Paolo Trimani, Via Goito 20, 00185 ROMA. Tél : 06.44.69.661

RISTORANTE DUOMO, Chef: Francesco Sultano, Via Cap.Bocchieri 31, 97100 RAGUSSA. tél: 0932.65.12.65

RISTORANTE DOLCE E GABBANA, Chef: M Gallina, Via Poerio 2/A, 20100 MILANO. Tél: 347.11.28.817

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

### DAURADE BRAISÉE AU VIN ROUGE

Pour 6 personnes.

1 bouteille de Château le Puy 2005  
3 daurades de 700/800 gr chacune  
3 échalottes grises émincées  
1 noisette de beurre

2 carottes coupées en petits cubes  
2 petits poireaux en petits morceaux  
1 gros oignon émincé  
sel, poivre, laurier, thym

Faire vider les daurades et lever les filets par votre poissonnier.

Faire revenir dans de l'huile d'olive les atêtes et les têtes, puis ajouter oignon, échalottes, carottes, poireaux, laurier, thym, sel et poivre. Ajouter les 3/4 de la bouteille de vin et 2 verres d'eau. Faire bouillir, laisser mijoter jusqu'à réduction au quart et ensuite tamiser pour obtenir la sauce.

Beurrer, saler et poivrer le fond d'un plat creux allant au four. Déposer les 6 filets de daurade, mouiller avec la sauce et ajouter le restant du vin. Recouvrir d'une feuille d'aluminium et mettre au four préchauffé à 8 (240°) pendant 10 à 15 minutes selon l'épaisseur des filets. Garder les filets au chaud dans le plat. Verser la sauce dans une casserolle, faites réduire 3 à 4 minutes et fouetter une noisette de beurre. Dresser les filets sur les assiettes bien chaudes et napper de sauce. Accompagner avec du riz ou des pommes de terre vapeur.

Françoise Amoreau