

La feuille de vigne le Puy

ÉDITORIAL

PLUS PUR QUE DE L'EAU, c'est le titre du livre que j'ai écrit pour une vulgarisation explicative du vin. Chacun de nous a une bonne appréciation du vin, la sienne, et c'est la meilleure.

J'explique dans mon livre que chacun doit se sentir libre dans cette appréciation de la boisson qu'est le vin. Chacun a le sens de ses propres perceptions, de son propre goût. Quelques gourous voudraient dominer et imposer leur soi-disant savoir. C'est illusoire, car ils n'ont pas les mêmes capteurs et surtout ils n'ont pas la même accumulation de données olfactives, puisqu'ils n'ont pas vécu les mêmes expériences.

J'explique aussi d'une manière simple toutes les difficultés rencontrées par un simple vigneron pour produire du vin. Avant, il y a presque un siècle, cultiver la vigne, vinifier du raisin et élever un vin était simple. Le vin était bon. Aujourd'hui, chaque vin doit rentrer dans les cases de la gouvernance du vin en France, l'INAO, des vins formatés et normés.

Je raconte des anecdotes de mes ancêtres, comment ils vivaient au travers de quelques faits de vie. Je vous fais part de ma vision du vin qui a une finalité vitale, celle de contribuer à faire éclore ou de renforcer le ressenti du bonheur, celle d'embellir l'amour comme je le rapporte dans l'un des récits.

Le livre est édité par Fayard. La préface est d'Eric Asimov du New York Times, l'un des tous meilleurs chroniqueurs actuels sur les vins. Vous pouvez désormais le trouver ou le commander dans toutes les librairies.

Bonne lecture et beaucoup de bonheur.

Jean Pierre Amoreau

Château le Puy

33570 SAINT-CIBARD
Tél. : 05 57 40 61 82

e-mail : contact@chateau-le-puy.com
Web : www.chateau-le-puy.com

OCTOBRE 2019

N°21

UNE FAMILLE DE VIGNERONS

Ceux d'entre vous qui ont déjà visité la propriété savent qu'il y a plusieurs maisons sur le site le Puy. Le plus souvent, les ouvriers agricoles y étaient logés. Ils n'étaient pas forcément des employés comme nous l'entendons aujourd'hui. C'était une autre époque, entre les deux guerres et jusqu'aux années 60, les employés viticoles travaillaient à la façon, c'est-à-dire qu'ils travaillaient une même surface de vigne, par exemple quatre hectares, et pendant toute une année ils réalisaient tous les travaux de ces vignes-là. Ils commençaient le matin à l'heure qu'ils voulaient, à midi pareil et souvent c'était le coucher du soleil qui mettait fin au travail de la journée.

Un soir de veillée, Mamie nous raconta l'histoire de Helies et Germaine. Elle nous précisa que le vin faisait partie du salaire versé à ce couple, comme à tous les travailleurs de la propriété.

- Helies était un bon gars, et il a travaillé chez nous de nombreuses années. C'était un homme costaud, grand et avec une allure décidée. Sa femme Germaine, une petite boulotte, ne travaillait pas. Elle se contentait de donner du grain aux animaux du poulailler poules, pintades et canards, et de boire le vin gagné par son mari. Elle en abusait, et dès onze heures du matin, elle était rouge comme la crête d'un coq.

Cette expression très imaginée m'est restée et je l'utilise encore lorsque je raconte des histoires à mes enfants. Mamie continua :

- Helies n'appréciait pas le comportement de sa femme et souvent il lui criait après. De plus en plus souvent, il était obligé de faire à manger en rentrant du travail car Germaine ne pouvait pas à la fois cuver son vin et faire la cuisine. Un jour, en rentrant du travail à midi, Helies retrouva sa femme ivre une fois encore. Il s'emporta, cria, mais la faim le tenaillait. Il décida de se faire un poulet. Il en avait envie. Il se rendit au poulailler, choisit une poule blanche, lui tordit le coup et la pluma immédiatement. Après l'avoir vidée de ses viscères, il mit la poule avec quelques légumes dans une cocotte sur le feu et attendit en bricolant son fusil pour aller à la chasse à la bécasse le dimanche suivant. La poule cuite, Helies se mit à table. L'ensemble des opérations n'avait pas excédé deux heures. Sa femme avait regardé le déroulement de la préparation en espérant en récupérer quelques bribes. Helies s'installa au bout de la table. Il mangea avec délectation, en découpant la poule avec son couteau de poche. Germaine, de l'autre côté de la longue table, un verre de vin à la main, le regarda sans réclamer son dû. Elle savait que lorsque son mari était fâché, il ne fallait pas bouger une oreille. L'atmosphère était lourde.

On n'entendait que le craquement des cartilages dans la bouche d'Helies. Une poule entière pour le déjeuner, cela ne lui faisait pas peur. À demi-festin, il arracha une cuisse entière de la carcasse restante et il la lança sur la table en direction de Germaine comme on lance une boule au bowling, tout en disant en patois : "tiens femme, mange". La cuisse grasseuse surfa facilement sur la table jusqu'à sa femme qui se saisit de la proie avec agilité et se mit à la dévorer goulument. Repu, Helies repartit travailler et sa femme fit la sieste en oubliant de faire la vaisselle, son mari serait bien obligé de la faire s'il voulait manger le soir.

Je n'ai jamais su comment Mamie pouvait être aussi bien au courant de ce qui se passait chez les autres, mais peu m'importait, tant j'aimais écouter ses histoires...

Valérie Amoreau
À suivre dans le prochain numéro

MILLÉSIME 2016 ÉMILIEN

FICHE ORGANOLEPTIQUE

DÉGUSTATION

Le millésime 2016 montre une belle et intense robe grenat aux reflets violacés. Son nez est intense, avec une nette dominante de fruits noirs. Émilien 2016 offre une bouche charnue, soyeuse et croquante. L'ensemble est élégant avec une structure tannique très équilibrée. C'est un vin très bien structuré.

ANALYSE

Titre alcoométrique	13,37	%vol
Sucres (Glucose/Fructose)	Non quantifiable	
Acidité totale	3,97	g/l
Acidité volatile	0,6	g/l
PH	3,28	
Anhydride sulfureux libre	Non quantifiable	
Anhydride sulfureux total	27	mg/l

RENDEMENT

56 hectolitres/hectare

Un millésime, une histoire... Émilien 2016

2016, l'année de l'équilibre

Sans être beaucoup plus chaude que d'autres (2011, 2014 ou 2015 par exemple), 2016 reste néanmoins une année où le soleil a brillé, en particulier à partir de juin. Il faut avouer que les débuts n'avaient pas été très agréables, avec un hiver particulièrement humide et des épisodes de tempête marqués, dont ont souffert d'autres régions (grêle et gelées tardives notamment).

Heureusement, avec une pluviométrie qui a diminué au fil des mois, jusqu'à offrir un mois d'août et de décembre parmi les plus secs de ces cinquante dernières années, nous n'avons pas connu de problèmes de maladies. C'est donc une vigne en bonne santé et fournie qui a été vendangée, pour finalement constituer l'une de nos plus grosses productions !

Avec plus de 50 hectolitres à l'hectare, cette vendange assez exceptionnelle vient donc contredire bon nombre de sceptiques pour qui la viticulture biologique est forcément associée à de faibles rendements. À l'époque, nous avons noté des raisins « magnifiques » laissant présager un très beau millésime à l'image de 1990 ou 2010 où, là aussi, les rendements avaient été importants.

Émilien 2016 est donc un superbe le Puy, qui peut se déguster jeune grâce à sa fraîcheur et sa facilité, mais dont l'excellente structure permet d'envisager sereinement les années à venir, bien au frais dans votre cave !



OENOLOGIE

LE VIN DE GARDE : c'est un vin capable de vieillir dans le temps, et même de « bien vieillir » en se bonifiant au fil des années. Il se garde en général 3, 5, 10 ans ou plus avec les vins de très longue garde (au-delà de 20 ans). Il est en général puissant, avec une structure stable, mais peut parfois présenter une forme de verdeur si on le boit trop tôt. À l'opposé, on parle des « vins de soif », que l'on peut boire immédiatement grâce à leur grande digestibilité, leur fraîcheur et leur côté désaltérant. À le Puy, on nous a déjà dit que nous avions des vins qui « vieux, paraissent jeunes, et jeunes, paraissent vieux ». Finalement le meilleur des deux mondes !

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
1955	collection	collection	à boire
1959	collection	collection	bon à boire
1961	collection	à boire	peut vieillir
1970	collection	à boire	peut vieillir
1975	collection	déjà bu	bon à boire
1978	déjà bu	déjà bu	bon à boire
1982	à boire	bon à boire	à laisser vieillir
1984	collection	déjà bu	à boire
1985	déjà bu	déjà bu	bon à boire
1986	déjà bu	déjà bu	bon à boire
1988	à boire	bon à boire	bon à boire
1989	à boire	bon à boire	à laisser vieillir
1990	à boire	bon à boire	bon à boire
1991	collection	déjà bu	bon à boire
1994	à boire	bon à boire	à boire
1994 Barthélemy	bon à boire	bon à boire	à laisser vieillir
1995 Emilien	bon à boire	bon à boire	à laisser vieillir
1995 Barthélemy	bon à boire	bon à boire	à laisser vieillir
1996 Emilien	à boire	bon à boire	bon à boire
1998 Emilien	à boire	bon à boire	à laisser vieillir
1998 Barthélemy	bon à boire	bon à boire	bon à boire
2000 Emilien	à boire	bon à boire	à laisser vieillir
2000 Barthélemy	à boire	bon à boire	à laisser vieillir
2001 Emilien	à boire	à boire	à boire
2001 Barthélemy	à boire	bon à boire	bon à boire
2003 Emilien	à boire	bon à boire	bon à boire
2003 Barthélemy	à boire	bon à boire	à laisser vieillir
2004 Emilien	à boire	à boire	bon à boire
2004 Barthélemy	bon à boire	bon à boire	bon à boire
2005 Emilien	bon à boire	bon à boire	à laisser vieillir
2005 Barthélemy	bon à boire	à laisser vieillir	à laisser vieillir
2006 Emilien	bon à boire	bon à boire	à laisser vieillir
2006 Barthélemy	bon à boire	bon à boire	à laisser vieillir
2007 Emilien	à boire	à boire	bon à boire
2007 Barthélemy	à boire	à boire	bon à boire
2008 Emilien	bon à boire	à laisser vieillir	à laisser vieillir
2008 Barthélemy	bon à boire	à laisser vieillir	à laisser vieillir
2009 Emilien	bon à boire	à laisser vieillir	à laisser vieillir
2009 Barthélemy	bon à boire	à laisser vieillir	à laisser vieillir
2010 Emilien	bon à boire	à laisser vieillir	à laisser vieillir
2010 Barthélemy	peut attendre	à laisser vieillir	à laisser vieillir
2011 Emilien	bon à boire	bon à boire	bon à boire
2011 Barthélemy	peut attendre	bon à boire	à laisser vieillir
2012 Emilien	peut attendre	à laisser vieillir	à laisser vieillir
2012 Barthélemy	peut attendre	à laisser vieillir	à laisser vieillir
2013 Emilien	bon à boire	bon à boire	bon à boire
2014 Emilien	peut attendre	à laisser vieillir	à laisser vieillir
2014 Barthélemy	peut attendre	à laisser vieillir	à laisser vieillir
2015 Emilien	peut attendre	à laisser vieillir	à laisser vieillir
2016 Emilien	bon à boire	à laisser vieillir	à laisser vieillir
2016 Barthélemy	bon à boire	à laisser vieillir	à laisser vieillir
2017 Emilien	peut attendre	à laisser vieillir	à laisser vieillir
2017 Barthélemy	peut attendre	à laisser vieillir	à laisser vieillir

FAUT-IL BOIRE OU GARDER SON LE PUY ?



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 mieux contempler avec une nostalgie mélangée 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.



À 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. À décanter à partir du millésime 2005 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.



Peut attendre : vin mis en bouteilles récemment. Tanins très jeunes qui demandent à s'arrondir. On peut aussi le déguster de suite mais après une bonne aération.



À 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 boire sans qu'il nous donne son maximum. Pour les vins jeunes, c'est un signe d'espérance de grande longévité.

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.

Tous les Barthélemy doivent être décantés.

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 est de 3°C l'hiver ou dont la température maximum est 25°C l'été.

L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE EN FRANCE

L'agriculture biologique est aujourd'hui à la mode. Faisons le point sur l'histoire de ce grand mouvement, car avant 1918, tout le monde fait du bio sans même le savoir. La naissance de l'agriculture « biologique », système de production agricole privilégiant les pratiques de prévention et de gestion dans le respect des équilibres naturels, apparaît à partir des années 20 et se développe d'abord en Allemagne, Autriche, Angleterre et Suisse suite aux recherches de Rudolf Steiner, Albert Howard et Hans Peter Rusch.

- 1932 : création de Demeter, apparition des premiers domaines agricoles en biodynamie en Alsace.
- 1948 : création de l'association « L'homme et le sol » par l'agrobiologiste André Birre et Jean Boucher, biologiste et ingénieur horticole, afin de promouvoir l'usage de l'humus et contrer l'utilisation excessive de pesticides et d'engrais chimiques.
- 1958 : Jean Boucher et Raoul Lemaire élaborent une nouvelle approche de travail mettant en avant la fertilité du sol, en activant la vie microbienne par 4 points : l'ameublissement profond du sol sans son retournement, le compostage de la fumure organique, les associations végétales, le Lithothamne des Glénans (algue végétale marine riche en calcium, magnésium et oligo-éléments).
- 1959 : André Birre, André Louis et Mattéo Tavera créent un groupement d'agriculture biologique de l'ouest qui, en 1964, deviendra Nature & Progrès afin de se séparer de Jean Boucher et Raoul Lemaire.

- 1970 : l'idée d'un cahier des charges de productions et de contrôle commence à émerger pour garantir une certaine qualité aux consommateurs.
- 1972 : Nature & Progrès adopte le 1^{er} cahier des charges français et devient une référence en la matière.
- De 1972 à 1991: le mouvement bio français se divise. Plus d'une dizaine d'organisations et d'associations émergent ayant leur propre cahier des charges. Cela contribue à donner une image floue et marginale de la bio.
- 1978 : création de la FNAB, 1^{er} syndicat professionnel qui a pour but de fédérer et d'unifier les discours du monde agricole biologique auprès des instances nationales et européennes.

- 1980 : les pouvoirs publics reconnaissent l'existence d'une « agriculture n'utilisant pas de produit chimique, ni de pesticide de synthèse » par une loi d'orientation agricole.
- 1985 : reconnaissance de cette nouvelle méthode d'agriculture et homologation nationale des cahiers des charges permettant l'utilisation du logo AB.
- 1991: adoption par l'Europe sur la base des textes français, et création du 1^{er} organisme certificateur indépendant.

Depuis l'entre-deux guerres, les générations successives de la famille Amoreau ont refusé les intrants chimiques et se sont ainsi inscrites comme « pionnier » de la bio en France. Aujourd'hui de nombreux labels existent, de nouvelles appellations prennent de la place dans le paysage marketing du vin. Mais il n'y a qu'une réalité : travailler sans intrant, ni à la vigne, ni dans les vins. C'est ce que le Puy a toujours fait et souhaite continuer à faire.

Pascal Amoreau

LA SÉLECTION MASSALE

La vigne comme tous les éléments vivants de cette planète vit et meurt. Tous les vignerons ont besoin, au fil des années, de remplacer des pieds de vigne.

La méthode la plus simple est d'aller chez un pépiniériste et de lui acheter des plants obtenus avec une sélection clonale. C'est-à-dire que les jeunes plants ont fait l'objet d'une stricte sélection, de façon à être homogènes. Cette méthode a pour défaut de réduire la diversité génétique, puisque sont éliminées du processus les souches qui ne correspondent pas aux critères de sélection.

Le risque est de voir les vignerons choisir des plants plus productifs au détriment de la qualité des raisins et donc du vin. le Puy a fait le choix de la sélection massale. C'est-à-dire qu'au lieu d'acheter des plants, nous faisons prélever des morceaux de sarments sur les pieds de nos plus anciennes parcelles plus que cinquantenaires, donc bien avant l'arrivée du clonage. Ces sarments sont ensuite multipliés et replantés. Cela nous permet de conserver notre patrimoine viticole.

Nos vins sont alors uniques et conservent l'histoire le Puy. Il faut au moins deux ans de processus pour obtenir de nouveaux plants qui viendront enrichir le vignoble. Cette sélection dite « massale » est plus ancienne et plus axée sur la qualité des fruits que la sélection clonale, et du respect de l'identité de notre terroir.

Elle nécessite cependant une attention accrue au risque de certaines maladies comme les viroses, mais n'est-ce pas le rôle d'un vigneron de faire attention à ses vignes ?

Steven Hewinson

EN RÉP. TCHÈQUE, OÙ ALLONS-NOUS DÎNER CE SOIR ?

Alcron

Chef Roman Paulus - Recommandé Michelin - Štěpánská 40, Prague (420) 222 820 410

Aromi

Chef Riccardo Lucque - Recommandé Michelin - Náměstí Míru 6, Prague (420) 222 713 222

La Degustation

Chef Oldřich Sahajdák - Recommandé Michelin - Haštalská 18, Prague (420) 202 222 311 234

La Finestra

Chef Riccardo Lucque - Recommandé Michelin - 13, Platnéřská 90, Staré Město, Prague - (420) 222 325 325

La Veranda

Chef Radek David - Recommandé Michelin - Elišky Krásnohorské 2, Prague (420) 224 814 733

Pot-au-feu

Chef Jan Kracik - Recommandé Michelin - Rybná 1065/1065/13, Prague (420) 739 654 884

Ces chefs, parmi bien d'autres, nous ont fait l'honneur de choisir le Puy pour accompagner le raffinement de leurs plats.

AU PLAISIR DU PALAIS

Sauce au beurre rouge - Émilien 2016

pour 6 personnes

- 6 belles échalotes
- 50 cl d'Émilien 2016
- 25 cl de fond de veau ou bouillon de volaille si possible maison
- 120 grammes de beurre froid
- Thym, laurier, poivre en grains, sel fin

Épluchez et émincez les échalotes. Mettez-les dans une casserole avec le vin, le thym, le laurier et 5 ou 6 grains de poivre noir concassés grossièrement. Portez à ébullition et laissez une à deux minutes sur feu vif. Baissez le feu et laissez réduire jusqu'à ce qu'il n'y ait quasiment plus de liquide. Ajoutez alors le fond de veau ou de volaille et laissez réduire encore un bonne dizaine de minutes. Filtrez ensuite la sauce au chinois et transvasez-la dans une casserole plus petite. Incorporez le beurre froid par petits morceaux en fouettant vivement sur feu moyen. La sauce va doucement devenir onctueuse. Salez et poivrez si nécessaire et servir aussitôt sur une pièce de viande ou un poisson blanc.

Valérie Amoreau

La feuille de vigne le Puy - La feuille de vigne le Puy - La feuille de vigne le Puy - La