



Depuis 1610

# le Puy

# La feuille de vigne

## ÉDITORIAL

**PLUS PUR QUE DE L'EAU**, c'est le titre du livre que j'ai écrit en 2019.

J'expliquais, d'une façon un peu prémonitoire, que le monde du vivant est une sorte de grande cousinade animale, végétale et bactérienne. Les cousins bactériens incluant les virus représentent environ 50% du vivant sur notre terre.

Chaque être vivant quel qu'il soit, l'espèce humaine y compris, essaie de défendre sa place et si possible de la faire grandir pour dominer et devenir toujours plus puissant.

L'homme est le prédateur dominant, mais chaque espèce réagit comme elle peut à notre volonté de domination ou à celle des autres prédateurs qui la dérangent. Ce que nous vivons en ce moment est un exemple de cette lutte pour la vie. Le phénomène COVID-19 est la suite logique d'une volonté farouche de vouloir tout dominer au lieu de se contenter de prélever juste ce qu'il nous faut pour vivre en équilibre avec les autres êtres du vivant. Un virus a réagi et demain ce sera peut-être un autre.

Ce virus, qui est apparu suite à des prédateurs de l'homme sur d'autres espèces, pangolin et chauves-souris, serait resté local, si l'homme ne l'avait répandu sur toute la planète par ses nombreux voyages et interdépendances.

De plus, il est à déplorer que la réponse première de nos politiques ne soit que financière et scientifique à court terme. Souhaitons que le virus COVID-19 ne soit pas un virus avant-coureur d'autres dérèglements et que la situation actuelle ne soit qu'une leçon d'humilité. Profitons-en pour en faire une leçon d'humanité.

Jean Pierre Amoreau

## Château le Puy

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

contact@chateau-le-puy.com  
www.chateau-le-puy.com

MAI 2020

N°22

## UNE FAMILLE DE VIGNERONS

- Raoul ? Mais ça n'existe pas comme nom !
- Bien sûr que si ça existe. On en a même eu un dans la famille.
- Nous, on a un ancêtre qui s'appelait Raoul ?
- Absolument, Raoul Rebeyrol et il était notaire.
- C'est quoi un notaire ?
- Et bien un notaire, c'est un monsieur très important qui rédige les actes officiels comme les contrats de mariage mais aussi les ventes de vignes par exemple, ce qui les rend authentiques. C'est compliqué tout ça, je vous expliquerai une prochaine fois. Mais peut-être que l'histoire ne vous intéresse pas ?
- Si, mamie, raconte-nous l'histoire de Raoul.
- Alors, Raoul Rebeyrol était le notaire de Puisseguin. C'était un notable de la région. Tout le monde le respectait et le traitait avec les égards dus à sa profession. Il habitait sur la place du village, en face de l'église. Il avait une belle maison. Au rez-de-chaussée, il avait installé ses bureaux et au premier étage, il y avait sa chambre avec deux belles fenêtres qui donnaient sur la place. Comme il était chasseur, il avait plusieurs fusils, et comme il était fier d'être un bon chasseur, il avait installé ses armes au-dessus de la cheminée de sa chambre. Comme ça, il pouvait les voir le soir avant de s'endormir. Je ne sais pas d'ailleurs si cela plaisait beaucoup à son épouse de dormir avec des fusils, mais bref, ce n'est pas notre sujet. Il avait une particularité : il était somnambule.
- Somnan... quoi ?
- Somnambule, c'est-à-dire qu'il se levait la nuit, il marchait, il parlait tout en dormant et puis se recouchait.
- Sa femme devait avoir très peur !!
- Elle était habituée, il faisait ça très souvent. Une nuit d'été où il faisait une chaleur suffocante, les fenêtres étaient ouvertes, comme celles des voisins d'ailleurs, et Raoul fut pris d'une nouvelle crise de somnambulisme. Il se leva, marcha de long en large devant les fenêtres dans sa chemise de nuit.
- Mais non mamie, son pyjama !
- Ah non les petits, à cette époque-là, les messieurs aussi dormaient en chemise de nuit longue et même avec un bonnet de nuit quand ils avaient froid. Je continue. Au bout d'un moment il attrapa un fusil sur la cheminée et continua de faire les cent pas. Sa femme ouvrit un oeil à cause du bruit mais ne s'inquiéta pas vraiment. Pourtant, tout à coup, il se recula face à l'une des deux fenêtres et cria « j'y vais ». A ce moment-là, il se mit à courir, sauta par-dessus le rebord de la fenêtre et tomba sur la place en contrebas. Sa femme se leva et hurla de peur. En une minute, tous les villageois furent à leur fenêtre ou sur la place et découvrirent le notaire en tenue de nuit. Sa femme descendit rapidement et le ramena dans sa chambre, en espérant que cette humiliation serait vite oubliée.
- Mais mamie, il s'est fait mal en tombant ?
- Oh vous savez les petits, les somnambules sont comme les chats, ils retombent toujours sur leurs pattes. Bon, allez vous habiller maintenant, on va descendre voir les vaches.

Oui, ben ça ne doit pas être rigolo d'être un notaire en chemise de nuit devant tout le monde. Et puis j'ai demandé à la maîtresse. Ce n'est pas vrai que les somnambules sont comme des chats. En plus, il a du se faire vachement mal.

Valérie Amoreau

À suivre dans le prochain numéro

## MILLÉSIME 2018 ROSE-MARIE FICHE ORGANOLEPTIQUE

### DÉGUSTATION

Robe limpide et brillante d'une rose délicate aux reflets orangés  
Nez frais d'un pétale de rose avec des notes de grenade  
Bouche gourmande et acidulée gorgée de fraises et de fraises des bois  
Finale douce et longue.

### ANALYSE

Titre alcoométrique	14,28	%vol
Sucres (Glucose/Fructose)	3,1	g/l
Acidité totale	3,01	g/l
Acidité volatile	0,44	g/l
PH	3,60	
Anhydride sulfureux libre	Non quantifiable	
Anhydride sulfureux total	Non quantifiable	

### RENDEMENT

23 hectolitres/hectare

## Un millésime, une histoire... Rose-Marie

### L'histoire d'un défi familial

L'élaboration de la cuvée Rose-Marie tient dans l'esprit d'innovation permanent qui agite le Puy depuis ses origines. Elle découle notamment de la lecture de carnets soigneusement conservés par la famille, où les anciens notaient scrupuleusement leurs activités quotidiennes, leurs dépenses et rentrées d'argent, mais aussi et surtout leurs observations. Ces carnets constituent une source très précieuse d'expérience accumulée. C'est ainsi que Jean Pierre a constaté que, dès 1868, leur ancêtre Barthélemy s'interrogeait sur la possibilité de vignifier sans utiliser le soufre.

Ce qui fut chose faite avec la cuvée Barthélemy au début des années 1990. Naturellement, cette réussite donna naissance à un autre projet, peut-être un peu fou pour la région bordelaise : celui d'un rosé lui aussi sans soufre. C'est ainsi qu'est né « Rose-Marie », nommé ainsi d'après une ancêtre de la famille. Un rosé ne ressemblant en rien à ceux qui peuplent d'ordinaire les tables estivales. Ce rosé est généreux, avec une robe éclatante et une bouche gourmande. Obtenu par saignée d'une cuve de merlot en fermentation et dynamisé, c'est un vrai vin gastronomique qui surprend année après année. Il est d'ailleurs à ce titre plutôt rare, à peine 4 000 bouteilles produites pour chaque millésime. Ne ratez pas le 2018 !



### LE ROSÉ DE SAIGNÉE

Il existe trois techniques d'élaboration de vin rosé : par macération, par pressurage ou par saignée. La technique de la saignée, employée pour notre Rose-Marie, est la plus ancienne. Elle consiste à prélever une partie du jus de la vendange, qui sera ainsi vinifiée à part, quelques heures après sa mise en cuve, entre 2 et 4 heures à le Puy. Le jus obtenu a alors commencé à se colorer suite au contact avec les matières solides comme les peaux des baies. La couleur finale obtenue sera fonction de la durée de macération. En général, les rosés issus de saignée sont plus gras et dotés de couleurs plus éclatantes, ce qui est le cas pour Rose-Marie. Ils offrent plus de volume en bouche et un potentiel de garde supérieur aux autres rosés.

# Petite histoire de l'eau et du vin

L'eau est la plus merveilleuse des boissons. Elle présente néanmoins un inconvénient majeur : elle peut être infectée de bactéries pathogènes, et ne sait pas s'en débarrasser. Dès les origines, les hommes se sont aperçus que les boissons fermentées étaient plus saines. Et parmi elles, le vin est celle dans laquelle ils ont trouvé le plus de goût et d'équilibre.

## Le vin à l'aune de l'eau

C'est ainsi que le vin s'est imposé comme la boisson qui donnait le plus de bonheur. Mais pour que cela se vérifie sans cesse, le vin doit être produit de la manière la plus pure possible. Au sens comparatif, l'idéal d'un grand vin, c'est donc un vin plus pur que de l'eau. C'est notre ambition. Pour en être sûr, nous avons fait analyser en 2019 une douzaine d'échantillons d'eau destinés à la consommation auprès du laboratoire Excell de Bordeaux. Et nous avons découvert que plusieurs d'entre-eux contenaient des molécules de sélénium ( $> 10 \mu\text{g/L}$ ) ou d'antimoine ( $> 5 \mu\text{g/L}$ ) dans des proportions supérieures aux normes de consommation (cf. encadré ci-dessous).

## Quelle utilisation de l'eau à le Puy ?

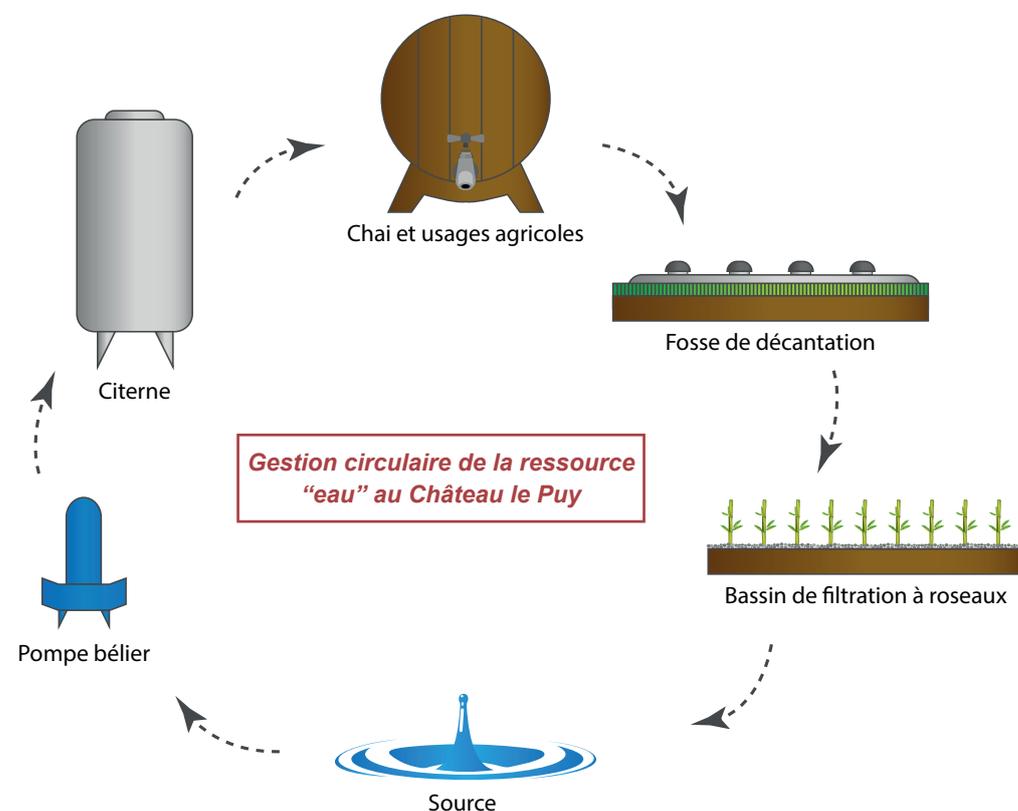
Au domaine, l'eau est utilisée dans le cadre du nettoyage du matériel de chai ou de la préparation des tisanes biodynamiques pour le traitement des vignes. Elle l'est sous forme de vapeur pour aseptiser et nous permet de nous passer des produits de synthèse. Jusqu'à présent, nous utilisons l'eau du réseau pour ces opérations, mais aux vues des résultats des analyses, nous avons décidé de revenir aux méthodes de nos ancêtres.

## L'eau des anciens vigneron de le Puy

Le Puy est traversé par trois sources que nos ancêtres utilisaient il y a peu de temps encore pour leur consommation, l'arrosage du potager et les besoins dans le chai. Ces sources coulent toujours, et malgré leur forte présence en calcium liée à notre terroir, sont naturellement plus pures que l'eau du réseau. C'est pourquoi nous avons entrepris début 2020 de mettre en place un système de pompage de ces sources pour l'approvisionnement du domaine couplé à un système de traitement autonome de nos eaux (cf. schéma).

Le procédé est vertueux à plusieurs égards. D'abord parce que nous utilisons une pompe dite « béliet » qui ne nécessite aucune autre énergie que la mise en pression ou le « poids naturel » de l'eau. Cette pompe envoie à fréquence continue à peu près 3 L/min d'eau dans une citerne de stockage qui permet une utilisation plus volumique que l'approvisionnement de la pompe en directe le permettrait. Cette eau est renouvelée en permanence au sein de la citerne ce qui en garantit sa qualité sanitaire.

L'eau est ensuite utilisée au chai pour le nettoyage du matériel. Les eaux usées sont ensuite collectées, décantées et filtrées dans une fosse, puis purifiées par le végétal dans un bassin à roseaux pour enfin retourner à la source. Grâce à cette installation « circulaire », nous serons capables dès le second semestre 2020 d'être autonomes dans notre approvisionnement, sans impacter la ressource « eau », et de garantir la qualité de l'eau utilisée par notre exploitation.



### L'antimoine et le sélénium, ennemis de l'eau et des humains

- L'antimoine est une molécule issue de l'industrie du plastique d'emballage que l'OMS classe comme un perturbateur endocrinien. Il influence sur les hormones de notre corps et peut entraîner de sévères troubles cardio-vasculaires ou être à l'origine de cancers de la prostate et de la thyroïde.

- Le sélénium peut être naturellement présent dans le sol mais il est principalement utilisé dans la chimie, dans les industries pharmaceutiques et textiles. Son excès chronique induit une sélénose qui se traduit par des lésions cutanées, une chute des cheveux et des ongles, des troubles digestifs, de la fatigue, de l'irritabilité.

### Plus pur que de l'eau, par Jean Pierre Amoreau

Édité par Fayard. La préface est d'Eric Asimov du New York Times, l'un des tous meilleurs chroniqueurs actuels sur les vins. Disponible par correspondance chez les grands diffuseurs ou en librairie.

## METTRE DE L'EAU DANS SON VIN

S'il y a une expression très connue dans notre monde professionnel, c'est bien celle de « mettre de l'eau dans son vin ». En regardant de plus près son histoire, on trouve principalement deux origines différentes.

La plus connue nous vient de la mythologie : en Grèce, l'apparition du vin est associée au dieu Dionysos, fils de Zeus et de la mortelle Sémélé. Son caractère associé au vin nous montre ce breuvage avec des vertus d'exubérance, de convivialité, mais également de violence. Il était le seul à pouvoir boire le vin pur. Les hommes consommant du vin devaient éviter de tomber dans la démesure. Ils avaient donc pour habitude de le mélanger avec de l'eau dans un vase (cratère) avant de le boire. Sa consommation était réservée aux banquets, occasions qui ne manquaient pas ! Chez les Romains, c'est à Bacchus (dieu du vin) qu'était attribuée cette tradition de mettre de l'eau dans son vin par les philosophes et historiens. Ils défendaient cette idée sous le principe des fautes et quelquefois même des crimes engendrés par l'ivresse.

C'est au XVIIIème siècle qu'un sens figuré voit le jour et apporte une nouvelle lecture à cette expression. Elle s'applique principalement aux exigences ou aux prétentions. En 1636, Fleury de Bellingen (professeur de français) en donnait une signification : « modérer ses passions, comme la chaleur excessive du vin est tempérée par le mélange de l'eau ». Vingt ans plus tard, Antoine Oudin (linguiste), en disait « se modérer, passer sa colère ».

L'autre direction, moins glorieuse, est l'augmentation des volumes de vin par ajout d'eau. Cette pratique apparaît très rapidement après la crise du phylloxéra (1861-1894) et l'effondrement des volumes de vins sur les marchés. Des négociants sans scrupules ajoutèrent alors de l'eau aux vins pour décupler les volumes. Cette action s'appelle, dans le vocabulaire du vin, le « mouillage ». Il leur fallait ensuite corriger la couleur diluée en y ajoutant des colorants d'origine végétale dérivés de la houille, ainsi qu'augmenter le degré alcoolique en ajoutant du sucre. Ces pratiques plus fréquentes en région parisienne du fait de la très nombreuse population, furent rapidement apparentées à de la tromperie pour le fisc ainsi que par les consommateurs. Il faudra attendre la loi contre la fraude du 29 juin 1907, « tendant à prévenir le mouillage des vins et les abus du sucrage » pour voir officiellement disparaître ces pratiques.

À le Puy, nous continuons de temps en temps au niveau des hommes et femmes de la propriété, à « mettre de l'eau dans notre vin » pour que la vie de famille et professionnelle se passe de la plus belle des façons.

Pascal Amoreau

## LA NATURE AU CŒUR DES VIGNES

Comme vous le savez certainement déjà, au Puy, nous observons la stricte parité entre les terres cultivées et les terres laissées au bon soin des animaux et des végétaux. Cette façon de procéder permet le développement de nombreux insectes si utiles à l'équilibre de notre démarche viticole biodynamique. Nous avons cependant constaté que certaines parcelles, plus éloignées que d'autres des prairies ou des bois, bénéficiaient moins des bienfaits de notre « insecterie » naturelle. D'autre part, nous travaillons toujours au développement visant à enrichir la biodiversité. Aussi, nous souhaitons trouver des solutions naturelles et innovantes.

Notre partenariat avec Yves Darricau\*, nous a permis de mettre en place un dispositif inédit : planter au coeur même des vignes des espèces d'arbres et d'arbustes bénéfiques, avec une flore très diversifiée et une floraison étagée visant à la production quasi-continue, au long de l'année de nectar, et surtout de pollen. Malgré les difficultés liées au confinement, nous avons commencé à installer des essences en lieu et place de complants. Notre choix s'est porté pour cette première mise en oeuvre sur les Cassissiers, les Viorne-tin et les Oliviers de Bohême. Ainsi attirés au coeur des vignes, les insectes, y compris les abeilles si fondamentalement liées au développement du vivant, trouveront de quoi se nourrir et des espaces propices à leur reproduction. Nous vous tiendrons informés de l'évolution de cette réalisation.

Steven Hewison

\*Yves Darricau, ingénieur agronome, consultant, apiculteur et planteur d'arbres. Il a publié *Planter des arbres pour les abeilles* aux Éditions du Terran.

## À SINGAPOUR, OÙ ALLONS-NOUS DÎNER CE SOIR ?

### Odette

Chef Julien Royer - 3\* - 1 St Andrew's Rd, #01-04 National Gallery 178957  
+65 6385 0498

### Les amis

Chef Sébastien Lepinoy - 3\* - 1 Scotts Rd, #01 - 16 Shaw Centre, 228208  
+65 6733 2225

### Zén

Chef Tristin Farmer - 2\* - 41 Bukit Pasoh Rd, 089855  
+65 6534 8880

### Ma cuisine

Chef Mathieu Escoffier - 1\* - 38 Craig Rd, 089676  
+65 6224 1838

### Lerouy

Chef Christophe Lerouy - 1\* - 3 Stanley St, 068722  
+65 6221 3639

### Koma

Chef Kunihiro Moroi - Marina Bay Sands, 2 Bayfront Ave, #B1-67, 018972  
+65 6688 8690

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

## Spaghetti bolognaise - Émilien 2017

Pour 4 personnes

- 400 g de viande de bœuf hachée
- 400 g de spaghetti
- 4 tomates fraîches ou à défaut une boîte de tomates pelées
- 1 petite boîte de concentré de tomates
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- Thym, laurier, sel poivre
- Huile d'olive
- 1 verre de Émilien 2017

Faites délicatement suer l'oignon émincé et l'ail écrasé dans un peu d'huile d'olive. Ajoutez la viande et les herbes puis mélangez soigneusement. Lorsque la viande est presque cuite, ajouter un verre de Émilien 2017, couvrez et laissez mijoter 3 ou 4 minutes jusqu'à évaporation complète. Ajoutez ensuite les tomates coupées en dés, le concentré et un peu d'eau si nécessaire. Couvrez et laissez mijoter encore 15 à 20 minutes. Faites cuire vos spaghetti. Servez très chaud vos pâtes accompagnées de la sauce.

Valérie Amoreau