

La feuille de vigne du Château le Puy

EDITORIAL

En 2009, après une dégustation de vins du monde entier, petits crus et grands crus réunis, la série télévisée "Les Gouttes de Dieu" sur Nippon TV, consacrait le Château le Puy Emilien 2003 "meilleur vin du monde", lors du dernier des 9 épisodes. Pour remercier le Japon et son peuple, nous avons organisé à Tokyo une vente aux enchères en offrant les plus prestigieux millésimes de Château le Puy, le 18 avril 2014 à la résidence de l'Ambassade de France à Tokyo en présence de la Princesse Impériale du Japon Takamado, de Monsieur Christian Masset, Ambassadeur de France et de son épouse.

Pour cette réception exceptionnelle, le chef Guy Savoy, venu spécialement de France avec son second Clément Leroy et associé au chef Mikuni a préparé un dîner de gala pour les 120 participants, avec des plats remarquablement raffinés, sublimant les cuisines française et japonaise.

Monsieur Stoker, président de Spinks, a fait monter les enchères avec un grand talent pour un montant de 29 millions de Yens. Les lots comprenaient, entre autre, des vieux millésimes de Château le Puy remontant jusqu'à 1926 ainsi que quelques bouteilles d'Emilien 2003, "meilleur vin du monde". La somme sera remise à 10 associations choisies pour leur efficacité dans l'aide apportée aux sinistrés de la terrible catastrophe de Fukushima.

Tout cela, chers amis amateurs de Château le Puy, a été possible grâce au soutien sans faille et à la confiance que vous nous avez accordés depuis des dizaines d'années. Un immense merci à vous tous.

Jean Pierre Amoreau

Château le Puy

33570 SAINT-CIBARD

Tél: 05 57 40 61 82

Fax: 05 57 40 67 65

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

Web : www.chateau-le-puy.com

OCTOBRE 2014

N° 16

UNE FAMILLE DE VIGNERONS

S'il est une période magique dans l'année, c'est bien le temps des vendanges. Pendant deux ou trois semaines, nous vivons au rythme de la récolte des fruits que nous avons tant attendus. Et cela depuis des décennies... Chaque jour qui passe, les hommes et les femmes de Château le Puy travaillent dur pour vivre enfin ce moment à chaque fois unique. Cette joie que nous ressentons chaque année se transmet à nos équipes de vendangeurs et la fête est toujours invitée à partager nos repas. Mamie ne tarissait jamais d'histoires concernant les vendanges et les vendangeurs. Je me souviens d'un soir, veille du premier matin de ramassage. L'allégresse se promenait entre nos assiettes de soupe et une fois encore nous pressions mamie de nous dire encore et encore. Rien ne remplacera jamais le regard malicieux de mamie quand elle cherchait dans sa mémoire une nouvelle histoire à nous conter.

- La Valentine, voilà je vais vous parler de la Valentine ! s'exclama-t-elle joyeusement.

- Oh non mamie, pas celle-là, on la connaît déjà !

Elle prit un air renfrogné de star qui a raté son entrée en scène.

- Oh et puis, vous les connaissez toutes !

- Oh non mamie ! Ce serait trop triste !

- Vous avez raison, je n'ai pas pu vous raconter presque 400 ans d'histoire alors que vous n'êtes pas plus haut que le coffre à chaussures ! Alors... Laissez-moi réfléchir...

Il y a bien cette histoire des musiciens vendangeurs, mais elle est peut-être trop...

- Allez mamie, les musiciens vendangeurs, s'il te plaît !

- D'accord mais n'allez pas dire que c'est moi qui raconte des choses pareilles !

- Oh non mamie !

- C'était dans les années 1850, par là, Il y avait Jean et Jeanne à la tête du domaine en ce temps là. Et les vendangeurs étaient souvent logés à Négrie là-bas en bas. Parce qu'à cette époque là, on nourrissait et on logeait tous les vendangeurs. Une année, ils ont vu arriver une équipe de musiciens. De ceux qui chantent dans les rues pour quelques pièces. Ils cherchaient du travail parce que musiciens c'est pas très nourrissant comme métier. De la chansonnette on en avait pas besoin mais de vendangeurs si. Ils ont accepté et dès le lendemain matin, ils étaient dans les rangs de vigne. Il paraît que c'était les vendanges les plus festives que la propriété ait connues. Tout le monde travaillait dur mais pendant les temps de pause et bien, les musiciens, ils prenaient leurs instruments et hop, ils faisaient danser tout le monde. Et puis, après le dîner tout le monde rentrait au dortoir. Seulement voilà, la musique, ils ne l'arrêtaient pas, ils jouaient jusqu'à des heures indues dans la nuit. Une fois, deux fois, et le voisin le plus proche se fâcha. Il paraît qu'il a crié plus fort que la musique ! Et puis le silence. Le lendemain soir, même cirque, et le voisin entra dans le dortoir et menaçait de casser un violon. Et puis le silence. Au matin, le voisin se présenta à Jean et lui dit le fin mot de l'histoire. Les musiciens, dans la nuit, ils avaient posé culotte juste devant sa porte ! Les 6, il avait compté ! Je suppose bien que Jean ne lui a pas rit au nez, ça se fait pas entre voisins. Il a juste promis que ça ne se reproduirait pas. C'est Jeanne qui paraît-il trouva la solution, elle autorisa les musiciens à faire de la musique le soir après le dîner dans la salle à manger avant de rentrer au dortoir.

Cette année-là, la gerbebaude était exceptionnelle, ils ont joué toute la nuit et tous les vendangeurs chantaient ensemble. On s'en souvient encore, c'est pour dire..

Valérie Amoreau

A suivre dans le prochain numéro

FICHE ORGANOLEPTIQUE

DEGUSTATION

Jolie robe grenat soutenu.
 Nez dominant de fruits rouges frais.
 Belle attaque avec beaucoup de fraîcheur. Bien équilibré en bouche avec des tanins souples, révélant une remarquable complexité.
 Emilien 2012 est un vin très harmonieux et gourmand.

ANALYSE

Titre alcoométrique 20/20	12.85	%vol
Sucres (Glucose/Fructose)	0.20	gr/l
Acidité totale	3.40	gr/l
Acidité volatile	0.52	g/l
PH	3.56	
Anhydride sulfureux libre	>1.00	mg/l

RENDEMENT

25 Hectolitres/Hectare

Un millésime, une histoire... Emilien 2012

Un millésime de terroir

La pensée populaire a coutume de dire que les années au climat capricieux permettent de distinguer les « vrais » vigneron des faiseurs de vins. Et le millésime 2012 en est un exemple très parlant.

Le climat nous a gratifié toute l'année durant de ses sautes d'humeur. Avec un hiver rigoureux marqué par le gel dès le mois de janvier, tout semblait bien commencer mais le printemps fut exécrable, marqué par des pluies incessantes et une humidité constante qui continuèrent de s'étaler sur la saison estivale.

En mai et juin, ainsi arrosée, la floraison s'est faite timide et les attaques de mildiou et d'oïdium furent sévères nous obligeant à une vigilance accrue. Les baies de raisins ne furent guère homogènes rendant difficile les maturités.

Fin juillet, nous avons craint le pire pour notre récolte. Fort heureusement, notre excellent terroir a joué en notre faveur, drainant au mieux les sols.

Enfin, le mois d'août vit revenir le soleil et plus de stabilité météorologique. Les raisins sains purent terminer leur maturité. Les vendanges furent longues car le tri à la vigne fut strict et méticuleux. Le mois de septembre fut propice à la vigne confirmant finalement l'espoir d'un très beau millésime.



OENOLOGIE

LA CHAPTALISATION : Procédé qui consiste à ajouter du sucre, de betterave ou de canne, au moût de manière à en augmenter le degré d'alcool. Cette pratique, connue depuis le début du XIXème siècle, suite aux travaux du chimiste français Jean-Antoine Chaptal en 1801, permet de masquer artificiellement un manque de maturité d'une vendange. La chaptalisation est devenue courante dans les années 50/60 accompagnant l'augmentation des rendements et l'extension des surfaces vendangées. Elle a parfois été considérée comme nécessaire pour arriver aux degrés minimum imposés par les AOC.

Bien sûr, Château le Puy ne pratique pas la chaptalisation.

Illustration ci-dessus : Marcelin Albert champion de la lutte contre la chaptalisation en 1907.

RETOUR DES ÎLES... UN VIN DE LÉGENDE

Il paraît que...

Il paraît que dans l'Antiquité les armateurs phéniciens et grecs dominèrent le transport maritime du vin...

Il paraît qu'au Moyen Âge les Anglais importaient les vins de Bordeaux par la mer et les ont amenés jusque dans les pays de l'Europe du Nord...

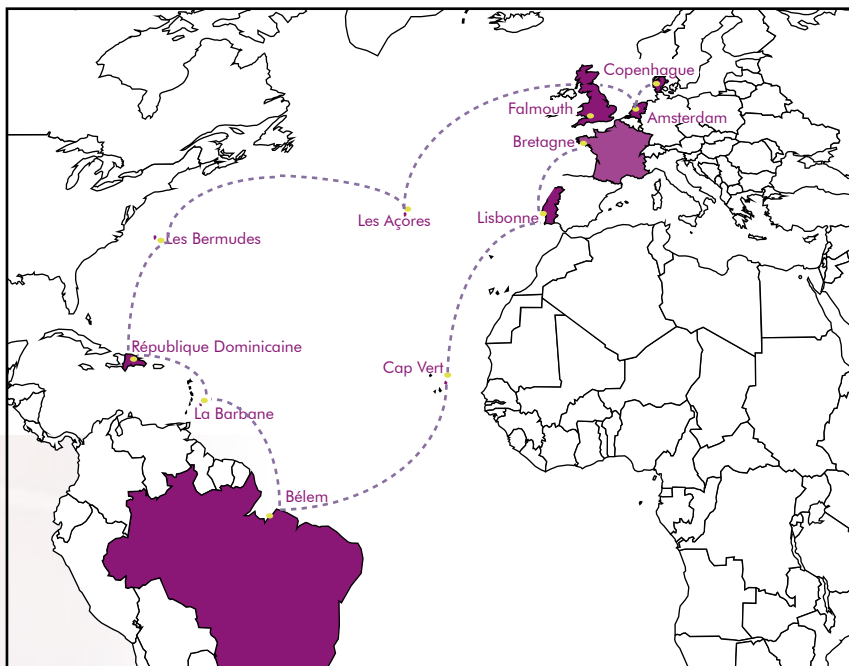
Il paraît qu'à la Renaissance le commerce des Bordeaux était florissant dans toute l'Europe, tant le vin était considéré comme un produit de luxe...

Il paraît que cet âge d'or perdura jusqu'au XIX^{ème} siècle car le vin était alors la seule boisson stockable et sûre...

Il paraît que le vin était "bonifié" par ces voyages.

Il paraît même que les Bordelais faisaient faire des "ronds dans l'eau" à leurs barriques pour commercialiser et boire eux-mêmes ce vin "bonifié"...

Il paraît qu'on appelait ces vins "Retour des îles" ou bien "Retour des Indes"...



Trop de légendes courent sur la bonification du vin lors de son transport à la voile pour que les vignerons de Château le Puy n'aient pas envie de tenter cette expérience extraordinaire.

Octobre 2013

Embarquement de 4 barriques du millésime 2012 pour un tour de l'atlantique et de la mer de Nord à la voile.

Le bateau : Tres Hombres, une brigantine de 32 mètres entièrement propulsée par les forces d'Eole (pas même un moteur de secours).

La dégustation

Au retour du voyage - Septembre 2014

Sa robe est grenat foncée et dense.

Ses arômes sont puissants de fruits rouges bien mûrs.

Sa bouche est remarquablement équilibrée, ronde et ample, longue et charnue. Il offre une profonde expression de fruit accompagnée de tanins souples et aériens.

Sa dégustation provoque une explosion de saveurs.

Aujourd'hui, c'est un vin d'une incroyable expressivité, avec un formidable potentiel de garde.

Le parcours : les barriques de Retour des îles ont été embarquées à Douarnenez en Bretagne. Après une descente le long des côtes de l'Espagne, elles font un premier arrêt à Lisbonne au Portugal. Elles poursuivent leur route jusqu'au Cap Vert et se lancent à l'assaut de l'océan Atlantique. Après une brève escale à Bélem au Brésil, elles remontent les Caraïbes avec au passage la Barbane et la République dominicaine, ... Elles quittent les eaux chaudes pour rejoindre les Açores, puis Falmouth au Royaume Uni. Le voyage pourrait s'arrêter là mais gourmandes de découvrir le monde, elles remontent la mer du Nord jusqu'à Amsterdam et Copenhague. Gorgées d'air marin et beaux paysages, elle rentrent enfin à Douarnenez. Un an plus tard Retour des îles est disponible pour les fêtes de fin d'année.

LES RACINES DE LA VIGNE

Le système racinaire de la vigne a pour fonction principale de puiser dans le sol l'eau et les matières minérales nécessaires à sa croissance. Il permet également de fixer et de stabiliser la partie aérienne de la plante : le cep de vigne.

Jusqu'à 1 mètre de profondeur, on trouve l'étage nutritionnel. La vigne développe un enracinement horizontal pour capter l'eau de ruissellement et les éléments qui lui permettent de croître. Entre un et plusieurs mètres de profondeur, les racines deviennent verticales, elles s'amincissent. Ces racines plus fines se fauillent dans les fentes présentes dans les argiles et les roches. Certaines parviennent à descendre jusqu'aux remontées capillaires des nappes phréatiques et permettent le ravitaillement en eau de la plante en période très sèche. Les racines se développent par étapes. Dans un premier temps les racines se déploient latéralement puis en profondeur. Ensuite, lors de la phase de vieillissement, les racines principales et les radicelles dépérissent sous les effets de déclin de l'activité biologique, de l'asphyxie, de la compacité du sol et des attaques de parasites.

Il est évident que chaque racine est différente en fonction de la structure du sol et de l'attention portée au travail des terres de surface. Cela influe sur sa fertilité et sa bonne santé. Les vigneronns du Château le Puy considèrent comme fondamental d'avoir un sol vivant et sain permettant une bonne et belle croissance de la plante en général. C'est une condition nécessaire pour produire de grands vins de terroir.

Steven Hewison

LE SOUTIRAGE

Le soutirage permet d'éliminer les impuretés et d'obtenir un vin limpide, sans le décharner par filtration. Cette opération permet aussi une respiration du vin.

C'est une opération qui consiste à clarifier un vin en le séparant de ses lies ou dépôts, devenus indésirables en cours d'élevage. Un contact prolongé avec ces dépôts peut induire au vin des déviations aromatiques, des odeurs de réduit, des mauvais goûts et même des maladies. Egalement le soutirage répond à un besoin d'élimination du gaz carbonique issu de la fermentation alcoolique.

Cette opération est réalisée par transfert du vin d'un fût à un autre par écoulement gravitaire ou par poussée d'air ou encore par pompage. Quelque soit le moyen employé pour soutirer, le vin doit être manipulé avec une extrême douceur.

Lors de l'opération de soutirage, on lave l'intérieur du fût avec de la vapeur d'eau afin d'éliminer les lies.

La fréquence du soutirage est déterminée par la stratégie d'élevage. Trop de soutirages peuvent nuire au vin par excès d'oxydation. Sa réussite est conditionnée par la qualité des manipulations.

Les soutirages s'effectuent de préférence en lune descendante, en jours Fruit et Fleur afin de favoriser l'expression aromatique du vin.

Steven Hewison

AU BRÉSIL, OÙ ALLONS NOUS DÎNER CE SOIR?

- **DOM** - (Chef Alex Atala) - Rua Barão de Capanema, 549 - Jardins, São Paulo - (5511)30623634
- **Roberta Sudbrack** - (Chef Roberta Sudbrack) Avenida Lineu de Paula Machado, 916 - Rio de Janeiro - (5521) 38740139
- **Apravízel** - (Chef Ana Castillo) Rua Apravízel, 62 - Santa Teresa, Rio de Janeiro - (5521) 25089174
- **Le Pré Catelan (Sofitel)** (Chef Rolland Villard) Avenida Atlântica, 4240 - Copacabana, Rio de Janeiro - (5511) 25251160
- **Freddy** (Chef Pedro Santana) Rua Pedroso Alvarenga, 1170 - Itaim Bibi, São Paulo - (5511) 31670977
- **Emiliano (Hotel Emiliano)** (Chef Stefano Impera) Rua Oscar Freire, 384 - Jardim Paulista, São Paulo - (5511) 30684390

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

Beurre blanc au Marie-Cécile 2013

pour 4 personnes

- 160 g de beurre froid
- 2 échalotes
- 1 jus de citron
- 20 cl de Marie-Cécile 2013
- Sel - Poivre
- Ciboulette ou autres herbes fraîches

Ciseler les échalotes. Les mettre dans une casserole. Ajouter le Marie-Cécile 2013 et le jus de citron. Faire réduire à feu doux. Il doit rester l'équivalent de 2 cuillères à soupe de liquide. Attention à ne pas colorer les échalotes. Incorporer le beurre très froid coupé en morceaux à l'aide d'un fouet. Chaque morceau de beurre fondu doit frémir avant l'incorporation du suivant. Dès la fonte du dernier morceau de beurre, retirer immédiatement du feu. Passer la sauce au chinois en pressant bien les échalotes. Saler. Poivrer. Servez nature ou agrémenté d'une herbe finement ciselée.

Servir sur un poisson accompagné de Marie-Cécile 2013

Valérie Amoreau