

# La feuille de vigne du Château le Puy

## EDITORIAL

Depuis le début de notre politique d'exportation en 1964, nous avons négligé les États-Unis d'Amérique pour des raisons de complexités administratives à l'importation. Elles rendent ce pays un des plus protectionnistes.

Pour faire entrer les vins Château le Puy aux USA d'une façon pérenne et non coûteuse, nous avons décidé de créer une série de restaurants à notre nom dont le premier sera implanté à Washington.

Ce restaurant aura pour but de faire goûter les vins Château le Puy aux clients en servant un verre de notre vin avec chacun des plats principaux, coût du vin inclus dans le prix de plat.

Ce restaurant, se voudra la référence de la Bistronomie à la française, mais légèrement américanisée. Il sera à quatre mains. Pour cela nous sommes accompagnés par deux chefs parmi les plus prestigieux dont nous vous dévoilerons les noms prochainement.

Les clients qui auront aimé les vins Château le Puy pourront s'approvisionner soit directement dans le restaurant qui aura un stock à disposition, ainsi qu'un rayon d'épicerie fine, soit chez des stockistes locaux.

En effet nos vins vont devenir disponibles, à partir du mois de septembre, dans un minimum de 35 états grâce à l'accord de distribution que nous avons fait avec la société Rosenthal.

De plus, dans nos restaurants, tous les soirs, il y aura des initiations payantes aux vins de Château le Puy et à la gastronomie française.

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](mailto:contact@chateau-le-puy.com)

Web : [www.chateau-le-puy.com](http://www.chateau-le-puy.com)

**SEPTEMBRE 2016 N° 18**

## UNE FAMILLE DE VIGNERONS

Il est indéniable que mamie savait raconter les histoires comme personne et qu'elle était la mémoire de notre famille. Pourtant, certaines anecdotes familiales me viennent des protagonistes eux-mêmes. On se souvient plus facilement des aventures que l'on a soi-même vécues. Ainsi, aux dernières vacances d'été, mon cousin Michel est venu dans la région se ressourcer à l'ombre des grands arbres de la propriété. Ces temps de détente sont souvent des moments propices aux confidences. Nous discutons tous les deux au calme sous le cèdre lorsqu'il avisa ma voiture et me dit "elle aurait bien besoin d'être nettoyée". Cela était vrai mais je ne prêtai pas d'attention particulière à cette réflexion, préférant continuer de prendre des nouvelles de ceux qui parmi nous sont partis vivre au loin. Cependant il insista : "tu veux que je le fasse ? Ça me rappellera le bon vieux temps." Aussi loin que je me souviens, Michel adorait les voitures. Il les collectionnait en modèle réduit et accrochait facilement aux murs de la chambre que nous partagions à tour de rôle à la propriété des images glanées dans les magazines qui traînaient dans la cuisine. La question pourtant me parut étrange.

- Le bon vieux temps ? Tu as été laveur de voitures un jour ?

- C'était même une spécialité. A douze ans j'avais toujours besoin de quelques sous pour des bonbons, des petites voitures et des magazines, surtout des magazines d'ailleurs et tu connais bien mes parents, ils n'approuvaient pas les dépenses futiles ! Alors j'ai proposé de laver la voiture de papa et il a accepté. J'y ai passé une demie-journée. Elle rutilait tant et si bien que maman me demanda de laver la sienne et je m'exécutais. C'est comme ça que j'ai gagné les premières pièces.

- D'accord mais c'est facile avec ses parents. Pascal aussi lavait la voiture de papa.

- L'histoire ne s'arrête pas là. Les voisins et ensuite les amis de mes parents sont devenus au fil du temps des clients fidèles. Il faut dire que je ne ménageais pas ma peine. J'avais même la réputation d'être le meilleur laveur de voitures de tout le quartier ! Et j'étais très fier de ce titre ! Mais ce qui est drôle c'est quand je suis venu en vacances ici avec papy et mamie. Tu sais la voiture de papy était toujours très sale.

- Ben oui, il allait dans les rangs de vignes avec, par tous les temps.

- C'est ça. Alors tout naturellement je lui ai proposé de la laver.

- Gratuitement ?

- Ah non, contre quelques Francs. C'est que, j'étais presque un professionnel ! Et bien figure toi qu'il m'a répondu non, il a même ajouté "surtout pas". Je ne te cache pas que j'étais très étonné, il était toujours content normalement quand on travaillait un peu.

- Tu as raison, la valeur Travail a toujours été sacrée ici. Mais alors pourquoi a-t-il refusé ? Il t'a donné une explication ?

- Tu ne vas pas le croire ! Quand je lui ai posé la question, il a pris un air très sérieux et il m'a déclaré d'une traite : "écoute Michel c'est bien de ta part de vouloir travailler mais tu comprends, si je sors la voiture, que tu la laves dans la cour et que des voisins passent par là, ils te verront. Et ça Michel ce n'est pas possible, ils penseraient que j'ai de l'argent." Je n'ai pas insisté, il avait l'air si sérieux. Les choses ont bien changé maintenant.

Après avoir bien rit de cette histoire, nous avons convenu que le monde évoluait mais qu'heureusement, les liens familiaux perduraient...

Valérie Amoreau

A suivre dans le prochain numéro

FICHE ORGANOLEPTIQUE

DEGUSTATION

Vin de caractère et d'une grande puissance.  
 Robe pourpre intense avec des reflets mauves.  
 Le nez est puissant et profond reflétant une grande maturité du raisin en nous amenant des arômes de prunes et de griottes.  
 En bouche, les tanins sont soyeux et délicats agrémentés d'une belle fraîcheur et ils accompagnent une belle longueur.  
 Ce Vin a une grande complexité qui évoluera au fur et à mesure de son aération.

ANALYSE

|                           |       |      |
|---------------------------|-------|------|
| Titre alcoométrique 20/20 | 14.26 | %vol |
| Sucres (Glucose/Fructose) | 0.30  | gr/l |
| Acidité totale            | 3.88  | gr/l |
| Acidité volatile          | 0.69  | g/l  |
| PH                        | 3.47  |      |
| Anhydride sulfureux libre | 4     |      |
| Anhydride sulfureux total | 10    |      |

RENDEMENT

14,64 Hectolitres/Hectare

Un millésime, une histoire... Barthélemy 2009

2009, l'année du soleil

L'année 2009 a été une année chaude. Il s'agit même de l'une des plus chaudes sur un siècle.

Seulement 2 mois ont été plus froids que la normale à savoir janvier et février. Le début du mois de janvier a été marqué d'une vague de froid accompagnée de neige au sol un peu partout sur la Gironde. La très violente tempête qui a frappé tout le sud-ouest et particulièrement notre région n'a, fortement heureusement pas fait de trop grands dégâts sur notre propriété. Mais des vents de vitesse record nous ont fait craindre le pire.

Après ces événements, le soleil a repris ses droits et l'été a été chaud et ensoleillé. Le mois d'août a été marqué par une vague de chaleur tardive avec des valeurs dépassant parfois les 35°C après le 15 août. Cette période chaude s'est poursuivie au cours de l'automne. Les vendanges se sont déroulées à partir de fin septembre sous un soleil radieux.

Il est important de noter que les mois de mai, juin, août, octobre, et novembre 2009 se classent parmi les plus chauds observés et que globalement, l'année 2009 se classe au cinquième rang parmi les années les plus chaudes. On pourrait croire à un phénomène exceptionnel, pourtant les 11 années les plus chaudes se sont toutes produites depuis 1989 (début des mesures en 1930). Si l'on ne peut nier l'impact du réchauffement climatique, l'année 2009 a offert aux vins de Château le Puy de la puissance, de la complexité et une grande capacité de garde.



OENOLOGIE

LA COULEUR DU VIN : Elle est obtenue grâce à l'action naturelle des anthocyanes. Ce sont des molécules organiques présentes notamment dans les baies de raisin rouge. Elles se libèrent rapidement en début de cuvaison, se retrouvent ensuite dans les moûts des vins rouges et rosés et sont donc responsables de la couleur et la teinte d'un vin. Les anthocyanes couvrent une large palette de couleurs allant du rouge orange au pourpre. Ces molécules sont de nature instable mais combinées aux tanins lors de la fermentation et pendant l'élevage elles assurent la stabilité de la couleur des vins.


A noter que les anthocyanes sont caractérisées par leurs propriétés antioxydantes.

# Les plantes au service de la vigne

La Biodynamie est un terme qui recouvre de nombreuses pratiques permettant de travailler la vigne dans un respect optimum de son environnement pour l'aider à donner le meilleur d'elle-même et de son terroir. L'utilisation de plantes fait partie de ces pratiques. Nous vous présentons ici les plantes les plus communément utilisées sur le domaine de Château le Puy.




**La Camomille**  
*Matricaria Recutita*  
Partie utilisée : les fleurs  
Contient des Terpénoïdes, et des flavonoïdes  
Préparation : en tisane  
Elle lutte contre les blocages dûs au stress hydrique (manque d'eau). Elle est pulvérisée quand cela est nécessaire de la préfloraison jusqu'à la véraison.



**La Consoude**  
*Symphytum Officinale*  
Partie utilisée : les feuilles  
Contient de la potasse, du bore, du fer, du calcium et de l'azote  
Préparation : en tisane  
Elle stimule la croissance de la plante ainsi que la floraison. Elle est aussi cicatrisante et fertilisante. Elle est pulvérisée du débourrement (moment d'ouverture des bourgeons) jusqu'à la nouaison (moment de la formation des fruits).



**L'Achillée Millefeuille**  
*Achillea Millefolium*  
Partie utilisée : les sommités fleuries  
Contient de la potasse et du soufre  
Préparation : en tisane  
Elle lutte contre la coulure en favorisant la pollinisation. Elle est pulvérisée de la floraison jusqu'à la nouaison (formation des fruits).



**La Prêle**  
*Equisetum Arvense*  
Partie utilisée : plante entière  
Contient de la silice et du calcium  
Préparation : en décoction  
C'est un fongicide préventif et curatif. Elle renforce les cellules des feuilles. Elle est pulvérisée du débourrement (moment d'ouverture des bourgeons) jusqu'à la nouaison (moment de la formation des fruits).




**L'Ortie**  
*Urtica Diocia*  
Partie utilisée : feuilles et tiges  
Contient de l'azote et du fer.  
Préparation : en tisane ou en décoction.  
Elle stimule et fertilise la plante, renforce les défenses naturelles et favorise les échanges et la photosynthèse. Elle est pulvérisée du début de la pousse jusqu'à la floraison.

**Les modes de préparation au Château le Puy**

**Les décoctions**  
Pour réaliser une décoction, il faut plonger la plante sèche dans de l'eau froide et la laisser tremper environ 24 heures avant de porter le tout à ébullition sous couvercle pendant environ une demie-heure. Laisser refroidir avant de filtrer et de diluer.

**Les tisanes ou infusions**  
Pour réaliser une tisane, il faut plonger la plante sèche dans de l'eau froide, mettre à chauffer jusqu'à ce que l'eau frémit, éteindre la source de chaleur et laisser infuser jusqu'au refroidissement complet. Ensuite vous pouvez filtrer et diluer.



**Le Saule Blanc**  
*Salix Alba*  
Partie utilisée : l'écorce  
Contient de l'acide salicylique  
Préparation : en tisane  
Il est très important dans la lutte contre les maladies cryptogamiques  
Il est utilisé en pulvérisation toute la saison.



**La Bourdaine**  
*Frangula Alnus*  
Partie utilisée : l'écorce coupée  
Contient des tanins  
Préparation : en décoction.  
C'est un puissant fongicide. Elle peut être pulvérisée pendant toute la saison en fonction des attaques de champignons.



**Le Chêne**  
*Quercus*  
Partie utilisée : l'écorce coupée  
Contient des tanins et du calcium  
Préparation : en décoction.  
Il participe à la lutte contre les maladies cryptogamiques  
Il est pulvérisé en cas de fortes attaques de mildiou.



## LE PALISSAGE - LE ROGNAGE

La vigne est une liane qui ne cesse de pousser dont nous avons tout intérêt à maîtriser et contrôler son développement. Pour cela nous avons décidé il y a déjà plusieurs générations, en accord avec notre mode de taille « Bordelaise » à guyot double ainsi que pour permettre le passage des animaux ou tracteurs pour les labours sans faire de dégâts (arrachage de rameau), de palisser les vignes. Le palissage permet grâce à l'installation de piquets et de fils de fer de soutenir les branches de la vigne, d'éviter l'entassement de la végétation et de permettre une meilleure aération des raisins. Au mois de mai ou juin, en fonction des conditions climatiques et du développement de la végétation, nous devons commencer à faire passer les rameaux de vigne entre les fils de fer pour les orienter vers le ciel. Cette opération est appelée « levage » au premier passage et « relevage » au deuxième passage. Les feuilles sont en plus, plus réceptives à la lumière ce qui facilite et augmente la photosynthèse. Les rameaux continuent à pousser vers le haut, nous devons alors maîtriser cette pousse verticale en coupant les cimes. Au Château le Puy, cette action est appelée : le rognage. Nous utilisons deux méthodes pour cet écimage en fonction de nos labours. Écimage manuel à la cisaille pour les parcelles de vignes travaillées aux chevaux, et écimage mécanique pour les autres.

La période de rognage est bien sûr en fonction du climat et de la vigueur des parcelles de vignes. En règle générale, nous devons intervenir pour ces écimages, de mi-juin à mi-août avec une fréquence de 3 à 4 passages. Mon grand-père avait pour habitude de me dire : tu vas rogner ? Fais attention de ne pas attraper la rogne !

Pascal Amoreau

## LES SULFITES DANS LES VINS

La Loi impose la mention « contient des sulfites » sur les étiquettes de vin qu'elle qu'en soit l'origine ou la quantité présente dans le breuvage. Il convient de faire un point pour mieux comprendre les qualités et les défauts de ces agents considérés comme un allergène au même titre que les œufs, le lait, les arachides, ... Tout d'abord, tous les vins contiennent des sulfites puisque la nature les produit elle-même lors du processus de fermentation grâce à l'action des levures. Ils permettent aux vins leur stabilisation et donc la qualité de leur conservation. Mais les taux produits naturellement sont en quantité si faible qu'ils sont la plupart du temps non détectables aux analyses légales. Avec le travail rigoureux d'un vigneron, ce taux de sulfites est suffisant pour élever un vin grande qualité. C'est le choix des vignerons de Château le Puy qui privilégient l'expression originale de son terroir plutôt que l'ajout d'intrants chimiques.

Afin de se simplifier le travail, certains producteurs de vins n'hésitent pas à ajouter des sulfites tout au long de la production (sur la vendange, pendant la fermentation, durant l'élevage, à la mise en bouteille) sans se soucier des effets sur le vin ni même sur la santé des consommateurs.

Le taux de sulfite peut ainsi varier de 1 à plus de 100 en fonction de la bonne conduite menée dans les chais pendant la vinification et l'élevage d'un vin. De ce fait, pour une plus grande transparence, ne serait-il pas plus judicieux d'imposer d'inscrire le taux de sulfites présents dans chaque bouteille plutôt que la mention générique « contient des sulfites » qui laisse à penser que tous les vins se valent en la matière.

Steven Hewison

## EN AUSTRALIE, OÙ ALLONS-NOUS DÎNER CE SOIR?

- **Aria Brisbane restaurant** - (Chef Matt Moran) - 1 Eagle St, Brisbane City QLD 4000 - (61) 7 3233 2555
- **Est** (Chef Peter Doyle) 1, Establishment/252 George St, Sydney NSW 2000 - (61) 2 9240 3000
- **Ester** ( Chef Matt Lindsay) 46/52 Meagher St, Chippendale Sydney NSW 2008 - (61) 2 8068 8279
- **Quay** - (Chef Peter Gilmore) - Overseas Passenger Terminal, Hickson Rd, The Rocks NSW 2000 - (61) 2 9251 5600
- **France Soir** - (Chef Géraud Fabre) 11 Toorak Rd, South Yarra Melbourne VIC 3141 - (61) 3 9866 8569
- **Grossi Florentino** (Chef Guy Grossi) 80 Bourke St, Melbourne VIC 3000 - (61) 3 9662 1811
- **Guillaume** (Chef Guillaume Brahimi) - 92 Hargrave St, Paddington Sydney NSW 2021 - (61) 2 9302 5222

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

### Bourguignon de canard aux petits navets

pour 6 personnes

- 4 magrets de canard
- 3 gousses d'ail et 1 gros oignon
- 150 g de gros lardons de poitrine fumée
- 1 bouteille de Château le Puy Emilien 2013
- 600 g de petits navets
- 2 feuilles de laurier, thym, sel et poivre

Pelez et hachez l'ail et l'oignon. Retirez la peau des magrets et coupez la chair en gros cubes. Faites des entailles dans une des peaux et mettez-la à fondre à feu moyen dans une cocotte. Lorsqu'elle s'est bien vidée de sa graisse, retirez-la et faites dorer les cubes de magret dans la graisse bien chaude. Ajoutez les lardons, l'oignon, l'ail, le laurier et le thym. Laissez cuire 10 minutes à feu doux puis mouillez avec le vin rouge. Salez, poivrez et laissez mijoter à feu doux pendant 2 heures, sans couvrir, en remuant de temps en temps. Epluchez les navets et jetez-les dans la cocotte à mi-cuisson. Servez sans attendre ou laissez reposer puis réchauffer avant de servir ce qui est bien meilleur.

Françoise Amoreau