

La feuille de vigne du Château le Puy

EDITORIAL

Cette année est une année anniversaire pour Château le Puy. Il y a cent ans, mon grand-père Jean récoltait le millésime 1917. Sacré millésime puisqu'il est encore vivant et qu'il en reste quelques bouteilles dans la cave de la famille. C'est rare de voir un millésime perdurer si longtemps. Nous allons en boire bientôt et je sais par avance que nous aurons une pensée émue pour mon grand-père, pour Marie-Elisa ma grand-mère, pour Barthélemy mon arrière-grand-père et pour Marie-Cécile, mon arrière-grand-mère. Ils seront présents par la pensée car tous ont contribué à l'élaboration de ce vin merveilleux.

A l'époque on taillait la vigne avec des sécateurs mécaniques qui faisaient gonfler les mains, on labourait les entre-rangs de vignes avec une charrue tirée par une paire de bœufs, on égrappait le raisin à la main, on le foulait avec les pieds, on le pressait avec une presse à cliquets dont mes petits-enfants pensent que c'est une machine préhistorique.

A cette époque il n'y avait pas d'électricité au Château. Cette noble invention ne sera installée qu'en 1921. Tous les travaux se faisaient à la main ou avec l'aide des animaux domestiques. On se déplaçait à pied ou à bicyclette même pour aller prendre le train. On mangeait souvent les uns chez les autres dans la bonne humeur et les nombreuses rigolades.

Alors cette année, associant le souvenir de nos ancêtres, nous allons célébrer cet anniversaire en buvant dans la joie chargée d'émotion le nectar Château le Puy 1917.

Jean Pierre Amoreau

UNE FAMILLE DE VIGNERONS

Certains talents se transmettent pour le bonheur de tous... Ainsi, mon père, Jean Pierre, a hérité de celui de sa mère pour raconter les histoires. Ceux qui le connaissent ne me contrediront pas. Même regard mutin, même sens du suspens, même humour. Cet héritage nous permet de revivre, le temps d'une fête de famille, l'ambiance des veillées au château avec mamie. Cet été, papa s'est souvenu de Camille et Irène qui travaillaient à la propriété entre 1945 et 1952. Irène faisait du ménage et Camille était ouvrier viticole. A ce titre, il recevait à chaque fin de mois une somme en argent et tous les deux mois un quart de barrique soit 56 litres. « 56 litres, c'est une sacrée quantité ! » insista papa.

A ce moment-là, nous savions mon frère et moi que l'histoire ne faisait que commencer. « J'avais quoi, tout juste 10 ans peut-être et j'aimais être présent quand Camille amenait son "quart" vide pour le remplir au chai. Mon père le remplissait d'un vin jeune de l'année, en cours d'élevage. Cela sentait bon, je me régalaient rien qu'à l'odeur qui s'échappait lors de l'opération du remplissage. Mais ce qui m'impressionnait surtout, c'était la force de Camille. D'un geste naturel, il mettait le "quart" sur son épaule d'un seul coup et repartait chez lui à environ trois cents mètres du Château. Irène l'attendait devant la porte et derrière elle, la table était complètement vide. Mon frère intrigué lui demanda : « mais comment sais-tu cela ? ». Quand papa pris son air innocent, trahi pourtant par le sourire de ses yeux, je crus revoir mamie. « C'est-à-dire, qu'il m'arrivait de le suivre et de jeter un œil, juste comme ça, pour vérifier que tout se passait bien. Ce qui est sûr c'est que le scénario était immuable. Camille posait le "quart" sur la table. Et immédiatement, comme ils n'avaient pas de robinet, Camille prenait un petit tuyau dont il plaçait une extrémité dans le "quart" et il tirait du vin par gravité. Au début il faisait coulait le vin dans un verre, mais comme cela prenait trop de temps, ils finissaient tous les deux accroupis, puis assis par terre, sous la table, pour boire directement au tuyau. Ils buvaient goulûment jusqu'à ce que le "quart" soit vide. En général, au bout de deux jours ils sortaient de leur maison et la vie reprenait son cours. »

"Une fois pourtant, les choses ont failli mal tourner mais je ne sais pas si je dois vous le raconter... » Comme lorsque mamie racontait les histoires, nous avons dû insister pour avoir la fin mais cette fois-ci nous avons laissé nos enfants le faire. « Bon, d'accord, mais vous ne raconterez pas ça à l'école ». Ils promirent. « Et bien, un soir, pendant la séance de beuverie, Camille prit son fusil et essaya de tirer sur Irène. Elle échappa au massacre en se cachant sous le lit. Cela n'empêcha pas Camille de tirer plusieurs fois contre les murs, les fenêtres, sur les meubles enfin sur tout ce qu'il croyait voir bouger. Entre autres, il tira plusieurs fois sur le vaisselier où étaient exposées les assiettes du ménage. Le lendemain matin, dessoulé, il constata les dégâts, et en balayant leur vaisselle tout en débris, il dit à sa femme : "regarde Irène ce que nous avons fait". Louise la plus jeune de la famille s'exclama : « mais papy c'est très dangereux, ça arrivait souvent ? »

« Non, bien sûr, vouloir tuer sa femme était une exception, mais ce n'était pas rare que Camille « corrige » Irène. Comme elle en avait assez, elle alla voir l'homme considéré comme le sage du village. Elle lui expliqua sa pauvre vie et lui demanda conseils. Le sage referma son visage dans un air pensif puis après quelques minutes de réflexion intense dit à Irène : « tu sais Irène il y a des gens qui sont nés pour battre les autres et il y a des gens qui sont nés pour être battus. Toi tu es née pour être battue. » Mais ne t'inquiète pas Louise, le ciel pris conscience de la situation et fit en sorte que Camille meurt jeune d'une maladie inconnue. Irène put finir sa vie tranquillement. »

Valérie Amoreau

A suivre dans le prochain numéro

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

SEPTEMBRE 2017 N° 19

MILLESIME 1917 EMILIEN

FICHE ORGANOLEPTIQUE

DEGUSTATION

Robe lumineuse mordorée
 Nez intense de saveurs anisées, épicées, fumées et d'agrumes confits
 Bouche dense, profonde sans lourdeur
 Fin de bouche épanouie
 Vin d'une grande tenue sans fatigue
 Exceptionnel moment de dégustation

Mois	NOV.	DEC.	JAN.	FEV.	MAR.	AVR.	MAI	JUIN	JUIL.	AOÛT	SEP.	OCT.	TOTAL 12MOIS
Climatologie	Stormy and rain	Cool and sunny	Good weather and some fog and rain	Good weather and some fog and a bit of rain	Magnificent weather	Good weather with a bit of rain	Nice weather, light rain	Stormy good weather	Stormy good weather	Good weather, heat	Good weather, very stormy	Grape harvests the 1st. Good weather, frosts	
Precipitation En mm et 1/10	47	31	46	27	100	27	69	95	29	78	35	124	708
Nombre de jours avec précipitation	14	10	10	9	17	12	13	13	5	15	7	17	142
Températures moyennes	8.8	2	3	4.8	7.3	9.6	17.5	20.2	20.7	19	19.5	12.1	12.04

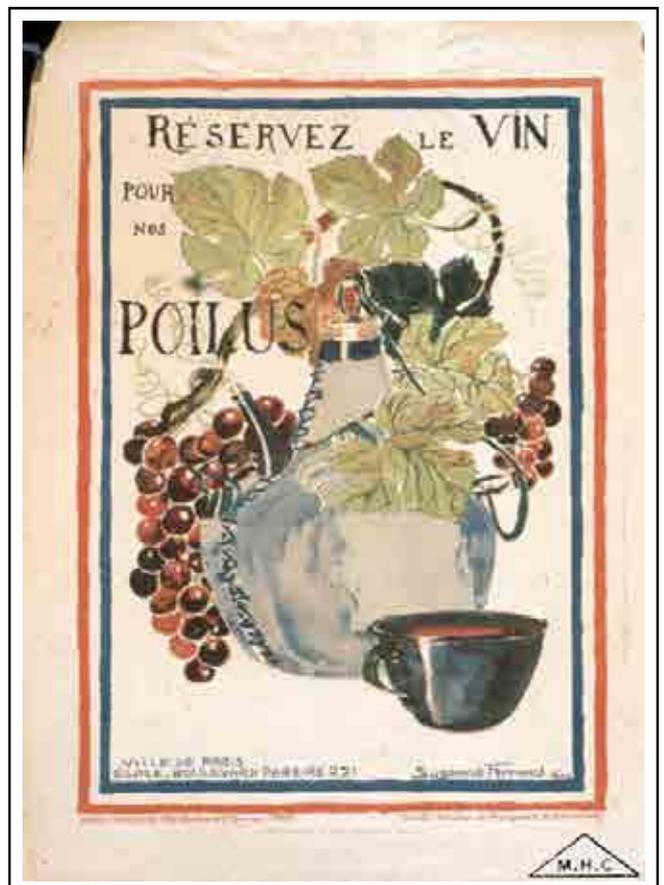
Un millésime, une histoire... 1917 l'année terrible

1917, l'année qui a changé le destin du monde

Les grands événements de l'année 1917 ont marqué un tournant dans la première guerre mondiale. Et plus encore, certains d'entre eux ont dessiné le monde dans lequel nous vivons encore.

- L'intensification des combats terrestres et maritimes à partir du mois de janvier. L'Allemagne parlera même de "la guerre sous-marine à outrance".
- La mondialisation du conflit l'entrée en guerre aux côtés des Alliés des Etats Unis le 6 avril (ils débarqueront à Saint Nazaire le 26 juin), et de la Chine le 14 août (il n'y a pas de conséquence militaire mais au total 140 000 travailleurs chinois rejoignent le front).
- La "fatigue des peuples" (Pierre Renouvin) : des grèves et des mouvements sociaux éclatent partout en Europe pouvant aller jusqu'à des émeutes. C'est la première fois que les peuples prennent conscience en masse des souffrances et des violences de la guerre.
- La révolution d'octobre : les bolchéviques prennent le pouvoir en Russie et fondent l'URSS.

En parallèle 1917 voit aussi la naissance de John Fitzgerald Kennedy et de Indira Gandhi ainsi que de nombreux artistes de renom tels que Danièle Darrieux, Bourvil, Henri Salvador ou encore Robert Mitchum. Enfin, cette année sera funeste pour les peintres et sculpteurs Edgar Degas et Auguste Rodin qui nous ont laissé des oeuvres magistrales.



OENOLOGIE

LE COLLAGE OU LA FILTRATION : Le collage est un procédé qui consiste à ajouter au vin une substance d'origine protéique qui permet d'emprisonner et d'éliminer les particules en suspension. Il existe plusieurs substances utilisées comme la colle de poisson, la caséine, l'albumine ou même les gélatines. La filtration est le fait de faire passer le vin dans un filtre pour obtenir le même résultat. Dans un cas comme dans l'autre, ces actions modifient la structure du vin car elles entraînent la perte de composés phénoliques comme les tanins, les matières colorantes,... Au Château le Puy, nous pensons que l'on peut obtenir un vin brillant et limpide en pratiquant un soutirage au clair. Nous ne pratiquons donc ni collage ni filtration, par respect pour nos vins et nos consommateurs.

1917 le quotidien de Château le Puy

Depuis de nombreuses générations les vigneronns de Château le Puy consignent au jour le jour dans un agenda tout se qui se passe, s'achète et se vend sur le domaine. Grâce à ces agendas précieusement conservés, nous avons une idée précise de la vie au château. Nous vous dévoilons ici quelques anecdotes de l'année 1917. A cette époque-là, Jean, menait son monde d'une main de maître !

Des employés extérieurs étaient embauchés la plupart du temps à la journée ou à la demi-journée. Ils portaient des noms de l'époque : Aymond, Marthe, Charles, Elisabeth, René, Henriette, Zélie, Théodore. Chacun d'eux possédait ses propres outils. Cela évitait les éventuels vols. Leur paiement se faisait d'une façon particulière : lorsque l'un d'eux avait besoin d'argent, il venait le demander à Jean qui lui donnait une avance (la plus petite possible) et il régularisait le compte définitif une fois par an, le plus souvent en novembre, en fonction des journées travaillées et des avances d'argent octroyées.



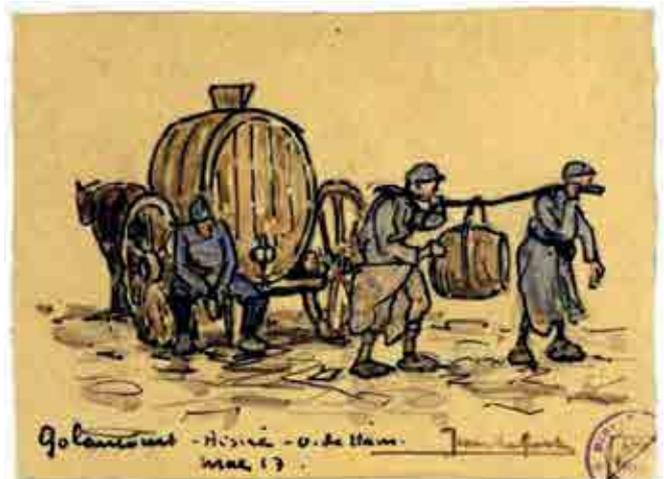
L'enfant Robert, fils de Jean et père de Jean Pierre, âgé 6 six ans en 1917, était particulièrement gâté. On remarque dans les listes de courses des achats de viande ou de sucreries ou même de gâteaux juste à son intention.

Peu importait l'ouverture officielle de la chasse (le 2 septembre pour l'année 1917), les hommes toute l'année emportaient leur fusil. Mais cela n'avait guère d'importance. Il fallait, soi-disant, être toujours prêt à tirer un nuisible. C'était la bonne excuse dont les non-nuisibles faisaient les frais. Tout le monde peut se tromper !!! Une chose est sûre, cela permettait d'améliorer l'ordinaire. Cette année-là, notre aïeul Jean a tué : 16 lièvres, 4 lapins, 1 râle, 2 bécasses, 1 pie, 2 écureuils, 4 tourterelles, 11 cailles, 5 faisans et 15 perdreaux. On retrouve souvent dans l'agenda l'achat de poudre et de plomb.

Il y avait sur la propriété toutes sortes d'animaux : les boeufs qui servaient au travail de la vigne mais aussi le cochon, les vaches, les volailles qui servait d'une part à l'alimentation de toute la famille et d'autre part à être vendu. Pour que le cheptel se reproduise, Jean et Marie-Elisa portait la vache au taureau plusieurs fois dans le courant du mois d'octobre. On devait aussi aller en forêt cueillir de la bruyère pour les litières et on récupérait les déjections des animaux pour fabriquer du fumier. Au marché de Castillon, on n'achetait que les viandes que l'on ne produisait pas.

Du vin pour nos soldats

A cette époque, Le vin de Château le Puy était déjà reconnu comme un des meilleurs vins de la région. Il était utilisé comme « vin médecin » choisi pour l'amélioration des vins de Saint-Emilion en remplacement des vins de l'Ermitage (l'assemblage avec les vins des Côtes du Rhône ayant été interdit en 1905 par les autorités). C'est la raison pour laquelle le terroir où se trouve le domaine fut dénommé le "coteau des merveilles". Cette année 1917, une partie de notre récolte fut réquisitionnée pour, sans doute, donner encore plus de courage aux soldats qui se battaient dans des conditions très difficiles.



LA VIGNE AU FIL DU TEMPS

De nos jours, la culture de la vigne est une évidence. Cette liane fait partie des plantes les plus anciennes sur terre. On en retrouve des traces dans plusieurs régions du monde avant même l'apparition de l'homme sur terre, il y a plus de 60 millions d'années.

Des fragments de feuilles datant de 33 à 56 millions d'années avant JC, permettent d'identifier la vigne en Chine, au Japon, en Alaska et en Champagne. 2.5 à 3 millions d'années avant JC, l'homme arrive sur Terre et trouve la vigne. Il s'en servira pour la consommer comme fruit frais.

C'est entre 3 000 et 9 000 ans avant JC que l'homme commence accidentellement à faire du vin, en laissant fermenter du raisin dans une jarre. Ce breuvage euphorisant, marque le début d'une culture de la vigne plus régulière. A partir de ce moment-là, la vigne se développe rapidement. Les Egyptiens apprennent cette culture aux Grecs (qui prétendent la tenir du Dieu Dionysos), qui la transmettent aux romains. Les Gaulois en héritent tout naturellement. Très bons cultivateurs, ils développent le vignoble en France. Ils inventent également le tonneau, plus pratique que la jarre.

Au Moyen-Âge, l'expansion de la religion catholique, dont le culte nécessite la présence du vin, favorise le développement de la vigne. Les grandes explorations amèneront la vigne dans le Nouveau Monde.

Avant, 1610, grâce à l'influence anglaise et hollandaise, le vignoble bordelais gagne du terrain jusqu'au Saint-Emilionnais et se professionnalise. L'aventure peut commencer pour le Puy.

Pascal Amoreau

LA PRÉPARATION DES VIEUX MILLÉSIMES

Les initiés savent qu'au Château le Puy, nous conservons des vins depuis 1917 dans notre cave. Soit un siècle de vins. Alors, pour un mariage, un anniversaire, un grand événement ou même juste pour le plaisir, il n'est pas rare que l'on nous demande un millésime rare. Notre volonté depuis toujours est de ne vendre que des vins que l'on peut boire (par opposition aux vins de collection). Pour réussir ce challenge, nous préparons chaque bouteille avec la plus grande minutie.

Nous sélectionnons tout d'abord une bouteille du millésime souhaité. Sans jamais la remettre à la verticale, nous l'ouvrons et nous la décantons avec soin à la lueur d'une bougie comme le faisait nos ancêtres. Puis nous la goûtons (c'est le meilleur moment !) pour nous assurer qu'elle n'a pas de défaut ou qu'elle n'est pas "passée", que le vin est à la hauteur de notre exigence. Nous obtenons, en éliminant le dépôt, moins de 75 cl. Pour avoir suffisamment de vin pour remplir votre bouteille, nous recommençons la même opération avec une seconde bouteille. Nous reconditionnons ensuite le vin dans une bouteille neuve et propre. Nous la refermons avec un bouchon neuf marqué du millésime et de l'année de rebouchage. Il ne nous reste plus qu'à mettre une étiquette et à vous l'expédier.

Cette méthode, si elle nous oblige à utiliser deux fois plus de bouteilles vous garantit la parfaite "buvabilité" du breuvage. Charge à vous ensuite de la conserver dans des conditions excellentes si vous souhaitez la conserver encore un siècle ou deux !

Steven Hewison

PRÈS DE VANCOUVER, OÙ ALLONS-NOUS DÎNER CE SOIR?

- **Kissa Tanto** - Chef Joël Watanabe and sous-chef Alain Chow - 263 E Pender St, Vancouver, BC V6A 1T8, Canada
- **L'Abbattoir** - Chef Lee Cooper and Owner / Operator Paul Grunberg - 217 Carrall St, Vancouver, BC V6B 2J2, Canada
- **Hawksworth Restaurant** - Chef David Hawksworth - 801 W Georgia St, Vancouver, BC V6C 1P7, Canada
- **Farmer's Apprentice Restaurant** - Chef David Gunawan - 1535 W 6th Ave, Vancouver, BC V6J 1R1, Canada
- **West Restaurant** - Chef Dang - 2881 Granville St, Vancouver, BC V6H 3J4, Canada
- **Boulevard Kitchen & Oyster Bar** - Chef Alex Chen - 845 Burrard St, Vancouver, BC V6Z 2K7, Canada
- **Agrius** - Chef Cam Picyk and sous-chef Sam Harris - 732 Yates St, Victoria, BC V8W 1L4, Canada

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

Comptée d'oignons rouges - Emilien 2014

pour plusieurs personnes

- 1 kilo d'oignons rouges (type Roscoff)
- Une demi-bouteille de Emilien 2014
- 2 cuillerées à soupe de vinaigre de vin rouge
- 2 cuillerées à soupe de miel
- Poivre du moulin, fleur de sel
- Huile d'olive

Epluchez et coupez les oignons en fines lamelles. Faites les rissoler doucement dans l'huile d'olive jusqu'à ce qu'ils soient translucides. Réduire le feu au maximum. Ajouter le vin, le miel et le vinaigre. Laissez mijoter pendant au moins 45 minutes, jusqu'à ce que vous obteniez une texture de confiture. Salez et poivrez avant de laisser refroidir. Vous pouvez servir cette comptée en accompagnement d'une viande ou d'un foie gras. Pour une conservation plus longue, vous la mettez très chaude dans un bocal à confiture et la laissez refroidir en retournant le bocal.

Valérie Amoreau