

La feuille de vigne du Château le Puy

EDITORIAL

Notre ministre de la santé Madame Agnès Buzyn annonce urbi et orbi que l'alcool, y compris celui dans le vin, est un poison pour notre corps. C'est vrai. Le sucre aussi, Le sel aussi. Le tabac aussi. Les drogues aussi. Les graisses aussi. Par extension les bactéries infectieuses aussi, la pollution de l'air aussi et beaucoup d'autres choses aussi.

Nous ne choisissons pas de vivre, on nous impose de vivre par la naissance. Nos parents ont choisi pour nous. Nos choix vitaux à nous sont : comment dormir, comment manger, comment boire, comment nous reproduire.

Comment boire est donc vital. Nous pouvons choisir de boire de l'eau mais l'eau est la boisson la meilleure et la pire puisqu'elle ne sait pas se débarrasser des bactéries infectieuses lorsqu'elle est contaminée. Les boissons fermentées sont l'alternative. Le vin en fait partie. Le vrai choix est dans la dose que chacun doit décider pour son besoin biologique. Il faut user avec modération des plaisirs que nous offre la vie, dont le vin.

Chacun doit avoir le droit de choisir son mode de vie avec ou sans alcool, avec ou sans sucre, avec ou sans sel et autres selon ses propres envies. Il est important de respecter les choix de l'autre.

Chacun doit pouvoir choisir les éléments de sa vie et non vivre des choix subis décidés notamment par Madame la Ministre. Je revendique le choix de mon mode de vie et donc de mort. Je souhaiterais que mon choix soit respecté.

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

OCTOBRE 2018 N° 20

UNE FAMILLE DE VIGNERONS

En mars de cette année 2018, nous avons eu le bonheur de fêter les 80 ans de notre papa. Et si vous connaissez Jean Pierre, vous savez qu'il n'a pas son pareil pour raconter des histoires. Il tient certainement cela de mamie, sa maman. Je vous laisse l'imaginer, entouré de sa femme, de ses enfants et de ses petits-enfants réunis autour d'un magnifique gâteau au chocolat dont Françoise a le secret... Il n'y avait sûrement pas de meilleur moment pour commencer à nous narrer une histoire de famille. Mais une fois n'est pas coutume, il décida de nous parler d'une expérience personnelle jusque-là gardée secrète.

Alors qu'il avait peut-être 5 ou 6 ans, son grand-père Jean le prit à part très sérieusement.

- Il est temps maintenant que tu apprennes pourquoi les poules de la maison ne pondent pas ou presque. Mais tu dois me promettre deux choses.

Le petit Jean Pierre aurait promis n'importe quoi pour savoir. C'était un des grands mystères connu de tout le village. Chez les Amoreau les poules ne pondent pas !

- La première est de ne jamais parler à ta mère de ce que je vais te dire. Elle en serait bien trop chagrinée. Promis ?

- Promis ! dit le petit curieux en mettant la main sur le coeur.

- La seconde est que tu devras révéler ce secret à celui de tes enfants qui en sera le plus digne. Promis ?

- Promis !

Et le pacte fut scellé. Jean l'amena alors au poulailler dans le prolongement de la maison. Avec le petit à sa suite, il s'engouffra dans le bâti. Là étaient installées les corbeilles dans lesquelles les poules venaient pondre aux côtés d'oeufs en plâtre qui servaient de leurre. Il chassa deux galinacées qui manifestèrent leur mécontentement à coups de "cot cot" et prit soigneusement deux oeufs fraîchement pondus encore tout chauds.

- Mais papy Jean elles pondent !

- Chut ! Regarde !

Il attrapa un fin bâtonnet de bois et fit un petit trou dans le premier oeuf, il remua délicatement puis fit un second trou à l'opposé. Fièremment il tendit l'oeuf à son petit fils.

- Vas-y, gobe-le !

Fasciné Jean Pierre s'exécuta pendant que Jean préparait et gobait lui-même le deuxième oeuf. C'était bon, doux et chaud. Un vrai plaisir. Mais pour Jean Pierre le mystère restait entier.

- Dis papy Jean, tu me dis pourquoi les poules elles pondent et elles ne pondent pas ?

- C'est pas compliqué petit, je viens les gober tous les après-midi.

- Non ?!

- Si, et mon grand-père avant moi. C'est même lui qui m'a initié. Et son grand-père avant lui, et celui d'avant aussi. Et maintenant tu pourras venir avec moi quand tu rentreras de l'école. Si tu aimes les oeufs bien sûr !

Évidemment que Jean Pierre aimait les oeufs et il se joignit à Jean chaque fois qu'il le put. Depuis le poulailler a disparu et avec lui le mystère des poules qui ne pondent pas. Peut-être est-il temps maintenant de les réintroduire sur la propriété pour que la tradition reprenne ses droits ?...

Valérie Amoreau

A suivre dans le prochain numéro

MILLESIME 2011 BARTHÉLEMY FICHE ORGANOLEPTIQUE

DEGUSTATION

Ce millésime exprime toute la complexité de notre terroir avec sa belle robe d'un rouge très intense et sombre. Son nez très délicat au prime abord s'intensifie pour devenir puissant sur des notes de truffes et de fruits rouges. Sa bouche est subtile et gourmande. Enfin, sa fin de bouche est délicieusement persistante. C'est un vin de bel équilibre, qui nous montre déjà son fort potentiel de garde.

ANALYSE

Titre alcoométrique	13.45	%vol
Sucres (Glucose/Fructose)	Non quantifiable	gr/l
Acidité totale	3.83	gr/l
Acidité volatile	0.53	g/l
PH	3.29	
Anhydride sulfureux libre	2	
Anhydride sulfureux total	2	

RENDEMENT

44 Hectolitres/Hectare

Un millésime, une histoire... 2011

2011, la chaude année

Nous le savons, toutes les années sont différentes et le travail d'un vigneron est de s'adapter pour produire toujours un vin de grande qualité gustative. Mais depuis une décennie, nous sommes obligés de constater les effets du réchauffement climatique. L'année 2011 en est un bel exemple. L'hiver et le printemps furent particulièrement secs. Le printemps fût le plus chaud et le plus sec enregistré en 50 ans, avec des précipitations 3 fois plus faibles que d'habitude ! Cette sécheresse et cette chaleur entraînèrent une précocité exceptionnelle du cycle végétatif de la vigne dont la floraison et la nouaison débutèrent aux alentours du 15 mai, soit trois bonnes semaines en avance ! Mais les effets de cette chaleur précoce ne s'arrêtèrent pas là, notre belle région connut un épisode particulièrement chaud de deux jours, le 26 et le 27 juin (37°C) provoquant un échaudage immédiat particulièrement sur les merlots.

Heureusement, la nature est bien faite, l'été fut plus frais et connut des épisodes pluvieux comparables à des années plus "classiques". Cela rétablit l'équilibre d'un bon développement physiologique de la vigne. À maturité, les raisins présentèrent pour les vendanges un parfait état sanitaire. Notre millésime 2011 est une très belle réussite !

Son exceptionnel équilibre et son fort potentiel de garde ont de quoi satisfaire les papilles les plus exigeantes !

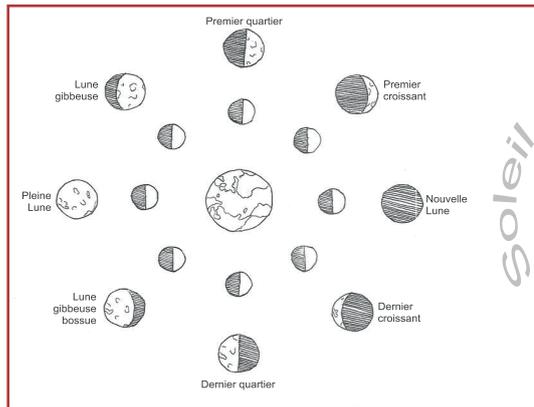


UN PEU DE VOCABULAIRE

- **Souple** : Cet adjectif qualifie un vin bien équilibré sans trop de corps, faible en tannin et acidité au moment de l'attaque en bouche, qui ne heurte pas le palais. On dit aussi de ce vin qu'il est gouleyant, coulant, facile à boire. Que des qualités !
- **Soyeux** : Se dit d'un vin très fin, très subtil. Cette qualité exprime la délicatesse, l'harmonie, l'élégance d'un vin. Ici nulle acidité agressive mais des tannins très ronds (des tannins soyeux) qui tapissent le palais à la manière de la soie.
- **Équilibré** : Un vin équilibré est un vin dégageant une harmonie partagée entre trois de ses principales composantes : la rondeur, l'astringence et l'acidité.

La Lune, une alliée pour Château le Puy

Depuis plusieurs siècles, les scientifiques tentent de comprendre l'influence de la lune sur les cultures agricoles. Souvent les études sont contradictoires. Au Château le Puy, loin des débats d'idées, nous travaillons avec la Lune depuis des générations. Il ne s'agit pas pour nous de sacrifier à une quelconque mode mais bien de continuer les pratiques de nos aïeux qui, à force d'observations, ont considérablement amélioré la qualité des raisins de la propriété. Notre rôle est également de faire progresser ces techniques et de les adapter aux changements climatiques tant dans les vignes que dans les chais. Mais appréhender cette notion de calendrier lunaire est complexe. Quelques explications s'imposent...



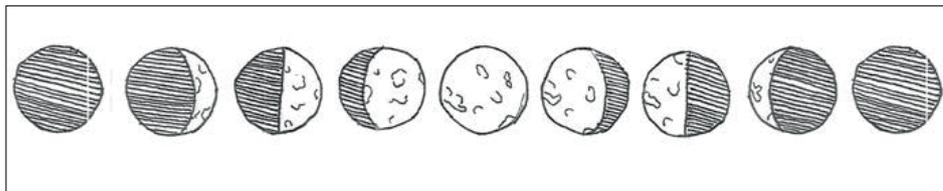
Les différentes phases de la lune : Nous confondons souvent les termes Lune montante avec Lune croissante et Lune descendante avec Lune décroissante. Il s'agit pourtant de deux phénomènes distincts.

- La lune croissante ou décroissante : Ce cycle est un des aspects les mieux connus de la Lune observée depuis la Terre. Notre vision de la Lune change constamment puisqu'elle tourne autour de la Terre. Sa surface éclairée visible varie ainsi progressivement de 0% pour la nouvelle Lune à 100% pour

la pleine lune. Quand la Lune se trouve entre la Terre et le Soleil, sa face éclairée n'est pas visible depuis la Terre, c'est ce qu'on appelle la nouvelle lune, qui est symboliquement représentée par un disque noir. Puis, en tournant autour de la Terre, la Lune va laisser apparaître un croissant lumineux qui augmentera petit à petit jusqu'à devenir un disque lumineux plein, c'est ce qu'on appelle la pleine lune, la Lune se trouve alors à l'opposé du Soleil par rapport à la Terre.

- La Lune montante ou descendante : La Lune est dite montante quand elle s'écarte de la terre et descendante quand elle est plus proche. Pour faire vos propres observations, prenez un repère de premier plan et évaluez sa distance par rapport à la position de la Lune sur l'horizon. Si le lendemain elle est montée par rapport à votre point de repère, vous êtes en période montante, et inversement.

Une Lune peut donc être montante et décroissante dans un même temps.



Que nous dit le calendrier lunaire en matière de culture des vignes ?

La Lune, en tournant autour de la Terre passe devant les douze constellations du Zodiaque tout comme le fait le soleil en un an. Il y a les constellations d'eau, d'air, de terre et de feu. Cela est très important car selon la constellation et son élément associé, les forces transmises par la lune diffèrent. Pour les constellations de Terre (Taureau, Vierge et Capricorne), on constate que l'énergie transmise à la plante bénéficie majoritairement aux racines. Pour les constellations d'Eau (Poissons, Cancer et Scorpion), l'énergie profite à la tige et aux feuilles. Pour les constellations d'Air (Verseau, Gémeaux et Balance), les fleurs prospèrent indéniablement. Pour les constellations de Feu (Bélier, Lion et Sagittaire), l'énergie prédominante s'oriente vers les fruits.

Pourquoi la Lune ?

Il n'y a pas que la Lune qui a de l'ascendance sur la Terre mais bien tout le système solaire. Comme l'ont expliqué, par exemple, Isaac Newton avec la loi universelle de la gravitation (XVIII^{ème} siècle) ou Albert Einstein avec la théorie de la relativité générale (XX^{ème} siècle), les planètes s'influencent mutuellement et permettent à la vie sur Terre de se développer.

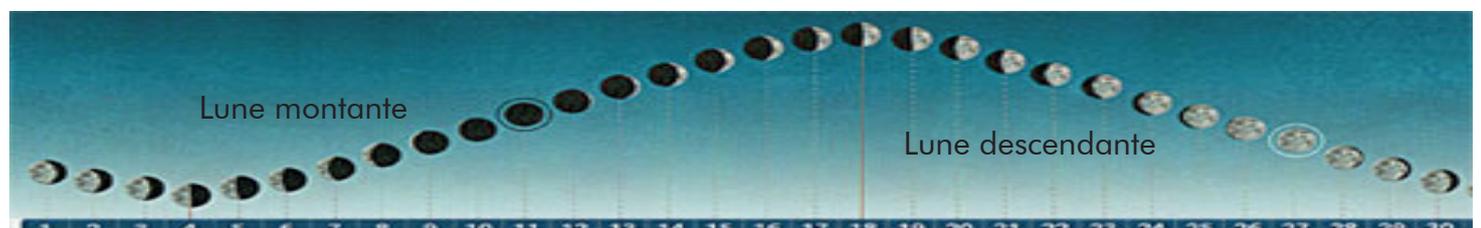
Comment fonctionne la Lune ?

La Lune est l'unique satellite de la Terre. Elle tourne autour de notre planète en 28 jours environ, selon une orbite dont le plan est proche de celui de la trajectoire annuelle apparente du Soleil vue de la Terre. Elle tourne également sur elle-même à pratiquement la même vitesse. C'est ce qui explique qu'elle nous présente toujours la même face.

Pour l'observateur humain, ces deux mouvements paraissent semblables et correspondent à un mois lunaire de presque 30 jours. La gravité qu'elle exerce influence la Terre notamment dans les domaines suivants : les marées, l'activité sismique, le climat, l'obliquité terrestre et les activités rurales.

Et concrètement ?

Pour rester en accord avec les forces transmises par la Lune, il faut travailler les jours adéquats pour chaque partie de la plante. Ainsi la taille se fera en Jour Racines et Lune descendante, la plantation préférera les jours Racines en Lune montante. Pour les vendanges, on choisira les jours Fruits et ainsi pour tous les travaux dans la vigne. Les vignerons de Château le Puy développent progressivement leur propre calendrier adapté avec précision à leur terroir, à leurs vignes en considérant que l'observation est la voie royale de compréhension des qualités intimes de chaque organisme vivant particulier.



LA VIGNE ET LE CIEL

Depuis maintenant plusieurs années, nous devons constater l'impact du réchauffement climatique. Et le caractère de nos vins est intimement lié aux conditions météorologiques de notre situation géographique.

La vigne a besoin pour s'épanouir et produire les plus beaux raisins de chaleur, de lumière et d'eau. Les températures : la vigne doit cumuler suffisamment de chaleur pour que son cycle végétatif et la maturation de ses raisins se déroulent dans les meilleures conditions.

L'eau : elle permet le développement de la vigne ainsi que la liaison entre le sol et la plante permettant une bonne alimentation. Cependant, ses besoins en eau restent modestes par rapport à d'autres cultures.

La lumière : elle est indispensable à la photosynthèse dont toutes les plantes ont besoin.

La chaleur caniculaire et le manque d'eau de ces derniers étés exposent la vigne à rude épreuve.

Dans ces conditions extrêmes, la vigne développe des stratégies d'adaptation : en préservant son feuillage de la déshydratation et en explorant le sol en profondeur avec ses racines à la recherche d'un peu d'eau.

Heureusement, notre mode de culture en biodynamie renforce respectueusement la vigne et ses racines, l'aidant ainsi à se défendre contre ces conditions et à produire les meilleurs raisins possibles.

Canicule ou sécheresse, ce n'est qu'avec de bons raisins que l'on peut obtenir un bon vin !

Pascal Amoreau

LA LUNE DANS LE VERRE

Dans les chais la Lune a également une influence importante. Tous les vrais vigneron vous diront que le vin n'a pas le même goût tous les jours.

Au Château le Puy, les décisions dans les chais se prennent presque quotidiennement, en dégustant chaque vin pour être au plus près de ses caractéristiques et de ses besoins.

Ainsi nous avons pu constater que les jours Fruits et Fleurs sont souvent les plus propices aux soutirages et à la mise en bouteille car ils influencent bénéfiquement les vins. Leur dégustation fera ressortir toute leur intensité aromatique et leur complexité.

Selon le calendrier lunaire biodynamique, il n'y a que 6 à 8 jours fruits par mois.

En général nous évitons de les goûter les jours Racines et Feuilles car le plus souvent, l'expression du fruit sera moins importante. Evidemment, nous ne prévoyons pas de dégustation familiale quand la Lune est au périgée (moment où la Lune est au plus près de la Terre en fin de Lune descendante) ni pendant les noeuds lunaires (moments où la Lune traverse la trajectoire du Soleil).

Mais tout ceci ne représente que des généralités et chaque contenant est différent. Notre rôle est d'accompagner individuellement chaque barrique et chaque foudre pour les amener en douceur à donner le meilleur d'eux-mêmes.

Steven Hewison

EN IRLANDE, OÙ ALLONS-NOUS DÎNER CE SOIR?

- **Adare Manor** - Hotel Virtuoso - Chef Michael Tweedie - Adare, Co. Limerick - +353 6 160 5200
- **The Cliffhouse Hotel** - Michelin* - Chef Martijn Kajüter - Middle Road, Ardmore, Co. Waterford - +353 2 487 800
- **The Greenhouse** - Michelin* - Chef Mickael Viljanen - Dawson Street, Dublin 2 - +353 1 676 7015
- **Bang** - Chef Massimo Bottura - 11 Merrion Row, Dublin 2 - +353 1 400 4229
- **Bresson** - Chef Temple Garner - 4a The Crescent Monkstown - +353 1 284 4286
- **L'Ecrivain** - Michelin* - Chefs Derry Clarke and Sean Doyle - 109a Lr. Baggot St. Dublin2 - +353 1 661 1919
- **Ballymaloe** - Chefs Jason Fahey and Gillian Hegarty - Shanagarry, Midleton, Co. Cork - +353 21 465 2531
- **Chapter One** - Michelin* - Ross Lewis - 18-19 Parnell Square N Rotunda Dublin 1 - +353 1 873 2266

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

Brochettes de foie gras et oignons grelots - Emilien 2016

pour 10 mini brochettes

- 1 morceau de foie gras entier cuit
- Une vingtaine d'oignons grelots ou petits oignons blancs entiers
- 3 cuillerées à soupe de sucre brun
- 25 cl d'Emilien 2016
- 30 g de beurre
- Sel, poivre

Epluchez les oignons et disposez-les entiers à plat dans une sauteuse. Ajoutez le sucre et le beurre. Couvrez de vin à mi-hauteur et complétez avec de l'eau de sorte que les oignons soient entièrement recouverts. Salez, poivrez et laissez cuire à feu moyen en remuant délicatement jusqu'à l'évaporation complète du liquide (environ 20 minutes). Laissez-les refroidir puis mettez au réfrigérateur. Pour le dressage, coupez votre foie gras en carrés de 1 à 2 cm de côté. Sur un petit pic, enfiler un oignon, un carré de foie gras et finissez par un autre oignon. Un apéritif idéal pour les fêtes !

Valérie Amoreau