

La Feuille de Vigne du Château le Puy

UNE FAMILLE DE VIGNERONS

Aujourd'hui, à la maison, nous avons un chat prénommé Cannelle en raison de sa couleur rousse. C'est un joli chat de gouttière qui aime surtout se prélasser au soleil et ne pas obéir aux injonctions. Mes enfants l'appellent souvent "minet" pour essayer de l'attendrir. Et chaque fois que je les entends lui demander de boire ou de manger à l'aide de ce petit sobriquet, je me souviens...

C'était un après-midi d'été très chaud comme savent si souvent nous en gratifier les premiers jours d'août. Nous étions comme fréquemment partis en promenade dans la garenne. Là-bas, nous découvrons toujours de nouvelles richesses de cette propriété tant aimée. Nous dévalions en riant la colline du menhir et jouions à chat perché près de l'étang. Epuisés de tant d'efforts, nous avons décidé d'aller nous désaltérer à la source, retenant de nos petites mains d'enfants cette eau courante et fraîche qui sortait directement de la terre. Il nous vint à l'esprit de rapprocher les vaches jusque là en train de paître paisibles dans le bosquet voisin pour les faire profiter de notre bonheur. Nous armant de courage et d'un bâton de châtaigner, nous décidâmes d'aller les chercher. Chacun d'entre nous y allait de sa théorie abracadabrante pour les rapprocher en vain. Pascal qui ne reculait devant aucune expérimentation proposa de porter un seau et d'abreuver la "Roussette", souvent plus encline à la docilité. Puisqu'elle faisait quotidiennement du lait, elle aurait certainement besoin de se désaltérer ! A grand peine nous transportâmes ce fardeau jusque dans l'étable étant sûrs de l'y trouver parmi celles qui préféraient la fraîcheur de l'ombre. Maman et mamie nous observaient amusées. Mais l'ingrate bestiole n'avait pas soif ! Nous étions dépités et maman nous rassura par un classique "vous savez les enfants, on ne fait pas boire un âne qui n'a pas soif". A ce moment, Mamie se mit à rire et nous dit : "ha, ce n'est pas si sûr ! Je connais certains animaux que l'on peut faire boire sans même qu'ils s'en doutent !". Certes, nous étions intrigués, mais mamie refusa de répondre à nos questions nous demandant simplement d'attendre jusqu'au dîner.

A l'heure de la veillée, une fois le repas terminé et la vaisselle rangée nous nous sommes retrouvés assis par terre aux pieds de notre mamie conteuse. Elle commença ainsi : "vous savez les enfants, à la propriété, la fin de journée est propice aux visites. Les hommes quittent les vignes, rentrent chez eux et sont particulièrement enclin à s'arrêter chez l'un ou l'autre pour demander des nouvelles ou partager le verre de l'amitié. Ce jour-là, un dénommé Monsieur Minet frappa au carreau de la cuisine. On devait être en 1825 ou quelque chose comme ça, du moins si ma mémoire ne me fait pas

défaut. Votre ancêtre Etienne avait alors convolé en juste noce avec une dénommée Françoise". Nos rires, habitués aux farces commencèrent à fuser et mamie d'un air impératif se pencha vers nous et prit un air très sérieux pour nous dire "les enfants, je ne veux pas vous entendre". Et elle reprit : "Monsieur Minet était un monsieur rigolo, il parlait avec un fort accent de la campagne et ne quittait jamais son chapeau, quelque soit le temps, où qu'il se trouve. Françoise comme l'exigeait la coutume sortit et accueillit le visiteur. Ils parlèrent de la sécheresse, de l'approche des vendanges et de tas d'autres choses que l'histoire ne raconte pas. Mais le temps du dîner arriva et Françoise en bonne maîtresse de maison déclara rituellement "Mais Monsieur Minet, il se fait tard. Vous n'allez pas rentrer le ventre vide. Entrez partager notre soupe, cela vous donnera du cœur pour marcher. La route est longue par les sentiers, il vous faudra traverser les bosquets noirs de Madame Mas."

Tout le monde prit place dans la cuisine autour du coffre pour déguster les dernières créations de la maison. La légende relate que les yeux de Françoise et d'Etienne brillaient comme des diamants, impatients de la plaisanterie qu'ils fomentaient. La maîtresse de maison servit le repas et chacun harassé par une dure journée de labeur pris place autour de la table sans se faire prier. La famille engagea le repas avec appétit. La soupe bien entamée, Etienne proposa aux adultes de faire chabrot. C'était la coutume dans la région. Etienne versa du vin dans l'auge de tous ceux qui le désiraient et se posta avec sa bouteille derrière Monsieur Minet. "A ce moment-là, Mamie nous gratifia d'un clin d'œil complice et poursuivit son récit. "Au fur et à mesure que Monsieur Minet buvait, Etienne versait sur le bord de son chapeau du vin qui tombait directement dans son assiette à son insu. Quand il relevait la tête pour dire "Et ben tu m'en as mis une sacrée dose !" Françoise lui disait gentiment "bois minet, bois !" Et la scène recommença jusqu'à ce que la bouteille fut définitivement vide. "L'histoire ne dit pas quels chemins de traverse Monsieur Minet dû emprunter pour rentrer chez lui et s'il su marcher droit, mais chez nous, la veillée fut très animée ce soir-là, nous avons ri de la blague et promis "croix de bois, croix de fer" que jamais nous ne ferions pareille bêtise !

Un jour, je raconterais cette histoire à mes enfants et alors je pense qu'eux aussi ne sauront plus jamais dire "bois minet, bois" sans sourire. En souvenir...

A suivre dans le prochain numéro

Valérie Amoreau

CHATEAU LE PUY - 33570 SAINT-CIBARD

Tél. : 05 57 40 61 82 - Fax : 05 57 40 67 65

OCTOBRE 2005

N°7

e-mail : amoreau@chateau-le-puy.com - Web : www.chateau-le-puy.com

MILLÉSIME 1990 - FICHE ORGANOLEPTIQUE

DÉGUSTATION

Robe grenat avec des reflets légèrement orangés.
Nez de fruits rouges, fraises des bois, groseilles, cassis bien mûrs, vanille.
Bouche ronde, élégante, riche et veloutée, tanins déjà fondus.
Fin de bouche longue, ample, pleine de raffinements.

Vin tout en délicatesse et en finesse, qui se goûte comme un panier de fruits mûrs.

ANALYSE

Titre alcoométrique 20/20	12,05	%vol
Sucres réducteurs	1,15	gr/l
Acidité totale	3,54	gr/l
Acidité volatile	0,46	g/l
PH	3,48	
Anhydride sulfureux	2,00	mg/l
Extraits secs à 20°	24,50	g/l
Acide sorbique	0,00	

RENDEMENT

36 hectos/hectare

MÉTÉOROLOGIE

	Climat	Précipitations en mm et 1/10	Nombre de jours de précipitations	Insolations en heures et en 1/10	Températures moyennes	Nombre de jours d'orages
Jan	Froid, gel	16,6	18	127,8	5,6	0
Fév	Froid, pluie	104,0	23	113,9	9,5	0
Mar	Beau temps	52,4	12	226,0	10,0	0
Avr	Pluvieux	153,6	23	122,4	12,6	0
Mai	Pluvieux	99,0	15	189,7	17,6	5
Jun	Beau, sec	55,2	9	206,6	20,0	3
Jui	Couvert, chaud	59,0	12	241,8	20,2	2
Aou	Orageux, chaud	26,0	13	245,4	22,4	6
sep	Orageux, chaud	43,0	13	211,4	19,4	7
Oct	Chaud et soleil	159,0	21	107,8	14,6	4
Nov	Pluvieux	322,2	28	46,9	10,5	0
Dec	Doux, pluie	118,6	25	72,1	10,2	1
TOTAL ANNÉE		1178,6	212	1912,0	14,4	28

Sources : Observations locales et Météo France.

OENOLOGIE

EXTRAITS SECS : L'extrait sec d'un vin est la somme des éléments qui lui donnent sa consistance. L'extrait sec comprend : des substances acides (acide tartrique, malique, lactique, citrique, succinique, etc...), des substances gommeuses, du glycérol, du sucre, des sels minéraux tels que : les sulfates, les phosphates, les chlorures de potasse, de soude, de chaux, de magnésie, de fer et d'alumine.

L'extrait sec d'un litre de vin varie de 17 à 30 grammes. Il représente environ 2% du volume du vin. L'extrait sec diminue avec le temps réduisant la longévité du vin...

FAUT-IL BOIRE OU GARDER SON CHATEAU DU PUY ?

Millésime	Température amplitude 16°	Température amplitude 10°	Température amplitude 6°
1917	collection	collection	peut vieillir
1926	collection	collection	peut vieillir
1932	collection	collection	peut vieillir
1944	collection	bon à boire	peut vieillir
1955	collection	bon à boire	à boire
1959	collection	déjà bu	bon à boire
1961	collection	à boire	peut vieillir
1967	collection	à boire	bon à boire
1970	déjà bu	bon à boire	peut vieillir
1971	déjà bu	à boire	bon à boire
1975	déjà bu	bon à boire	à laisser vieillir
1976	déjà bu	bon à boire	peut vieillir
1977	collection	à boire	bon à boire
1978	déjà bu	bon à boire	bon à boire
1979	collection	collection	déjà bu
1981	collection	collection	déjà bu
1982	à boire	bon à boire	à laisser vieillir
1984	déjà bu	déjà bu	bon à boire
1985	déjà bu	à boire	bon à boire
1986	déjà bu	déjà bu	bon à boire
1987	déjà bu	déjà bu	à boire
1988	à boire	bon à boire	à laisser vieillir
1989	à boire	bon à boire	à laisser vieillir
1990	à boire	bon à boire	bon à boire
1991	à boire	bon à boire	bon à boire
1992	collection	déjà bu	à boire
1993	déjà bu	à boire	bon à boire
1994	à boire	bon à boire	à laisser vieillir
1994 Barthélemy	bon à boire	à laisser vieillir	à laisser vieillir
1995	bon à boire	à boire à partir de 2000	à laisser vieillir
1995 Barthélemy	bon à boire	à laisser vieillir	à laisser vieillir
1996	bon à boire	bon à boire	à boire
1997	déjà bu	bon à boire	bon à boire
1998	bon à boire	bon à boire	à laisser vieillir
1998 Barthélemy	à laisser vieillir	à laisser vieillir	à laisser vieillir
1999	déjà bu	bon à boire	bon à boire
1999 Barthélemy	bon à boire	à laisser vieillir	à laisser vieillir
2000	bon à boire	à laisser vieillir	à laisser vieillir
2000 Barthélemy	à boire à partir de 2006	à laisser vieillir	à laisser vieillir
2001	bon à boire	bon à boire	bon à boire
2001 Barthélemy	bon à boire	à boire à partir de 2006	à laisser vieillir
2002	bon à boire	peut vieillir	à laisser vieillir
2002 Barthélemy	à laisser vieillir	à laisser vieillir	à laisser vieillir

⇒ **Collection** Vin trop évolué, dont les matières colorantes se sont déposées à plus de 50% et qui a consommé plus de 40 % de son volume alcoolométrique. Ce vin est certainement devenu une bouteille de collection qu'il vaut mieux contempler avec nostalgie mélangée de plaisir.

⇒ **Déjà bu** Vin en fin de vie qu'il faut boire de toute urgence si cela n'a pas été fait : un vin qui décevra peut-être d'avoir trop attendu. Les vieux millésimes doivent être décantés avant de les servir.

⇒ **À boire** Vin en cours d'évolution qu'il faut boire pour en apprécier tous les arômes et les mérites. Les vieux millésimes doivent être décantés avant de les servir.

⇒ **Bon à boire** Vin stable, plein, au mieux de sa forme compte tenu de son âge. À décanter à partir du millésime 1995 pour en obtenir toutes les saveurs.

⇒ **Peut vieillir** Vin vieux "bon à boire" mais que l'on peut garder encore un peu en fonction du bouchon. Ne pas hésiter à changer ce dernier.

⇒ **À boire à partir** Date prévue pour un arrondissement suffisant des tanins du vin permettant de commencer à le déguster. Bien sûr on peut aussi le garder longtemps, il n'en sera que meilleur, sauf pour ceux dont le palais apprécie les jeunes vins.

⇒ **À laisser vieillir** Vin qui gagne à vieillir pour arrondir ses tanins et sous-tendre son bouquet de tous ses arômes. Il va encore gagner en finesse. Ce serait dommage de le boire sans qu'il nous donne son maximum. Pour les vins jeunes, c'est un signe d'espérance de grande longévité.

L'amplitude de température est la différence obtenue en prenant la température maximum de la cave l'été moins la température minimum de la même cave l'hiver.

Les informations ci-dessus sont valables pour les caves dont la température minimum ne descend jamais en-dessous de 3° celsius l'hiver ou dont la température maximum ne dépasse jamais 25° celsius l'été.

L'opinion donnée ne saurait être qu'un simple avis de notre palais, les particularités de chaque cave pouvant influencer le vieillissement des millésimes. Elle est le résultat de nos récentes dégustations familiales auxquelles participent 2 générations d'Amoreau : Jean-Pierre, Pascal.

LA VIGNE

La vigne est une liane sauvage grimpante d'origine asiatique de la famille des Vitacées. Les différents cépages exploités aujourd'hui à travers le monde ont tous été domestiqués à partir de la vigne sauvage.

La vigne sauvage est originaire de l'hémisphère nord. L'apparence de la vigne que nous exploitons est le résultat de sa domestication à la suite des différentes opérations de taille régulière. On pourrait dire que c'est une forme de vigne "bonzaï". Le tronc d'un pied de vigne sauvage pourrait atteindre plus d'un mètre de diamètre, avoir une superficie de feuillage de plus de 500 mètres carrés et pénétrer ses racines à plus de 70 mètres de profondeur.

Les ceps de vigne sauvage sont dioïques, c'est-à-dire qu'il y a des ceps mâles et des ceps femelles. Pourtant la majorité des ceps des cépages cultivés sont hermaphrodites (un même cep de vigne cultivé porte des fleurs à la fois mâles et femelles). Les fruits se développent après la floraison. Les cépages domestiqués portent plus de fruits que l'espèce originelle sauvage.

La vigne sauvage a une prédilection pour les sols siliceux ou calcaire.

Les raisins de la vigne domestiquée seront plus gouteux s'ils proviennent d'une vigne cultivée sur un sol calcaire. Un sol alluvionnaire ou limoneux produira un raisin plus fade. Pour un même cépage, les qualités aromatiques d'un vin sont directement liés au sol nourricier.

Jean Pierre Amoreau

CLARIFICATION

En fûts. On appelle "sédimentation spontanée" la clarification naturelle qui se produit dans un vin, sous l'influence de la pesanteur, par la chute des particules en suspension; qui forment alors un dépôt. Cette clarification spontanée dépend de plusieurs conditions : il faut que la densité des particules soit supérieure à celle du vin.

Il ne faut pas que les particules soit trop petites, la vitesse de chute diminue très vite quand le diamètre des particules diminue.

Il faut que le vin soit rigoureusement au repos.

En bouteilles. La plus petite différence de température entre deux points de la masse liquide engendre un mouvement de convection. Une bouteille mise à chambrée, en provenance de la cave, donc réchauffée par la paroi, provoquera une ascension rapide du dépôt. C'est la raison pour laquelle, il faut laisser un temps de "sédimentation spontanée" après le réchauffement pour obtenir un vin le plus limpide possible, environ deux jours.

La chute des particules peut être entravée ou retardée par des trépidations du sol.

La clarification se fait plus rapidement dans un petit volume, bouteille, que dans un plus grand volume, magnum par exemple.

La clarification se fait plus rapidement pour un vin rouge ou un blanc sec que pour un vin liquoreux.

Plus le millésime est ancien plus il faut prendre de précautions.

Pascal Amoreau

TOKYO, OÙ ALLONS-NOUS DÎNER CE SOIR ?

LA BELLE EPOQUE (Chef NAKATA Hajime, Sommelier WATABE Akio) Hotel Okura Tokyo 2-10-4, Toranomon, Minato-ku, Tokyo 105-8416, Tél. : 03-3582-0111

BEIGE TOKYO (Chef BELLIN David et Alain DUCASSE) 3-5-3, Ginza, Chuo-ku, Tokyo 104-0061, Tél. : 03-5159-5500

HARMONIE (Chef YAMADA Jitsuhiro, Président) 4-2-15, Nishi-Azabu, Minato-ku, Tokyo 106-0031, Tél. : 03-5466-6655

AUX AMIS DES VINS (Chef KANEKO Eiichi, MARUYAMA Hiroto, Président) 2-5-6 P.V Bld, Ginza, Chiyoda-ku, Tokyo 104-0061, Tél. : 03-3567-4120

LA TABLE DE COM-MA (Chef KOMINE Toshihiro) 1-16-7, Komazawa, Setagaya-ku, Tokyo 154-0012 Tél. : 03-3418-1011

LA BLANCHE (Chef TASHIRO Kazuhisa, Président) 2-3-1, Shibuya-ku, Tokyo 150-0002, Tél. : 03-3499-0824

Tous ces chefs et sommeliers nous ont fait l'honneur de choisir Château le Puy pour accompagner le raffinement de leurs plats.

AU PLAISIR DU PALAIS

POIRES AU CHÂTEAU LE PUY

Pour 6 personnes

- 12 petites poires ou 6 belles passe-crassane
- 150 gr. de sucre en poudre
- 1 gousse de vanille
- 1 clou de girofle
- 1 verre de crème de cassis

- 1 bouteille de Château le Puy 2001
- 1 bâton de cannelle
- 6 grains de poivre noir
- 4 zestes d'orange
- 2 zestes de citron

Fendre la gousse de vanille en deux. Verser le vin dans une casserole assez grande pour pouvoir contenir les poires. Ajouter le sucre, les zestes d'orange et de citron, la cannelle, la gousse de vanille. Enfermer les grains de poivre et le clou de girofle dans une petite gaze et l'ajouter dans la casserole. Porter à ébullition et laisser bouillir 5 minutes.

Peler les poires avec soin. Les couper en deux, puis éliminer le coeur et les parties dures. Les plonger dans le sirop et les laisser cuire à petits frémissements 20 minutes. Les laisser refroidir dans le vin.

Juste avant de servir - pourquoi pas dans des grands verres ballons - mélanger un petit verre de crème de cassis. Accompagner de macarons ou de petites madeleines.

Françoise Amoreau