



Depuis 1610

le Puy

La feuille de vigne

N°23

SEPT. 2021

EDITORIAL

Durant les années 2020 et 2021,

notre attention a été globalement détournée par les effets dramatiques de la pandémie. Les autres crises sérieuses qui menacent la société humaine, notamment la crise climatique, ont été ressenties plus modestement.

Et pourtant, globalement, rien n'a changé : la situation ne s'est pas améliorée et nous allons devoir redoubler d'efforts pour empêcher le désastre. Nous devons tous redevenir acteurs des changements afin de construire un avenir meilleur, avec des réflexions vertueuses, en choisissant une alimentation propre et des boissons saines. L'avenir de notre planète se joue aussi dans nos assiettes et bien sûr dans nos verres.

En effet, après avoir alimenté en eau notre exploitation par l'eau de source d'une nappe phréatique souterraine, sans aucune consommation d'énergie, nous faisons des essais sur une parcelle expérimentale de la plantation de nos pieds de vigne en pergola pour diminuer la pression alcoolique produite par l'augmentation du rayonnement solaire et réduire la contamination des spores.

Nous expérimentons un système de dépistage des particules véhiculées dans l'air pour connaître les périodes d'infestation des parcelles par les spores des champignons parasites. Nous espérons ainsi diminuer les interventions dans nos vignes surtout pour les vibrations produites par nos passages répétitifs.

De plus, nous expérimentons également le lait comme moyen de protection du feuillage et des raisins contre les attaques de mildiou en remplacement du traditionnel cuivre qui n'est pas contaminant mais simplement gênant.

Nous avons la volonté de réussir dans ces entreprises pour améliorer notre vie à tous. Nous sommes confiants dans votre soutien pour aller de l'avant dans la recherche d'un monde meilleur.

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

UNE FAMILLE DE VIGNERONS

- Moi, j'ai connu la femme d'un soldat de Louis XV !

Mamie avait l'air très fière en nous racontant celà, un jour d'été si chaud que nous préférons rester à l'abri des pierres de la maison plutôt que de jouer dans le jardin. Carole, en aînée sérieuse, réagit très vite :

- Mais ce n'est pas possible Mamie, tu es née en 1905 et Louis XV vivait au XVIIIème siècle. Je l'ai appris cette année à l'école.

- Et tu as très bien appris ta leçon, pourtant c'est possible. Laisse-moi t'expliquer : nous avons un ancêtre qui s'appelait Théodoret. Il était né en Dordogne vers 1743 et il était parti très jeune faire la guerre de Sept Ans. En 1760, à la bataille de Rhadern que la France a gagnée contre la Prusse pour la possession de Hanovre, Théodoret a été blessé à la jambe par une baïonnette prussienne. La plaie s'est infectée. De retour en France, il a immédiatement été amputé et hébergé à l'hôtel des Invalides construit par Louis XIV en 1670 pour accueillir les mutilés et les amputés de ses armées. Il y est resté pensionnaire. En tant que blessé de guerre, Théodoret, en plus des avantages communautaires dus au lieu de résidence dans l'hôtel, touchait une pension qui lui a permis de vivre chichement, mais tranquillement tout le restant de sa vie.

- C'est quoi Mamie les avantages communautaires ?

- Je t'expliquerai une prochaine fois. Ecoute la suite, sinon on va se perdre dans les dates. Donc, à cette époque les pensions étaient réversibles aux femmes des bénéficiaires, c'est-à-dire que quand le mari mourait, la femme percevait la pension à sa place. Et du coup, les anciens soldats invalides représentaient de bons partis pour des mariages, surtout pour des femmes plus jeunes qui se voyaient un revenu assuré jusqu'à la fin de leur vie à elles. Théodoret a pourtant vécu célibataire presque toute sa vie. Il avait environ quatre-vingt-dix ans quand une famille parisienne a jugé bonne l'opportunité de marier leur fille Marie, une jeune fille de quinze ans, au vieux soldat couvert de gloire et de cicatrices. Née en 1817, sous le règne de Louis XVIII, elle est ainsi devenue la bénéficiaire de la pension de son vieux mari qu'elle a enterré en 1832, quelques jours après une cérémonie de circonstance.

- Et qu'est-ce qu'elle a fait ensuite Marie ?

- Et bien, elle a mené une vie trouble, mais qui lui a plutôt bien profité puisqu'elle est morte presque centenaire vers 1910.

- Tu étais une toute petite fille Mamie.

- C'est juste mais je m'en souviens très bien.

- C'est incroyable. Elle était comment ?

- C'était une vieille femme courbée par le poids de son âge, toujours vêtue de noir de la tête aux pieds, et qui faisait pipi debout, grâce à une culotte fendue, en écartant légèrement ses jambes sous sa robe longue et ample.

- Mais c'est dégoûtant. Ça devait éclabousser partout !

- C'était comme cela à l'époque. Regarde, ta soeur et ton frère se sont endormis.

- Ils sont trop petits pour comprendre !

- Certainement, et du coup c'est à toi que reviendra le devoir de mémoire. À ton tour, tu raconteras cette histoire de Théodoret, soldat de l'armée de Louis XV pour qu'il vive dans notre famille aussi fraîchement que s'il venait de quitter la maison.

- C'est promis Mamie. ■

Famille Amoreau
À suivre dans le prochain numéro

RETOUR DES ÎLES 2018

FICHE ORGANOLEPTIQUE

. DÉGUSTATION

Robe sombre et brillante d'un rouge grenat intense
Nez soutenu et complexe aux senteurs des épices des mers du Sud alliées à la délicatesse du pain d'épices.
Bouche soyeuse et structurée par des tanins élégants. Vives saveurs de mûres fraîches. Ce vin puissant peut attendre de s'épanouir pour enrichir encore sa grande complexité.

. ANALYSE

Titre alcoométrique	14,33	%vol
Sucres (Glucose/Fructose)	Non détectable	g/l
Acidité totale	3,78	g/l
Acidité volatile	0,73	g/l
PH	3,42	
Anhydride sulfureux libre	Non détectable	
Anhydride sulfureux total	Non détectable	

. RENDEMENT

24 hectolitres/hectare

Un millésime, une histoire... Retour des îles

Le goût des vins d'autrefois

Au XIII^{ème} siècle, le port de Bordeaux devient un lieu d'échange privilégié entre l'Angleterre et la France. Ce sont les débuts du commerce du vin par les voies maritimes. Retour des Îles est ainsi né de l'envie de retrouver les sensations que devaient vivre les marchands anglais du Moyen-Âge, lorsqu'ils goûtaient les vins rapportés de leur périple sur les océans, à la recherche des expressions gustatives les plus délicates.

Pour cela, nous sélectionnons chaque année au domaine quatre barriques de nos vins, dans lesquelles nous décelons un potentiel particulier qui n'attend que d'être sublimé. Elles sont ensuite embarquées dans les cales d'une goélette, pour une traversée de l'Atlantique accomplie à la seule force des vents. Depuis le premier millésime en 2012, notre vin a ainsi affronté plusieurs dizaines de milliers de kilomètres sur les océans, par tous les temps. Partant de France, le voilier suit en général le trajet suivant : direction le sud vers les côtes africaines, puis cap plein ouest vers les Caraïbes avant de remonter l'Amérique Centrale et de revenir au port le temps d'une longue traversée.

Pendant ce périple qui dure de huit à dix mois, notre vin vit au gré de la houle et de l'atmosphère iodée, des variations de pression et de température. Il se charge alors de saveurs et d'arômes uniques, qui lui confèrent une dimension nouvelle et incomparable. ■



Un nouvel écrin

Le millésime 2018 de Retour des îles inaugure un coffret spécialement imaginé pour lui. Conçu à la manière d'une boîte à bijoux luxueuse, il vient raconter l'histoire de cette cuvée d'exception notamment grâce à son carnet de bord. Au gré du récit et des escales d'un voyage de plus de 20 000 kilomètres sur les océans, il permet de revivre l'incroyable épopée vécue par notre vin... Un périple unique, illustré des traits délicats de l'artiste Yann Lesacher.

L'écosystème le Puy

Depuis 1610, la famille Amoreau cultive la vigne, produit des raisins et fait le vin de manière naturelle, en harmonie avec le végétal, chaque génération apportant ses réflexions et ses améliorations au travail de la génération précédente. D'une approche biologique sans intrant, elle est passée dans les années 1990 à une approche dite biodynamique incluant la notion d'énergie, puis en 2016 à ce qu'on appelle la "permaculture" ou l'approche par "écosystème".

Le Puy agit ainsi dans tous les domaines pour organiser son biotope (lieu de vie) le plus harmonieusement possible, en incluant la faune, la flore la plus diverse, mais également l'homme, en respectant toutes les formes de vie. Notre objectif : le bonheur de chacun. C'est aussi pourquoi notre domaine n'est planté qu'à 50% de vignes, le reste étant partagé entre prairies, étangs, forêts, vergers... afin de préserver au mieux la biodiversité. ■

Éliminer les agressions extérieures et favoriser la diversité



Au moins trois sources coulent au domaine

Utilisation de l'eau des sources du domaine pour réaliser nos préparations biodynamiques, ainsi que pour le nettoyage des chais. La production chez le Puy est aujourd'hui 100% autonome en eau.

Renforcement de la biodiversité des sols grâce à l'enherbement total qui renforce la diminution de notre empreinte carbone. Les parcelles enherbées favorisent la vie micro-organique et contrent les maladies de la vigne.

Développement d'une insecterie : culture des plantes utilisés pour nos décoctions et nos préparations (bourdaine, valériane, consoude, pissenlit, prêle, ortie). Elle est entourée de nos vaches, moutons, chevaux, abeilles afin de renforcer notre écosystème grâce à la présence d'insectes, de chauve-souris et d'oiseaux.

Développement de voies de pollinisation par l'implantation de plantes compagnes (cassier, viorne tin, olivier de bohème) au sein des vignes, permettant de contrer la monoculture, et de connecter la vigne aux espaces de diversité et aux pollinisateurs.

Mise en place d'un potager, toujours dans l'idée de diversité, mais aussi pour que l'ensemble de l'équipe le Puy puisse consommer des produits expressifs de notre « Coteau des merveilles ».

Face aux changements climatiques, le Puy expérimente : introduction de nouveaux cépages moins alcooleux, et mise en place de nouvelles méthodes de palissage.

Le bilan carbone le Puy est négatif : ainsi nous absorbons davantage de carbone que nous n'en émettons au sein de la propriété. Ceci est lié à nos 100 hectares de végétation (vignes, prairies, forêts, étangs et vergers). ■



L'insecterie où poussent nos herbes médicinales



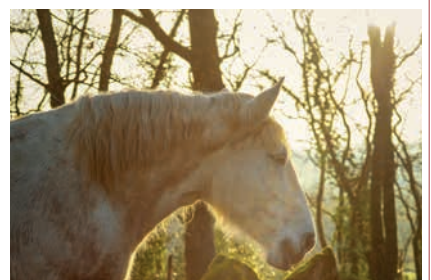
Le verger attire des insectes variés



Les plantes compagnes au sein des vignes



Les moutons aident au désenherbement



Les chevaux nous aident au travail des sols

Le miel le Puy

Suite à leur éradication par les frelons asiatiques, nous avons réintroduit trois ruches sur la propriété. Il faut savoir que les abeilles sont un maillon déterminant du vivant : grâce à leur action de pollinisation, elles sont essentielles au développement harmonieux et à la reproduction de beaucoup de plantes. Quand les conditions sont réunies, nous pouvons récolter leur miel, qu'elles ont conçu à partir de l'écosystème le Puy. Il est d'une couleur plus sombre assez caractéristique et d'une saveur plus prononcée que le miel d'acacia.



LES COMPAGNONS DE LA VIGNE

Chaque plante possède sa propre famille de bactéries gravitant autour de son système racinaire. Ces bactéries agissent en symbiose avec la plante, comme le microbiote le fait pour l'homme en favorisant la nutrition, ou encore en participant au renforcement immunitaire.

Nous savons également que la proximité de deux plantes d'essences différentes peut participer à la création de nouvelles symbioses bénéfiques, par la présence de nouvelles familles bactériennes.

Les bactéries d'une plante s'associent au développement de la plante voisine.

C'est une des raisons qui nous ont poussés à réintroduire, au sein des rangs de vigne, des essences nouvelles comme la Viorne tin, l'Eleagnus ou encore le Cassissier.

Le renforcement de notre écosystème (46 ha de végétaux divers et variés, en plus des animaux, de notre insecterie et de la multitude de bactéries) est primordial pour nous. Le choix des essences a été déterminé par l'idée d'avoir une floraison « mellifère » étalée tout au long des saisons. Par ce biais nous favorisons la présence permanente de pollinisateurs dans les parcelles, dont les indispensables abeilles.

Évidemment, la vigne n'a pas besoin de pollinisateurs pour donner naissance à son fruit. En revanche, la présence de pollinisateurs favorise l'apparition d'autres espèces vivantes et participe à un équilibre qui évite le développement possible de nuisibles pour la vigne.

C'est une façon de s'assurer de la présence des abeilles si fondamentale à la survie de notre écosystème global. Nous avons donné à ces plantes le nom de « voies de pollinisation », parce que leur présence au sein de nos parcelles fait le lien entre les écrans d'espaces « sauvages » (forêts, étangs, vergers, prairies), que nous avons à chaque extrémité du Coteau des Merveilles, et la vigne : les insectes étant incités à se déplacer d'un espace sauvage vers un autre, en passant par les voies de pollinisation. Cette approche est complètement nouvelle et innovante. ■

Adrien Amoreau

LA PREPARATION BIODYNAMIQUE 501

MÉTHODE

Le préparât de "silice de corne" agit sur l'atmosphère au-dessus du sol, encourageant la floraison, la fructification et le mûrissement de la vigne. C'est un stimulant de croissance qui fait circuler les énergies du cosmos, de la lumière et de la chaleur. La silice améliore les performances de la photosynthèse et renforce la résistance contre les insectes et maladies. Enfin, elle augmente la valeur nutritionnelle des produits cultivés et prolonge leur durée de vie.

La confection de la préparation

La préparation 501 est élaborée au printemps, pour que la corne repose dans le sol tiède tout l'été et en absorbe la chaleur; chez le Puy on la déterre à l'automne, pour ensuite sortir la préparation des cornes.

La conservation des préparations

On peut laisser les cornes dans le sol jusqu'à leur utilisation mais une fois déterrées, il faudra les entreposer de façon adéquate. Le contenu de la corne est mis dans un pot de verre avec un couvercle vissé dans un lieu abrité de la pluie mais exposé au soleil. ■

Steven Hewison

À LYON, OÙ ALLONS-NOUS DÎNER CE SOIR ?

Auberge du Pont de Collonges - Paul Bocuse - 04 72 42 90 90
Chef Gilles Reinhardt - 2* - 40 Rue de la Plage, 69660 Collonges-au-Mont-d'Or

La Mère Brazier - 04 78 23 17 20
Chef Mathieu Viannay - 2* - 12 rue Royale, 69001 Lyon

Takao Takano - 04 82 31 43 39
Chef Takao Takano - 2* - 33 Rue Malesherbes, 69006 Lyon

Monsieur P - 04 81 18 70 24
Chef Florent Poulard - 8 Place des Célestins, 69002 Lyon

33 Cité - 04 37 45 45 45
Chef Frédéric Berthod - 33 Quai Charles de Gaulle, 69006 Lyon

Le Mercière - 04 78 37 67 35
Chef Jean-Louis Manoa - 56 Rue Mercière, 69002 Lyon

Maison Clovis - 04 72 74 44 61
Chef Clovis Khoury - 19 Boulevard des Brotteaux, 69006 Lyon

Guy Lassausaie - 04 78 47 62 59
Chef Guy Lassausaie - 1* - 1 Rue de Belle-Sise, 69380 Chasselay

Christian Têdoie - 04 78 29 40 10
Chef Christian Têdoie - 1* - 4 Rue Professeur Pierre Marion, 69005 Lyon

Léon de Lyon - 04 72 10 11 12
Chef Kevin Lepage - 1 Rue Pléney, 69001 Lyon

Saumon sauce Émilien - Pour 4 personnes

- 4 pavés de saumon avec peau grattée
- ½ bouteille d'Émilien 2019
- 1 gousse d'ail, 1 oignon, 1 échalote
- 1 citron
- 3 branches de thym, 3 feuilles de laurier, une branche de romarin
- 180 grammes de beurre
- Huile d'olive, sel, poivre

Commencer par faire mariner le saumon dans le jus de citron, un peu d'huile d'olive, une branche de thym et une feuille de laurier, du sel et du poivre. Mettre le vin dans une casserole avec l'oignon et l'échalote émincés, le reste des herbes aromatiques. Porter à ébullition et flamber. Laisser réduire à feu doux jusqu'à ce qu'il reste un décilitre. Filtrer en pressant pour extraire les goûts. Laisser tiédir. Cuire les pavés de saumon à la poêle avec un peu d'huile d'olive. Pour finir la sauce, la remettre à chauffer et incorporer le beurre bien froid par petits morceaux. Dresser en nappant l'assiette avec la sauce, poser le pavé de saumon et votre garniture. Cette recette est excellente avec des fenouils braisés et bien sûr un verre d'Émilien...

Valérie Amoreau

RECETTE