



LES CHENAPANS DE LA FÊTE FORAINE



Le monde change.

ÉDITORIAL
Nous devons constater que nous sommes contraints d'accorder plus d'importance aux perturbations climatiques pour tenter de conserver les acquis élaborés par nos ancêtres.

Les théoriciens ont pris progressivement la conduite de notre avenir, alors que ce sont les praticiens qui ont la vraie expérience pour prendre les bonnes décisions et anticiper un meilleur futur.

Nous avons subi des calamités au cours des trois dernières années le gel, la maladie de la vigne appelée "mildiou", la grêle, sans compter les attaques d'un virus qui a perturbé les habitudes de distribution de notre vin. Nous avons dominé ces différentes difficultés grâce à notre sens de l'anticipation et à notre expérience.

Aujourd'hui, l'inflation vient perturber tous les actes extérieurs de notre vie. Nous sommes pris dans une bourrasque de fluctuation des prix extérieurs et des coûts intérieurs, qui ne nous permet pas de rester insensibles aux réalités économiques. Nous sommes obligés de réagir pour conserver l'équilibre de notre structure. Nos prix augmentent et vont suivre la tendance de cette maudite inflation, dont nous ne savons pas où elle nous mènera.

Nous devons prendre conscience des événements actuels et y faire face ensemble. La domination des moments difficiles à venir doit être notre objectif prioritaire. Nous devons être un exemple pour les générations qui nous suivent.

Nous espérons, comme vous, que bientôt, nous parlerons au passé des difficultés actuelles lorsque l'avenir sera redevenu plus clément.

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

Robert, le fils de Jean Amoreau et père de Jean Pierre, donc mon arrière-grand-père, est un garçon turbulent durant les années de l'entre-deux guerre où son adolescence n'est pas facile. Avec ses copains, dont Marcel Fares, il écume les bals locaux de la région de Saint-Émilion. Ces bals se déroulent le samedi soir, lors des fêtes ambulantes qui vont de village en village.

C'est la façon de l'époque pour draguer les filles, bien souvent accompagnées de leurs mères afin d'éviter les mauvaises rencontres, et peut-être aussi pour se rappeler d'heureux souvenirs. Au cours de ces bals populaires, on danse, on boit, on grignote quelques sandwiches emportés dans les poches, on parlotte, on se chicane chaque fille potentielle. On se déplace en voiture, un modèle Renault KZ 10 modèle 1928, appartenant aux parents de Marcel Fares qui l'ont prêtée imprudemment à leur fils pour ce soir. C'est la classe ! Robert et sa bande profitent pleinement de la fin de leur adolescence, tout en s'accrochant à leur éducation traditionnelle. Ils font les fous...

Ce samedi soir en plein mois de juin, mon arrière-grand-père Robert et ses proches copains vont donc se défouler dans le village voisin des Salles-de-Castillon. Ils font les beaux, mais le problème c'est qu'ils sont tous fauchés. Le hasard fait qu'aucun des parents n'a donné quelques sous pour abreuver la soirée. Alors l'idée jaillit...

La fête est installée au milieu du village, sur la route. La tente principale, celle du bal, est entourée de chaque côté par celles des forains : loteries, pêche à la ligne pour les petits enfants qui échangent leurs prises contre des sucreries, stand de tir, petit manège pour les plus petits où l'on essaye de gagner un tour gratuit. Chaque stand a sa propre musique, il règne une joyeuse cacophonie sympathique. À l'entrée de la fête, sur la route, se tient le premier stand, celui du tir à la carabine. On y gagne notamment des bouteilles de jus de fruits, mais aussi (et surtout !) de vin... Humm... ça fait envie à nos jeunes adolescents ! Alors, l'esprit du diable descend sur terre et immédiatement se traduit dans les faits : Robert et ses copains viennent garer à reculons la Renault KZ, l'arrière contre le stand de tir. Puis, avec une grosse corde, ils attachent solidement le pare-choc de la voiture au pied en bois du stand de tir. Ceci fait, Marcel l'intrépide monte dans la voiture, allume le moteur et démarre brusquement, ébranlant le stand où toutes les bouteilles tombent par terre sur le coup du choc ! Le forain ne comprend pas le pourquoi de l'incident, se met à crier pour mettre en garde les passants et les tireurs qui avaient déjà acheté un billet pour se donner un peu de plaisir.

C'est à ce moment là que les garnements, Robert et ses copains se précipitent dans le stand en criant aussi fort que le forain : "On va vous aider... on va vous aider...". Tout en ramassant les bouteilles pour les remettre sur l'étal, ils en dissimulent chacun une ou deux sous leur veste, de vin de préférence, pour se retrouver ensemble dans la voiture que Marcel a détachée. Alors, la fête peut reprendre, gratuitement pour eux car à l'époque, chacun avait sur lui un couteau avec un tire-bouchon. Les verres ne sont pas nécessaires, il leur suffit de s'abreuver au goulot en échangeant les bouteilles. Ah les chenapans ! ■

Adrien Amoreau
À suivre dans le prochain numéro

PARLONS *vin*



Infusion : c'est notre méthode d'extraction des jus par cha peau immergé, sans intervention extérieure, et en douceur grâce aux levures indigènes.

LE CALENDRIER *des vignes*



En janvier : nous profitons du repos de la vigne pour accomplir les travaux de taille des bois.

LA MÉTÉO *le Puy*



Début d'année doux, un épisode violent de gel début avril, des intempéries au printemps et la canicule en été, la vigne en a vu de toutes les couleurs en 2022 !

À méditer



« Si le vin manque,
il manque tout. »

Proverbe latin

UN VIN, UNE HISTOIRE

BLAISE-ALBERT 1610-2016

Fiche organoleptique

. DÉGUSTATION Dans sa bouteille soufflée d'un litre, sa robe offre un panel de pourpre et de rubis sombre éclairé de reflets orangés. Son nez évolue de minute en minute pour offrir toute une palette d'arômes élégants et très fins de fruits rouges bien mûrs.

Sa complexité et la finesse de ses tanins émerveillent. D'une grande longueur, ce vin offre un immense moment de bonheur. C'est l'accord parfait.

. ANALYSE	Titre alcoométrique	12,5 %vol
	Sucres	ND*
	Acidité totale	3,73 g/l
	Acidité volatile	0,69 g/l
	PH	3,40
	Soufre libre	ND*
	Soufre total	ND*

*Non détectable

Le fruit d'une expérience familiale

Blaise-Albert représente l'expérience ultime des vins le Puy, il est le reflet de la complexité de notre Coteau des Merveilles. Les raisins qui le composent sont tous issus de pieds sélectionnés parmi les plus beaux de la parcelle « Les Rocs », devant notre maison. Il est ensuite élevé par dynamisation selon un calendrier lunaire établi par les Amoreau pendant onze ans, dans des barriques expérimentées car nous ne voulons pas du goût du bois.

Lors d'un comité de dégustation familial, nous nous réunissons et nous choisissons parmi les millésimes d'assemblages soumis par Pascal Amoreau, le « palais » le plus accompli de la famille. À l'issue d'un vote, le nouveau Blaise-Albert est mis en bouteille dans des flacons sérigraphiés et gravés, spécialement soufflés par un artisan verrier, puis rangé dans son coffret en attendant son nouveau propriétaire. Seulement 400 bouteilles sont produites chaque année. ■

Comment fait-on nos vins blancs ?

Notre vin blanc sec, Marie-Cécile, et notre liquoreux, Marie-Élisa, sont tous deux issus de l'unique parcelle de sémillon de 70 ans, la plus ancienne du domaine. Comme pour les rouges, les vendanges sont faites à la main, et le raisin manipulé avec le plus grand soin. Arrivées au chai, les baies passent directement au pressoir, sans égrappage. S'ensuit un pressurage progressif visant à extraire délicatement la totalité du jus. À ce stade, le jus obtenu est trouble, de couleur brun/beige car il contient encore beaucoup de matières solides en suspension. Il est donc nécessaire de faire un « débourbage ». Laissé en cuve, le jus va se clarifier, les matières grossières (bourbes) se sédimenter, et nous récupérons le jus clair avec une faible proportion de lies fines. Nous transférons ensuite ce moût clarifié vers les barriques où il démarre la fermentation alcoolique. Le vin est élevé par dynamisation sur lies, le temps nécessaire, toujours variable d'un millésime à l'autre, pour se stabiliser et pour acquérir tout son potentiel aromatique et gustatif. ■



Les climats bourguignons s'invitent sur le Coteau des Merveilles

Parler de « climat », c'est évidemment faire référence au système de délimitation mis en place par les vignerons de Bourgogne, où un lieu bien défini caractérise un vin en particulier. Cette approche leur est propre, mais inspire une réflexion.

Car depuis plus de 400 ans et quinze générations, la famille Amoreau pratique une viticulture du bon sens, hors de toute tutelle chimique, reposant sur l'observation et l'expérience, mais aussi sur le travail d'un lieu bien particulier baptisé le « Coteau des Merveilles ».

Savoir se remettre en cause

Les différentes générations qui s'y sont succédées ne se sont ainsi pas contentées de reproduire les gestes de leurs ancêtres. Au contraire, l'habitude a été prise de toujours se questionner afin de trouver les meilleures solutions face aux nombreux problèmes quotidiens. Ainsi, dès la fin du 19^{ème} siècle, Barthélemy, le grand-père de Jean Pierre Amoreau, s'interrogeait sur le bien-fondé de l'utilisation du soufre pendant la vinification. Au début des années 1930, Pierre-Robert, l'arrière-grand-père d'Adrien Amoreau, contribuait à l'invention de la fouilleuse qui permettait un labour de surface moins invasif. Ces dernières années, de nombreuses nouvelles pistes d'expérimentation ont vu le jour : création de voies de pollinisation pour les insectes, plantation d'essences



compagnoines au sein des rangs de vigne ou encore projets de pergolas, la nouvelle génération Amoreau se saisit des problématiques actuelles et tente elle aussi, comme ses ancêtres avant elle, d'oeuvrer à produire les vins les plus qualitatifs possibles.

Un champ d'expérimentation

Cette voie de l'expérimentation perpétuelle a poussé Pascal Amoreau à chercher de nouvelles terres remarquables, situées à quelques centaines de mètres de le Puy, sur lesquelles la famille Amoreau pourrait tenter de nouvelles expériences. C'est ainsi qu'en 2012 est née la « Closierie Saint Roc », un nouveau domaine conduit selon les mêmes méthodes de

travail. Depuis 2019, trois vins parcelaires y ont vu le jour.

Devant la diversité à la fois des sols, mais aussi des micro-organismes des différentes terres constituant la Closierie Saint Roc, les Amoreau ont ainsi voulu mettre en valeur des singularités remarquables : altitude, éloignement de la roche-mère, orientation, carte d'identité microbiologique ou encore nature même des sols ont permis de produire trois vins de lieux aux identités distinctes à l'image des climats bourguignons : Les Pins, Les Noyers et Les Sureaux. ■



3 octobre 2022 : présentation à Paris du domaine Closierie Saint Roc.

24 octobre 2022 : dégustation exceptionnelle de 100 ans de le Puy, entre les années 1921 et 2021 à New York.

4-5 février 2023 : nous participons au salon Grenier Saint Jean à Angers.

19-21 mars 2023 : nous participons au salon ProWein de Düsseldorf.

LE CHIFFRE LE PUY

1 200

Le nombre de bouteilles de *Retour des îles* produites pour l'année 2018, avec leur coffret de voyage.

FAIRE FACE AUX CHANGEMENTS

Philosophie

La part du vin dans le monde agricole français est significative. Le vin fleurit avec les 15% en valeur de la production agricole française. Référence dans le monde entier, il a su s'imposer par la typicité de ses terroirs, le savoir-faire de ses vignerons et la multitude de ses artisans. Le dérèglement climatique a aujourd'hui un impact sur la production de vin.

Une des conséquences de ces évolutions climatiques est directement visible sur le calendrier de la vigne. Les étapes de sa croissance, du débournement jusqu'au vendanges, sont progressivement plus précoces. Cette précocité a une influence sur les raisins, donc sur le vin. Des vendanges plus précoces impliquent des températures plus élevées, ayant comme conséquences des récoltes plus petites, moins de



fraîcheur gustative et plus de risques durant les fermentations. Pour pallier ces changements, le Puy a anticipé certaines pratiques afin de rester un vin de plaisir et désaltérant. Nous sommes ainsi sortis de l'AOC afin de rester libre d'agir. Nous pouvons maintenant cultiver et expérimenter dans plusieurs directions : nous avons commencé par la plantation de plus de vingt cépages différents, afin d'observer leurs comportements, mais aussi mis en place un palissage différent de la vigne en pergola. Nous avançons également du côté de notre nouveau domaine, la Closerie Saint Roc, vers des cuvées tenant davantage compte de l'effet sol et climat.

Nous ne manquerons pas de vous tenir informés au fur et à mesure des résultats et des nouvelles expérimentations. ■

Pascal Amoreau

RECETTE

Bourguignon de canard sauce Emilien 2019 - Pour 6 personnes



Hachez l'ail et l'oignon. Retirez la peau des magrets et coupez la chair en gros cubes. Faites des entailles dans l'une des peaux et mettez-là à fondre à feu moyen dans une cocotte. Quand elle s'est bien vidée de sa graisse, retirez-là et mettez les cubes de canard à dorer dans cette graisse bien chaude. Ajoutez les lardons, l'oignon, l'ail et le laurier. Laissez revenir quelques minutes à feu doux. Mouillez avec Emilien 2019. Salez, poivrez et laissez mijoter à feu doux pendant 2h, sans couvrir, en remuant de temps en temps. Servir avec des petits navets rôtis ou des pommes de terre grenaille.

Valérie Amoreau

Likez, partagez, commentez vos moments le Puy @chateaulepuy



QUAND L'EAU MANQUE

Méthode

La sécheresse sur cette année engendre des potentiels blocages de véraison ainsi que des phénomènes d'échaudage sur les grappes. Ces conditions sont également à l'origine de stress hydrique qui se manifeste par des décolorations, puis une défoliation des feuilles ainsi qu'un flétrissement des grappes. Ces désordres physiologiques induits sont majoritairement d'ordre cellulaire. En réponse, la vigne est naturellement capable de mettre en place un certain nombre de mécanismes physiologiques puissants, mais trop souvent insuffisants lorsque le stress est durable. Un accompagnement biodynamique est envisageable afin de favoriser l'alimentation minérale des plantes ainsi que leur résistance. Dans ce cas, nous avons plusieurs plantes qui, utilisées en décoction ou en tisane, peuvent aider la vigne à se réguler. ■

L'achillée millefeuille

Riche en soufre, l'achillée a des vertus rafraichissantes. Par forte chaleur, elle permet de diminuer les dégâts des brûlures et elle apaise également la vigne lors de stress climatiques.



La camomille matricaire

Elle contient de l'azulène qui régule l'évapotranspiration. Elle a donc un effet salutaire en cas de stress hydrique sévère ou de fortes chaleurs. Elle limite ainsi de manière significative les symptômes d'échaudage.

Steven Hewison

À BORDEAUX, OÙ ALLONS-NOUS DÎNER CE SOIR ?

Avant Comptoir du Palais - 05 57 14 94 85
Chef Julien Camdeborde - 2 Pl. du Palais, 33000 Bordeaux

Café Mancuso - 09 87 12 38 15
Chef Benjamin Avila - 24 Rue Ravez, 33000 Bordeaux

Le Carreau - 05 57 85 90 13
Thibaud Parrou - 30 Rue du Pas-Saint-Georges, 33000 Bordeaux

Julien Cruège - 05 56 81 97 86
Chef Julien Cruège - 245 Rue Turenne, 33000 Bordeaux

Frida - 05 57 99 28 44
Chef Timothé Seguin-Medrinal - 29 Rue Buhan, 33000 Bordeaux

L'Estacade - 05 57 54 02 50
Chef Frédéric Montemont - Quai des Queyries, 33100 Bordeaux

La Terrasse Saint-Pierre - 05 57 85 89 17
Christophe Montaland - 7 Pl. Saint-Pierre, 33000 Bordeaux

Maison Nouvelle - 05 33 09 46 90
Chef Philippe Etchebest - 11 Rue Rode, 33000 Bordeaux

L'Oiseau Bleu - 05 56 81 09 39
Chef Frédéric Lafon - 127 Av. Thiers, 33100 Bordeaux



- 4 magrets de canard
- 3 gousses d'ail
- 1 gros oignon
- 150g de gros lardons de poitrine fumée
- 1 bouteille Emilien 2019
- Sel, poivre
- 2 feuilles de laurier
- Petits navets ou pommes de terre grenaille