



## ÉDITORIAL



### L'ENVIE

Outre les bains de vins et autres thérapies, il n'y a que deux façons d'aborder le vin : le goûter et le boire.

Goûter le vin, c'est prendre dans sa bouche une petite quantité de ce liquide pour vérifier si on aime, si on aime que modérément, ou si on n'aime pas du tout.

Boire le vin, c'est prendre dans sa bouche une gorgée du liquide, que l'on avale lentement pour en apprécier toutes les saveurs.

Eric Asimov, célèbre critique du New York Times aux Etats-Unis, a défini le Puy comme "des vins marqués par la pureté, la légèreté et la facilité à être bus, qui nous incite à la prochaine gorgée". Cette formulation m'enchantait car elle correspond à la réalité.

Nos vins donnent envie de boire. C'est vrai que la première gorgée d'un le Puy donne l'envie pour la seconde. Lorsque notre cerveau humain traite une information agréable, un endroit de celui-ci s'allume et génère de la dopamine, la molécule du plaisir. Et le plaisir, on aime ça, on en redemande. Et si ce plaisir est délicieux, alors c'est du pur bonheur. Faut-il essayer de comprendre le vin ? D'abord, il ne faut pas confondre comprendre avec croire l'avoir compris.

À part certains pédants, certains précieux ridicules, certains poseurs, certaines générations de consommateurs qui s'excusent de ne pas y connaître grand-chose, soit plus de 90% de la population des consommateurs de vin, nous devons laisser libre cours au développement de nos émotions, perceptions les plus importantes de notre existence.

Et selon Hippocrate, "le vin est une chose merveilleusement adaptée à l'homme". C'est la raison pour laquelle je vous conseille de vous laisser aller à l'envie, comme moi, de rentrer allègrement, le cœur léger, dans l'Eden de le Puy.

Jean Pierre Amoreau

**Château le Puy**  
33570 SAINT-CIBARD  
Tél. : 05 57 40 61 82  
contact@familleamoreau.com  
www.chateau-le-puy.com

## TIC-TAC, TIC-TAC, TIC-TAC

C'est la nuit. J'ai douze ans, je crois. Je ne dors pas et j'entends l'horloge du salon comme les battements d'un cœur régulier. Tic-tac, tic-tac... Dans notre chambre d'enfants, Carol et Pascal dorment après une journée à courir après les vaches. Je perçois leurs corps immobiles dans leurs lits grâce à la lumière de la lune qui traverse les volets. Tic-tac, l'horloge sonne deux heures. J'imagine que tout le monde dort maintenant. Même les adultes. Je voudrais bien aussi rejoindre les bras de Morphée, mais je ne peux pas. Je compte les moutons qui sautent inlassablement au-dessus de ma barrière imaginaire. J'observe les ombres au plafond, j'y décèle un éléphant ailé à une seule défense. C'est peut-être une licorne. Tic-tac. Le tic-tac de l'horloge rythme un temps qui ne m'appartient plus. Ce ne sont plus les battements d'un cœur régulier, mais un couperet temporel inexorable. Je voudrais que cesse ce bruit qui me signifie que je ne dors pas encore...

Je n'ai pas entendu sonner quatre heures. La fatigue a eu raison de moi. Au réveil, je m'étonne de ne plus entendre le tic-tac de l'horloge. Il faut dire que la maison résonne de tout un charivari de bruits domestiques et enjoués. Hop ! Le temps d'enfiler mes chaussons et me voilà dans la cuisine pour un petit-déjeuner que j'espère pantagruélique. Carol et Pascal sont déjà tout habillés et prêts à partir vers de nouvelles aventures. Je me retrouve seule avec Mamie et je lui relate ma nuit avec l'horloge.

« Ah la pendule, c'est toute une histoire dans cette famille ! Imagine, Jean et Célestin, tu sais les enfants de Barthélémy, hé bien ils venaient d'enterrer leur père. Au retour du cimetière, comme le veut la tradition, ils se retrouvèrent avec leur famille pour le partage des biens personnels du défunt. Ils se partagent le linge de maison, les jouets de l'enfance, les marmites, les livres et tout un tas de babioles de la maison. Ensuite viennent les meubles. Et là encore, tout est fluide. Commodes, tables et chaises, buffets, coffres et autres chevets trouvent preneur sans problème. Il ne faut pas oublier que c'est Jean qui habitait la maison. Alors, Célestin a privilégié les meubles faciles à déplacer dans sa propre maison. Sauf que... »

Cette manie de me tenir en haleine en milieu d'histoire ! Alors, je sacrifie à la tradition et j'insiste pour que Mamie continue l'histoire.

« Sauf que, à la fin il y a la pendule. Tu dois savoir qu'à cette époque c'était un luxe d'avoir une pendule privée. Et même si celle-ci est simple, avec des rouages forgés sans chichis, sans usinage, les deux héritiers la voulaient. Il s'en suivit une dispute mémorable. Jean empêcha que Célestin mette la pendule sur sa charrette. Célestin partit fâché. Très fâché même. La brouille entre les deux frères durait. Et les années passèrent. Célestin imaginait son frère heureux et fier d'avoir la pendule trônant dans la salle à manger. Il l'imaginait remonter chaque jour le mécanisme avec plaisir. Mais pour Jean, les choses étaient bien différentes, depuis le jour du partage, il souffrait d'insomnies. Toutes les nuits, rongé par la culpabilité, il entendait le tic-tac de l'horloge. Mais il était fier, orgueilleux même. Alors, il attendit 17 ans avant d'écrire à Célestin pour mettre fin à leur fâcherie, lui donner la pendule et dormir du sommeil du juste, enfin ! Les deux frères retrouvèrent immédiatement le plaisir de partager des moments de fête. Voilà ! »

Et elle est revenue comment dans la maison ?

« Après plusieurs déménagements, c'est Claudine, la soeur de ton père, qui lui redonna sa place dans la maison familiale. » ■

Valérie Amoreau

À suivre dans le prochain numéro

## PARLONS *vin*



**Vendanges :** à le Puy, notre objectif est de ramasser les raisins le plus délicatement possible. Toute la vendange s'effectue ainsi manuellement à l'aide de nos équipes.

## LE CALENDRIER *des vignes*



**En juillet :** à l'aide du cheval, on décavaillonne pour ramener la terre entre les rangs de vigne.

## LA MÉTÉO *le Puy*



Les six premiers mois de l'année 2023 sont beaucoup plus calmes qu'en 2022. Rien de particulier à signaler, à part un épisode pluvieux et un peu plus frais au mois de mai.

## À méditer



« Le vin est de l'eau emplie de soleil. »

Galilée

# UN VIN, UNE HISTOIRE

## ROSE-MARIE 2022 Édition Magnum

### Fiche organoleptique

**. DÉGUSTATION** Avec sa robe rubis d'une profondeur incroyable, notre rosé de saignée 100% merlot est unique à bien des égards. Loin des clichés sur ce type de vin, il présente une complexité aromatique qui lui permet d'accompagner facilement tout un repas.

Sa fraîcheur et son intensité gustative se parent d'arômes de pivoine et de fruits rouges, et lui donnent une longueur étonnante. Rose-Marie sera le compagnon parfait de vos soirées gastronomiques.

<b>. ANALYSE</b>	Titre alcoométrique	14,25 %vol
	Sucres	0,2 g/l
	Acidité totale	2,67 g/l
	Acidité volatile	0,58 g/l
	PH	3,59
	Soufre libre	ND*
	Soufre total	13 mg/l

\*Non détectable

## L'envie de proposer plus

Sur l'ensemble des vins proposés, le format magnum est disponible pour nos rouges historiques comme Émilien ou Barthélemy, les deux vins les plus connus de la propriété. À l'occasion des dix ans de la naissance de Rose-Marie, la famille Amoreau a voulu célébrer cet anniversaire avec ce généreux format 1,5 L en édition limitée. On dit souvent du magnum qu'il est le meilleur format de dégustation, c'est donc chose faite pour notre rosé !

Rose-Marie version magnum revendique des caractéristiques identiques à son petit frère en 0,75 L. C'est un rosé « de saignée », c'est-à-dire qu'il est vinifié à part, quelques heures après la mise en cuve de la vendange, et il est issu à 100% de cépage merlot. À le Puy, il est ensuite vieilli pendant 6 à 10 mois, sans soufre ajouté et dynamisé régulièrement selon un calendrier lunaire établi par la famille. ■

## L'ouillage, qu'est-ce que c'est ?

Si vous venez un jour visiter notre propriété, il est possible que vous tombiez sur un membre de l'équipe occupé à une drôle de tâche devant les barriques du chai. Muni de tuyaux et d'une sorte de petit arrosoir, il est en réalité en train d'ouiller chacune des barriques qui en a besoin. L'ouillage, c'est tout simplement l'opération qui consiste à « refaire le niveau », comme sur une voiture ! Lors du vieillissement du vin dans nos barriques ou dans nos foudres, il arrive toujours que le niveau de vin diminue, en raison d'infiltrations dans le bois ou de l'évaporation naturelle. C'est ce que l'on appelle la *part des anges*. Ce faisant, le vin est davantage exposé au risque d'oxydation. C'est pourquoi il faut toujours maintenir un niveau maximal de vin. À le Puy, cette opération s'effectue bien sûr pendant le vieillissement du vin (jusqu'à deux ans pour nos rouges), mais également lorsque nous préparons nos vieux millésimes achetés par nos clients. Les bouteilles sont ainsi vérifiées, rebouchées, dotées d'une nouvelle étiquette et remises à niveau si besoin. Avec, évidemment, le même vin ! ■





# NOTRE DOSSIER : boire ou garder son le Puy ?

Vin	Année	T° amplitude 16°	T° amplitude 10°	T° amplitude 6°
Émilien	1977	Déjà bu	À boire	À boire
	1986	Déjà bu	Déjà bu	Bon à boire
	1989	À boire	Bon à boire	Bon à boire
	1990	À boire	À boire	Bon à boire
	1994	À boire	Bon à boire	Bon à boire
	1998	À boire	Bon à boire	Bon à boire
	2000	À boire	À boire	Bon à boire
	2004	À boire	À boire	À boire
	2005	Bon à boire	Bon à boire	Bon à boire
	2006	À boire	Bon à boire	Bon à boire
	2008	À boire	Bon à boire	Bon à boire
	2009	Bon à boire	Bon à boire	Peut vieillir
	2010	À boire	Bon à boire	Peut vieillir
	2011	À boire	À boire	À boire
	2012	Peut vieillir	À laisser vieillir	À laisser vieillir
	2014	Peut vieillir	À laisser vieillir	À laisser vieillir
	2015	Peut vieillir	Peut attendre	Peut attendre
	2016	Bon à boire	Bon à boire	Peut attendre
	2017	À boire	Peut attendre	Peut attendre
	2018	Peut attendre	Peut vieillir	À laisser vieillir
2019	Peut vieillir	Peut attendre	À laisser vieillir	
2020	Peut attendre	Peut attendre	Peut vieillir	
Barthélemy	1994	À boire	Bon à boire	Bon à boire
	1998	À boire	Bon à boire	Bon à boire
	2000	À boire	À boire	Bon à boire
	2001	À boire	À boire	À boire
	2004	Bon à boire	Bon à boire	Bon à boire
	2005	Bon à boire	À laisser vieillir	À laisser vieillir
	2006	Bon à boire	Bon à boire	À laisser vieillir
	2007	À boire	À boire	À boire
	2008	À boire	Bon à boire	Peut vieillir
	2009	Bon à boire	Bon à boire	Peut vieillir
	2010	À boire	Peut vieillir	À laisser vieillir
	2011	À boire	Bon à boire	Peut vieillir
	2012	Peut vieillir	À laisser vieillir	À laisser vieillir
	2014	Peut vieillir	À laisser vieillir	À laisser vieillir
	2016	Bon à boire	Bon à boire	Peut vieillir
	2017	À boire	Peut attendre	Peut attendre
2018	Peut vieillir	À laisser vieillir	À laisser vieillir	
2019	Peut attendre	Peut attendre	À laisser vieillir	
2020	À laisser vieillir	À laisser vieillir	À laisser vieillir	

## GLOSSAIRE

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

**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 d'être servis.

**Bon à boire** : vin stable, plein, au mieux de sa forme compte-tenu de son âge. À décanter à partir du millésime 2005 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.

**Peut attendre** : vin mis en bouteilles récemment. Tanins très jeunes qui demandent à s'arrondir. On peut aussi le déguster de suite, après une bonne aération.

**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 l'espérance d'une grande longévité.

*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 plusieurs générations d'Amoreau.*

**NB** : les Barthélemy doivent être décantés.

## AGENDA

**20 novembre 2023** : nous serons présents à l'incontournable salon «Le Vin de mes amis» à Paris.

**24-25 novembre 2023** : nous participons au salon ProWine de Mumbai, en Inde. Une première !

**27 novembre 2023** : direction Stockhölms en Suède pour le salon «Renaissance des Appellations».

**10-12 mars 2024** : retrouvez-nous sur le salon ProWein de Düsseldorf.

## LE CHIFFRE LE PUY

# 50

En hectolitres, c'est la contenance de chacun des foudres dans lesquels vieillit Emilien.

Soit 6 500 bouteilles par foudre !

## COTEAU DES MERVEILLES

Le terme «terroir» évoque souvent l'idée de sols riches contribuant à la saveur d'un vin. À le Puy, nous croyons fermement en une approche plus holistique, englobant une gamme de facteurs qui convergent pour créer une véritable identité de notre vin. Le terroir n'est donc pas seulement limité au sol, mais vient d'une synergie complexe entre le sol, le climat, la vie microbienne et les interactions en surface.



Le climat, avec ses variations saisonnières et quotidiennes, influence la création et la maturation des raisins, les taux de sucre, d'acidité, et la complexité aromatique. Le «coteau des merveilles» bénéficie d'un microclimat spécifique qui contribue à la personnalité unique de nos vins.

La vie microbienne du sol joue un rôle essentiel. Les bactéries, les levures et les champignons interagissent avec les racines des vignes, contribuant à la santé des plantes et à la transformation des éléments du sol en nutriments accessibles.

En surface, les insectes et autres organismes interviennent dans l'écosystème de notre vignoble. Les prédateurs naturels régulent les populations d'insectes nuisibles. Ce mode de gestion respectueux de la biodiversité est une autre facette de notre approche globale du terroir.

Nous, à le Puy nous croyons que l'essence véritable du terroir réside dans la compréhension de ces interactions complexes. Notre vin est bien plus qu'un simple produit du sol ; il est l'expression d'un environnement en harmonie. Chaque gorgée de nos vins transporte les amateurs dans un voyage à travers le sol, le climat, les micro-organismes et les habitants de notre vignoble.

Le Puy est un hommage à l'interconnexion profonde entre la nature, la terre et le travail artisanal, et c'est cette philosophie qui se reflète dans chaque bouteille que nous avons le plaisir de partager avec vous, amateurs de la vraie vie. ■

*Adrien Amoreau*

## JUSQU'AU BOUT DES RACINES

Nous avons voulu approfondir la question du terroir concernant trois parcelles du domaine Closerie Saint Roc. Particulièrement l'étude des bactéries, des racines et des champignons présents. En effet, un sol naturel, ne subissant pas de perturbations majeures, bénéficie d'une vie microbienne qui interagit positivement avec le végétal.

Les mycorhizes sont un phénomène courant dans le monde végétal, puisque on les trouve dans 80% des plantes terrestres, dont la vigne. Il s'agit d'une symbiose champignon-racine intéressante pour la vigne (meilleure tolérance à certains pathogènes, au stress hydrique, etc.), mais encore pleine de mystères, notamment son impact éventuel sur la qualité du raisin.

Un mycorhize est une association symbiotique à bénéfices réciproques qui s'établit naturellement entre les racines des plantes et des champignons microscopiques du sol. La vigne, par la photosynthèse, produit et fournit carbone et sucres au champignon qui en est lui incapable. À l'inverse, le champignon dispose d'un réseau mycélien permettant d'explorer un volume de sol jusqu'à 1 000 fois plus étendu que le système racinaire de la plante. Ce qui permet d'accroître fortement l'exploration des ressources du sol, en eau comme en nutriments.

Nous avons pu observer, à travers ces études, des différences notables en termes de microbiote concernant les parcelles : les Noyers, les Pins et les Sureaux, qui expliqueraient en partie les différences gustatives de ces trois vins. ■

*Steven Hewison*

## EN CORÉE DU SUD, OÙ ALLONS-NOUS DÎNER CE SOIR ?

*Daekyo Midas Hotel*  
<https://guide.michelin.com/kr/ko/seoul-capital-area/kr-seoul/restaurant/dear-wild>

*Walkerhill Hotel*  
<https://www.walkerhill.com>

*L'Amitié*  
<https://lamiitie.modoo.at>

*Josun Palace Gangnam Hotel*  
<https://jpg.josunhotel.com/main.do>

*Onyva*  
<https://www.instagram.com/onyvaseoul>

*Table For Four*  
<https://guide.michelin.com/kr/ko/seoul-capital-area/kr-seoul/restaurant/table-for-four>

*Zero Complex*  
<https://guide.michelin.com/kr/ko/seoul-capital-area/kr-seoul/restaurant/zero-complex>

*Seoul Club*  
<https://www.seoulclub.org>



## RECETTE

**Gelée d'Émilien 2019 - Pour 6 personnes**

- 25 cl de vin
- 30 g de sucre
- 3 gousses de cardamome & 1 clou de girofle
- Une quinzaine de grains de poivre
- Le tiers de la peau d'une orange sans la partie blanche
- 2,5 feuilles de gélatine

Mettre à macérer pendant 24H le vin, les épices et la peau d'orange. Filtrer le tout. Faire chauffer le vin parfumé dans une casserole avec le sucre (ne pas le cuire pour en conserver tous les arômes). Tremper pendant dix minutes la gélatine dans de l'eau froide. L'essorer à la main et l'incorporer hors du feu à la préparation. Mettre le tout dans un plat à fond carré, couvrir et laisser reposer 24H au frais. Pour le service : démouler la gelée, la couper en six jolies bandes régulières. La servir au dernier moment accompagné d'une pièce de viande bien chaude. Testé et approuvé : la gelée de Marie-Cécile s'accordera à merveille avec un poisson et Rose-Marie sublimera un médaillon de veau...

*Valérie Amoreau*

Likez, partagez, commentez vos moments le Puy @chateaulepuy

