



UN ÉTERNEL RECOMMENCEMENT

D'après Emmanuel Le Roy Ladurie dans *Histoire du climat depuis l'an mil*, édité chez Flammarion en 1967 : en 1132 en Alsace, les sources se tarirent et les ruisseaux s'asséchèrent. Le Rhin pouvait même être traversé à pied, et en 1152, la chaleur était si intense que l'on pouvait faire cuire des œufs dans le sable !

En 1276 et 1277 en France, la récolte d'avoine et de seigle fut totalement détruite par la chaleur. En 1303 et 1304, la Seine, la Loire, le Rhin et le Danube pouvaient être traversés à pied. En 1393 et 1394, un grand nombre d'animaux tombèrent morts et les récoltes furent anéanties en raison de la chaleur.

En 1538, 1539, 1540 et 1541, les rivières européennes étaient littéralement asséchées. En 1718, il n'y eut aucune pluie entre les mois d'avril et octobre. Les récoltes furent brûlées, les rivières asséchées et les théâtres fermés à Paris, par ordre du Préfet de police, en raison des températures excessives. En 1835, la Seine était presque à sec...

Mais aujourd'hui, nous constatons un phénomène nouveau : depuis deux ans, un excès d'humidité, combiné à une chaleur excessive, nous donne l'impression d'un climat tropical. Une abondance de pluies bouleverse nos campagnes et nos villages. Nous constatons une dérégulation des saisons.

Je suis inquiet, mais aussi confiant pour les générations à venir, je pense qu'elles auront la capacité de s'adapter comme nos ancêtres l'ont fait.

Jean-Pierre Amoreau

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

UNE FAMILLE DE VIGNERONS

C'était les vacances de Pâques et nous étions descendus chasser les œufs en famille. Une nuit, mon frère me réveilla car il entendait des bruits inhabituels. Persuadée que j'étais apte à gérer la situation, j'entrepris de descendre les escaliers, suivie de mon frère qui s'accrochait à mon pyjama. À peine nos pieds nus posés sur les premières marches, un bruit de frottements accompagné de couinements nous saisit. Interdits de peur, nous arrê tâmes de bouger et presque de respirer. Un nouveau gémissement eut raison de notre courage et nous remontâmes vers notre chambre en hâte pour nous cacher sous les couvertures. Le lendemain matin, sous le regard amusé de ma grande sœur qui n'avait rien entendu et trouvait notre histoire farfelue, je demandais à Mamie s'il y avait quelque chose de spécial dans le cellier. Elle me répondit brutalement :

- *J'espère que vous n'êtes pas entrés au moins ?*

Et ma sœur d'ajouter en pouffant :

- *Mais non Mamie ils ont eu peur...*

- *Eh bien ils ont eu raison. C'est Norbert le fantôme de la famille Mas, vous savez, les voisins à Pimpine. Mais ne faites pas ces têtes de merlans frits, vous avez bien vu qu'ils refont leur toiture en ce moment.*

Et comme on ouvrait tous les trois des yeux ronds comme des billes, Mamie continua :

- *Je m'explique, Norbert, le fantôme des Mas vit au grenier chez eux et comme il n'avait plus de maison, on a décidé de l'accueillir le temps des travaux. Il faut le laisser tranquille.*

Inutile de dire que nous passâmes le reste des vacances à éviter soigneusement l'endroit. Quelques mois plus tard, nous étions en route pour revenir passer les grandes vacances à Saint-Cibard. À l'approche de la maison, la joie d'arriver enfin fut brutalement interrompue quand Papa lança à la cantonade : « *Mince alors, les Mas n'ont pas terminé leur toiture !* ».

Notre sang se glaça. Pas de toiture... Ça voulait dire que Norbert... Ma soeur Carol nous rassura tant bien que mal, on aurait qu'à éviter le cellier et c'est tout. Tout fut vite oublié à notre arrivée puisque Mamie avait prévu sa légendaire purée de pommes de terre pour le dîner. Une régalade en perspective. Après une belle partie de ballon dans le jardin, mamie nous appela.

- *Et alors les enfants, vous la voulez cette purée pour ce soir ?*

Le oui fut fort et unanime.

- *Et bien, il faudrait aller me chercher des pommes de terre au cellier, elles ne vont pas descendre toutes seules !*

En d'autres temps, nous nous serions précipités tous les trois dans l'escalier, mais là nous étions comme figés.

- *Et bien les enfants, que se passe-t-il ?*

Après quelques tractations entre nous, Carol avança d'un pas et dit d'un ton solennel « *Mamie, on sait que le fantôme est encore là* ».

- *Le fantôme ? ... Ah oui, Norbert ! On vous ferait vraiment croire n'importe quoi les enfants. Il n'y a jamais eu de fantôme, pas plus que de beurre en branche !*

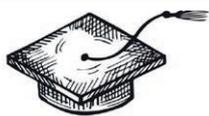
- *Mais Mamie, c'est toi qui as dit...*

- *Je sais, je sais. Mais en avril, je ne voulais pas que vous alliez au cellier car une jeune renarde s'y était installée pour faire ses petits. Et un renard est un animal sauvage. Comme vous n'auriez pas pu vous empêcher de les toucher, j'ai préféré inventer cette histoire de fantôme. Franchement, je ne pensais pas que ça marcherait aussi bien ! Allez les petits, courrez me chercher ces pommes de terre et ne pensez plus à ces sornettes !*

On se précipita dans les escaliers tout à la fois rassurés et déçus de ne pas avoir rencontré les renardeaux. Et en m'endormant le soir, je pensais que peut-être il n'y avait que le Petit Prince qui pouvait apprivoiser un renard. ■

Valérie Amoreau
À suivre au prochain numéro

PARLONS *vin*



Élevage : c'est la période suivant la fermentation et pendant laquelle le vin se repose avant la mise en bouteille. Cela dure 24 mois pour nos vins rouges.

LE CALENDRIER *des vignes*



Cette année, nous avons eu l'immense bonheur d'accueillir deux poulains : *Opium*, fils d'*Unique*, né en mars et *Ojala*, né en juin, fils de *Dia*.

LA MÉTÉO *le Puy*



Que c'est compliqué ! Les conditions climatiques en 2024 sont très variables sur les six premiers mois, avec beaucoup de pluie notamment au mois de mai, ainsi que deux épisodes de grêle sans incidence notable. L'été est chaud mais court, avec une rentrée pluvieuse.

À méditer



« La vie est trop courte pour boire de mauvais vins. »

Goethe

UN VIN, UNE HISTOIRE

MARIE-CÉCILE 2023

Fiche organoleptique

. DÉGUSTATION

Sa robe légèrement teintée, aux reflets dorés, reflète la délicatesse de sa texture. La subtilité de son nez harmonieux évoque des touches de fleurs blanches. En bouche, Marie-Cécile 2023 étonne par la subtilité de ses arômes qui évoquent des notes plutôt printannières. D'une grande fraîcheur, sa finale rappelle également des parfums de poire ou de pêche blanche. On l'appréciera sur des entrées de la mer, ou de manière plus audacieuse, en compagnie de fromages persillés.

. ANALYSE

Titre alcoométrique	14,36 %vol
Sucres	0,3 g/l
Acidité totale	4,07 g/l
Acidité volatile	0,82 g/l
PH	3,32
Soufre libre	ND*
Soufre total	ND*

*Non détectable

L'une des raretés à le Puy

Il est parfois déroutant, pour ceux qui apprécient le vin, de trouver du vin blanc dans le terroir où est situé le Puy, plutôt connu aujourd'hui pour la variété de ses rouges. Et pourtant, on a oublié qu'avant la crise du phylloxéra, la région était bel et bien une terre de blancs, que l'on appréciait plutôt sucrés à l'époque.

C'est une tradition que la famille Amoreau a voulu faire renaître à la fin des années 1990, mais en concentrant ses efforts à produire un blanc sec gastronomique. L'idée s'est ainsi concrétisée en 1997 avec l'achat d'une petite parcelle de sémillon d'environ deux hectares, qui est toujours la même aujourd'hui. C'est d'ailleurs devenu la parcelle la plus ancienne du domaine avec des pieds de plus 70 ans en moyenne.

Le premier millésime sans soufre ajouté de Marie-Cécile date ainsi de 2000. ■

La dynamisation, qu'est-ce que c'est ?

Pour celles et ceux qui viennent au domaine nous rendre visite, il y a un moment un peu spécial lors de la présentation de la propriété. À l'occasion du passage dans le chai, il vous est expliqué le principe de la « dynamisation ». Cette opération se déroule pendant l'élevage de nos vins sans soufre ajouté (rouges, blancs, rosés). En fonction du calendrier lunaire et des choix des vignerons de la famille Amoreau, les barriques expérimentées sont dynamisées à intervalles réguliers. Il s'agit de plonger un bâton en bois à travers la bonde, puis de remuer énergiquement le vin dans un sens pendant plusieurs secondes, créant ainsi un « vortex » d'énergie. Puis ensuite de remuer dans le sens contraire, afin de « casser » la dynamique et répandre cette énergie dans la barrique. Cette méthode, issue d'observations et d'expériences empiriques menées par la famille, permet de mettre en évidence ses vertus protectrices contre l'oxydation pour nos vins non soufrés. Elle apporte également un « toucher de bouche » plus soyeux, marquant une réelle différence avec les vins non dynamisés. ■



Un écosystème viticole unique

Depuis 1610, le Puy cultive ses vignes en parfaite harmonie avec la nature. Les pratiques agricoles biologiques, transmises de génération en génération, font de notre domaine un véritable sanctuaire de la biodiversité. Ici, la vigne n'est pas isolée, mais intégrée à un réseau de symbioses complexes composé de prairies, d'étangs et d'une faune variée.

Une vigne au cœur de la nature

Les vignes ne sont pas seulement entourées de terres agricoles, elles en font partie intégrante. Les prairies, par exemple, abritent une multitude d'insectes pollinisateurs essentiels à la santé des cultures. Les abeilles, en particulier, jouent un rôle crucial dans la pollinisation du potager et des fleurs sauvages, favorisant ainsi la biodiversité et la santé du sol.

La faune : des partenaires indispensables

Les animaux du domaine ne sont pas de simples ornements. Les vaches et les moutons entretiennent les prairies, fertilisent le sol et contribuent à un équilibre naturel. Les chevaux, utilisés pour les travaux des vignes, préservent la structure du sol. Les insectes, comme les coccinelles et les chrysopes, régulent naturellement les populations de ravageurs.

Un potager et une truffière : la diversité à l'oeuvre

Le potager, entretenu avec soin et pollinisé par les abeilles, fournit des légumes frais et contribue à la biodiversité du



domaine. La truffière, quant à elle, est un symbole de l'harmonie entre l'homme et la nature. Les chênes truffiers cohabitent avec les vignes, créant un écosystème riche et complexe.

Une symbiose au service de la durabilité

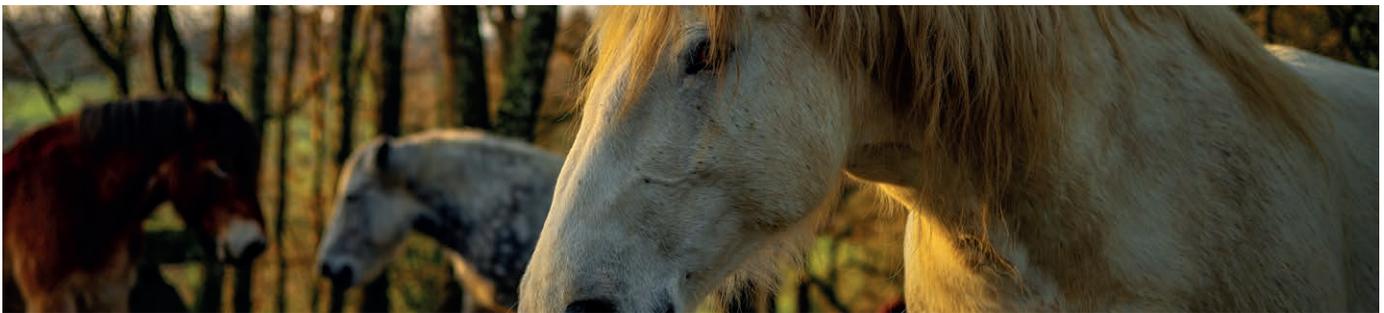
À le Puy, chaque élément, des abeilles aux chevaux, en passant par les prairies et les étangs, est une pièce essentielle d'un puzzle complexe. Cette approche holistique permet de produire des vins d'exception tout en préservant l'environnement. La santé du vignoble est intrinsèquement liée à la santé de l'écosystème global.

En cultivant ses vignes au cœur d'un environnement riche et diversifié, le Puy perpétue une tradition séculaire tout en

regardant vers l'avenir avec un profond respect pour la nature. Ici, la nature n'est pas seulement un décor, elle est le cœur battant de tout ce qui est entrepris.

En résumé, le Puy est bien plus qu'un simple domaine viticole. C'est un véritable laboratoire à ciel ouvert où l'homme et la nature coexistent en parfaite harmonie. Cette approche, fondée sur le respect de l'environnement et de la biodiversité, garantit la production de vins d'émotion uniques et assure la pérennité du domaine pour les générations futures.

Adrien Amoreau



AGENDA

25 novembre 2024 : nous serons présents à l'incontournable salon « Le Vin de Mes amis » à Paris.

26-27 janvier 2025 : nous participons au salon « Le Vin de Mes Amis » de Montpellier cette fois-ci.

1-2 février 2025 : direction le salon Madavin pour la rencontre « Grenier Saint Jean » à Angers.

LE CHIFFRE LE PUY

30

En années, cela fait maintenant 30 ans qu'est né Barthélemy, un vin gastronomique sans soufre ajouté et dynamisé manuellement.

CA VAMIEUX EN LE DISANT

Le vin a toujours été une source d'inspiration dans la culture des hommes à travers les siècles. De nombreux auteurs célèbres s'y sont intéressés. Et il est difficile de faire un choix tant ces auteurs ont su philosopher avec sérieux ou humour sur ce thème. J'ai choisi cette année un petit florilège de citations autour du vin qui, je l'espère, vous donnera du plaisir à la lecture et peut-être même quelques sourires :

Le vin est le lait des vieillards - **Platon**

Versez-leur du bon vin, ils vous feront de bonnes lois - **Michel de Montaigne**

Bonne cuisine et bon vin, c'est le paradis sur terre - **Henri IV**

Le vin c'est la preuve que Dieu nous aime et aime nous voir heureux - **Benjamin Franklin**

Dieu n'avait fait que l'eau, mais l'Homme a fait le vin - **Victor Hugo**

Boire du vin c'est boire du génie - **Charles Baudelaire**

Il y a plus de philosophie dans une bouteille de vin que dans tous les livres - **Louis Pasteur**

Pour connaître l'origine et la qualité du vin, il n'est pas nécessaire de boire le tonneau entier - **Oscar Wilde**

En matière de vin, il faut savoir faire passer le plaisir avant le prestige - **Paul Claudel**

Quand le vin est tiré, il faut le boire, surtout s'il est bon - **Marcel Pagnol**

Celui qui sait déguster ne boit plus jamais de vin, mais il goûte ses suaves secrets - **Salvador Dali**

Un verre de vin, c'est comme une robe légère, une fleur de printemps, c'est le rayon de soleil qui vient égayer la vie - **Christian Dior**

Je n'ai jamais bu de vin à outrance, d'ailleurs, je ne sais même pas où c'est - **Pierre Desproges**

Bien sûr, le vin inspire aussi les vignerons de le Puy. Il est au centre de notre vie, il nous accompagne au quotidien. Il nous procure du bonheur, un bonheur que nous essayons de vous faire partager. ■

Pascal Amoreau



RECETTE

Les oeufs en meurette

4 œufs extra-frais, 50 cl d'Emilien

150 g de lardons fumés

1 oignon, 1 échalote, 1 gousse d'ail

1 petite carotte, 1 branche de céleri

1 poignée de champignons de Paris

2 tranches de pain de mie

80 g de beurre, 1 c.à.s. de farine

2 c.à.s de vinaigre blanc, sel et poivre

Sortez les oeufs et le beurre au moins une heure avant. Émincez l'oignon, l'échalote, la carotte et le céleri. Faites revenir les champignons coupés en dés dans du beurre et réservez. Faites revenir les lardons dans la même poêle et réservez. Dans une casserole, faites bouillir le vin pour que l'alcool s'évapore, puis baissez le feu, versez dedans les dés de légumes et laissez réduire de moitié. Dans un bol, travaillez à la fourchette la farine avec environ 50 g de beurre. Quand le vin a réduit, ajoutez-lui le beurre travaillé, mélangez au fouet et laissez cuire encore un peu en remuant de temps en temps. Ajoutez les champignons et les lardons. Réservez au chaud. Coupez le pain en cubes et faites-les dorer à la poêle avec le reste de beurre. Réservez-les au chaud. Faites bouillir de l'eau avec le vinaigre blanc dans une sauteuse. Cassez un œuf dans une soucoupe. Faites-le délicatement glisser dans l'eau frémissante, comptez 3 min de cuisson, puis égouttez-le à l'aide d'une écumoire. Recommencez l'opération pour faire pocher les trois autres œufs. Posez les œufs sur un linge et ébarbez-les : coupez le blanc qui dépasse avec des ciseaux pour qu'ils aient une forme régulière. Répartissez la sauce au vin dans des assiettes préchauffées. Posez un œuf au centre de chacune d'elles, parsemez de cubes de pain dorés, salez, poivrez et servez aussitôt.

Valérie Amoreau

ALTIUS, FORTIUS

Personne ne peut plus décemment contester le réchauffement climatique. Les vignerons constatent ses effets négatifs chaque année : augmentation du taux d'alcool, diminution du taux d'acidité, modifications aromatiques, vulnérabilité aux gelées de printemps etc. Afin d'être toujours dans l'innovation et de chercher des solutions pérennes pour les générations à venir, nous avons choisi de mener une parcelle expérimentale à deux titres : l'implantation de cépages « oubliés » et la conduite de la vigne en pergola.

Les techniques de la pergola sont utilisées depuis l'Antiquité. Le principe est la conduite de la vigne sur hautain (ou hautin), qui permet de la cultiver en hauteur. Les Romains faisaient pousser la vigne sur des treilles, des tonnelles ou même des arbres, qui servaient de support au développement de la liane. L'Italie utilise encore beaucoup ce procédé, même si les structures métalliques ou ciment ont remplacé le bois. Nous avons fait plusieurs voyages en Italie chez les meilleurs « faiseurs » pour étudier ce procédé, avant de l'adapter à nos spécificités.

Ainsi, depuis 2021, la parcelle *Pistre* est travaillée pour un développement en hauteur à deux mètres. De cette façon, le fruit se retrouve sous une canopée végétale de feuillage qui limite un ensoleillement trop important. Cette expérience nous permettra d'évaluer la résistance aux maladies, l'homogénéité du mûrissement et l'adaptabilité de tel ou tel cépage à cette conduite.

Steven Hewison

À AMSTERDAM, OÙ ALLONS-NOUS DÎNER CE SOIR ?

Hotel de Goudfazant, Aambeeldstraat 10 H
www.hoteldegoudfazant.nl

Café Modern, Meidoornweg 2
www.modernamsterdam.nl

Bar Centraal, Ten Katestraat 6
www.barcentraal.nl

Café-Restaurant Amsterdam, Watertorenplein 6
www.cradam.nl

Flore (Hotel de l'Europe)
www.restaurantflore.nl

Nazka, Van Woustraat
www.nazka.nu

De Willem, Haarlemmerplein 58
www.de-willem.nl

Portfolio, Prinsestraat 36 Den Haag (La Haye)
www.portfolio-restaurant.nl

Gitane, Jan Pieter Heijestraat 146
www.restaurantgitane.nl

GlouGlou, 2e Van der Helstraat 3
www.glouglou.nl

