



**LE BLOG**  
**iDealwine**  
SUR L'ACTUALITÉ DU VIN

13 février 2013



Bannissant tout œnologie et le bois neuf, travaillant en bio depuis la nuit des temps, vinifiant largement sans soufre, le château Le Puy (Côtes de Francs) est un peu un ovni à Bordeaux. Et il se sent tellement à part qu'il a demandé à bénéficier d'une appellation "Le Puy" qui se résumera à... lui-même !

Jean-Pierre Amoreau et son fils Pascal, propriétaires du château Le Puy ont déposé auprès de l'Inao (Institut national de l'origine et de la qualité) une demande de reconnaissance d'AOC "Le Puy" dont la surface ne concernerait en fait qu'une petite partie (5,6 ha) des 50 du domaine éponyme. Mais une partie que Jean-Pierre Amoreau juge singulière sur la foi d'études géologiques menées en collaboration avec Claude et Lydie Bourguignon, études qu'il a bien entendu versées au dossier déposé à l'Inao depuis août 2011. Mais, en général, l'institution prend son temps pour rendre son verdict...



La démarche n'est pas ordinaire, c'est même une grande première à Bordeaux où l'on pose sur cette initiative un regard légèrement amusé et un peu perplexe. Il faut dire que plus rien n'étonne de la part de ce domaine qui cultive sa différence depuis toujours, sur la base d'une tradition ancestrale (les Amoreau sont vigneron au même domaine depuis 1610 !).

On ne sait pas sur la parcelle en question est celle des « Rocs », qui permet de produire la cuvée Emilien, ou la cuvée Blaise-Albert (une cuvée élevée... 11 ans !).



Toujours à l'écart des modes, le domaine était en bio sans le savoir puisque les propriétaires successifs n'ont jamais compris l'intérêt d'utiliser la "chimie" dans leurs vignes. Dans la cave aussi la famille Amoreau a toujours privilégié les méthodes de vinification simples et avec un minimum de produits œnologiques. C'était d'autant plus facile qu'aucun œnologue n'a jamais franchi les portes de la cave ! Quant au bois neuf pour élever les vins il a toujours été banni par les

Amoreau. « *Quand mon père rinçait ses barriques neuves à leur arrivée au château raconte Jean-Pierre Amoreau, il me faisait ensuite goûter l'eau qui avait une saveur horrible ! Et il ajoutait en souriant : "Tu vois, et bien cela donne le même goût horrible au vin !"* » Les barriques neuves sont donc "culottées" (ou « expérimentées », selon les termes utilisés par le propriétaire) plusieurs années de suite avec des vins de presse qui ne sont pas utilisés dans les assemblages avant de servir pour élever plus tard les diverses cuvées du domaine. Enfin, pour couronner le tout, les Amoreau ont toujours été extrêmement avares avec le soufre dans leurs vins car, quand un vin rouge est produit avec des raisins très sains dans un chais bien propre, le soufre devient une béquille pénalisante pour la pureté d'expression du vin et inutile pour sa conservation. Au final des vins qui sont tout le contraire de vins standardisés, d'une droiture étonnante, d'une sympathique rusticité un rien paysanne doublée d'une buvabilité étonnante pour un bordeaux, autant de qualités qui ont été très médiatisées lorsque le millésime 2003 du château Le Puy a été sacré meilleur vin du monde par le célèbre manga japonais *Les Gouttes de Dieu...*

Rien d'étonnant donc que ce château, toujours un peu en marge de son appellation (Côtes de Francs) et du monde très policé de Bordeaux, cherche aujourd'hui à faire cavalier seul, loin des standards habituels... Affaire à suivre !