

Mistelle

L'abus de pesticides est dangereux pour la santé

Château Le Puy

samedi 30 novembre 2013, par [Laurent Baraou](#), [Monsieur Septime](#)

Tags : [Bordeaux](#) , [Guide de l'Alter-vin](#)

Histoire incroyable que celle de ce château dont le millésime 2003 est cité comme le nectar ultime dans un best-seller, un manga japonais intitulé Les Gouttes de Dieu (éditions Glénat).



Dès le lendemain de l'adaptation télévisée des Gouttes de Dieu, un raz-de-marée de commandes, venues du Japon et d'autres pays d'Asie, a submergé le château Le Puy. Pourtant, rien ne destinait à un tel succès commercial, médiatique et international ce modeste domaine.

Situé sur le même plateau rocheux que Saint-Émilion et Pomerol, il surplombe la vallée de la Dordogne. Depuis sa création en 1610, il dépend principalement du travail de la vigne, même si certains aïeux ont dû trouver des activités de complément (ils ont été vigneron-tisserands).

Treize générations se sont succédé et la quatorzième boit jusqu'au calice le succès d'un savoir-faire.

Le domaine a changé de nom, suite à une coquille sur les étiquettes, réalisées en 1934, mais que l'on imprimait alors pour plusieurs années : Le Puy devint « du Puy » et le provisoire perdura au XXI^e siècle. Des confusions avec des homonymes étant apparues, la famille a repris en 2002 son nom d'origine.

Dès le début du XX^e siècle, ce domaine a renoncé à l'usage de la chimie dans les vignes et suivi une conduite traditionnelle de la vigne – le bio avant l'heure. En 1990, un nouveau pas est franchi : la certification en biodynamie et le choix de labourer avec l'aide de chevaux. Le château a développé un essai sans soufre ajouté, la cuvée « Barthélemy », une sélection parcellaire. Si elle demande une attention particulière, le résultat qualitatif est indéniable. Succédant à son père Jean-Pierre, Pascal Amoreau est désormais en charge des vinifications.

D'autres éléments caractérisent le domaine. L'effet de millésime est très marqué avec, par exemple, le 2007 prêt à boire, flatteur et très agréable dès aujourd'hui, tandis que le 2005 demande encore, et au minimum, sept ans de garde avant d'être pleinement apprécié. Comme le souligne Pascal, « des millésimes comme ça, heureusement que l'on n'en fait pas tous les ans, sinon, au niveau commercial, on serait mal ». Certains d'entre eux se gardent durant plusieurs décennies.

La cave du château recèle des trésors, distillés au fil des ans : 1917, 1932, 1944, 1955, ou encore 1966, qu'il est toujours possible d'acheter.

Quatre cents ans d'existence donnent un autre rapport au temps. La cave du château recèle des trésors, distillés au fil des ans : 1917, 1932, 1944, 1955, ou encore 1966, qu'il est toujours possible d'acheter. Si le 1917 reste un vin de collection, le 1944 est quant à lui encore bon à boire. Afin de garantir l'intégrité du bouchon, on l'a protégé par de la cire.

Au niveau commercial, l'exploitation sait se montrer raisonnable. En témoignent les tarifs, mais aussi le retrait du marché du millésime « star », le 2003, effectué pour éviter la spéculation et préserver le réseau commercial. Il est désormais vendu par lots de 200 à 300 bouteilles, tous les dix ans. La maison sait également innover : fin 2010, elle a fêté ses quatre cents ans en s'offrant la vitrine d'un célèbre caviste parisien, place de la Madeleine. Pour le plaisir des passants, des acteurs y ont joué quatre saynètes retraçant la vie du château, durant trente-quatre représentations.

Les vins obtenus à partir de vignes achetées dans les années 1980 ont donné naissance à une nouvelle étiquette, le château Rocher du Puy. Dans

les années 1990, Pimpine et son château furent acquis. Même méthode culturelle que sur Le Puy, vinification identique, mais il s'agit de vignes reconverties. Au moins vingt-cinq ans sont nécessaires pour qu'un sol traité retrouve sa vie microbienne, même si le label AB n'en exige que trois. Les raisins de Rocher du Puy n'ont donc pas été intégrés aux cuvées traditionnelles et sont désormais exploités sous l'étiquette Château Pimpine.



Pascal Amoreau, Château Le Puy. Une histoire incroyable mais qui vient couronner un travail de qualité mené par Jean Pierre Amoreau.

Repères :

Château Le Puy 33570 Saint-Cibard Tél. 05 57 40 61

82 amoreau@chateau-le-puy.com www.chateau-le-puy.com

- Surfaces : 25 hectares en appellation Bordeaux-Côtes-de-Francis.
- Cépages : Merlot, cabernet sauvignon, carmenère et sémillon pour le blanc.
- Cuvées : Château Le Puy, Barthélemy, L'Ô du Puy.
- Prix : De 14 à 50 € (pour les millésimes récents).

Sa bonne adresse Restaurant Le Clos Mirande Lieu dit Mirande 33570 Montagne Saint Emilion Tel 05 57 74 50 16

Le choix de Septime L'effet millésime jouant pleinement, château Le Puy 2007 est prêt à boire, par rapport à d'autres qu'il faudra attendre.

Le choix de Baraou Château Le Puy 2005, qui nécessite actuellement une bonne aération avant le service, mais dont le style « classique » convient parfaitement à mon palais girondin en réveillant le souvenir des premiers vins rouges dégustés en famille.