

LES VINASCALIES

Le vin par ceux qui le vivent et le partagent : entre curiosités et sensations, les mains dans la terre et le nez dans le verre.

<http://vinascalies.wordpress.com/2014/01/16/pascal-amoreau-chateau-le-puy/>



PASCAL ET JEAN-PIERRE AMOREAU,
CHÂTEAU LE PUY

16 janvier 2014 · par Les vinascales · dans Les gens du vins. ·



Je n'ai pas encore abordé de sujet "Bordeaux" ici. C'est ma petite faiblesse gustative à moi, peu d'entre eux m'intéressent. Oh bien sûr, il y a de très belles choses. La preuve ici.

Ivo Ferreira avait mentionné Pascal Amoreau dans sa présentation, ce qui m'a donné envie de les contacter, donc merci Ivo !

Le Château le Puy est une référence en matière de viticulture et de vinification. L'excellence, la précision et la maîtrise des vins est unanimement reconnue. Domaine précurseur en terme de bio, biodynamie, le talent de la famille est salué à travers le monde. Aujourd'hui, Pascal Amoreau et son père Jean-Pierre sont aux commandes du château, mais leurs aïeux avant eux ont travaillé ces mêmes vignes, chacun apportant sa touche au fil du temps :

En 1868, Barthélémy s'interroge sur l'utilisation du soufre.

En 1921, Jean institue l'égrappage à 100%.

En 1934, Robert décide de changer de méthode de fermentation (par chapeau immergé).

En 1990, Jean-Pierre et Pascal commencent des élevages sans aucune addition de sulfites.



C'est dans la continuité du travail apporté par chacun que se construit le domaine. Aujourd'hui constitué de 51 hectares, divisés en 3 parcelles, plantées majoritairement en merlot pour le rouge, vec quelques pieds de cabernet sauvignon, cabernet franc, malbec et carmenère, et en sémillon exclusivement pour les blancs, sur le même plateau rocheux que Saint-Emilion et Pomerol, sur le bien nommé site "le coteau des merveilles".



Jean-Pierre s'est gentiment prêté à l'exercice du questionnaire :

1- C'est quoi, le vin ?

C'est un créateur de bonheur.

2- *Votre première expérience avec le vin ? Où ? Quand ? Comment ?*

Tout petit, dans les chais, en suivant mon grand-père et en goûtant avec lui les vins en barriques.

3- *L'arôme du vin que vous préférez ?*

L'arôme du merlot.

4- *Celui que vous détestez ?*

Tous les arômes ajoutés en particulier celui du bois.

5- *Votre vin préféré ?*

Beaucoup de vins.

6- *Votre meilleur souvenir lié au vin ?*

Une italienne m'a dit que notre vin « Château le Puy » embellissait l'amour.

7- *La personne du vin que vous admirez ?*

Mon arrière grand père Barthélemy, incroyable vigneron.

8- *La bouteille ultime à ouvrir avant de mourir ?*

« Marie-Elisa » de Château le Puy millésime 2003, un liquoreux hors normes.

9- *Votre bouteille-mystère- légende (une bouteille ouverte que vous avez adoré et dont vous avez oublié le nom et que vous recherchez, un souvenir un peu flou d'un domaine où vous êtes passé mais vous ne savez plus où c'était, etc)*

Un vin qui n'existe pas encore « Retour des Iles », vin mythique élevé en barriques sur les océans au gré de la houle. Il vogue actuellement sur un bateau à voile appelé « Tres Hombres ». Amerrissage prévu en juin 2014. Dégustation prévue en septembre.



Il sont rares, dans le Bordelais, les domaines en bio, biodynamie, et qui travaillent selon une philosophie dite naturelle, Château Le Puy en fait partie. La culture des vignes se fait selon des méthodes ancestrales, sans ajout (ni pesticide, ni insecticide, ni engrais chimiques), le labour, ce sont les chevaux qui s'en chargent, et le fumier qui sert d'engrais est obtenu grâce à des génisses élevées sur la propriété. Une grande partie de la terre est laissée à la nature (champs, forêt, étang à proximité), la biodiversité est ainsi conservée, et chaque espèce vivante participe de l'équilibre naturel et crée un biotope

propice à la culture de la vigne. Côté vinification, les vendanges se font à la main, les baies sont égrappées pour garder le plus de souplesse possible au vin en devenir, il n'y aura pas d'ajout d'intrant d'aucune sorte. Chaque manipulation (vendange, bâtonnage, mise en bouteille) est effectuée selon un calendrier lunaire précis, correspondant à l'élevage bio-dynamique. Chaque bouteille est ensuite bouchée, puis le bouchon est emprisonné dans la cire.

6 cuvées sont disponibles : 3 en rouges, deux en blancs (un sec et un liquoreux) et un claret. Elles portent toutes le nom d'un des ancêtres. Pour l'anecdote, c'est le Château le Puy qui a inspiré le célèbre manga de Tadashi Agi et Shu Okimoto "Les gouttes de Dieu". Les auteurs considèrent la cuvée Emilien en millésime 2003 comme le meilleur vin du monde !



Où trouver les vins ?

- à Paris :

- Les caves Augé, bld Haussman, 9ème.
- Lavinia, bld de la Madeleine, 1er.
- La cave du miroir, rue des martyrs, 18ème.
- Au nouveau nez, rue Saint-Maur, 11ème.
- La cave des papilles, rue Daguerre, 14ème.

Ailleurs en France :

- Tant qu'il y aura des vins, rue du clocher, Saint-Emilion.
- Les vins du capitant, av. d'Aix les bains, Seynod.
- La vigneraie, rue François de Paule, Nice.



Château le Puy
33 570 Saint-Cibard
Tel : 05 57 40 61 82