



## Ma bouteille « émotion » de l'été : Château Le Puy Barthélemy 2011

Nous l'avons bue le 22 aout dernier pour l'anniversaire de ma fille, c'est elle qui est allée la chercher à la cave. Il est vrai qu'entre Château Le Puy et ma fille, c'est presque une histoire d'amour ; elle avait déjà retenu un de leurs vins pour son mariage. Je n'ai donc pas été surprise de la voir revenir avec cette bouteille, parmi d'autres, dans les bras. Mais il m'est difficile de vous en parler sans vous avoir auparavant présenté le château et ses propriétaires...

### Les Amoreau et Château Le Puy

Toute la famille Amoreau est attachante, Jean-Pierre bien sûr, sa femme Françoise, mais aussi son fils Pascal; je ne me lassais pas, quand nous partagions des Salons ou des dégustations, de les écouter expliquer comment ils conçoivent le vin: pur, savoureux, sans additifs.

Le domaine est situé à Saint-Cibard, dans les Côtes de Francs, sur un plateau au-dessus de Saint-Émilion; sur des sols calcaires poreux qui font remonter l'eau par capillarité, donc des vignes qui ne manquent jamais d'eau et qui n'en ont pas trop non plus. Le site est joliment nommé, » le coteau des merveilles ». Les vignes de plus de 50 ans d'âge sont labourées au cheval. Les vendanges sont manuelles, les tris successifs sont fréquents, les fermentations sur levures indigènes, la mise en bouteille sans filtration en lune vieille. Le bouchage à la cire.



Ils en sont à la quatorzième génération sans chimie (depuis 1610). Jean-Pierre et Pascal travaillent en culture biologique et biodynamique, tout comme leur grand-père, c'est-à-dire sans ajout d'engrais de synthèse, ni herbicides, ni pesticides, ni insecticides ou autres produits chimiques. En 1990, ils commencent des élevages sans aucune addition de sulfites.



### La Cuvée Barthélemy 2011

La cuvée Barthélemy est la cuvée sans soufre du Château Le Puy ; elle est commercialisée dans une bouteille possédant la forme authentiquement ancienne des vins de Bordeaux.

Barthélemy est le prénom du grand-père de Jean-Pierre, les raisins sont issus de la plus belle parcelle du domaine, appelée «les Rocs», complantée de 85% de merlot et de 15% de cabernet sauvignon. Si les raisins ne mûrissent pas en même temps, il sera fait plusieurs tris ; ils ne sont ni sulfités ni levurés ni chaptalisés à la fermentation. Le vin est élevé 24 mois sans ajout de dioxyde de soufre. Il est soumis à des batonnages en fonction d'un calendrier lunaire précis, et mis en bouteilles sans filtration.

Sa robe pourpre profond envahit nos verres, le vin se fait déjà aimer, il évoque beaucoup de souvenirs autour de la table, on parle de Pascal, de Jean-Pierre, on se rappelle sa façon de parler de ses vins, sa passion

# Les 5 du Vin

les5duvin.wordpress.com  
Pays : France  
Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

au moment de les expliquer, ses certitudes. On aurait aimé qu'il soit là, avec Françoise, pour partager ce moment de plaisir.

Le vin s'ouvre, le nez se développe, offre des arômes de cassis, de groseilles, de prunes rouges, auxquels viennent s'ajouter quelques notes épicées et de sous-bois, mais c'est la bouche qui nous impressionne le plus. Elle est d'une très grande densité et profondeur, mais quelle merveilleuse suavité, quelle pureté ! Richesse, complexité mais séduction avant tout : les tannins sont soyeux, le vin est savoureux, d'une extrême élégance et finesse. La finale est onctueuse, parfumée, fraîche, avec une très jolie acidité, en parfait équilibre avec la maturité et l'alcool discret. Nous n'en finissons pas de nous régaler, nous buvons lentement pour faire durer le plaisir.

La table est unanime, du pur bonheur.

Tu avais raison, Jean-Pierre quand tu disais de ton Barthélemy que c'est un vin émotionnel, envoûtant. Bien entendu, une bouteille n'a pas suffit!



Prix de Vente Public: dans les 80€

Conclusion

les5duvin.wordpress.com

Pays : France

Dynamisme : 0



Page 3/3

[Visualiser l'article](#)

Je vous livre les critères de Jean-Pierre Amoreau pour juger la qualité d'un vin :

Le vin doit désaltérer

Il doit être bon à la première gorgée

Et surtout il doit être digeste

Et quant à la question, c'est quoi le vin ? Il répond: « C'est un créateur de bonheur ».

Mission accomplie, nous avons partagé ce soir-là un moment de bonheur, c'est vrai nous étions prédisposés, en famille, heureux, mais cette bouteille y a largement contribué.

Merci à Pascal, Jean-Pierre et Françoise.

Hasta Pronto