



Vins bio : cent ans de plénitude au château le Puy



Trois générations de la famille Amoreau lors de la dégustation exceptionnelle des vins de leur château le Puy organisée lundi au palace le Bristol, à Paris.
PHOTO ALESSANDRO CAPOCCIA.

Discrètement, le château Le Puy, en Libournais, porte haut ses vins bio. Pour le prouver, une dégustation hors normes portant sur un siècle de production (1917–2017) s'est tenue à Paris.

C'est peu dire que le château Le Puy cultive la discrétion. À part quelques initiés, qui connaît cette propriété familiale située à Saint-Cibard, dans le Libournais, au Nord Est de la Gironde#? "C'est vrai que nous sommes surtout vendus à l'exportation et que nous fréquentons peu le milieu professionnel bordelais", conçoit Pascal Amoreau, le "vigneron" de la famille propriétaire du lieu.

Le Puy est en dehors de tous les écrans radars. Toute la production est écoulée directement, sans passer par le courtage ni par le négoce. Pas de campagne de communication, pas de primeurs, pas d'appartenance à un cercle de promotion collective. C'est tout juste si la cohabitation au sein de l'AOC Francs-Côtes de Bordeaux – terroir sur lequel se trouve l'exploitation – est pacifique. « Nos vins ne sont pas toujours compris des dégustateurs des organismes contrôleurs. Du coup, on en propose quelques-uns en catégorie Vin de France (ex-vin de table). » (1)

"Ce que vous avez dans les bouteilles, c'est le vin de Bordeaux comme il était avant l'arrivée de la chimie dans nos vignes"

Le passage du château Le Puy de l'ombre à la lumière n'a pas été fait à moitié. Un éblouissement. Lundi s'est en effet tenu à Paris, au palace Le Bristol, une dégustation rare. Une remontée dans le temps... d'un siècle, avec 37 millésimes sur table, le plus ancien remontant à 1917. "Nous avons 350 000 bouteilles en



[Visualiser l'article](#)

stock. Cette verticale 1917–2017 traduit la fidélité de la famille au produire propre". À 79 ans, Jean-Pierre Amoreau, le patriarche, reste aux affaires, adaptant librement une maxime de Confucius : "Celui qui choisit bien son métier sera toujours en vacances".

Le bio en bandoulière

Sur les tables nappées de blanc, des centaines de bouteilles classées par millésime. Dans la salle, quelques dizaines de prescripteurs, de clients et d'amis de la famille. "Nous préférons proposer cet événement plutôt que d'autres types de communication. La vérité est dans le verre", précise le Champenois Harold Langlais, responsable commercial depuis 2014, après des années en grande distribution. D'autres en profiteront, puisque des dégustations tout aussi extraordinaires auront lieu à New York, le 16 octobre, et à Hong Kong, le 18 novembre, deux débouchés clefs pour Le Puy.



Des centaines de bouteilles, classées par millésime, ont été proposées à la dégustation
Crédit photo : PHOTO ALESSANDRO CAPOCCIA.

Produire propre est le leitmotiv de la famille. Le Puy est certifié en viticulture biologique depuis vingt-cinq ans (Ecocert) et en biodynamie depuis dix ans (Demeter). Le quotidien, sur l'exploitation, c'est tout ce qu'imagine le vigneron voulant produire autrement. Ni herbicides ni molécules de synthèse, ni filtration des vins ni ajout de sulfites. Dans la boîte à outil, des tisanes de la biodynamie et surtout les deux produits phytosanitaires (ou pesticides) utilisés en viticulture biologique : le soufre (oïdium) et le cuivre (mildiou).



"Ce que vous avez dans les bouteilles, c'est le vin de Bordeaux comme il était avant l'arrivée de la chimie dans nos vignes", clame Jean-Pierre Amoreau qui a potassé les nombreux carnets de notes laissés par ses aïeux, avec le détail des travaux menés aux champs.

Dentelle et cousu main Le Puy est bien plus près de la grâce du patineur que la poussée en mêlée de deux packs du Top 14

Verre en main, Le Puy correspond peu aux standards gustatifs des vins girondins contemporains. On se croirait plutôt dans l'univers des bourgognes, avec ce cousu main ciselé que peuvent apporter les grands pinots noirs. Moins de structure et de trame tannique, moindre empreinte de l'élevage en barriques. Mais plutôt de la dentelle et une certaine évanescence que certains pourraient prendre pour de la maigreur. Dans tous les cas, Le Puy est bien plus près de la grâce du patineur que la poussée en mêlée de deux packs du Top 14. Et encore, le patineur uniquement avec sa note artistique, sans figures imposées.

Sur la table, les millésimes défilent – après avoir été décantés – et les crachoirs se remplissent. Les années récentes, 2000, 2009 ou 2010, avec un premier verre qui appelle vite le second. Puis 1982, le millésime qui a remis le Bordelais en selle après deux décennies de vaches maigres. Le mythique 1961, qui redonnerait le sourire un jour de brouillard bas. Le 1955, fringant comme un jeune marié.



Quelques dizaines de prescripteurs, de clients et d'amis de la famille ont profité de cette dégustation exceptionnelle.
 Crédit photo : PHOTO ALESSANDRO CAPOCCIA.

Entre deux dégustations, les Amoreau le concèdent, "bien sûr, nous avons mis nos millésimes les plus réussis, avec des vins qui sont encore parmi nous, non évanouis avec le temps qui passe". On l'imaginait bien. Arrive le 1944. "J'en ai pleuré un jour en le dégustant avec un importateur américain dont c'était l'année de naissance", se souvient Harold Langlais. Changement de dimension avec le 1936 et ses saveurs s'apparentant au porto. Idéal pour flirter avec le dessert au chocolat imaginé au déjeuner par le chef du Bristol, Éric Fréchon, trois étoiles au Michelin.

Plus le temps remonte, plus les vins sont de couleur tuilée. Avec le 1917, c'est la gare d'arrivée. L'époque où les bœufs labouraient, où le raisin était foulé au pied, où le château le Puy n'avait ni eau courante ni électricité. L'année aussi où une partie de la récolte fut réquisitionnée pour donner du courage à nos soldats de la Grande Guerre. Pour les plus poétiques, on boit de l'Histoire.

Fin de cérémonie. Si la famille Amoreau vit plutôt isolée sur ses terres, ses vins se vendent bien. Loin de la solitude, c'est à un moment de plénitude que cette remontée de siècle a mené. On le sait, le vin ne vaut que pour être partagé.



La famille Amoreau : Jean-Pierre, Pascal et Adrien.
 Crédit photo : PHOTO ALESSANDRO CAPOCCIA.

(1) Tout vin en AOC est soumis à des contrôles aléatoires menés par des organismes tiers. L'objectif est de vérifier que le vin considéré correspond à la typicité de l'AOC revendiquée. Ce n'est pas tous les ans le cas pour Le Puy.

Une propriété familiale aux portes de Libourne

Le château Le Puy, aux mains de la même lignée familiale depuis quatre siècles, se trouve à Saint-Cibard, aux portes de Libourne. Il est situé en zone d'AOC Francs-Côtes de Bordeaux. Les Amoreau avaient 9 hectares de vigne en 1992, c'est 54 à ce jour, et d'autres achats de foncier sont en cours. Avec 12 employés, on y produit 150 000 à 180 000 bouteilles par an. Les rendements sont faibles (autour de 30 hl/ha) alors que réglementairement ils pourraient être presque du double. Touchée par le gel en avril, la propriété ne fera que 17 hl/ha environ cette année. La gamme comprend sept vins, quasiment que des rouges, deux blancs (un sec, un liquoreux) et un rosé venant en complément. La cuvée Émilien – le gros de la production – est proposée autour de 25 euros la bouteille, soit bien au-dessus de la moyenne de la famille des vins de Côtes. Château Le Puy est exporté à 75 %, dans 42 pays. Pas de grande distribution mais une diffusion uniquement en restauration, hôtellerie et chez les cavistes. Les Amoreau travaillent en famille. Jean-Pierre et Françoise, avec leurs enfants Valérie et Pascal sont propriétaires. La génération suivante – Adrien- est déjà en « formation »