

# LE DEVOIR

LIBRE DE PENSER

CHRONIQUE

## Quand le passé nourrit l'avenir au Château le Puy



27 octobre 2017 | Jean Aubry | Vin | Chroniques



Photo: Jean Aubry

Les soldats du temps qui passe

Le bio est-il la panacée en matière de vin ? Selon Maurizio Zanella, producteur émérite dans la Lombardie italienne dont les mousseux rivalisent avec les meilleures cuvées champenoises, l'application de l'agriculture biologique ne permet pas tant d'offrir de meilleures références organoleptiques pour les vins qu'elle pérennise à terme une biodiversité au vignoble, qu'on n'aura de toute façon pas le choix de préserver dans les siècles à venir.

Il avance même que certains vins bios afficheraient, en raison des teneurs résiduelles en cuivre liées aux traitements bios, des performances organoleptiques en deçà des vins issus de l'agriculture traditionnelle. Il est permis de dire que l'homme, dont la curiosité et l'énergie sans

bornes nourrissent aujourd'hui une 47e vendange, commence à avoir une certaine hauteur de vue sur le sujet. Il passe aussi de la parole à l'acte, car ce sera 210 hectares de vignobles maison qui, en 2018, trouveront à être certifiés bios, et ce, dans une appellation déjà convertie à ce type d'agriculture à plus de 75 % (!).

## De passé et d'avenirs

Zanella n'est pas seul à labourer le sillon du bio. À l'image de bon nombre de vigneron, il ne le fait pas par simple coup de tête ni pour plaire à tous ces « snobeliers » qui ont déjà tourné le dos de leur tête-vin aux vins dits « conventionnels » sans autre forme de procès. La conviction est profonde et son cours ne peut plus être désormais détourné. L'avenir, c'est aujourd'hui ! titrerait en ce sens une campagne électorale municipale.

Loin, très loin pourtant de la scène médiatique contemporaine, certaines maisons labourent patiemment le vin de demain à même les siècles déjà écoulés, portant l'héritage des anciens à la mémoire des palais d'aujourd'hui, mais surtout ceux de demain. C'est ce à quoi s'emploie la famille Amoreau au Château le Puy, plus précisément au lieu-dit « Côteau des Merveilles », dans l'arrière-pays saint-émilionnais. L'endroit, bucolique, n'en est pas moins énergétique.

J'ai personnellement beaucoup d'affection pour cette famille. Pour trois raisons. D'abord, parce que les vins du domaine sont bons. Avec ce corollaire évident que les gens qui les font sont bons aussi. « *La première gorgée doit être désaltérante* », avançait presque candidement le patriarche actuel, Jean-Pierre Amoreau, avant de poursuivre en disant que « *le vin doit être bon même si ce n'est pas votre goût, qu'il soit digeste aussi et qu'enfin il apporte bonheur en finalité* ».

Autre bonne raison : ses vins me transportent, me bercent, me parlent, mais surtout me nourrissent. Comme le ferait ma propre mère penchée sur le berceau de ma destinée. De ce discours organique qui fait grandir et fait de soi un meilleur homme. Mais il y a aussi autre chose. Et cette autre chose se résume dans l'habit que porte Château le Puy, fait d'un tissu souple et pourtant très résistant, tel un fil produit par ce ver à soie qui 100 fois sur le métier remet son ouvrage.

Un secret bien gardé depuis 1934 ? Toujours est-il que la trame fine qui habille les tanins des vins du domaine est une constante ici. Une marque déposée brevetée au registre végétal du commerce, en somme.

Elle serait due, entre autres choses, et sans vouloir vous noyer sous une avalanche de détails techniques, au fait qu'une fermentation par chapeau immergé lors de la cuvaison permette une infusion tout en douceur, ce dont Jean-Pierre et son fils Pascal ont le secret. C'est qu'ils sont malins, les Amoreau !

En effet, loin, très, très loin de cette conception qui prétend qu'une extraction massive des polyphénols soit garante de la longévité des vins (ça vous dit quelque chose, à Bordeaux, depuis 1982 ?), les vins issus des cultures bios et dynamiques des 54 hectares plantés du domaine (qui évitent au chai tout levurage, chaptalisation ou ajout de SO<sub>2</sub>) ne se soucient nullement du temps qui, telle l'eau sur le dos d'un canard, fournit à ces quelques rides de vieillesse une nouvelle jeunesse plus séduisante encore.

## Depuis 1610...

Françoise, Jean-Pierre, Pascal, mais aussi Paule, Pierre-Robert, Marie-Elisa, Jean ou encore Marie-Cécile ; la lignée des Amoreau puiserait ses origines sur place jusqu'en 1610, sur le même plateau argilo-calcaire qu'à Pomerol et Saint-Émilion, où s'érigent jadis un oppidum gaulois.

C'est sans doute cette résistance ancestrale gauloise qui, dès 1924, incitera Jean à refuser de céder aux sirènes de la chimie de synthèse qui, après la guerre et pour des raisons productivistes, allait littéralement stériliser les entrailles géologiques du Bordelais.

La famille invitait quelques journalistes à New York récemment, au Consulat de France, pour rendre compte du temps qui passe. Dans une ville qui, paradoxalement, passe son temps à le fuir. Sensation d'étrangeté aussi devant la feuillaison fournie de Central Park, de revivre en mémoire par distance interposée, ces ceps souvent très anciens qui avaient fourni les jus à une batterie de millésimes s'échelonnant de 1917 à... 2017.

Car, oui, le Puy se mettait à table avec la complicité du célèbre « bistrone » parisien Yves Camdeborde, venu pour l'occasion chatouiller les meilleurs millésimes du siècle écoulé des cuvées Émilien et Barthélemy.

Je me suis concentré sur la cuvée Émilien à dominante merlot qui constitue ici l'essentiel de la production avec une moyenne de 180 000 bouteilles annuellement. La cuvée Émilien 2014 (28,15 \$ - 709469 - 10+) ★★★1/2 ©) actuellement disponible est un millésime classique, bien constitué, qui a bénéficié d'une arrière-saison ensoleillée. Le fruité y est mûr, très frais, sur un ensemble qui apparaîtra déjà fondu, mais ce n'est qu'illusion. N'hésitez pas à le coucher en cave. Millésime de garde avant un 2015 à peine moins acide, mais glorieux sur le plan fruité.

Lequel des 1917, 1926, 1936, 1944, 1955, 1959, 1961, 1967, 1970, 1982, 1984, 1986, 1989, 2000, 2003, 2004, 2007, 2008, 2009, 2010, et de quelques autres plus récents, s'est taillé la part du lion ce jour-là ? Pour tout vous dire, la modulation des millésimes traçait parmi ceux-ci une extraordinaire cohérence, avec toujours ce fil conducteur fin et soyeux de tanins toujours d'une enviable fraîcheur.

Pas de vins vieillards, décharnés ou étriqués ici. Tous avaient, en raison de saines acidités, préservé un équilibre remarquable. Je ne suis pas le seul à le penser. Une approche auprès de vins anciens revisitée avec mon palais contemporain qui, ma foi, alliait une satisfaction évidente à une rêverie douce de décennies révolues.

Je retiens tout de même ce 1926 aux nuances fondues fraîches et figuées ; ce 1944 au goût de poudre à canon (!), cet autre 1955 au remarquable soyeux, toujours bien vivant avec ses notes de zan et de tabac, ou encore ce 1959 multipiste et le grand 1961 qui confirme largement le millésime du siècle tant annoncé. Quant au 1967, avec sa robe riche et son milieu de bouche fourni, que de grâce.

Suit un 1982 en tout point royal qui survivra même à bon nombre de grosses pointures du côté rive gauche, un 1986 encore bien maillé derrière l'abondance de ses tanins fruités, un 1989 large et généreux, plus érotique que pornographique, ou encore ce 2003 substantiel, frais et gourmand, à l'image des confitures de l'Alsacienne Christine Ferber, dont on se lèche les doigts tel un enfant pris sur le fait la main dans le pot.

J'étais ce gamin ce jour-là. Sans doute un gamin qui ne veut pas vieillir, après tout. Mais, après cette dégustation, je me suis dit que ce n'est peut-être pas si mal. Surtout que le 1955 avait encore de beaux jours devant lui !

## Brèves du vin

Petit rappel : conférence **Goûter les changements climatiques**, qui porte sur l'impact des changements climatiques dans le monde viticole. Les experts Steven Guilbeault, Pedro Parra, Albert Antonini, le Dr Gregory Jones et Jamie Goode discuteront des enjeux. Ça se passe le 31 octobre à HEC Montréal, de 9 h à 13 h 30. Billets au coût de 55 \$ incluant un abonnement d'un an au magazine *Wine Spirits* (valeur de 40 \$).

Le **Salon des vins d'importation privée** et la **Grande Dégustation de Montréal** : le premier célébrera son 10e anniversaire les 28, 29 et 30 octobre à Montréal, et le 31 octobre à Québec ([info@raspipav.com](mailto:info@raspipav.com)) ; alors que la 7e édition de La Grande Dégustation de Montréal aura lieu, elle, les 3 et 4 novembre à Place Bonaventure avec, cette année, quatre thèmes à vous mouiller tout ce que vous avez de bourgeons gustatifs, soit la Champagne, les vins de l'État de Washington, le riesling et les cocktails.