



Cette rare verticale de la cuvée Émilien du château le Puy a balayé le XX<sup>e</sup> siècle.

## De 2017 à 1917 avec **château le Puy** : le goût des bordeaux d'autrefois

Ce jour-là, Jean-Pierre Amoreau a quitté son cromlech girondin pour organiser une incroyable verticale des vins de son château le Puy, dans les salons du *Bristol*, à Paris. Tellurique ! Une dégustation de Pierre Citerne

**A**u-delà d'une singularité revendiquée, des coups d'éclats médiatiques, que valent vraiment les vins du château le Puy ? La question agite depuis longtemps la sphère œnophile. En présentant 37 cuvées, de 2017 à 1917, la famille Amoreau vient de nous offrir une occasion unique de faire le point.

Premier constat : la constance remarquable de la qualité et du style, pas de vins défectueux lors de cette dégustation, ni de vins passés. On peut arguer que les millésimes et les lots ont été bien choisis, mais vu le nombre de vins présentés le seuil statistique n'est pas loin...

Fil conducteur, l'acidité naturelle des vins, avec des pH le plus souvent autour de 3,4. Les méthodes culturales, la biodynamie renforcent la fraîcheur impartie par le sous-sol calcaire. Les millésimes "frais" sont très

réussis, tel le 2008 merveilleusement fruité, de même que certaines années réputées faibles, comme 1984. L'originalité des vinifications, sans extraction mécanique, uniquement par immersion du chapeau, offre un profil particulier, une souplesse, une gracilité, une disponibilité de fruit que beaucoup ont qualifié de "bourguignonne", bien avant que l'adjectif devienne tellement à la mode. En réalité, s'ils n'ont jamais adhéré à la modernité œnologique de l'École bordelaise (Ribèreau-Gayon, Peynaud, Dubourdieu...), les vins affichent un indéniable caractère girondin, dominé par le merlot typique de la Rive droite. Cette dégustation prouve que l'absence de tanins extraits par la force n'est pas un obstacle au vieillissement harmonieux des vins. Au contraire...

### Un champ de réflexion

À la cuvée Émilien, le vin historique du domaine, sont venus s'ajouter depuis une

vingtaine d'années des propositions originales, parfois aventureuses comme la navigante cuvée Retour des Îles, mais pleines de sens et de saveur. Pour l'heure encore déclarés en Francs Côtes de Bordeaux, ces vins ne valent pas que pour eux-mêmes, pour leur saveur et le plaisir qu'ils peuvent donner. Ils valent aussi par leur exemplarité. Comme celui d'autres francs-tireurs de la planète Bordeaux, le travail de la famille Amoreau ouvre un champ de réflexion qui peut faire évoluer positivement l'ensemble du vignoble, qui a sans doute d'ailleurs commencé à le faire. Au fond, le goût de ces vins n'est-il pas tout simplement celui des bordeaux d'autrefois ?

### CONDITIONS DE LA DÉGUSTATION

Les vins, 37 cuvées allant de 2017 à 1917, ont été goûtés par Pierre Citerne le 9 octobre 2017, à l'hôtel Le Bristol à Paris. Aucun vin n'avait été carafé.



### 16/20

#### Cuvée Émilien 2015

Solaire, épicé, avec des notes d'encens et de terre humide déjà formées, qui contrastent avec un fruit sucré, mais très agile pour le millésime. La charge tannique est importante.

### 13,5/20

#### Cuvée Émilien 2014

Des notes herbacées et racinaires (gentiane), fréquentes en 2014, prennent le pas sur une matière fraîche et élégante, aux tanins fins.

### 16,5/20

#### Cuvée Émilien 2011

Jolis contours, finesse et fraîcheur aromatique magnifiques. C'est une grande réussite qui se livre avec aisance, charme et intensité de goût.

### 16/20

#### Cuvée Émilien 2010

Expression solaire raffinée, le zeste d'orange confit côtoie l'humus. La bouche reprend un registre de haute maturité, les tanins sont d'une finesse remarquable, ils viennent soutenir la chair sans violence.

### 16/20

#### Cuvée Émilien 2009

Par rapport au 2010, le bouquet s'est fondu et complexifié. La veine acide contraste avec une saveur très confite. Un profil délié, gracieux.

### 16,5/20

#### Cuvée Émilien 2008

Les arômes, encore dominés par le fruit frais, sont nuancés, complexes et spontanés. La texture est une véritable dentelle !

### 15/20

#### Cuvée Émilien 2000

Ample et fondu, le fruit demeure assez primaire (cassis). Structuré, c'est un des rares millésimes à finir sur la granulosité des tanins.

### 16/20

#### Cuvée Émilien 1986

Robe presque pelure d'oignon...

Les arômes sont pleins et définis, mélange de sous-bois, de tarte aux fruits et de métal rouillé. Matière tendue, dépouillée jusqu'à l'essentiel.

### 16/20

#### Cuvée Émilien 1984

Qui aurait parié sur ce millésime ? Pourtant, le vin est là, diaphane mais pimpant, prodigue en notes de pot-pourri, de zeste confit, de réglisse. Pas d'une grande longueur, il offre néanmoins beaucoup de plaisir.

### 16,5/20

#### Cuvée Émilien 1982

Nez solaire, un peu décadent, suggestion de confiture caramélisée. Matière souple, suave, en rondeur, toujours bien équilibrée par l'acidité.

### 16,5/20

#### Cuvée Émilien 1967

Encore une belle surprise dans un millésime peu prisé ! Une expression délicate, relevée de pointes animales et boisées, subtilement ligneuses (bâton de réglisse). De la suavité, avec une jolie texture patinée.

### 17,5/20

#### Cuvée Émilien 1961

Un vin encore très présent. Expression intense et complexe, portée par une matière sèche affirmée. Volume et intensité, mais toujours une grande finesse dans ce fruit surêt de griotte à l'eau-de-vie.

### 18/20

#### Cuvée Émilien 1959

Teinte brique pleine et sereine. Nez racé, très fin, mais encore débordant de fruit, magnifiques notes de confiture de fruits rouges, pointe giboyeuse, bâton de réglisse. Harmonie et richesse des arômes que l'on retrouve dans la texture, veloutée et suave. Merveilleuse maturité d'un vin qui a su rester jeune !

### 16/20

#### Cuvée Émilien 1944

Robe évoquant celle d'un vieux porto tawny. Le nez est très expressif, complexité autour des cuirs et des épices. Note de laurier qui semble décidément typique du cru. Bouche ferme, dépouillée, mais décidée.

### 18/20

#### Cuvée Émilien 1917

Ce vin du souvenir est bien plus qu'un vestige. Une robe ambrée chaleureuse, comme le nez, expansif, articulé, avec des suggestions de laurier, d'anis et d'encens qui reviennent au final vers le minéral. Matière étonnante, fine, sans aucune sécheresse ni dureté, éthérée, mais savoureuse, avec une acidité portuese, celle d'un vin vivant.

### 16/20

#### Cuvée Barthélémy 2011

Cuvée parcellaire mise au point au cours des années 90, Barthélémy

bénéficie d'un élevage "dynamisé", où les lies sont régulièrement remises en suspension. En résulte un vin plus pulpeux et volubile, comme ce 2011, à la fois intense et glissant, plus velouté qu'Émilien dans le même millésime, mais peut-être moins subtil.

### 17/20

#### Cuvée Barthélémy 2010

Une grande puissance, des notes d'encens et de romarin parent un fruit profondément confit, mais toujours irrigué par la fraîcheur du sol. Cohérence, vigueur, en devenir. Fil conducteur d'une acidité traçante qui sied admirablement à l'intensité du millésime.

### 16,5/20

#### Cuvée Barthélémy 2001

Mentholé, tendu, sapide et long, bâti sur un fruité encore expansif, mais dépouillé de ses rondeurs juvéniles.

### 18/20

#### Cuvée Retour des Îles 2012

La base est celle de la cuvée Barthélémy, le vin passe un an à voguer sur l'Atlantique à bord d'une brigantine... Un exercice de style plus réussi en 2012 qu'en 2014. Des arômes expressifs, fondus, complexes, rendus précieux par une floralité omniprésente et pénétrante. Beaucoup de chair, richement nuancée, toujours servie par la remarquable acidité des vins du domaine.

### 18/20

#### Cuvée Marie-Élisa 2011

Derrière une robe ambrée, la liqueur impose (190 g de sucre résiduel) une indéniable finesse, soutenue par une acidité volatile parfaitement à sa place. On perçoit l'expression du botrytis, ses notes de miel, de fruits rôtis et surtout d'épices. Malgré (ou grâce à...) l'absence de soufre, la pureté est admirable. On sent le souffle des grands sémillons sur les calcaires du Libournais, qui rappelle la vocation de ces terroirs pour ce type de vin.



Jean-Pierre Amoreau (debout) fait le tour des tables au Bristol pour récolter les impressions de ses invités.