



ART DE VIVRE - ENOLOGIE

Jean-pierre
et Pascal Amoreau

propriétaires du Château Le Puy

Château Le Puy moderne depuis 400 ans !

Par Gaël Herrouin

Je rédige rarement un article sur un domaine, car la suspicion de faire un article promotionnel n'est jamais loin. Mais si la qualité des vins s'inscrit dans une vision, des convictions, imprégnant véritablement la vie du domaine, alors il y a une histoire qui mérite d'être racontée : celle de la famille Amoreau, propriétaire du Château Le Puy, à Saint-Cibard non loin de Saint-Émilion.

Je me souviens de ma première rencontre avec la famille Amoreau. Ils étaient venus présenter leurs vins à un groupe d'investisseurs potentiels, au titre du lancement de leur groupement foncier viticole. Je connaissais un peu le domaine. J'étais surtout curieux d'observer la réaction de ce public amateur, à la dégustation de ces vins qui sont par esprit, très éloignés du modèle bordelais auxquels ces participants « CSP+ » sont habitués.

Première réaction avec la cuvée « Marie-Cécile », le blanc sec du domaine, original par son assemblage 100 % Sémillon, quand la quasi-majorité des blancs secs bordelais est à forte dominance de Sauvignon. Je garde le silence, je scrute les visages. Le vin flirte aisément avec des notes aromatiques déroutantes, le « pif » évoque sans fard son origine « très nature ». Personne ne « pipe mot ». Tout le monde « boit » les explications de Jean-Pierre Amoreau. Il faut dire qu'il a la parole évidente le patriarche, la malice aux coins des lèvres et l'œil coquin. Son épouse et son fils Pascal sont présents, pour l'intendance. Pascal est pourtant l'homme-clé, responsable de

la conduite des vignes. La personne qui « fait » aujourd'hui Château Le Puy, puisqu'au domaine, une seule personne travaille au chai pour onze dans les vignes, un ratio inédit qui démontre combien la qualité du raisin est ici cruciale. La signature aussi, qu'une fois le raisin récolté, il sera peu question d'en modifier son expression au chai.

On passe à une belle « verticale » de la cuvée rouge la plus représentative du Château, « Emilien » (25/30 euros dans le commerce). On remonte ainsi jusqu'au milieu des années 70. Je scrute de nouveau les regards. La surprise domine les visages. La perte de repères n'est pas loin. Les vins ne sont pas signés par leur puissance. Au contraire, comme le souligne Georges Kassianos dans le Sunday Mail, « les vins Le Puy sont marqués par la pureté, la précision, la légèreté et la buvabilité ». Ici la barrique est utilisée « usagée », soit à un stade de vieillissement où elle serait déjà écartée dans d'autres domaines. Autant dire que les vins ne « sentent pas le bois ». Je cite encore Fiona Beckett du journal The Guardian « Rien de ce que fait le Puy n'est conventionnel. Vous pensiez être lassé de Bordeaux ? Repensez-y ». Pourtant Château le Puy, c'est du Bordeaux ! C'est surtout l'expression d'un raisin, le Merlot. Prenez n'importe quel guide présentant l'expression aromatique du Merlot à Pomerol ou Saint-Émilion, vous lirez, notes de chocolat, d'épices, de bois de cèdre, de tabac blond. Buvez ensuite du Merlot façon « Emilien », et là, c'est plutôt groseille, framboise et cassis.

Une autre surprise de la dégustation, c'est aussi la capacité du domaine à réussir particulièrement « les petits millésimes », là où clairement les domaines se distinguent. Je repense notamment au millésime 2013, délicat à Bordeaux mais réussi à Château Le Puy. On remonte dans le temps, la trame fruitée persiste, même 20 ans après. Les vins vieillissent vraiment avec grâce.

Alors quel est le secret du domaine ?

Cela fait 400 ans que la famille Amoreau fait du vin à Château Le Puy. Depuis l'origine, aucun intrant chimique ! La propriété totalise une centaine d'hectares, mais seule la moitié est dédiée à la vigne, afin de conserver des espaces à l'état naturel :



ART DE VIVRE - ŒNOLOGIE

forêts, étangs, prairies, pâtures, vergers. Le Puy est pensé comme un écosystème. L'agroforesterie, la permaculture, l'autosuffisance en eau et en énergie y règnent en maître. L'empreinte carbone est proche du zéro. Et Frédérique Roigne, ambassadrice du domaine de compléter, « nous travaillons naturellement en bio et biodynamie mais de manière instinctive. Cela n'est jamais devenu une nouvelle « chapelle ». Cela a toujours été ainsi, au Château. » Aucune technique œnologique correctrice n'a jamais été utilisée « c'est un vocabulaire totalement étranger à la famille », ajoute Frédérique. Naturellement les vins sont peu ou pas souffrés. Autre position clairement assumée au domaine, les vins ne sont pas pour tout le monde. Sur la place de Bordeaux pour commencer, où l'idée de vins « natures » était encore il y a peu un « vilain gros mot ». Heureusement « cela bouge ».

Quand la notion de vins de terroir n'était encore qu'un concept qui ne dépassait pas les dossiers de presse, chez les Amoreau, le terroir signait les vins depuis 14 générations. Et même si depuis est apparu un mouvement, de la curiosité, pour des vins moins « bodybuildés », plus « natures », le consommateur plébiscite encore très largement des vins puissants et « travaillés » pour être flatteurs. Et pourtant Bordeaux à l'image standardisée, parfois à tort, doit se réinventer. Les vins du domaine ressemblent-ils à des Bordeaux ? À cette question qui nous secoue en permanence au sein même de la Compagnie des Courtiers-Jurés-Experts, je vais vous faire une réponse très personnelle. La représentation d'un vin de Bordeaux a toujours été historiquement, fluctuante. Rappelez-vous, à une époque, il fallait que ça sente le poivron vert... Maintenant, dites à un vigneron que son vin sent le poivron vert, symbole surtout de sous-maturité, et « il vous sortira le fusil » !



Gaël Herrouin

Expert gradé et assermenté près le Tribunal de Commerce de Paris

Membre de la Compagnie des Courtiers-Jurés-Experts en vins (Association créée en 1322, reconnue d'utilité publique par l'État).

Gérant de la société Les Vins Dévoilés, créateur d'événements autour de la dégustation de vins rares.

Tél. 06 68 32 91 69
contact@lesvinsdevoiles.com



Selon moi, aucun vin n'a pour vocation d'être représentatif. Il y a juste des grands vins de terroir... et les autres !

En 2009 de mémoire, un événement va encore plus révéler Château Le Puy. Le fax du Château va « cracher » des ordres de commande toute la nuit. La veille, le Manga-culte « Les Gouttes de Dieu » révèle enfin sur les écrans, quel est le plus grand vin au monde : Le Puy 2003 ! Dans la foulée, les vins vont monter aux enchères à des tarifs équivalents à ceux habituellement réservés aux grandes années d'un Pétrus, d'un Ausone ou d'un Lafitte. On passe la barre des 3000 voire des 4000 euros. Que fait Jean-Pierre Amoreau ? Il retire les vins de la vente, « pas de spéculation sur nos vins ». Certes, cela donna un coup de projecteur sur le domaine. Néanmoins les vins étaient déjà réputés bien avant cela. Dégustés à travers plus de 40 pays, les vins sont présents sur près de 30 % des tables étoilées à travers le monde. La revue de Presse du domaine ressemble à un bottin. Château le Puy est peut-être en vogue, mais cela sans effort particulier pour gagner en notoriété, si ce n'est que de rester fidèle à ses principes depuis l'origine.

Une notoriété qui lui permet tout de même de s'offrir le « luxe » (les tracasseries répétées d'agrément les y ont aussi un peu contraint) de sortir de l'appellation pour afficher la simple origine « Vin de France ». Il y aurait même un dossier pour déposer le nom d'une appellation-monopole « Le Puy », à l'instar de Romanée-Conti ou de La Coulée de Serrant. Cela serait alors une première à Bordeaux ! Quoique le futur apporte au Château Le Puy, la philosophie du domaine restera la même « donner du bonheur aux gens ! » (JP Amoreau).