



★ CHÂTEAU LE PUY

Détenue depuis 1610 par la famille Amoreau, cette propriété se distingue par son terroir, ses modes de vinification singuliers et surtout sa viticulture. Menée par de fervents défenseurs de la biodynamie, dont son directeur Harold Langlais, la production est souvent saluée par les amateurs de vin naturel, mais le style infusé peut dérouter les habitués du bordeaux classique. Les flacons se montrent profonds et affichent une grande capacité de garde, de la classique cuvée Émilien à la cuvée Barthélémy. Pour cette dernière sélection parcellaire,

le domaine réclame à l'INAO une reconnaissance en AOC compte tenu de la géologie d'argiles rouges et calcaires, de sa position sur le point culminant de l'appellation et de la qualité bactérienne des sols qui n'ont pas vu d'intrants depuis des lustres. En attendant, la production du domaine est étiquetée Vin de France.

Les vins : le lieu possède une grande charge spirituelle, transmise et renforcée par la vinification, qui charge le vin en énergie et l'habitude à l'oxygène, ce qui apporte des variations importantes dans la nature des différents millésimes. Le jus en fermentation dans les cuves béton remonte au-delà du chapeau immergé des cuves. Une fois les sucres terminés, le vin évolue un an en foudres puis une autre année en barriques. Blancs et rosés sont vinifiés dans le bois. Rose-Marie, rosé sur la cerise et la pâte de coing, marque sa profondeur par ses épices et sa puissance. Émilien porte l'empreinte de l'ensemble du domaine. En 2017, il évolue sur une parfaite verticalité. Le millésime 2018 affiche une densité et un éclat rare, sur un tannin sensible, croquant et vibrant d'une tonicité taillée pour l'avenir. Barthélémy, encore dans ses balbutiements, présente un bouquet affolant sous une tension profonde doublée d'un tannin aux épices douces, très marqué Le Puy. Attention toutefois à la légère animalité. En 2016, les tanins de la cuvée passent derrière une acidité d'excellence, encore tout jeune. 2011 possède du coffre, un grain particulier : une exception, encore en évolution. Enfin, Retour des Îles 2018, la cuvée qui a traversé l'Atlantique en mer et en barriques, présente des notes d'infusion sur une touche iodée déroutante.

— VDF Rose-Marie 2019	32 € (c)	90
— VDF Barthélémy 2011	de 90 à 110 € (c)	93
— VDF Barthélémy 2016	de 90 à 100 € (c)	94
— VDF Barthélémy 2018	96 € (c)	95
— VDF Retour des Îles 2018	N.C.	93
— VDF Émilien 2018	25 € (c)	94

Rouge : 50 hectares. Merlot 85 %, Cabernet-Sauvignon 7 %, Cabernet franc 6 %, Carmenère 1 %, Malbec (cot) 1 %
Production moyenne : 170 000 bt/an

CHÂTEAU LE PUY

Le Puy 33570 Saint-Cibard
05 57 40 61 82 • www.chateau-le-puy.com •
Pas de visites.

Propriétaire : Famille Amoreau