

reportages / dégustations / réflexions

180°C

des raisins et des hommes



Gard

LES FRÈRES SOULIER

LE GOÛT DU GESTE

Bordeaux

CHÂTEAU LE PUY

LE COTEAU DES MERVEILLES

Savoie

TOUR DE VIGNES

6 VIGNERONS HAUT PERCHÉS



A photograph of two men standing in a vineyard. The man on the left is older, with grey hair, wearing a light blue button-down shirt and dark jeans. The man on the right is younger, with dark hair, wearing a grey polo shirt and dark trousers. They are both smiling and looking towards the right. The background shows rows of grapevines and a hazy landscape under a cloudy sky.

Famille de quilles

Château Le Puy

Le coteau des merveilles

Texte

Aymone VIGIÈRE d'ANVAL

Photographies

Théophile TROSSAT

En Gironde, à quelques encablures de Saint-Émilion et de Pomerol, le lieu-dit Le Puy est intrinsèquement lié à la famille Amoreau qui y vit et y travaille depuis des générations. Depuis 1610 exactement. Ici, tout est naturel, sans artifice et empli de sens, patiné par des années d'observation de la nature et de la vigne. Bienvenue au Château Le Puy qui a su cultiver l'art de la simplicité et incarner la recherche de l'équilibre avec ses vins connus dans le monde entier.

Double page précédente

Pascal Amoreau (à gauche)
et **Harold Langlais**, aux
manettes du château, en
compagnie d'Adrien, fils
de Pascal, qui a rejoint
l'équipe.

Ci-contre

La majorité du vignoble
se situe sur le coteau
des Merveilles, un
exceptionnel terroir.
Vraiment à part.

A **SAINT-CIBARD**, chez les Amoreau, on ne se sent pas particulièrement chez les Bordelais ! Pas de chais ultrasophistiqué, chef-d'œuvre d'un architecte, tentant de rivaliser avec celui de son voisin, ni de salle de dégustation digne de l'opéra de Sydney. Pas de raout superfétatoire non plus. Les propriétaires sont restés des vignerons, des bosseurs qui n'ont pas d'ego surdimensionné, mais possèdent un charmant sens de l'accueil et parlent merveilleusement du travail de toute une vie. Pascal Amoreau, la cinquantaine, incarne la quatorzième génération à tenir les rênes du domaine, sous l'œil toujours malicieux de son père, Jean-Pierre, et







En surplomb de la magnifique vallée de la Dordogne, Château Le Puy cultive l'art de la diversité biologique, les cinq chevaux accélérant ce processus.

La situation du Château Le Puy est unique : son nom signifie « la colline » et figure le point culminant de toute la région sur un terroir spécifique, de l'argile rouge entre autres, et surtout situé à quelques centimètres de la roche-mère de calcaire, sur des parcelles d'exception comme celle des Rocs.



➤ rejoint à présent par son fils Adrien, ainsi que par son associé, Harold Langlais. La situation du Château Le Puy est unique : son nom signifie « la colline » et figure le point culminant de toute la région sur un terroir spécifique, de l'argile rouge entre autres, et surtout situé à quelques centimètres de la roche-mère de calcaire, sur des parcelles d'exception comme celle des Rocs. Les vins qui étaient autrefois produits sur ces coteaux, et notamment sur le coteau des Merveilles à l'exceptionnel

terroir également, servaient à « hermitager » les vins de Saint-Émilion. À l'époque de son grand-père et de son père explique Jean-Pierre Amoreau : « La commercialisation sous l'appellation bordeaux et bordeaux supérieur du vin du domaine se faisait à Saint-Émilion, par l'intermédiaire du négoce. Le vin pouvait être gardé très longtemps en barriques. Les courtiers venaient à la maison et emportaient des échantillons, avant de revenir quelques semaines plus tard, acheter notre vin







pour l'utiliser comme vin améliorateur en remplacement des vins de l'Hermitage, à base de syrah. La loi l'autorisait, ce n'était pas du trafic. »

Vin de France !

Cent hectares de terres, de la forêt, des étangs, des prairies, des vergers... et parmi cet écosystème, 54 hectares plantés, majoritairement de merlot. Le terroir spécifique de Château Le Puy, dont cette géologie unique, a fait couler beaucoup d'encre. Auparavant classé en appellation côtes-de-francs puis francs-côtes-de-bordeaux, le domaine a souhaité qu'une partie du vignoble passe en appellation « Le Puy », demandant cette reconnaissance à l'INAO en 2012... une première dans

le Bordelais ! Le dossier a d'abord été débouté, il est désormais entre les mains de la Cour européenne. Depuis fin 2019, les prestigieuses bouteilles du domaine sont donc en vin de France ! Le Puy étant une référence, une marque en soi, par son travail sur l'écosystème et la viticulture depuis toujours, on ne peut que souhaiter de prochains épisodes dans les hautes sphères bureaucratiques... Les amateurs, eux, ne s'y trompent pas. Les cuvées se vendent aux quatre coins du monde. Ce n'est pas nouveau, Château Le Puy a toujours produit des vins recherchés, emplis d'âme, que l'on dégustait dans les rares et précieux bars à vins et restaurants d'il y a une bonne vingtaine d'années, au même titre que les Dard & Ribo, Overnoy, Chermette,

Ci-dessus

Le vignoble d'un âge moyen de 50 ans est majoritairement planté de merlot, mais aussi de cabernet sauvignon et cabernet franc et 1 % de malbec et de carmenère pour les rouges. Les blancs naissent du sémillon.



Il faut aussi raconter que le château a connu une aventure incroyable : le célèbre manga *Les Gouttes de Dieu* avait sacré leur millésime 2003 « meilleur vin du monde » !

Page de gauche

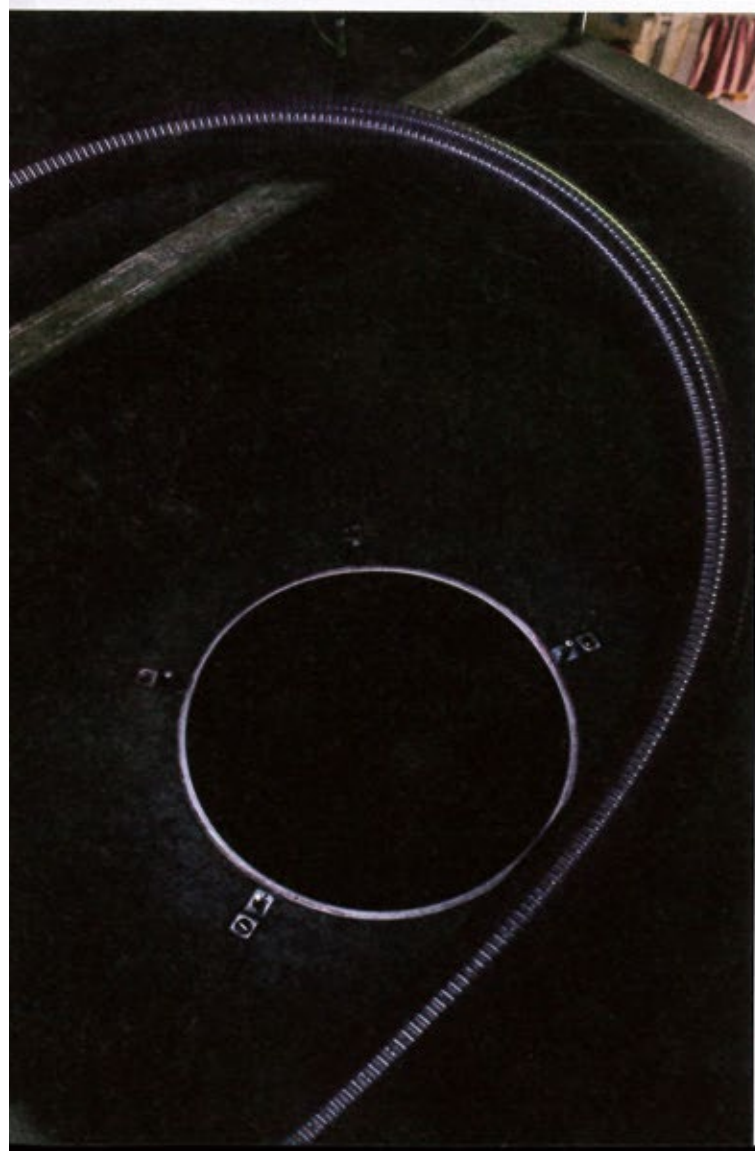
Le pressurage en action !
C'est parti pour la
vendange 2020, prémices
de jolies bouteilles.

➤ Puzelat, Barral et tant d'autres. Il faut aussi raconter que le château a connu une aventure incroyable : le célèbre manga *Les Gouttes de Dieu* avait sacré leur millésime 2003 « meilleur vin du monde » ! C'était la cuvée Emilien. À l'époque, Jean-Pierre Amoreau avait veillé à éviter toute spéculation en retirant les bouteilles du marché. Les pratiques douces et peu interventionnistes avaient permis à cette cuvée de garder de l'équilibre, malgré un millésime 2003 caniculaire et solaire.

Une vraie belle viticulture

Château Le Puy, c'est avant tout un travail de vigneron qui respectent les cycles de la nature et les différences entre chaque millésime, qui se suivent mais ne se ressemblent pas. Le terroir de Saint-Cibard – avec le coteau calcaire des Merveilles qui

ne manque jamais d'eau, celle-ci remontant vers la surface –, et l'acidité naturelle de ses raisins, qui compense l'alcool, imposent chez les Amoreau le respect de l'observation depuis des décennies. C'est en prenant soin de ce terroir spécifique, en préservant l'équilibre naturel entre tous les maillons de la biodiversité que le domaine parvient à garder justement cet équilibre dans les vins. La cinquantaine d'hectares plantés de vigne est entourée de pratiquement la même surface de prairies, de forêts, d'étangs et de vergers, un paradis pour les insectes. Réelle pionnière du bio et de la biodynamie, avant même que cela ne soit nommé ainsi, la famille Amoreau travaille dans une philosophie globale, davantage portée sur le préventif que le curatif. Jean-Pierre aime à rappeler – le relatant même dans son ouvrage *Plus pur que de l'eau*, ➤





Ici, la vinification s'élabore sans enzymes, 100 % en levures naturelles et en cuves béton. Les cuves en acier inoxydable étant proscrites pour les rouges au domaine.

Page de gauche
Adrien, fils de Pascal Amoreau, incarnant la quinzième génération, surveille la fermentation par infusion.

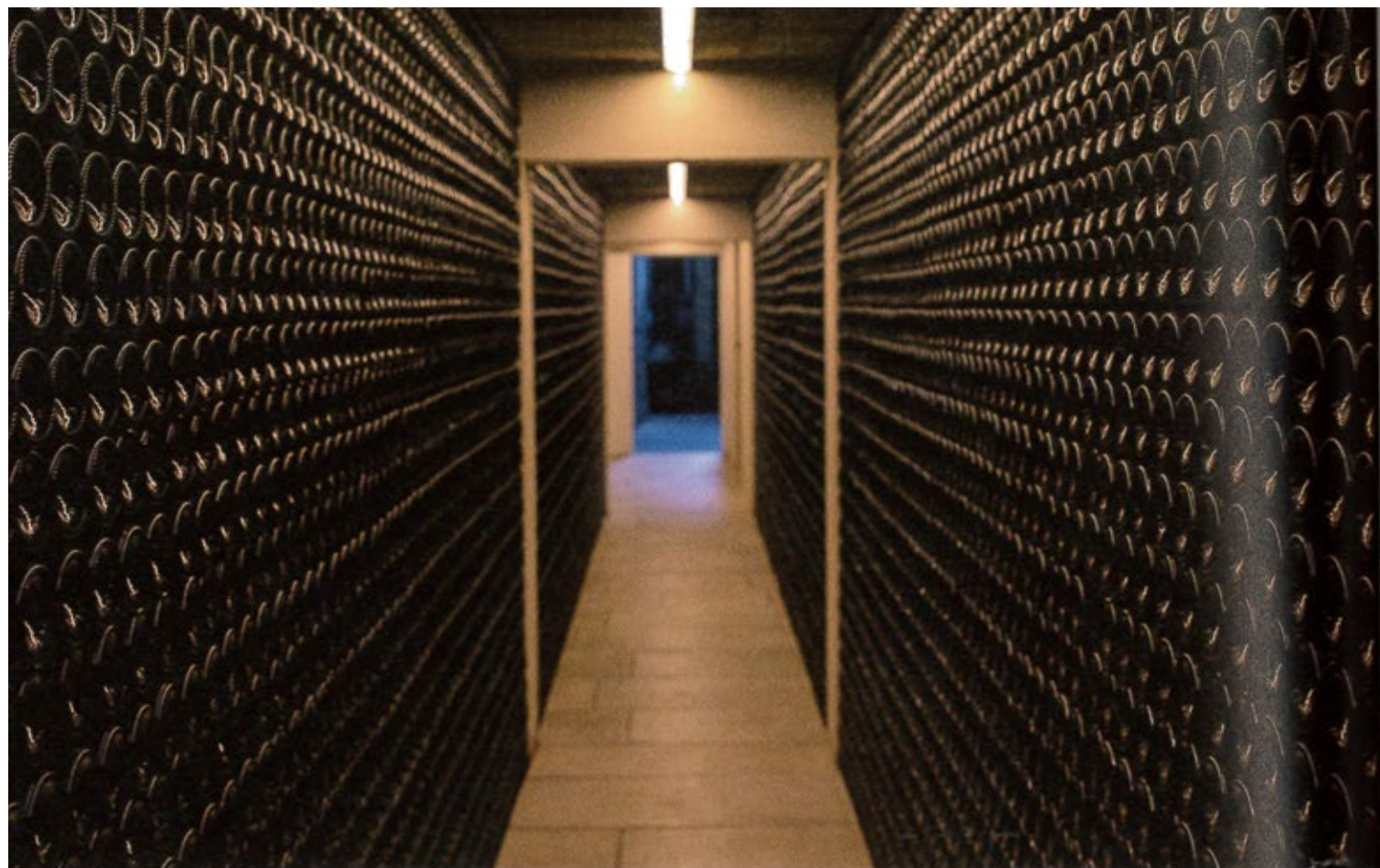
▢ aux éditions Fayard –, que c'est sans doute par radinerie que son grand-père n'avait pas cédé à l'époque aux sirènes de la chimie agronomique : utilisation de l'eau des sources naturellement présentes sur le domaine, développement d'une « insecterie » ayant comme base un élevage de vaches, de moutons, d'abeilles et de chauve-souris. Cinq chevaux travaillent les sols au domaine, pour le buttage notamment, accélérant ainsi la diversité biologique des parcelles dans lesquelles des plantations de cassis et de laurier-thym ont été effectuées dans les rangs pour favoriser les voies de pollinisation, au rythme des floraisons

décalées. « L'écosystème est important bien sûr, explique Pascal Amoreau, mais l'énergie aussi. » Et Harold Langlais de nous emmener sur l'un des sites emblématiques de la propriété, âgé d'au moins 2 500 ans avant Jésus-Christ, le fameux cromlech du Château Le Puy et ses deux dolmens. Un lieu magique où même le plus cartésien des hommes ressent une énergie qui circule, un pas vers l'équilibre avec le cosmos.

Une vinification à part

Au Château Le Puy, personne n'a de diplôme d'œnologie, mais tout le monde sait observer avec le bon sens paysan et adapter





Page de gauche, en haut
La magnifique œnothèque
du château regorge de
merveilles... jusqu'au
millésime 1917 !

Double page suivante
Le cromlech du Château
Le Puy, véritable lieu
tellurique, procure une
instantanée sensation
de bien-être.



➤ les bonnes pratiques, transmises de génération en génération. Ici, quand est venu le temps de la vendange et de la vinification, tout est égrappé, le boulot s'opère en cuves béton et totalement en levures indigènes. La particularité du Château Le Puy est d'adopter une vinification par infusion, un peu comme un sachet de thé, avec le jus de raisin et son chapeau immergé ! Aucun soufre n'est ajouté. D'ailleurs, rien n'est ajouté. L'un des avantages de ce type de vinification est qu'il n'y a pas besoin de pompe, comme il n'y a pas non plus de remontage. Les opérations se font ainsi en toute douceur, sans extraction excessive, et les tanins sont intégrés bien plus naturellement. Après l'écoulage et le décuvage, le vin passe

Retrouvez notre
carnet d'adresses
page 190.

un an en foudres et un an en barriques bordelaises, en moyenne de cinq vins, selon les cuvées. Le résultat est sans appel : des vins nets, purs, droits qui révèlent un beau fruit et surtout, une finesse de tanins exceptionnelle. Un travail d'orfèvre qui donne en bouche une incomparable délicatesse et une révélation exemplaire du raisin.

C'est cela Le Puy, depuis l'équipe qui donne naissance à ces magnifiques vins jusqu'à la dégustation : de l'humilité, du vrai et du beau. Le mot de la fin pour Pascal Amoreau : « Je trouve qu'on ne boit pas du vin. On partage du vin. » Cohérence de travail de la liane-vigne respectée et vérité dans le verre. Tout est dit 🍷







Château Le Puy

La DÉGUSTATION



Barthélémy 2018

Née d'un assemblage de 85 % de merlot et 15 % de cabernet sauvignon de la magnifique parcelle Les Rocs, parcelle fétiche du domaine, à dix centimètres du calcaire de la roche-mère, cette cuvée offre un nez de fruits bien mûrs, presque compotés. La bouche est riche, opulente, puissante malgré son équilibre intrinsèque. Un vin voluptueux à la longue finale qui demande avec classe du temps pour être dégusté pleinement.

(96 € environ)



Émilien 2018

Un rouge issu de vignes complantées de 85 % de merlot, 7 % de cabernet sauvignon, 6 % de cabernet franc, 1 % de malbec et 1 % de carménère. Le nez est incroyable de finesse, sur la fraise marades-bois, la groseille, le mousseron et les épices douces avant de laisser la place à une bouche exemplaire par ses tanins ciselés. Une élégance folle.

(25,90 € environ)



Rose-Marie 2019

Le rosé de saignée du château. Un 100 % merlot qui incarne l'équilibre et la délicatesse. Le nez surprend agréablement – vu la robe soutenue – par ses notes plus florales que fruitées et la bouche, quant à elle, est très fluide et aérienne, à la trame ourlée de discrétion. Un rosé de haut vol.

(35,50 €)



Retour des îles 2017

Un vin d'exception dont les barriques ont fait un long périple en voilier, depuis la Bretagne au début, à présent depuis La Rochelle, jusqu'aux mers chaudes et aux mers froides, le trajet changeant tous les ans. Un quasi-tour du monde dont on tombe amoureux sur-le-champ, sans connaître l'histoire, un véritable moment d'émotion de dégustation. Le nez incarne déjà les prémices d'un beau voyage et la bouche est au long cours. Un voyage dans la quintessence de la délicatesse, celle des tanins et de l'aromatique. On n'a pas envie de décrire précisément les arômes d'un si joli flacon, on a juste envie de partager sa bouche à la trame aussi légère qu'une plume, malgré sa droiture et sa réalité, sa finale interminable et surtout le retour sur la baie de raisin elle-même. On l'aurait presque oublié ce raisin, tellement on était parti sur la délicatesse de bouche. Quand la maîtrise s'efface pour revenir à l'essence, les mots manquent : il faut juste déguster ce délice.

(265 € environ)