



Château Le Puy, toutes voiles dehors

Le Château Le Puy, vignoble en biodynamie de la famille Amoreau sur la rive droite de Bordeaux, dévoile un coffret en édition limitée de sa cuvée « Retour des îles », lancée en 2012 : une version voyageuse de leur grande cuvée Barthélémy, dont l'élevage s'est terminé dans un voilier traversant l'Atlantique.

Ces dernières années, on a vu fleurir un peu partout des vins ayant bénéficié d'élevages en situations extrêmes : sous l'eau, sous terre, et même dans l'espace ! Ces expériences ayant pour intérêt de comparer l'évolution des vins selon les conditions dans lesquelles ils sont élevés et conservés. C'est à une expérience de ce type que s'est prêtée la famille Amoreau, propriétaire du Château Le Puy à Saint-Cibard, sur la rive droite de Bordeaux ; mais il ne s'agit pas d'un « coup d'essai », plutôt d'une aventure au long cours, qui a démarré il y a huit ans – chez les Amoreau, installés depuis 1610 dans la région, on sait prendre son temps pour figuler les choses.

Tout démarre il y a quelques années, lorsque Jean-Pierre Amoreau parcourt un article d'Histoire sur la Guerre de Cent Ans ; alors que le conflit faisait rage, il était difficile pour les Britanniques de venir chercher leurs vins de Bordeaux (les *clarets* dont ils étaient déjà friands) par voie maritime, aussi les marchands français passaient par les routes pour acheminer les barriques jusqu'à la Manche. Le voyage, long et fastidieux, avait tendance à détériorer les vins, alors qu'à contrario, les Anglais avaient noté que le roulis des navires semblait en améliorer la qualité. C'est ainsi que Jean-Pierre Amoreau, passionné de voile, a l'idée d'essayer. Au même moment en 2013, il est contacté par des armateurs bretons qui traversent l'Atlantique jusqu'aux Caraïbes, pour acheminer des produits bio (cacao, café, sucre...) Ils embarquent à bord une barrique de vin, de la cuvée Barthélémy millésime 2012, qui va finir son élevage à bord. Sans ouillage pendant le trajet ni aucun ajout de soufre, le vin se retrouve en cale pendant 8 à 10 mois, voyageant de Douarnenez au Portugal, puis jusqu'au Cap Vert, au Brésil, au large de La Barbade et de la République Dominicaine, avant de repartir vers les Açores, le Royaume-Uni, les eaux de Scandinavie et de nouveau la Bretagne. Au retour de ce périple, l'effet est saisissant : le vin qui a fini de vieillir à bord n'a pas tout à fait le même profil que celui qui est resté sagement dans les chais de Le Puy.

Quatre millésimes pour comparer

C'est ainsi que la famille Amoreau renouvelle l'expérience sur plusieurs millésimes : 2012, 2014, 2016, 2018. Ce « Retour des îles » est toujours issu de la même parcelle, celle qui sert invariablement à produire la cuvée Barthélémy et a toujours été conduite sans aucun intrant et dont les vignes d'une cinquantaine d'années sont travaillées au cheval, nous précise Harold Langlais, directeur de la propriété. Un assemblage 85% merlot 15% cabernet sauvignon, produit entre 10 000 et 15 000 bouteilles selon les années. Sa version « Retour des îles » est bien plus confidentielle : pour le millésime 2018 qui vient d'être mis en marché, 1200 bouteilles numérotées sont disponibles, présentées pour la première fois dans un coffret comportant le carnet de bord

www.terredevins.com
Pays : France
Dynamisme : 3



[Visualiser l'article](#)

illustré retraçant le voyage du vin à travers l'océan (prix indicatif 319 €, contre 105 € pour la cuvée Barthélémy classique).

Quid de la dégustation ? Une comparaison sur quatre millésimes de Barthélémy et de « Retour des îles » nous indique que cet élevage en mer n'a rien d'un gadget mais apporte aux vins un supplément de patine, une texture plus souple et dense, des tannins plus fondus, un supplément de salinité et parfois même, des notes aromatiques différentes – le fait que le vin voyage au contact d'épices et autres denrées tropicales affecterait-il son profil organoleptique ? Le 2016 est un exemple épatant, avec d'un côté un Barthélémy floral et sanguin, presque pinotant, et un « Retour des îles » aux notes de bois exotique, santal, encens, cannelle – le vin est resté deux fois huit mois en cale.

Le 2018 qui nous intéresse aujourd'hui présente le même décalage. Par rapport à la cuvée Barthélémy, qui déploie des notes de cerise confite sur ce millésime généreux, « Retour des îles » arbore un supplément de velouté, une texture plus caressante et longue, un éclat plus marqué et une certaine salinité en finale. La comparaison vaut le voyage.

