CHI SIAMO

RECENSIONI

VINO

RUBRICHE

GLOSSARIO

NEWS

ULTIME NEWS: IL PRIMO SUMMIT MAM





UNA STORIA DI QUATTRO SECOLI

1610. A Parigi viene pugnalato a morte da François Ravaillac, un fanatico cattolico, Enrico IV, re di Francia, primo sovrano della dinastia dei Borbone. 1610. Un tale signor Amoreau pare abitare – così recitano antichi documenti d'archivio – sulle terre che circondano una località di nome **Le Puy**, nei pressi di **Bordeaux**. 2022. I Borbone hanno perso troni, teste, regge e ricchezze. 2022. Gli **Amoreau**, ora alla sedicesima generazione (!), continuano a vivere in pace, nel loro microcosmo, a **Le Puy**. Se non fosse che chi scrive è un convinto liberale di solida formazione crociana, verrebbe subito in mente un aforisma di Mao: «*La Storia è il sintomo della nostra malattia*». Malattia di cui si può morire, certo. Ma da cui si può anche uscire più forti. Oppure, *tertium datur* questa volta, malattia da cui non farsi infettare.



Questa pare la scelta, sublime e atarassica, degli **Amoreau**. Da sempre lì, novelli Buendía di Macondo, a presidiare il territorio di **Le Puy**: un luogo dal fascino millenario, ove insistono – nascosti fra i boschi – alcune strutture megalitiche risalenti a ben tremila anni prima dell'avvento di Nostro Signore. Strutture misteriose, e mai ben studiate (per gli Amoreau è più importante salvaguardarne l'esistenza che capirne "scientificamente" il significato), che con la loro articolazione ad altare è ipotizzabile possano avere avuto a che fare con primitivi culti druidici legati alla Grande Dea (la Terra) e all'energia geomantica.

Le Puy si erge a dieci chilometri a Nord-Est di Saint-Émilion, sul punto culminante della Gironda, a circa 107 metri sul livello del mare, sul medesimo plateau calcareo che nutre le vigne più celebri del Libournais. Qui, ove per poco non giungono le AOC satelliti della cittadina famosa nel mondo per i suoi Cru Classé a base Merlot, gli Amoreau fanno vino da oltre quattrocento anni. Una storia che può sembrare non inusuale in questa landa che proprio quattro secoli fa iniziava a essere nota per il suo vin clairet, all'epoca perlopiù spedito su velieri in Inghilterra. Sennonché la "nostra" famiglia ha mostrato di operare scelte in controtendenza sin dal 1640 – sempre così recitano i documenti d'archivio – indirizzandosi "naturalmente" verso un modo "naturale" di coltivare la vite e accentuando una visione autarchica del fare vino, in una progressiva simbiosi fra uomo, animali e natura.



Da quattro secoli, a Le Puy, la terra è lavorata da buoi e cavalli. Da sempre la loro biada è prodotta dai prati circostanti le vigne. E il ricco concime che le fertilizza è da sempre il letame prodotto da quegli stessi animali. In questo microcosmo (ove persino le botti sono autocostruite), nel corso dei decenni e quindi dei secoli, gli **Amoreau** hanno compreso che quegli animali che lavorano la vigna fanno essi stessi parte dell'ecosistema di **Le Puy**, perché sono nutriti – e a loro volta nutrono... – con quelle erbe spontanee che lì nascono. Erbe che, quindi, non vanno combattute con erbicidi e pesticidi ma preservate come patrimonio del medesimo ecosistema. E con quelle erbe vanno salvaguardate pure le api, che impollinano, e con loro gli altri insetti che "muovono" la terra. E quindi gli alberi, ove trovano rifugio gli uccelli che gli insetti in soprannumero mangiano. E il ruscello, con la sua acqua. E lo stagno, coi suoi pesci. E... e... e... e...

«Alla fiera dell'Est» potrebbe cantare il menestrello Branduardi, salvo che qui non siamo di fronte a una teleologia («ma infine il Signore...») ma alla maturazione, ogni giorno sempre più consapevole, di una visione eterna e complessiva di rispetto di un ecosistema – un biotopo complesso – in ogni sua forma e manifestazione.



2022 DSTAGE

RECENSITO DA CLAUDIO MARIN

LEGGI LA RECENSIONE



2022 CLANDESTINO SUSCI BAR

RECENSITO DA GIACOMO BULLO

LEGGI LA RECENSIONE

Così, per esempio, già nella prima metà del XIX secolo, le viti a Le Puy venivano lasciate libere di svilupparsi in altezza (oggi diremmo con sistema a pergola) perché – naturalmente – è il loro modo per proteggersi al meglio dalle rigidità invernali. Negli stessi anni **Barthélemy Amoreau** si interrogava sull'opportunità di aggiungere o meno solfiti al vino, per prevenirne i fenomeni ossidativi. E un secolo più tardi, nel 1924, **Jean Amoreau**, prendeva la decisione di non utilizzare alcun preparato chimico nella coltivazione (e ancora oggi, per rafforzare l'apparato immunitario della vigna, gli attuali esponenti della dinastia Amoreau impiegano preparati naturali a base di ortica, achillea e altre erbe).

In tempi più recenti, queste scelte operate nei secoli, hanno trovato un primo "riconoscimento" ufficiale: nel 1964 **Le Puy** diviene uno dei primi *chateaux* bordolesi a essere certificato biologico. Ma, sin da subito, questo riconoscimento è stato ampiamente superato nei fatti perché gli **Amoreau** delle ultime generazioni – **Jean-Pierre e Pascal** – si sono resi conto che ciò che la loro famiglia ha sempre portato avanti è pionierismo assoluto, ben oltre il biologico e ogni discorso di sostenibilità ambientale, e può essere paragonato ad approcci improntati alla biodinamica più stretta e alla permacultura più all'avanguardia.

In una visione così complessa il vino, epifenomeno ultimo dell'universo di **Le Puy**, passa in secondo piano rispetto al resto. Perché anch'esso è il risultato di una serie di fattori "naturali" che l'uomo non può – e non deve, secondo gli **Amoreau** – forzare in alcun modo (e difatti è capitato che in alcuni anni non sia stato prodotto, o in altri non imbottigliato, o in altri ancora non messo in commercio). Le conseguenze di queste scelte "controcorrente" sono state prima l'uscita dall'appellation di riferimento (Francs – Côtes de Bordeaux) e quindi la rinuncia alla denominazione "chateau" che sino a una quindici di anni fa precedeva il nome del domaine. Le Puy attualmente produce circa duecentomila bottiglie, spalmate su sette etichette. Di queste ben oltre 150.000 sono quelle del vino rappresentativo, **Émilien**. Seguono, con numeri a volte assai ridotti, **Barthélemy**, **Retour des îles**, **Blaise-Albert**, **Marie-Cécilie**, **Marie-Élise**, **Rose-Marie**.

EXPRESSION ORIGINALE DU TERROIR

Come sono i vini che di Le Puy? Cosa nasce da quei cinquanta ettari di vigna, inframmezzata da altri cinquanta ettari di terreno vergine e selvaggio che preserva la biodiversità biologica di Le Puy?

Alle domande si è trovata risposta nel corso di una degustazione organizzata a Milano, presso Velier, l'importatore italiano di Le Puy, e condotta da Émeline Callet, responsabile commerciale della maison. In quest'occasione si sono potute assaggiare quattro etichette: il rosé Rose-Marie (annata 2021) e i tre rossi più rappresentativi: Émilien, Barthélemy e Retour des îles, rispettivamente nelle annate 2019, 2014 e 2000 il primo, 2018 e 2010 il secondo e 2018 il terzo. In linea generale si può dire che i vini di Le Puy sono "vini autentici", che «davvero esprimono il terroir». E che sono vini "tradizionali", nel senso che nascono da pratiche di cantina assai limitate («nelle cantine di Le Puy si fa quello che si è sempre fatto: poco»). Così, per esempio, il mosto non fermenta ma, secondo gli Amoreau, «subisce una infusione». Il rimontaggio è naturale. E il bâtonnage è sostituito da una (assai simile) operazione di «dinamizzazione», operata – come del resto tutti gli altri momenti – nel rispetto delle fasi lunari e del calendario delle semine e dei raccolti di Maria Thun.

Ovvio è che, a fronte di tanto *background* (che si è qui ultrasintetizzato per sommi capi), i vini siano tutt'altro che scontati e che necessitino di una certa apertura mentale per essere apprezzati, perlomeno da coloro che bevono "tradizionale". Ma anche da coloro che, per moda, deglutiscono solo vini con puzzette, riduzioni *et similia*. Questo perché la produzione di Le Puy è comunque una produzione "approcciabile", "comprensibile" e sin quasi "classica". Niente odori strani, quindi. Né torbidezze. Né spunti.



LA DEGUSTAZIONE

La degustazione si è aperta con il **rosé Rose-Marie 2021**, dall'intensissimo color chiaretto (ottenuto da un contatto di 15 minuti con le bucce). Il naso è generoso, virato decisamente sulla croccantezza di frutti rossi come fragola, lampone e ciliegia. In bocca pare irruento ma le spigolosità date dalle note acide e minerali si ammorbidiscono presto sulla sensazione calorica (13%) che anzi, alla fine, pare vincere sul resto. Un *rosé* decisamente pensato *pour la gastronomie*, come dicono i francesi, e che – almeno nella struttura – pare voglia avvicinare il celebre **Chateau Simone** provenzale, della AOC Palette.





Più equilibrati sono invece gli **Émilien**, nelle annate **2019**, **2014 e 2000** (quest'ultime due da bottiglie *ex chateau* assaggiate, rabboccate e ritappate, secondo una pratica che gli Amoreau adottano per tutte le vecchie annate che saltuariamente vengono rilasciate in commercio). Il vino, *blend* di **Merlot**, **Cabernet Sauvignon**, **Cabernet Franc**, **Malbec** e **Carménère** (85%, 7%, 6%, 1%, 1%), ben rappresenta tutto il variegato *terroir* di Le Puy e le sue varietà ampelografiche. Affinato un anno in *barrique* e un anno in botte grande, è di un bel rosso rubino impenetrabile, leggermente tendente al granato solo nel 2000, e di una certa consistenza. Al naso presenta un ampio ventaglio di aromi fruttati, leggermente evoluti e accompagnati da una nota ossidativa di fondo (peraltro riscontrabile, come da stile della *maison*, anche nelle successive due etichette), mentre la sensazione minerale vira da una certa ferrosità a un tocco di affumicato. Se al naso le tre bottiglie appaiono in una forma abbastanza simile (ovvero non si percepiscono, nel 2000, palesi note evolutive), ciò è ulteriormente confermato dall'esame gusto-olfattivo. Il 2019 sembra essere più "vecchio" del 2000, in una sorta di sindrome di Benjamin Button.

I tre vini, dal forte impatto estrattivo, risultano morbidi e caldi e quasi con un nonnulla di zucchero residuo a fronte di una acidità sì presente ma non soverchiante. Come il tannino, assai levigato. Ciò che invece pare far la differenza è ancora il minerale che appare più "debole" nel 2019 e nel 2014 rispetto al 2000. Il risultato è che l'annata del millennio sembra più giovane, in virtù di un maggior equilibrio, dato da una maggiore integrazione fra le parti morbide e il minerale finalmente in risalto.



Il cru della casa è il **Barthélemy** (85% **Merlot**, 15% **Cabernet Sauvignon**) frutto della vigna **Les Rocs** che sorge giusto in faccia allo *chateau* ottocentesco. Il terreno, composto da ciottoli di arenaria rossa, dà un vino dal carattere molto forte che pare ricordare certi Gigondas e Vacqueyras del Rodano. La generosità espressiva della materia è qui accompagnata da una ferrosità ben evidente e da una maggiore acidità rispetto all'Émilien. Al naso il frutto è croccante, tanto nel 2018 quanto nel 2010, e accompagnato da alcuni tocchi erbacei che paiono quasi balsamici. Al palato l'equilibrio fra morbidezze e durezze si allunga in un dialogo di contrappunti fra le sensazioni caloriche e morbide di alcoli e polialcoli e la freschezza e la sapidità quasi marina di acidi e minerali. Intenso e di una persistenza, senza difetti, il Barthélemy non è comunque un vino pesante: la struttura è di corpo, ben bilanciata ed armonica.



Decisamente curiosa è infine l'ultima etichetta degustata: il **Retour des îles 2018**. Prodotta in pochissime centinaia di bottiglie, null'altro è che un Barthélemy che... ha viaggiato per il mondo, per dieci mesi, percorrendo oltre ventimila chilometri! Sì, proprio così. Dopo un anno in cantina, quattro barrique sono state imbarcate, sotto coperta, su un vascello. Da **La Rochelle**, rigorosamente a vela, hanno fatto tappa alle **Canarie**, hanno poi attraversato l'Atlantico, fatto sosta in numerosi porti dei **Caraibi** per poi ritornare in Francia, al porto di **Bordeaux**. Cullato dalle onde, il vino contenuto nelle quattro botti ha "assorbito" l'energia di questi luoghi lontani: il calore dei tropici e i loro inebrianti profumi di droghe. In effetti il marino che si percepisce nel Barthélemy qui sembra amplificato. Come amplificati sono i profumi legati al legno (la spezia dolce e il tabacco sono ben evidenti). In bocca il vino risulta di un corpo superiore rispetto al suo gemello di terraferma, esprimendo quasi delle sensazioni legate al mondo dei Porto. Un vino "esperienziale", quindi, che forse si presta più alla meditazione che alla tavola.

PRECEDENTE SUCCESSIVO

TRADUCTION GOOGLE

UNE HISTOIRE DE QUATRE SIECLES

1610. A Paris, il est poignardé à mort par François Ravaillac, catholique fanatique, Henri IV, roi de France, premier souverain de la dynastie des Bourbons. 1610. Un certain Monsieur Amoreau semble habiter - comme le disent d'anciens documents d'archives - les terres entourant une ville appelée Le Puy, près de Bordeaux. 2022. Les Bourbons ont perdu des trônes, des têtes, des palais et des richesses. 2022. Les Amoreau, désormais dans leur seizième génération (!), continuent de vivre en paix, dans leur microcosme, au Puy. Si ce n'était du fait que l'écrivain est un libéral convaincu avec une solide formation crocienne, un aphorisme de Mao lui viendrait immédiatement à l'esprit : « L'histoire est le symptôme de notre maladie ». Une maladie dont vous pouvez mourir, bien sûr. Mais dont vous pouvez aussi sortir plus fort. Ou, tertium datur cette fois, une maladie dont vous ne devriez pas être infecté.

Cela semble être le choix sublime et ataraxique des Amoureux. Toujours là, la nouvelle Buendía de Macondo, présidant le territoire du Puy : un lieu au charme millénaire, où insistent quelques structures mégalithiques datant de trois mille ans avant l'avènement de Notre-Seigneur - cachées dans les bois. Structures mystérieuses, et jamais bien étudiées (pour les Amoreau, il est plus important de sauvegarder leur existence que de comprendre leur signification «scientifiquement»), qui, avec leur structure d'autel, il est concevable qu'elles aient pu avoir à voir avec les cultes druidiques primitifs liés à la Grande Déesse (la Terre) et l'énergie géomantique.

Le Puy est situé à une dizaine de kilomètres au nord-est de Saint-Émilion, sur le point culminant de la Gironde, à environ 107 mètres d'altitude, sur le même plateau calcaire qui alimente le plus célèbre vignoble du Libournais. Ici, où arrivent les AOC satellites de la commune mondialement connue pour son Cru Classé à base de Merlot, les Amoreau font du vin depuis plus de quatre cents ans. Une histoire qui peut sembler banale dans ce pays qui, il y a à peine quatre siècles, commençait à être connu pour son vin clairet, à l'époque majoritairement expédié sur des voiliers vers l'Angleterre. Sauf que «notre» famille a montré qu'elle faisait des choix à contre-courant depuis 1640 - c'est ainsi que disent les documents d'archives - s'adressant «naturellement» à une manière «naturelle» de cultiver la vigne et accentuant une vision autarcique de faire du vin, dans une symbiose progressive entre l'homme, l'animal et la nature.

Depuis quatre siècles, au Puy, la terre est travaillée par des bœufs et des chevaux. Leur fourrage a toujours été produit à partir des prairies entourant les vignes. Et le riche fumier qui les fertilise a toujours été le fumier produit par ces mêmes animaux. Dans ce microcosme (où même les barriques s'auto-construisent), au fil des décennies et donc des siècles, les Amoreau ont compris que ces animaux qui travaillent la vigne font eux-mêmes partie de l'écosystème du Puy, car ils sont nourris - et en à leur tour ils se nourrissent... - de ces herbes spontanées qui y naissent. Des herbes qui, par conséquent, ne doivent pas être combattues avec des herbicides et des pesticides mais préservées en tant qu'héritage du même écosystème. Et avec ces herbes, les abeilles, qui pollinisent, et avec elles les autres insectes qui «déplacent» la terre doivent également être sauvegardées. Et donc les arbres, où trouvent refuge les oiseaux que les insectes en surplus mangent. Et le ruisseau, avec son eau. Et l'étang, avec ses poissons. Et... et... et...

«A la foire d'Orient» pourrait chanter le ménestrel Branduardi, sauf qu'ici nous ne sommes pas face à une téléologie («mais enfin le Seigneur...») mais à la maturation, chaque jour de plus en plus consciente, d'un éternel et vision globale du respect d'un écosystème - biotope complexe - sous toutes ses formes et manifestations.

Ainsi, par exemple, déjà dans la première moitié du XIXe siècle, les vignes du Puy étaient laissées libres de se développer en hauteur (on dirait aujourd'hui avec le système de pergola) car - bien sûr - c'est leur façon de se protéger au mieux. de la rigueur hivernale. Dans les mêmes années, Barthélemy Amoreau s'interroge sur l'ajout ou non de sulfites au vin, pour éviter les phénomènes oxydatifs. Et un siècle plus tard, en 1924, Jean Amoreau prend la décision de n'utiliser aucune préparation chimique dans la culture (et encore aujourd'hui, pour renforcer le système immunitaire de la vigne, les représentants actuels de la dynastie Amoreau utilisent

des préparations naturelles à base d'ortie, millefeuille et autres herbes).

Plus récemment, ces choix faits au fil des siècles ont trouvé leur première « reconnaissance » officielle : en 1964, Le Puy devient l'un des premiers châteaux bordelais certifiés bio. Mais, dès le départ, cette reconnaissance a été largement dépassée en fait car les Amoureux des dernières générations - Jean-Pierre et Pascal - ont réalisé que ce que leur famille a toujours poursuivi est avant tout absolu, bien au-delà du bio et de tout discours de durabilité environnementale, et peut être comparé aux approches basées sur la biodynamie la plus stricte et la permaculture la plus avant-gardiste.

Dans une vision aussi complexe, le vin, dernier épiphénomène de l'univers du Puy, passe au second plan. Parce qu'il est lui aussi le résultat d'une série de facteurs «naturels» que l'homme ne peut - et ne doit, selon les Amoreau - forcer en aucune façon (et en fait il est arrivé que certaines années il ne se produise pas, ou d'autres non embouteillés, ou encore d'autres non commercialisés). Les conséquences de ces choix «à contre-courant» furent d'abord la sortie de l'appellation de référence (Francs - Côtes de Bordeaux) puis le renoncement à l'appellation «château» qui précédait jusqu'à il y a quinze ans le nom du domaine. Le Puy produit actuellement environ deux cent mille bouteilles, réparties sur sept étiquettes. Parmi ceux-ci, plus de 150 000 sont ceux du vin représentatif, Émilien. Suivent, parfois en très petit nombre, Barthélemy, Retour des îles, Blaise-Albert, Marie-Cécilie, Marie-Élise, Rose-Marie.

EXPRESSION ORIGINALE DU TERROIR

Comment sont les vins du Puy ? Que viennent de ces cinquante hectares de vignes, entrecoupés d'une cinquantaine d'autres hectares de terres vierges et sauvages qui préservent la biodiversité biologique du Puy ?

Les questions ont été répondues lors d'une dégustation organisée à Milan, chez Velier, l'importateur italien du Puy, et menée par Émeline Callet, responsable commerciale de la maison. A cette occasion il a été possible de déguster quatre étiquettes : le rosé Rose-Marie (millésime 2021) et les trois rouges les plus représentatifs : Émilien, Barthélemy et Retour des îles, respectivement dans les millésimes 2019, 2014 et 2000 le premier, 2018 et 2010 le deuxième et 2018 le troisième. D'une manière générale, on peut dire que les vins du Puy sont des « vins authentiques », qui « expriment vraiment le terroir ». Et que ce sont des vins «traditionnels», dans le sens où ils sont issus de pratiques de cave très limitées («dans les caves du Puy ce qui a toujours été fait est fait : très peu»). Ainsi, par exemple, le moût ne fermente pas mais, selon l'Amoreau, « subit une infusion ». Le remontage est naturel. Et le bâtonnage est remplacé par une opération (très similaire) de «dynamisation», opérée - comme d'ailleurs tous les autres moments - dans le respect des phases lunaires et du calendrier des semailles et des récoltes de Maria Thun.

Dans une vision aussi complexe, le vin, dernier épiphénomène de l'univers du Puy, passe au second plan. Parce qu'il est lui aussi le résultat d'une série de facteurs «naturels» que l'homme ne peut - et ne doit, selon les Amoreau - forcer en aucune façon (et en fait il est arrivé que certaines années il ne se produise pas, ou d'autres non embouteillés, ou encore d'autres non commercialisés). Les conséquences de ces choix «à contre-courant» furent d'abord la sortie de l'appellation de référence (Francs - Côtes de Bordeaux) puis le renoncement à l'appellation «château» qui précédait jusqu'à il y a quinze ans le nom du domaine. Le Puy produit actuellement environ deux cent mille bouteilles, réparties sur sept étiquettes. Parmi ceux-ci, plus de 150 000 sont ceux du vin représentatif, Émilien. Suivent, parfois en très petit nombre, Barthélemy, Retour des îles, Blaise-Albert, Marie-Cécilie, Marie-Élise, Rose-Marie.

EXPRESSION ORIGINALE DU TERROIR

Comment sont les vins du Puy ? Que viennent de ces cinquante hectares de vignes, entrecoupés d'une cinquantaine d'autres hectares de terres vierges et sauvages qui préservent la biodiversité biologique du Puy ?

Il est évident que, face à tant d'arrière-plan (qui ont été brièvement résumés ici), les vins sont tout sauf évidents et ont besoin d'une certaine ouverture d'esprit pour être appréciés, du moins par ceux qui boivent «traditionnels». Mais aussi par ceux qui, passés de mode, n'avalent que des vins à pet, des réductions et

autres. Car la production du Puy est en tout cas une production « accessible », « compréhensible » et presque « classique ». Pas d'odeurs bizarres, donc. Ni de turbidité. Ni les idées.

LA DEGUSTATION

La dégustation a commencé par le rosé Rose-Marie 2021, à la robe bordeaux très intense (obtenue à partir d'un contact de 15 minutes avec les peaux). Le nez est généreux, résolument tourné sur le croquant des fruits rouges comme la fraise, la framboise et la cerise. En bouche il semble impétueux mais l'angularité donnée par les notes acides et minérales s'adoucit bientôt sur la sensation calorique (13%) qui en effet, au final, semble l'emporter sur le reste. Un rosé résolument pensé pour la gastronomie, comme disent les Français, et qui - du moins dans la structure - semble vouloir se rapprocher du célèbre Château provençal Simone, de l'AOC Palette.

Les Émilien, en revanche, sont plus équilibrés, dans les millésimes 2019, 2014 et 2000 (ces deux derniers étant issus de bouteilles ex château dégustées, bouchées et rebouchées, selon une pratique que les Amoreau adoptent pour tous les vieux millésimes qui sont parfois mis sur le marché). Le vin, assemblage de Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Malbec et Carménère (85%, 7%, 6%, 1%, 1%), représente bien tout le terroir varié du Puy et ses cépages ampélographiques. Vieilli un an en barrique

Par «barrique» on entend un petit tonneau en bois adapté à l'affinage du vin d'une contenance comprise entre 225 et 228 litres....

et un an en grands fûts, c'est un beau rouge rubis impénétrable, tendant légèrement au grenat seulement en 2000, et d'une certaine consistance. Le nez présente une large gamme d'arômes fruités, légèrement évolués et accompagnés d'un fond oxydatif (que l'on retrouve également, selon le style de la maison, également dans les deux étiquettes suivantes), tandis que la sensation minérale change d'une certaine ironie à une touche de fumé. Si les trois bouteilles apparaissent au nez dans une forme assez similaire (c'est-à-dire qu'aucune note évolutive évidente n'est perçue en 2000), cela est encore confirmé par l'examen gusto-olfactif. 2019 semble plus ancien que 2000, dans une sorte de syndrome de Benjamin Button.

Les trois vins, à fort impact extractif, sont souples et chauds et sans presque aucun sucre résiduel par rapport à une acidité présente mais pas écrasante. Comme le tanin, très doux. En revanche, ce qui semble faire la différence, c'est toujours le minéral qui apparaît «plus faible» en 2019 et 2014 par rapport à 2000. Le résultat est que le millésime semble plus jeune, en vertu d'un plus grand équilibre, donné par une plus grande intégration entre les parties molles et le minéral enfin en évidence.

Les Émilien, en revanche, sont plus équilibrés, dans les millésimes 2019, 2014 et 2000 (ces deux derniers étant issus de bouteilles ex château dégustées, bouchées et rebouchées, selon une pratique que les Amoreau adoptent pour tous les vieux parfoe millésimes qui sont sur le marché). Le vin, assemblage de Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Malbec et Carménère (85%, 7%, 6%, 1%, 1%), représente bien tout le terroir varié du Puy et ses cépages ampélographiques. Vieilli un an en barrique

Par «barrique» on entend un petit tonneau en bois adapté à l'affinage du vin d'une contenance comprise entre 225 et 228 litres

et un an en grands fûts, c'est un beau rouge rubis impénétrable, tendant légèrement au grenat seulement en 2000, et d'une certaine consistance. Le nez présente une large gamme d'arômes fruités, légèrement évolués et accompagnés d'un fond oxydatif (que l'on retrouve également, selon le style de la maison, également dans les deux étiquettes suivantes), tandis que la sensation minérale change d'une certaine ironie à une touche de fumée. Si les trois bouteilles présentées au nez dans une forme similaire (c'est-à-dire qu'aucune note évolutive évidente n'est perçue en 2000), cela est encore confirmé par l'examen gusto-olfactif. 2019 semble plus ancien que 2000, dans une sorte de syndrome de Benjamin Button.

Les trois vins, à fort impact extractif, sont souples et chauds et sans presque aucun sucre résiduel par rapport à une acidité présente mais pas écrasante. Comme le tanin, très doux. En revanche, ce qui semble faire la différence, c'est toujours le minéral qui apparaît «plus faible» en 2019 et 2014 par rapport à 2000. Le résultat

est que le millésime semble plus jeune, en vertu d'un plus grand équilibre, femme par un plus grande intégration entre les parties molles et le minéral enfin en évidence.

Enfin, la dernière étiquette dégustée est décidément curieuse : le Retour des îles 2018. Produit en quelques centaines de bouteilles, rien d'autre n'est un Barthélemy qui... a parcouru le monde, pendant dix mois, parcourant plus de vingt mille kilomètres ! Oui juste comme ça. Après un an en cave, quatre barriques ont été chargées, sous le pont, sur un navire. De La Rochelle, naviguant rigoureusement, ils font escale aux Canaries, puis traversent l'Atlantique, s'arrêtent dans de nombreux ports de la Caraïbe puis reviennent en France, au port de Bordeaux. Bercé par les flots, le vin contenu dans les quatre fûts a «absorbé» l'énergie de ces lieux lointains : la chaleur des tropiques et leurs parfums enivrants de drogue. En fait, la marine perçue dans la Barthélemy semble ici amplifiée. Comme les arômes liés au bois sont amplifiés (les épices douces et le tabac sont très présents). En bouche, le vin a un corps supérieur par rapport à son jumeau continental, exprimant presque des sensations liées au monde des Portos. Un vin « expérientiel », donc, qui se prête peut-être plus à la méditation qu'à la table.