

Inventaire annuel : aucune expédition entre le 7 et le 11 février**VIN DE FRANCE EMILIEN LE PUY 2021**

Rouge

75cl

Bordeaux

Vin de France

Bio

POURQUOI J'AIME

« Il règne dans ces cuvées du Château Le Puy, un esprit aérien, frais, presque ligérien... il arrive que certains millésimes pinotent à l'évolution. Très éloignées des propositions plus musclées ou boisées de la rive droite, elles s'imposent à table sur les plus grandes tables étoilées, et vieillissent avec panache ! » Chers membres, si vous faites partie des membres du club, qui sont sensibles aux propositions de la famille Amoreau dans le Bordelais, ces quelques lignes sont inutiles. Vous avez sûrement coché les cases « Emilien & Barthélémy » qui sont, vous l'avouerez, à contre-courant des vins de la région, mais comme beaucoup de passionnés ou sommeliers, cette griffe vous plaît... Pour les autres, il n'est jamais trop tard pour s'immerger au cœur de ce style un peu à part et découvrir ces cuvées dont la notoriété est devenue mondiale, grâce aux fameuses « Gouttes de Dieu », ce manga japonais qui encense dans l'un de ses tomes, la cuvée Barthélémy 2001... Et depuis 25 ans, les sommeliers, passionnés ou simples curieux, s'émerveillent de voir vieillir ces flacons. Prenez l'équipe d'Anne-Sophie Pic par exemple, qui sert un vieux millésime d'Emilien en magnum en ce moment, sur l'un de ses accords du menu dégustation. Ou d'autres sommeliers de grands restaurants étoilés parisiens (L'Oiseau Blanc, Yannick Alléno), qui saluent le profil digeste, épuré, très agile à table des vins du domaine ! Mais d'où vient cette passion me direz-vous ? Certainement un peu des choix de viticulture de cette famille, qui bien avant les autres, a cru aux vertus de la biodynamie. Il y a aussi une part liée au style : des fermentations en grappe entière en cuve béton, peu de soufre, peu de bois... Dans les années 2000, j'essayais personnellement de comprendre pourquoi Le Puy plaisait aux passionnés, car on était très loin des canons de l'époque en rive droite, qui forgeaient à coup d'osmose inverse et de double barriques neuves, des bêtes de concours... Il a fallu attendre le jour où j'ai bu à table, un millésime à maturité du domaine, et là j'ai compris. Alors voici les derniers millésimes, que j'ai pu déguster il y a 15 jours, avec Frédérique, l'âme commerciale du domaine ! J'ai pu mettre des mots sur les 2021, entre Le Puy et Barthélémy, et me suis plongé aussi dans les dernières parcelles de la Closerie Saint Roc... Plongez-vous dans le j'achète, pour découvrir leur univers !

POURQUOI J'ACHETE

Bon, que ce soit clair entre nous, si vous aimez les vins de rive droite de type charnel, pulpeux, et boisés, passez votre chemin, on n'y est pas du tout... Mais alors, pas du tout ! Maintenant, si vous aimez les profils de vins assez fuselés, sapides, assez salivants et surtout des rouges de Bordeaux peu tanniques et assez libérés en SO2, alors continuez la lecture. Dans la cuvée Emilien, saluons d'abord le niveau de ce vin qui, dans une année complexe (gel, récolte tardive et challengeante en tous points), affiche un fruité sincère et une belle maturité. Son nez est engageant, déjà communicatif, ce qui laisse présager d'une belle ouverture de ce millésime comme le sont en ce moment les 2017 du domaine. Aromatiquement, le fil conducteur est presque ligérien, avec ce souffle aérien, presque mentholé qui porte un peu de poudre de cassis et des fleurs. La trame

en bouche est assise sur le relief salivant, le vin glisse sur les papilles sans épaisseurs avec en rétroolfaction ces fragrances florales qui rappellent certaines griffes infusées de cabernets francs de Loire. Les petites notes de cerises griottes en finale arrondissent le grip de quelques tanins croquants, mais qui ne brisent pas la longueur. Je vous invite d'ailleurs, à mesurer celle-ci si vous dégustez ce vin en jeunesse, on est bien plus long que large ! Dans Barthélémy, on change de catégorie forcément... Si 2021 ne livre pas à ce stade, le potentiel qu'il enferme, il me rappelle quand même les 2017 qui en ce moment, sont très ouverts... Dans le verre, 2021 est emmitouflé dans un fruité séveux, les tanins montent la garde tout autour... Assurément, c'est la bouteille qu'il faut mettre en cave 3-4 ans, pour retrouver ce que l'on aime à maturité dans cette cuvée : une matière poudrée, florale, expansive et des tanins fondus... On notera tout de même l'absence de végétal sur cet embryon de Barthélémy... La famille a trié comme des fous, et gardé la crème de ce que le millésime proposait... Dans le verre, ça se sent ! Patience donc pour ce qui pourrait bien être, un joli flacon dans 4-5 ans !



BOIRE À PARTIR DE
2025



BOIRE AVANT
2043



APOGÉE
2037



VIGNERON
FAMILLE AMOREAU



DOMAINE
LE PUY



CÉPAGE
85% MERLOT, 7% CABERNET FRANC, 6% CABERNET SAUVIGNON, 1% MALBEC ET 1% CARMÈNÈRE



DEGRÉ D'ALCOOL
13,2

DÉGUSTATION

CONSEILS DE DÉGUSTATION

Servez-le à une température de 17°C dans de beaux verres à Bordeaux rouge, un carafage énergique de 30/45 minutes en jeunesse lui permettra de développer tout son potentiel.

GARDE - EVOLUTION

Emilien, ancêtre de Jean-Pierre et Pascal Amoreau est le nom d'une cuvée qui résonne comme le vin du coteau des merveilles. C'est la carte d'identité du domaine qui, stylistiquement dénote totalement avec le goût " Bordeaux " et cela depuis toujours. On aime cette énergie vibrante qui s'allonge vers une persistance sapide très minérale, ce millésime se gardera 20 ans sans problème.

SUGGESTIONS GOURMANDES

Une poitrine de porc noir cuite longuement à basse température puis snackée, espuma légère de café, pommes grenailles sautées.

APPELLATION

C'est en quelque sorte le bas de l'échelle dans la hiérarchie des dénominations. Elle remplace la catégorie des Vins de Table depuis le 1er août 2009. Les Vins de France offrent par contre une très grande liberté dans leur élaboration. Ils peuvent ainsi être assemblés à partir de raisins

d'origines, de régions ou de millésimes différents. Cette catégorie peut aussi, comme ce fut beaucoup le cas en Italie avec certains Vino da Tavola, abriter des vins hors normes qui refusent de se plier aux diktats des appellations. Celui en France qui fut appelé le Lafite du Languedoc, autrement dit le Daumas Gassac, fut vendu comme un simple vin de table lors de sa commercialisation en 1978. Il devint ainsi le vin de table le plus cher du monde à l'époque.

DOMAINE

HISTOIRE ET STYLE

Les archives de la famille Amoreau attestent que leurs ancêtres occupent le Château le Puy, situé dans la commune de Saint-Cibard, depuis 1610. La vigne y est déjà présente, mais c'est de la culture du blé rouge que la famille tire l'essentiel de ses ressources. La présence d'un forgeron, d'un tisserand ou encore d'un tonnelier témoignent de l'importance accordée aux activités subsidiaires de la famille. Mais progressivement, la viticulture prend le pas sur les autres activités du domaine. La cuvée " Emilien " est la première à faire son apparition, elle fait écho à Emilien Amoreau, le plus ancien viticulteur connu de la famille ayant vécu au XVIIème siècle. La seconde cuvée créée se nomme " Barthélemy ", faisant référence au descendant Barthélemy Amoreau qui, en 1868, s'interroge sur la possibilité de réaliser du vin sans soufre. Pendant la première moitié du XXème siècle, l'essentiel des vins du Château le Puy sont vendus à des courtiers. Quelques cuvées sont néanmoins conservées pour la famille et leurs proches. La viticulture prend un tournant en 1964, lorsque Pierre-Robert Amoreau devient adhérent-fondateur de l'association Nature & Progrès, qui a pour vocation de promouvoir et de développer l'agriculture biologique. Il se revendique alors comme l'un des premiers domaines bordelais à produire du " vin bio " en respectant le cahier des charges de Nature & Progrès dès l'origine, en bannissant tout intrant chimique sur leurs terres. Son fils Jean-Pierre poursuit ce travail des vignes en bio dans les années 1990 mais subit de nombreuses critiques, exacerbées par le contexte de la mode des " vins parkérisés " (la mode des vins de Bordeaux boisés qu'aime à l'époque l'influent critique américain Robert Parker). Le Puy persévère pourtant dans sa démarche biologique. En 2016, Jean-Pierre Amoreau et son fils Pascal prônent la permaculture et réduisent le travail des sols pour fortifier la couverture végétale. Menée par de fervents défenseurs de la biodynamie, la production est souvent saluée par les amateurs de vin naturel. Les flacons se montrent précis, profonds et démontrent une grande capacité de garde, de la classique cuvée Emilien à la cuvée Barthélemy, sélection parcellaire. Il faut souligner que le style infusé peut dérouter les amateurs de vins de Bordeaux classiques. 2017 a marqué un tournant puisque la production du domaine est désormais étiquetée Vin de France. Une décision qui vient renforcer la démarche entreprise par les propriétaires et le directeur, Harold Langlais, lesquels se sentent prisonniers d'un cahier des charges de l'AOC trop restrictif eu égard à leurs ambitions, notamment vis-à-vis de l'impact du changement climatique sur leur production. Le calcaire révélé par la biodynamie donne aux vins leur acidité naturelle, ils sont promis à des évolutions exceptionnelles, les grandes années peuvent se conserver plus de 50 ans, le château peut se targuer d'avoir une œnothèque de vieux millésimes remontant jusqu'à 1900.

TERROIR

Sol argilo-calcaire avec beaucoup de sables fins en surface.

VITICULTURE ET VENDANGES

Depuis 1610, la famille Amoreau exploite cette propriété viticole située sur les vestiges d'un oppidum gaulois. Ce lieu est le second point géodésique de la Gironde avec 110 m d'altitude. On est sur le même plateau rocheux que Saint-Émilion et Pomerol, et l'on domine la vallée de la Dordogne dans la petite commune de Saint-Cibard. À la vigne, c'est 51 hectares travaillés en pure biodynamie avec de l'argile, de la silice et du calcaire à plus ou moins forte concentration selon les parcelles. Aucun engrais chimique, pesticide ou dés herbant n'est venu polluer cette terre. Ici, la vigne est protégée et nourrie grâce à des préparas naturels à base de plantes autochtones. Tout le domaine est certifié Ecocert et Demeter. Les vendanges manuelles sont suivies d'un tri drastique.

VINIFICATION

Au chai, très peu d'intervention, des fermentations uniques en cuves à débordement et des élevages longs (24 mois) en fûts de chêne français et dans des vieux contenants de types demi-muids centenaires. La clarification s'effectue ainsi par décantation naturelle.

BESOIN D'AIDE

Questions fréquemment posées

Formulaire de contact

+33 1 40 16 50 65 (10h-18h)

L'Atelier : 55 rue de Châteaudun 75009 Paris



CHAIS D'OEUVRE

Devenir membre du Club

Offrir un abonnement

Manuel Peyrondet

CGV - Mentions légales

NOS SERVICES

Le Club

Les événements Live

La cave privée Héritage

Le blog Chais d'oeuvre