

Château Le Puy, un bordeaux culte dans le monde entier

Des prix modestes, une étiquette sans prestige, et pourtant... Produits par la même famille et sans intrants chimiques depuis l'an 1610, les vins de Château Le Puy comptent des fans inconditionnels dans le monde entier.



Le vigneron Jean-Pierre Amoreau et son fils Pascal dans les caves de Château Le Puy, en Gironde. RODOLPHE ESCHER
Certains regards en disent plus long sur un vin que n'importe quels critique, prix ou classement. Le 3 octobre dernier, à l'occasion d'un déjeuner, la famille Amoreau, à la tête du Château Le Puy depuis 1610 – soit quatorze générations –, réunissait quelques convives pour évoquer la Closerie Saint-Roc, propriété jouxtant le château et rachetée en 2013. Tous communiaient dans l'amour d'un vin qui les fait littéralement vibrer.

Il y avait notamment là le chef Yves Camdeborde, fan de la première heure, que Château Le Puy a accompagné presque toute sa carrière dans la bistronomie. « *J'y ai même fêté mon enterrement de vie de garçon, c'est dire comme je les aime* », glisse-t-il à propos de Jean-Pierre Amoreau et de sa femme, Françoise. Autour d'eux, le médiatique chef Philippe Etchebest, également convaincu depuis plusieurs années, des sommeliers, cavistes, journalistes du vin se répandaient en commentaires admiratifs.

La scène se répète trois semaines plus tard, à quelque 5 800 kilomètres. A l'occasion d'une mémorable dégustation à New York, dans le restaurant triplement étoilé Le Bernardin, une quarantaine de professionnels du vin, de diverses nationalités, s'émerveillent à leur tour en goûtant du Château Le Puy.

Lire aussi [J'ai traîné Yves Camdeborde à la supérette du coin](#)

D'où vient un tel émoi ? Pas du prestige de l'étiquette. Le Puy, situé dans le vignoble bordelais, sur la rive droite, n'est pas un grand cru classé. Ce n'est pas un saint-émilion ni un pomerol, il ne porte même pas l'appellation bordeaux. A une époque, il affichait celle, bien modeste, des côtes-de-francs (francs côtes de bordeaux aujourd'hui). Mais, depuis 2018, les bouteilles sont simplement estampillées « vin de France ». Cela ne vient pas non plus de sa renommée. En France, peu d'amateurs de



vin connaissent cette propriété familiale, située à Saint-Cibard, dans le Libournais, et qui cultive la discrétion aussi bien que ses rangs de vigne. Et ce n'est certainement pas dû au prix : la cuvée « Emilien », produit phare du domaine, coûte en moyenne 35 euros.

Le flacon ultime, selon les Japonais

Si Le Puy exerce une telle fascination, c'est parce qu'il a un style si particulier que ses vins sont parfois qualifiés de « *meilleurs bourgognes faits à Bordeaux* » (bien qu'étant constitués à 85 % de merlot, assemblage classique sur la rive droite du Bordelais). Parce que le domaine représente une certaine idée de la viticulture et de la transmission familiale. Parce que les anecdotes qu'il charrie ont des allures de légendes.

Commençons par la plus connue. Nous sommes en mars 2009, de bon matin. Soudain, le standard téléphonique de la propriété explose, les e-mails affluent, plus d'une centaine de commandes arrivent d'un coup, toutes de clients asiatiques inconnus. Jean-Pierre Amoreau appelle son importateur au Japon pour obtenir une explication. Et découvre l'inimaginable : son château Le Puy 2003 vient d'être consacré à la télévision japonaise meilleur vin de tous les temps. Dans une série télévisée, adaptation du manga *Les Gouttes de Dieu* (Glénat), qui narre une quête des plus grands vins du monde, le flacon ultime, celui qui réunirait toutes les qualités et sensations, c'est Le Puy.

Lire aussi : Article réservé à nos abonnés [Quand le vin et la littérature font bon ménage](#)

Jean-Pierre Amoreau, qui n'est pas du genre à se laisser enivrer par l'odeur de l'argent, décide alors de suspendre les ventes, le temps que la situation se tasse. « *Je ne voulais pas de spéculation sur mes bouteilles, se souvient le vigneron. Ni priver mes clients fidèles en vendant toute ma production d'un coup.* » Le prix de sa cuvée était d'une quinzaine d'euros à l'époque, elle se retrouve jusqu'à dix fois plus cher sur des sites moins scrupuleux.

« Pour moi, c'est beaucoup plus qu'un vin. C'est une représentation de la nature. Mes clients l'adorent. » Mitch Ancona, caviste dans le Connecticut

Jean-Pierre fera tout de même une exception. Deux Japonaises sonnent le lendemain à la porte : elles ont sauté dans une voiture en apprenant la nouvelle, ont roulé d'une traite depuis Paris. « *Je ne pouvais moralement pas les laisser repartir les mains vides. Je leur ai vendu une bouteille à chacune. Je les ai recroisées un an plus tard, elles les conservaient pour dans dix ans, quand elles rentreraient au Japon.* » Pour elles comme pour d'autres amateurs des *Gouttes de Dieu* dans le monde, Le Puy était devenu un vin de légende.

Aux Etats-Unis, ce manga est peu connu. Ce qui n'empêche pas Le Puy d'être présent chez les cavistes new-yorkais les plus pointus. Sa reconnaissance tient à d'autres raisons : son goût à rebours des tendances bordelaises, son mode de production respectueux de la nature, et Neal Rosenthal. Ce natif de New York est, à 77 ans, l'un des importateurs de vin les plus influents. Il fait entrer sur le territoire américain les productions de prestigieux vignerons indépendants de France et d'Italie. A l'entendre, Château Le Puy serait son « *plus gros succès* ». « *Normalement, un très bon vin, déjà connu, met entre six et dix ans à s'installer sur le marché américain, analyse-t-il. Celui-ci a immédiatement explosé. Tant chez les cavistes que dans les médias. Ça a même effrayé le directeur du château, Harold Langlais, parce qu'il ne voulait pas vendre toute la production aux Américains !* »

Cette fulgurance tient, selon son heureux importateur, à un « *mariage de subtilité et de pureté dans le verre, au fait que le vin reflète la plus grande expression du terroir. C'est une expérience unique* ». « *Pour moi, c'est beaucoup plus qu'un vin, renchérit Mitch Ancona, caviste du Connecticut passablement ému. C'est une représentation de la nature. Mes clients*

l'adorent. » Jusqu'au Brésil, Le Puy a ses aficionados, à l'instar de Christian Burgos, chargé d'un magazine de vins à Sao Paolo : « Je suis un grand fan depuis 2005. On était en plein âge sombre du vin à cette époque. Tout était extrait, concentré, surmûri, " parkérisé. Mais celui-ci avait une acidité et une finesse totalement atypiques à Bordeaux. »

Des chevaux, un étang, des dolmens...

Le domaine est longtemps resté à contre-courant, jouant la délicatesse quand la puissance était à la mode, préférant les barriques âgées quand tous ne juraient que par le bois neuf. La famille, soudée, a tenu bon sur le goût que devait avoir leur vin comme sur un autre point, central dans leur réussite d'aujourd'hui : leur domaine n'a jamais connu la chimie. [Il est bio depuis toujours](#), c'est-à-dire bien avant que le concept n'existe. L'engagement s'est concrétisé grâce au père de Jean-Pierre, Pierre-Robert, en 1964. Cette année-là, il participe à la création de l'association Nature et Progrès, qui posera les principes de l'agriculture biologique et de l'agroforesterie. Le Puy deviendra dans la foulée l'un des premiers domaines bordelais à obtenir la certification bio puis le label Demeter (pour la biodynamie). Farouchement opposée à la monoculture, la famille Amoreau – aujourd'hui Jean-Pierre, son fils Pascal, 54 ans, son petit-fils Adrien, 24 ans – conçoit son exploitation comme un écosystème à part entière.

Lire aussi Article réservé à nos abonnés [Le vin bio en dix questions](#)

Le site où se trouve le domaine, sous la lumière jaunie d'un après-midi d'automne, est d'une beauté saisissante. La maison culmine à 107 mètres au-dessus du niveau de la mer, le second point le plus haut du département de la Gironde. C'est là que se trouve la plus belle parcelle de vignes. Elle domine le paysage et sert à la confidentielle cuvée « Barthélemy ». Mais sur les 100 hectares que compte la propriété, une petite moitié seulement est consacrée à la production de raisin. Et c'est justement l'autre que Pascal Amoreau tient à montrer, parce que « *nos vignes sont belles, mais elles ressemblent à beaucoup d'autres belles vignes. Alors que ce que nous avons en contrebas est unique* ».

En aval, ce sont des bois, un étang (créé par son grand-père à partir des sources, pour favoriser au maximum la biodiversité), des champs où paissent cinq chevaux (qui labourent une partie des vignes) et deux vaches. Et là, au milieu des arbres, se dresse un [cromlech, cercle de pierres mégalithiques](#) bordé de deux dolmens. « *Les chevaux viennent souvent s'abriter ici*, constate le vigneron de 54 ans en désignant quelques traces. *C'est un endroit chargé d'énergie. Certains visiteurs nous disent ressentir quelque chose de particulier, une femme s'y est sentie très mal, mais d'autres demandent à s'y reposer et en ressortent inspirés.* »

En tout cas, l'endroit est habité depuis l'âge du bronze. Cela ajoute à la richesse et à la singularité du château. Quatre cent dix ans après l'arrivée du premier Amoreau sur les lieux, sans intrants ni chimie, ses descendants produisent en moyenne 180 000 bouteilles à l'année. Les valeurs de la famille, autant que le goût du vin, collent à la perfection à l'air du temps.

A 84 ans, Jean-Pierre Amoreau mène une dernière bataille : il voudrait faire naître une appellation d'origine contrôlée (AOC) Le Puy sur la parcelle historique du domaine. Pour lui, ce petit morceau de terre, posé sur le lieu-dit Coteaux-des-Merveilles, possède une identité à part du fait de son sous-sol d'argiles rouges et calcaires, de la santé de ses sols et de sa position culminante sur le vignoble bordelais. L'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) a finalement clos le dossier déposé en 2011, mais le patriarche compte bien revenir à la charge, soutenu par son petit-fils. « *Si c'est son combat, c'est le mien aussi* », affirme Adrien.

Lire aussi Article réservé à nos abonnés [Avec son projet de rénovation des casernes militaires, Libourne se rêve en capitale de l'oenotourisme](#)

En attendant, la production du domaine reste étiquetée Vin de France. Elle est vendue dans soixante-huit pays, sans passer par le courtage ni par le négoce bordelais, ni par la vente en primeurs. La totalité est achetée directement par les importateurs, les cavistes, les clients. Le succès du Puy semble aussi naturel que son vin, sa famille et son environnement.

Un siècle de vins sur la table

Vingt bouteilles alignées sur une table, cent ans de production de l'emblématique cuvée « Emilien », se sont répandues dans les verres. Le 24 octobre 2022, le Château Le Puy organisait une dégustation historique au restaurant Le Bernardin, à New York, pour une quarantaine d'invités triés sur le volet, la plupart américains, tous professionnels du vin. Critiques, sommeliers et distributeurs ont traversé cette « verticale » (série d'un même vin sur plusieurs millésimes) avec émotion. Le plus récent était un 2021, le plus ancien un 1921. Le premier montrait une vibrante fraîcheur, le second sidérait tant il était encore vivant et élégant, déroulant des arômes de confiture de figue à la cannelle, offrant un vrai plaisir sur la langue.

Entre les deux, citons un 1932 à peine fatigué ; un 1944 encore généreux, d'autant plus bouleversant qu'il a été façonné par Paule Amoreau, la femme du vigneron parti à la guerre ; un 1949 à la longueur stupéfiante ; un 1964 au formidable bouquet automnal ; un 1977 sensuel et floral qui fit l'unanimité auprès des dégustateurs. Sur les anciens comme sur les plus récents se dégageaient toujours une délicatesse et une finesse des tanins caractéristiques.

« Je suis impressionné par la ligne dessinée par les vins au fil des millésimes », confirme Eric Asimov, journaliste au *New York Times*, qui avait déjà visité le domaine en 2017 et loue la grâce et la digestibilité de ses vins. *« Il y a une continuité dans cette dégustation, qui traduit la constance des vignerons d'une génération à l'autre, et qui est rare, souligne-t-il. C'est d'autant plus remarquable que la famille Amoreau n'a pas choisi les millésimes les plus cotés de Bordeaux. »*

L'événement a eu lieu en présence de Pascal Amoreau, son fils Adrien, âgé de 24 ans et déjà impliqué dans la production, ainsi qu'Harold Langlais, directeur du domaine. Tous trois avaient testé chaque cuvée avant de les faire voyager, pour s'assurer de leur qualité.

La dégustation s'est poursuivie par un déjeuner préparé par Eric Ripert, le chef du Bernardin, qui a permis de faire goûter les autres cuvées du domaine. Mais à table, les conversations revenaient toujours au même constat : Le Puy traverse les ans et prouve que, quel que soit son âge, c'est un grand vin.