

## Le coteau des Merveilles



Photo: Jean Aubry Le dolmen qui monte la garde

**Jean Aubry**

Collaborateur

6 janvier 2023  
Vin

La « table de pierre » monte la garde depuis sept millénaires déjà. C'est d'ailleurs pourquoi il ne se vend pas encore de dolmens chez IKEA. Il faut plus que ça pour lui briser le moral ou le fidéliser aux vicissitudes de l'obsolescence programmée. Les modes éphémères comme les éternités perpétuelles ne l'effraient pas. C'est que ce gardien éclairé, venu de la nuit des temps, s'emploie depuis des lustres à faire le pont, sans faillir, entre passé et avenir, entre cosmique et tellurique, entre lumières et ténébres.

Ce dolmen, toutefois, n'est pas n'importe quel dolmen. Un gentil dolmen, il est vrai, bien que taciturne, à la fois sous le soleil comme sous la lune. Son expression est ailleurs. Culminant tel un podium à 107 mètres au-dessus du niveau de la Gironde, ce puy s'affiche comme le second point en altitude de son coin de pays, regardant affectueusement en contrebas les terres de Pomerol et de Saint-Émilion, avec lesquelles il partage ses sols d'argile et de calcaire à astéries.

Son expression est ailleurs, oui. Plus précisément sous son ventre minéral, où se révèle l'ampleur, voire la profondeur de son terroir, véritable biotope sensible et vivant embrassant plus largement encore une biodiversité veillée précautionneusement par 15 générations de vignerons, et ce, depuis l'an 1610. Se pourrait-il que la patine des siècles n'ait en rien altéré le vin qui sourd de ce sol depuis tout ce temps, le rangeant discrètement à son tour à l'abri des modes et d'autres incidences liées aux chamboulements climatiques en marche ?

### Des gardiens de phare

Françoise, Adrien, Pascal et Jean-Pierre Amoreau en sont convaincus. Dépositaires d'exceptions, les voilà à leur tour gardiens, mais gardiens de phare cette fois, balayant du gyrophare de leurs intimes convictions la voie toute tracée d'une 16<sup>e</sup> génération à venir au service du vin et de la terre qui le nourrit. Ici, en ce royaume installé sur le coteau des Merveilles, les lombrics sont rois. Bienvenue au château Le Puy.

La table (de pierre) est mise pour la suite des choses. Non pas que cette suite soit pépère et prévisible, mais les artisans du château Le Puy veillent au grain. Dans un contexte où leur démarche en agroforesterie, en permaculture, en polyculture et autre culture polie du territoire, couplée à ces observations simples du bon sens paysan, leur donne déjà une longueur d'avance. Ils en auront besoin. Car les décennies à venir, ici comme ailleurs, plus encore que la somme des siècles écoulés, seront nettement plus exigeantes en raison de ce que vous devinez déjà. Décisives même.

L'écosystème, certes fragile mais ici centré et fort équilibré, assuré sur les 50 hectares du domaine, ne nécessite ni compléments extérieurs ni antibiotiques, comme si le vignoble, lui-même intégré à même une espèce d'autarcie biodiversifiée, n'avait pas à s'inventer des maladies qu'il n'a pas. Avec un peu d'imagination, on pourrait avancer que notre dolmen bienveillant, dans un rayon d'action plus large, exerce lui-même une dynamique (dans le sens biodynamique du terme) dont les propriétés trouvent des incidences certes scientifiquement difficiles à quantifier, mais tout de même fort pertinentes, parmi les nombreuses cuvées que nous offre la maison.

Parmi ces cuvées, celle phare du domaine, cet **Émilien 2019** homologué en appellation Vin de France (34 \$ – 709469 – (5+) © ★★★ 1/2). Un flacon intemporel, sans âge, d'une portée universelle, qui intègre, à lui seul, le souvenir des cuvées antérieures et l'anticipation de celles à venir dans cette espèce de continuum inscrit à même le cycle d'un mouvement circulaire sans fin. Comme s'il se ressourçait lui-même, se rappelant d'où il vient, sachant qui il est, dans un « ici et maintenant » à la fois immobile et expansif. Un condensé de l'univers à lui seul.

Savourer Le Puy apaise et enchante. On n'y est pas bousculé, mais bercé. On n'y est pas apathique, mais tout de suite happé, sous le chant de merlots (ici pour 85 % de la partition) à rendre jalouses toutes ces sirènes devant seriner au chevet de cuvées plus stériles et standardisées. Ce rouge dépourvu de tout accessoire, sinon de son fruit, est un antidote au mensonge, à l'esbroufe, à la prétention et à l'orgueil des hommes. S'il existait un Nobel du vin, nul doute que la famille Amoreau en remporterait les honneurs. Pour services rendus à la vie !

### À grappiller pendant qu'il en reste !

**Johé 2020, Tenuta Viglione, Les Pouilles, Italie (20,25 \$ – 15046298)** Les cépages aleatico et primitivo ont conservé quelques sucres résiduels qui en élargissent le profil en leur conférant une douceur inhabituelle. L'impression d'un « sec-tendre » aux envolées muscatées d'une belle longueur. Ce qui est très original en soi. Sera à l'aise sur quelques fromages piquants ou sur le parmigiano reggiano. (5) ★★★ 1/2

**Tintilia del Molise Rosso 2017, Lame Del Sorbo, Italie (24,55 \$ – 15086821)** On a traité ici ce cépage indigène au Molise avec souplesse, fraîcheur et considération, sans en accentuer la rusticité. Un rouge parfumé aux accents de fruits secs et d'épices pourvu d'une saine acidité. Les mijotés à base de viande apprécieront. (5) ★★★ 1/2

**Tenuta Frescobaldi 2019, Frescobaldi, Toscane, Italie (24,80 \$ – 11380951)** Les 10 % de sangiovese assemblés à la trilogie bordelaise confirment que nous sommes bien en Italie et non à Bordeaux. L'ensemble offre un solide fruité pourvu de beaucoup de fraîcheur, le tout parfaitement adapté à son écrin boisé. Quelques tranches d'entrecôte grillée le rehausseront. (5) ★★★ 1/2

**Frankland Estate Shiraz 2018, Australie (26,15 \$ – 14910460)** La syrah n'est pas seule derrière sa robe d'encre de Chine. Mourvèdre et touriga nacional lui ajoutent cette patine, ce vernis, qui contribue à son éclat. Ajoutez cette souplesse dans un flot fruité qui ne semble jamais vouloir se tarir, ces nuances épicées et mentholées amplifiant sans cesse le palais et l'harmonie d'ensemble ajustée au quart de tour. Bref, un rouge d'hiver à vous faire sautiller le kangourou. (5) ★★★ ©

**Chardonnay « De marne et d'argile » 2020, Bérengère et Éric Thill, Côtes du Jura, France (29,95 \$ – 15031096)** Une autre merveille jurassienne qui confirme qu'un nouveau voyage sur place s'impose. À commencer par un détour chez les Thill, dont le chardonnay bio est tout simplement sensationnel. En ce sens que les sensations dégagées peinent à contenir la gamme d'émotions suggérées, s'ouvrant du coup à la fois sur un champ d'arbres fruitiers au printemps et une cuisine où la pâtisserie s'est surpassée avec son flan aux poires et sa brioches aux pommes, le tout nappé de chocolat blanc fondant et de miel. Mais revenons sur terre. Séduisants arômes, oui, mais surtout bouche quasi onctueuse de texture portée par des amers fins qui allongent la finale. Un blanc sec délicat qui affiche inconditionnellement la « gueule de l'endroit » d'où il est issu. (5) ★★★ 1/2 ©

**Chardonnay 2021, Mac Forbes, Yarra Valley, Australie (33,50 \$ – 13739200)** Les vins de cette belle région, qu'ils soient issus de pinot noir ou de chardonnay, sont encore et toujours trop rares sur notre marché, et c'est bien dommage, car il y a des perles qui nous échappent ! Mac Forbes nous en fournit un bel exemple avec ce chardonnay au goût net et éclatant de fruits blancs pourvus d'une texture suave, vivante et stylée. La finale, sapide et stimulante, invite à y replonger sans retenue. (5) ★★★ ©

**Chardonnay 2020, Charmont, Hautes-Côtes de Nuits Villages, Bourgogne Blanc, France (34 \$ – 14955983)** Ce blanc sec se précise au fur et à mesure, tel un fil de soie qui aurait trouvé son chas. C'est net, précis, intense et sincèrement fruité, avec cet effet turbo en milieu de bouche généré par un boisé qui lui colle à la peau sans toutefois l'asphyxier. Nous sommes bien en Bourgogne, avec un chardonnay qui se trouve parfaitement là où il est à son meilleur. (5) ★★ ★ 1/2

**Cairanne 2020, Domaine Richaud, Rhône, France (40,25 \$ – 12711037)** Le cru Cairanne a son incontournable et il se nomme encore Marcel Richaud, avec sa fille, bien sûr. Le style est ici rapidement identifiable par cette richesse, ce gras de tanins mûrs mais sans excès, combinant fraîcheur, velouté, profondeur de fruit et, oui, sensualité opulente. Bref, une fusion réussie entre grenache (40 %), mourvèdre (30 %), syrah et carignan vibrant sous les tonalités réelles d'un terroir de cru. Boire du Richaud est un geste de bonheur, pour soi et pour les autres. Servez-le dans la foulée du Château Le Puy « Émilien » 2019 homologué en appellation Vin de France (34 \$ – 709469 – (5+) © HHH 1/2), avec lequel il partage, molécule pour molécule mais dans une autre dimension, ce même esprit naturel d'humanité. (10+) © ★★ ★ ★

**Viré-Clessé « Cuvée E.J. Thévenet » 2018, Jean Thévenet, Domaine de la Bongran, Bourgogne, France (49,50 \$ – 11661365)** Ce blanc « sec-tendre » de Jean Thévenet est un monument. Son importateur au Québec m'en faisait récemment déguster à l'aveugle une version de 20 ans d'âge : je fus confondu, mais en tout point ébloui ! Un chardonnay si singulier, si bien maîtrisé, si bien « exploré » qu'il grave longuement votre mémoire olfactive. Son terroir cisèle ici une acidité fine, détaillant un fruité nuancé de notes florales et miellées tout à fait irrésistibles d'expression et de longueur en bouche. Les pétoncles poêlés seront heureux en sa compagnie. (10+) © ★★ ★ ★

**Arpepe Stella Retica Riserva, Valtellina Superiore, Lombardie, Italie (62 \$ – 13587832)** Dans cette vallée encaissée entre la Suisse toute proche et la rivière Adda, le cépage chiavennasca (le nebbiolo local) planté sur arènes granitiques entre 400 et 600 mètres dégage un profil à la fois délicat et troublant, dépouillé de robe, flagrant de luminosité détaillée. Le floral y côtoie le fruité fin de la fraise des champs, amplifié par les poumons boisés de foudres anciennes qui en sculptent la silhouette et en patinent le fond. Un rouge rare et singulier pour qui veut étendre son champ de perceptions en matière de grands nebbiolo. À savourer ne serait-ce qu'une fois dans sa vie. Mais faites vite ! (5+) © ★★ ★ ★ 1/2

Explication des cotes ([https://www.ledevoir.com/non-classe/521648/legende?utm\\_source=recirculation&utm\\_medium=hyperlien&utm\\_campaign=boite\\_extra](https://www.ledevoir.com/non-classe/521648/legende?utm_source=recirculation&utm_medium=hyperlien&utm_campaign=boite_extra)).