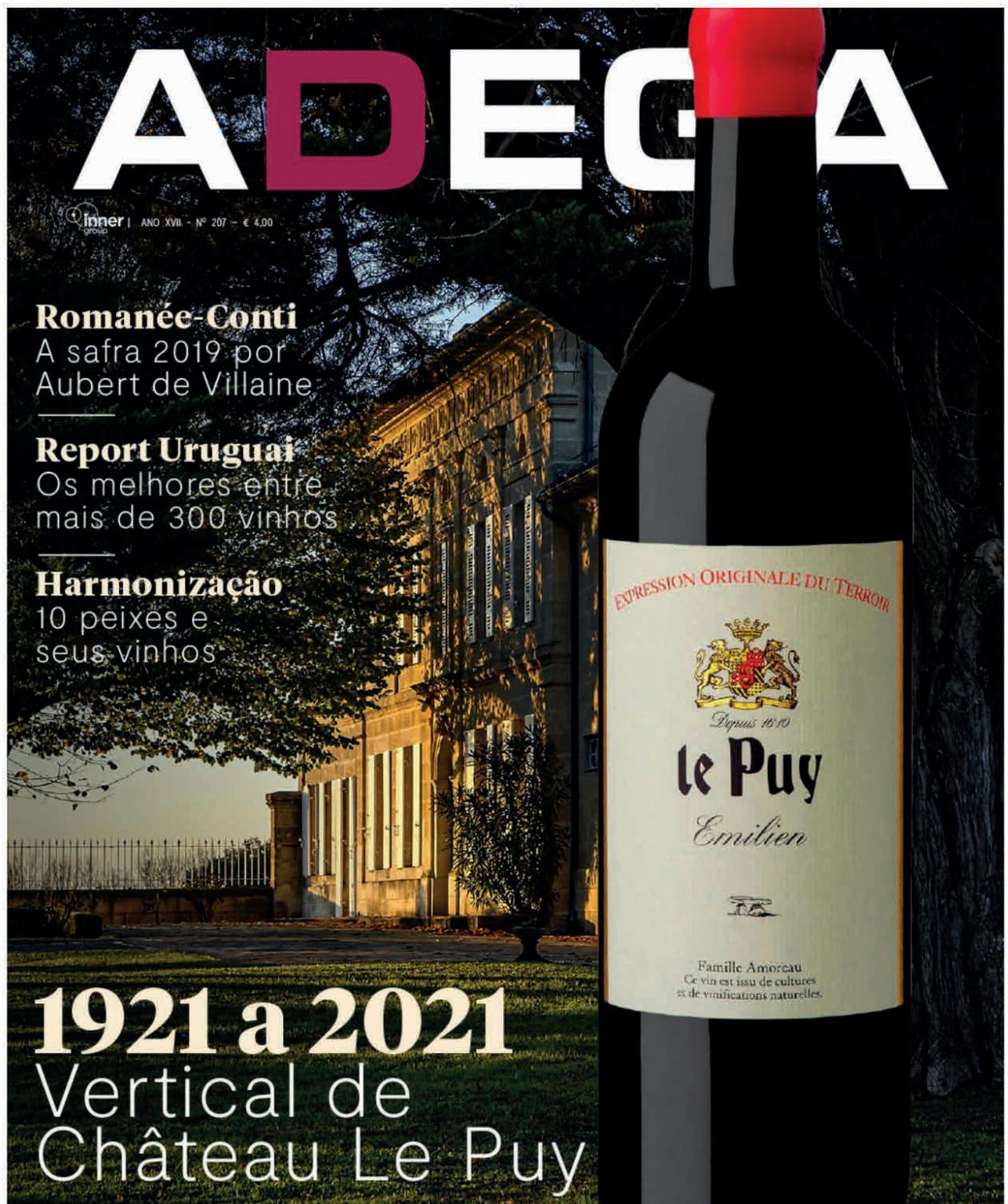


100 anos em um par de horas - 01/01/2023

Adega - SAO PAULO-SP

CM/Coluna: 308 Audiência: 20000 Retorno de mídia: R\$ 417.986,80



ADEGA

inner | ANO XVII - Nº 207 - € 4,00

Romanée-Conti
A safra 2019 por
Aubert de Villaine

Report Uruguai
Os melhores entre
mais de 300 vinhos

Harmonização
10 peixes e
seus vinhos

1921 a 2021
Vertical de
Château Le Puy

EXPRESSION ORIGINALE DU TERROIR


Depuis 1610

le Puy
Emitien



Famille Amoreau
Ce vin est issu de cultures
et de vinifications naturelles.

Sumário

52

Grandes degustações

Os 50 melhores vinhos do Uruguai



86

DOC

As diferenças entre as quatro divisões de Champagne



74

Escola do vinho

Saiba como são feitas as taças de vinho

94

Curiosidade

A história de uma vinha de mais de 350 anos



80

Terroir Brasil

Pinto Bandeira se torna Denominação de Origem



103

Cave

Uma seleção de vinhos avaliados pela nossa equipe

12

Perfil

Aubert de Villaine comenta a safra 2019 de seus vinhos do Domaine de la Romanée-Conti

40

Grandes degustações

De 1921 a 2021, provamos uma vertical de 100 anos do Château Le Puy



62

Harmonização

Dicas de vinhos para combinar com 10 tipos de peixes

e mais...

08

Cartas

Mensagens dos nossos leitores com sugestões, elogios, reclamações etc.

20

Mundovino

Notícias sobre acontecimentos gerais do mundo do vinho

36

Contra Rótulo

As lendas sobre os vinhos atacados por fungos

38

Uvas

Conheça cinco fatos sobre a uva espanhola Bobal

113

Clube ADEGA

Confira as novidades do mês do nosso clube de vinhos

100 ans d'histoire en quelques heures

ADEGA s'est rendue à la dégustation verticale historique du Château le Puy à New York.

Par Christian Burgos

C'EST EN JUIN QUE NOUS AVONS REÇU un e-mail d'Harold Langlais, directeur du Château le Puy, nous invitant à participer à New York à une dégustation de vins de 1921 à 2021, soit 100 ans d'histoire viticole de la propriété de Saint-Émilion, qui appartient à la famille Amoreau depuis 1610.

Nous ne pouvions refuser l'opportunité de déguster un siècle de vins, encore moins ces « Gouttes de Dieu » (consultez le code QR pour en savoir plus) et nous avons donc dû modifier les plans de notre équipe (parce qu'Eduardo Milan et André Mendes avaient déjà des voyages prévus au Chili et en Uruguay). J'ai alors enfilé ma casquette du magazine AERO et je me suis rendu à l'édition du 75^e anniversaire du plus grand salon mondial de l'aviation d'affaires en Floride. Et de là, je suis allé directement à la dégustation à New York.

C'est l'une de ces journées où l'on veut être en pleine forme : se coucher tôt, aller courir à Central Park, prendre un café léger et c'est parti...

Le Puy est un de mes Bordeaux favoris. J'ai eu l'oc-

casion de l'apprécier en tant que consommateur à diverses reprises, et en tant que goûteur de nombreuses autres fois. Notamment à deux reprises avec le propriétaire du domaine, Jean Pierre Amoreau. La dernière dégustation était une dégustation verticale qui comprenait même un impressionnant millésime 1955. Je peux vous assurer que chaque fois que je déguste ce vin, l'émotion est au rendez-vous. Cette fois, la famille était représentée par deux nouvelles générations, Pascal Amoreau (fils de Jean Pierre) et son jeune fils, calme et élégant, Harold Langlais. Bien que le lieu de l'événement (l'espace privé du restaurant Le Bernardin), les vins et les invités aient conféré une aura unique à la dégustation, nos hôtes se sont appuyés sur l'esprit sans prétention et très élégant du domaine du Puy.

« *Nous nous efforçons de faire un vin émotionnel qui met en valeur la gastronomie* », a déclaré Pascal. Et Harold d'ajouter : « Nous avons créé cet événement pour partager du bonheur et de l'émotion avec vous et non pour nous mettre en avant. Nous ne voulons



qu'une chose : que vous en profitiez. »

Liberté de dégustation

Le format de la dégustation, bien qu'elle se soit déroulée dans l'un des lieux les plus exclusifs de New York, l'espace privé du restaurant Le Bernardin, était aussi décontracté que possible, la dégustation des 20 millésimes se déroulant selon un modèle de dégustation débout, géré par deux sommeliers en tenue officielle.

La revue *Decanter* considère le Puy comme un trésor qui ne jouit pas de la reconnaissance qu'il mérite. Je crois qu'il s'agit d'un effet négatif de l'existence de la classification officielle des vins de Bordeaux de 1855, qui ne peut s'appliquer aux grands vins nés bien après que cette photographie instantanée d'un moment dans le temps (et qui a défini les Bordeaux) ait été prise. Ajoutez à cela l'isolement géographique du Château et vous comprendrez la difficulté. Situé au sommet du même plateau d'argile et calcaire riche en fossiles que Saint-Émilion, Le Puy, à 107 mètres d'altitude, est le deuxième point

culminant du département de Gironde. Le Puy n'a pas été baptisé par les Romains par hasard et signifie « podium » ou « pic ».

La famille Amoreau est liée au Puy et à la production de vins depuis 1610 et les engrais chimiques et les produits synthétiques ont toujours été bannis du domaine. En 1964, Pierre-Robert Amoreau, père de Jean Pierre, a été l'un des premiers membres de l'organisation « Nature & Progrès », qui s'est concentrée sur une agriculture durable et biologique et sur la biodynamique, bien avant que cela ne devienne une mode. Harold Langlais se souvient que lorsqu'il est allé pour la première fois présenter les vins aux États-Unis, il a déclaré qu'ils étaient biodynamiques ; et les personnes présentes ont demandé s'il s'agissait un type de raisin.

Le Puy, outre sa population, présente d'autres caractéristiques particulières. La propriété est entourée de forêts et dans la propriété se trouve un petit monument mégalithique auquel Jean Pierre attribue une grande partie de l'énergie et de la vie que l'on trouve dans les vins.



Un autre secret réside certainement dans la vision de la vinification au Puy : « *Nous utilisons la fermentation par la méthode de l'infusion. Elle commence, se poursuit et s'arrête sans aucune action de notre part. Cela permet une diffusion douce et favorise l'intégration des éléments du vin, en particulier les tanins, qui se retrouve dans la texture, la finesse et l'harmonie.* »

Saiba mais sobre a história do Château Le Puy



. Jean Pierre et Pascal Amoreau
 . Monument mégalithique
 . Le manga « Drops of God » a rendu Le Puy célèbre au Japon





La dégustation

J'ai installé mon iPad sur l'une des tables à proximité des vins et j'ai décidé de passer en revue tous les vins, du plus ancien au plus récent. Bien que j'aurais pu rester des heures à en profiter, tout était très professionnel, avec un timing serré, soit quelques minutes par étiquette. Écarter des vins si particuliers est douloureux, mais les passer en revue rapidement permet de passer un film retraçant 100 ans d'histoire en accéléré.

Parmi tous les vins, seul le 2021 a décanté avant le service. Tous les autres ont été ouverts et présentés directement. La température était parfaite, comme les vins. D'ailleurs, toutes les bouteilles ont été inspectées, leurs niveaux complétés par un vin du même millésime et rebouchées avant d'arriver à

New York.

La dégustation n'a pas été faite avec les bouteilles emblématiques de la maison, mais avec leur version « d'entrée de gamme » Émilien, considérée par la famille comme le reflet de toutes les parcelles du domaine. Les bouteilles emblématiques ont été réservées pour le déjeuner.

La dégustation verticale comportait 20 millésimes de Château le Puy Émilien : 1921, 1932, 1944, 1949, 1953, 1957, 1964, 1971, 1977, 1980, 1985, 1987, 1990, 1995, 1998, 2002, 2005, 2012, 2019 et 2021. Après une heure et demie de dégustation à volonté, sans master class, marketing ou discours, nous sommes passés à table avec un beau menu qui couronnera la journée.



**AD 93 CHÂTEAU LE PUY
EMILIEN 1921**

On ne dirait pas que ce vin a 101 ans. Il est aussi vif que certains des excellents vins des années 1960 et 1970 que j'ai dégustés. Il présente des notes de cuir et de tabac et un fond mentholé. En bouche, il est extrêmement sanguin, mais toujours avec beaucoup de cerise et d'herbes, et avec une finale qui révèle un peu plus son âge. 12 % d'alcool.

**AD 98 CHÂTEAU LE PUY
EMILIEN 1932**

Les manuscrits indiquent que l'année 1932 a connu 160 jours de précipitations (1069 mm), 53 jours de gel et une température moyenne de 12,4 °C. Plus austère que son grand frère, mais extrêmement vif et surprenant, ce vin peut encore très bien se comporter pendant quelques décennies. Son 100^e anniversaire en 2032 devrait être un moment idéal. Le fruit est encore bien vif, réunissant cerises et prunes fraîches. Il a un peu de l'onctuosité lactique du bon bois, qui est très bien intégrée. L'acidité et l'équilibre sont incroyables, avec des tanins fins et présents. Dans les arômes, une touche épicée de forêt et de mousse et de thé en finale. 12 % d'alcool.

**AD 95 CHÂTEAU LE PUY
EMILIEN 1944**

Le nez est légèrement plus vert et moins « parfait ». Il présente une fermentation un peu plus complète et se révèle plus puissant que les autres, avec des tanins présents, une acidité vibrante et beaucoup de fruits rouges. Il présente également plus de fines herbes et est certainement plus musclé que ses frères. 12,3 % d'alcool.

**AD 95 CHÂTEAU LE PUY
EMILIEN 1949**

Très vif au nez avec des notes de minéraux et de craie. Les arômes sont un peu moins fruités et plus axés sur l'encens, le thé et le cèdre. Puissant en bouche, avec une acidité délicate qui équilibre la force des tanins. La cerise est fraîche et présente. Un vin équilibré. 12,1 % d'alcool.



AD 93 CHÂTEAU LE PUY
EMILIEN 1953

Un millésime ayant connu un climat difficile : 109 jours de précipitations, une température moyenne de 12,2 °C, 24 jours d'orage, 6 jours de grêle et 55 jours de gel. Malgré tout, le fruit rappelle les meilleurs vins de Bourgogne de style Pacalet. En bouche, il est légèrement plus évolué que les autres (à l'exception du 1921) en matière de fruit. La cerise et son noyau marquent les saveurs. Il est incroyable de constater à quel point les arômes tertiaires donnent encore les touches que l'on attend de vins plus jeunes. Les tanins sont présents, ainsi que la vivacité. Il révèle aussi des touches d'ananas, de balsamique et de cèdre léger. C'est un bon moment pour le déguster. 12 % d'alcool.

AD 92 CHÂTEAU LE PUY
EMILIEN 1957

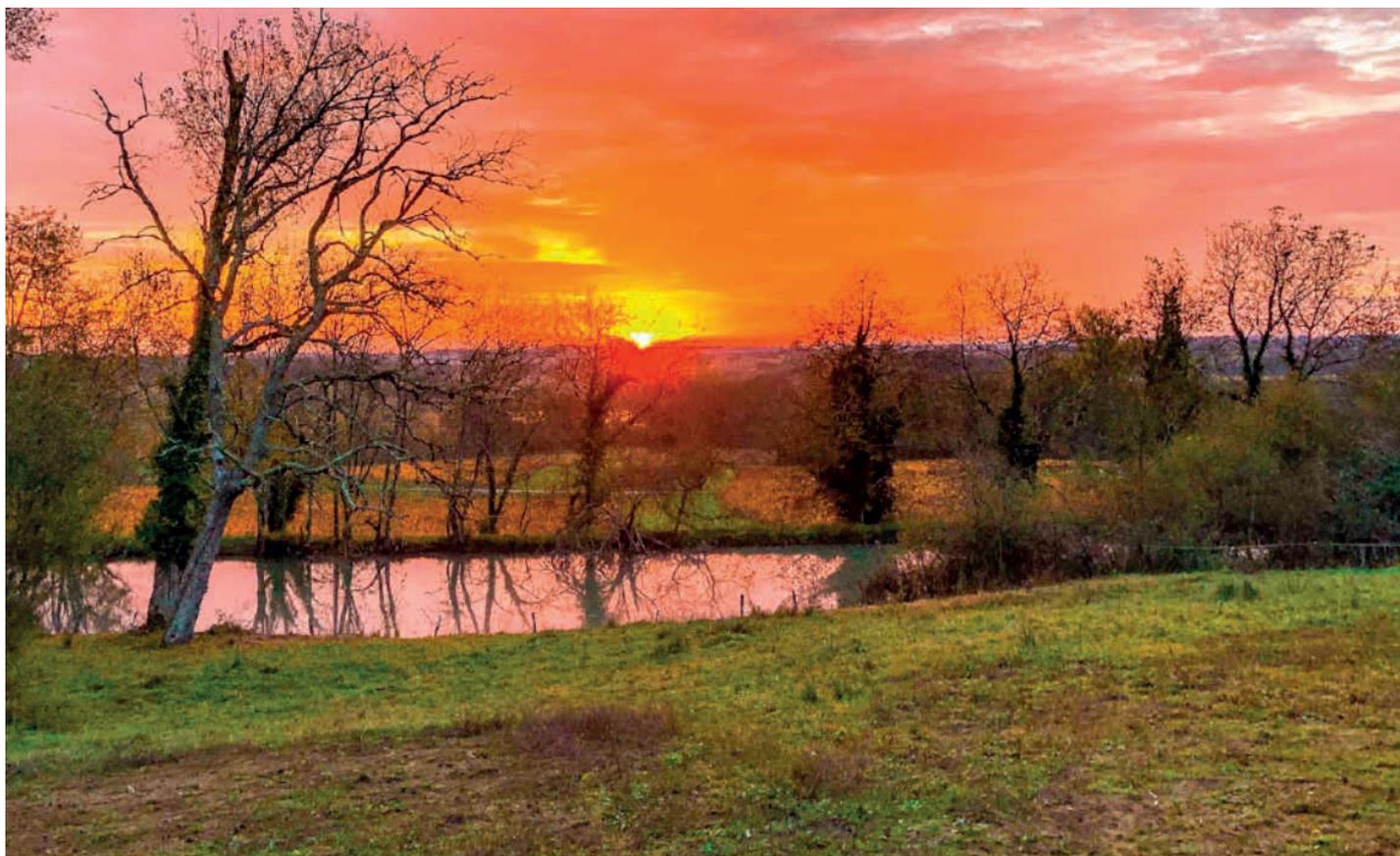
Arômes de thé et d'épices douces, ainsi que de cerise mûre et d'herbes. En bouche, il ne suit pas la vigueur initiale des arômes. Il commence à montrer quelques aspects négatifs de l'évolution et du bois. 12 % d'alcool.

AD 96 CHÂTEAU LE PUY
EMILIEN 1964

Succulent au nez, il présente des arômes d'anis, de myrtille, de tabac, de fleurs, de romarin. La bouche est parfaite, avec une touche saline accompagnant le fruit frais, une belle acidité, des touches de poivre blanc. Très vif et vibrant, avec des touches de mousse, de forêt et de fleurs bleues en fond de bouche. Il possède des tanins encore très vifs qui, associés au fruit et à l'acidité, laissent présager de belles années à venir. 12 % d'alcool.

AD 94 CHÂTEAU LE PUY
EMILIEN 1971

Arômes de terre et de caramel avec des fruits frais, de la framboise, des épices et une touche balsamique. Il présente une grande vivacité et prouve que l'acidité est le moyen de conserver les vins. Touche de boîte à cigares et de fumée en fin de bouche. On peut le déguster dès aujourd'hui et pendant la prochaine décennie. 12 % d'alcool.



AD 96 CHÂTEAU LE PUY
EMILIEN 1990

Le fruit est vif et frais. Une écorce de cannelle, une délicieuse prune et un clou de girofle. Les tanins sont merveilleux. La bouteille est un peu plus fatiguée que le 1987, mais très élégante, avec des herbes et une touche balsamique. 12,5 % d'alcool.

AD 94 CHÂTEAU LE PUY
EMILIEN 1995

Élégant dès les arômes avec des fruits acides. Tanins présents, un peu rustiques, acidité de cerise très fraîche. Il présente également une touche balsamique et un profil boisé sans tomber dans le lactique. Délicieux aujourd'hui et pendant les 15 prochaines années. 12,4 % d'alcool.

AD 96 CHÂTEAU LE PUY
EMILIEN 1998

Très vif, avec des arômes de fleurs et d'herbes comme la marjolaine. Fraise mûre, tanins succulents, acidité vibrante, équilibrée. Il pourrait avoir moins de 10 ans pour être si puissant et succulent à la fois. Excellent poids en bouche et des tanins qui contribuent à une délicieuse touche rebelle. 12,4 % d'alcool.

AD 96 CHÂTEAU LE PUY
EMILIEN 2002

Nez délicieux, avec des fleurs et un peu d'herbe coupée. Il présente une structure marquée, mais les tanins enchantent par leur caractère si soyeux, dans une texture minérale et en partie calcaire. Le fruit est frais avec des cerises et des framboises. Un équilibre délicieux avec une grande personnalité. 12,1 % d'alcool.



Le voyage de l'alcool

Le Puy, comme le reste du monde, a parcouru le voyage de l'alcool en partant de 12 % ou moins pendant huit décennies, jusqu'à l'arrivée des années 2000, quand il a dépassé les 13 %, culminant à 13,7 % dans le millésime 2021. Si d'un côté nous attendions ce voyage avec appréhension, dans le cas du Puy, il ne s'est pas avéré négatif. La maturation des raisins est devenue un outil pour trouver des vins plus complets et intégrés, mettant en valeur le fruit sans perdre en acidité. L'équilibre est le chemin.

AD 98 CHÂTEAU LE PUY EMILIEN 2005

Force et structure caractérisent ce grand millésime. Le fruit est limpide et parfait. L'un des meilleurs, si ce n'est le meilleur. Une touche un peu fumée sur une partie de son parcours en bouche, mais à la fin c'est la cerise fraîche et son noyau qui l'emportent. Les tanins sont beaux et puissants, avec de la poigne, mais la maturité est parfaite. L'acidité est très bonne et parfaitement intégrée à l'ensemble. Ultra gastronomique. 12,5 % d'alcool.

AD 94 CHÂTEAU LE PUY EMILIEN 2012

Un peu plus lactique que ses frères au nez. Le fruit est plus opulent et mûr, avec quelques clous de girofle et autres épices. De bons tanins et une belle acidité, dans un vin très direct. 12,8 % d'alcool.

AD 97 CHÂTEAU LE PUY EMILIEN 2019

Château le Puy, Bordeaux, France (World Wine : 620 R\$ pour le millésime 2017). Grand vin ! Il débute son voyage avec des fruits propres, riches et succulents. Framboise et autres fruits rouges, avec un peu d'herbes, de minéral et de cendres froides. Il possède des tanins polis et puissants avec une acidité mesurée. Les herbes composent les couches du vin, avec un équilibre incroyable. Il est construit pour être dégusté et nous transporter pendant des décennies. 13,4 % d'alcool.

AD 97 CHÂTEAU LE PUY EMILIEN 2021

Fleurs, framboise parfaite, cueillie sur le pied. Pratiquement un suc avec juste ce qu'il faut d'extraction, des tanins furtifs et une acidité très bien intégrée dans tout ce contexte. En bouche, il révèle des herbes fraîches, du poivre vert et des épices légères. Équilibré et minéral. 13,7 % d'alcool.



Le chef *Éric Ripert*, du restaurant *Le Bernardin*, a surpris pas ses suggestions de menu et de mariage des vins

Déjeuner

Le menu et le mariage des vins se sont déroulés sous la direction du chef *Éric Ripert*, qui nous a surpris en ne proposant pas le canard ou le bœuf attendus. Au contraire, les légumes, les poissons et les fruits de mer ont eu la responsabilité d'accompagner quatre vins : l'enivrant *Rose Marie 2020*, le *Retour des Îles 2016* et deux autres vins rouges *Barthélemy, le 2006* pour le plat principal et le *2001* pour le dessert.

Sans doute parce que nous venions de plus loin (les autres participants venaient des États-Unis et de France), nous avons été honorablement placés à la table d'honneur du déjeuner, avec *Éric Asimov*, critique du *New York Times*, et *Elin McCoy* de *Bloomberg*, en plus de la spécialiste en vins du journal *Le Monde* et *Pascal Amoreau*.

Asimov a défini les *Le Puy* comme « des

vins marqués par la pureté, la légèreté et la facilité à être bus qui nous incite à la prochaine gorgée ».

Pascal est sincèrement sympathique, extrêmement généreux et franc. Lorsque nous avons parlé du projet de vin blanc qui devrait être lancé en 2025, il a annoncé que, en famille, il avait décidé de planter du *Sémillon*, du *Chardonnay* et du *Viognier*. Lorsque je lui ai demandé pourquoi il ne plantait pas de *Sauvignon blanc*, typique des blancs bordelais, il a répondu en riant : « *Parce que je n'aime pas ça* ».

À la fin du déjeuner, *Pascal* m'a demandé quel était mon vin préféré. J'ai répondu que, associant technique et émotion, il s'agissait du *1932*. Peu après avoir quitté la table, il est revenu avec une bouteille d'*Émilien 1932* et un verre qu'il m'a généreusement servi, en disant qu'il était temps de le déguster.



Principaux moments du déjeuner

Petits morceaux de thon Yellowfin, foie gras, toast de baguette et ciboulette, avec un Château Le Puy Rose-Marie 2020. La vie et l'exubérance du Rose-Marie 2020 ont accompagné un spectaculaire poisson rouge saupoudré de sel et de poivre.

AD 94 | LE PUY ROSE-MARIE 2019

Très peu de bouteilles sont disponibles au Brésil et c'est l'un des vins qui nous a le plus surpris en 2022. Il s'agit d'un rosé conçu selon la méthode de la saignée et exclusivement à partir de raisins Merlot cultivés selon les préceptes de la biodynamie, vieillissant entre 6 et 8 mois en fûts de chêne français usagés. Austère dans les arômes et dans les saveurs, il impressionne par la qualité du fruit mur, enveloppé par des notes florales, terreuses, d'herbes sèches et d'épices. Mais c'est en bouche qu'il mérite notre attention, avec son acidité vibrante, sa texture ferme et crémeuse et une finale onctueuse et persistante, avec des notes de groseille et de grenade et d'umami. Alcool 14 %.



Œil de bœuf grillé, sauce à la moelle et champignons maitake, avec le Château Le Puy Barthélemy 2006. Les morceaux du poisson ont été montés à gauche de l'assiette et légèrement torchés. Cette légère touche fumée, ainsi que le bouillon de moelle - dont on a arrosé le centre de l'assiette - et les champignons à droite, ont opéré leur magie pour associer le poisson et le Bordeaux rouge de manière impressionnante.

AD 95 | CHÂTEAU LE PUY BARTHÉLEMY 2006

Fruité et vibrant, avec une belle texture construite par les tanins et l'acidité. Un délicieux suc de framboise et de myrtille, et le profil de Bordeaux apparaît comme une épice en finale.