

A Saint-Émilion, la singularité de château Le Puy

Sur les pourtours de Saint-Emilion sans se réclamer de l'appellation, Château Le Puy cultive depuis des siècles l'art de la discrétion. Longtemps ignoré des amateurs de grands crus classés, le domaine incarne aujourd'hui un nouveau modèle à suivre.



Monsieur Amoreau et son fils, de

Château Le Puy, situé sur le Côteau des Merveilles. Château Le Puy

« *Sur des kilomètres à la ronde, toutes les vignes sont à vendre* ». Une phrase qui à l'aveugle pourrait avoir été prononcée sur les terroirs les plus désolés du vignoble hexagonal, quelque part dans les Corbières ou au fin fond du Muscadet. C'est pourtant à quelques lieues de Saint-Émilion, en plein coeur d'une rive droite dont personne ne voudrait croire au déclin, qu'elle nous fut confiée non sans un certain sens de la provocation par Pascal Amoreau, quatorzième génération de propriétaires du discret Château Le Puy. Icône des amateurs de vins naturels, le domaine est bien souvent le seul bordelais ayant droit de cité, aux côtés des vins de Michel Favard, du Château Meylet. Longtemps ignoré, voire méprisé, Le Puy attise aujourd'hui toutes les convoitises, et suscite la curiosité de ses plus prestigieux voisins, qui n'hésitent pas à se déplacer en bandes, ainsi que nous le confiait Harold Langlais, son directeur. Il faut dire que la propriété en a sous la pédale, ne serait-ce qu'en matière de récit : une famille dont les origines viticoles remontent au début du XVII^e siècle, des sols n'ayant jamais traversé les affres de la chimie depuis plus de 400 ans, des vins et des paysages dont l'aura quasi-mystique ferait douter les plus fervents cartésiens.



Château Le Puy

Une certaine idée de l'avant-garde

Dès les premiers balbutiements de la viticulture certifiée aux débuts des années 1960, Pierre-Robert Amoreau sera l'un des premiers à adhérer à Nature & Progrès, avant d'obtenir les labels Ecocert et Demeter, non par esprit de conquête de marché, mais pour officialiser davantage une démarche déjà inscrite dans l'ADN du domaine. A la vigne comme au chai, des pratiques ayant sans doute suscité quelques quolibets de ses détracteurs passés : traction animale, première fermentation en cuve de béton, barriques et foudres de chêne suffisamment pâtinés par les ans afin de ne pas laisser le bois l'emporter sur les jus... En bouteilles, des rouges dont la seule existence est encore aujourd'hui un affront à Robert Parker, se refusant à la charpente pour épouser le colombage, dotés de ce boisé délicat miraculeusement revenu au goût de l'époque sans avoir jamais suivi la tendance, avec l'insolence de ces éternels champions n'ayant jamais cédé aux rêves de podium.

Aujourd'hui, le navire penche. Les grands crus classés de Bordeaux gardent la tête haute, tandis que nombres de propriétés anonymes tirent le diable par la queue. La nouvelle garde sommelière des tables étoilées hérite d'allocations anciennes de prestigieux flacons, affichant des prix à trois ou quatre chiffres, rassurante valeur refuge au demeurant parfois délicieuse des palais aguerris ayant traversé la Manche, le Rhin ou l'Atlantique pour le plaisir innocent de passer commande en français. Et alors même que ces grands noms apparaissent peu sur les cartes des néobistrots, les vins de château le Puy y figurent souvent en grands solitaires, faisant la fierté de sommeliers que l'on imagine les bichonner comme une évocation, caressant l'espoir de convaincre les parjures amateurs de Jura qu'il est grand temps de revenir aux sources du bordeaux.



Château Le Puy