

Au coeur de la biodynamie à Bordeaux au Château Le Puy

Si vous pensiez connaître Bordeaux, préparez-vous à être émerveillé par le [Château Le Puy](#) ! Explorez avec nous la **biodynamie**, une pratique utilisée depuis plusieurs générations dans ce domaine familial. Depuis 1610, la viticulture a une grande place dans la vie de la famille Amoreau, et aujourd'hui encore elle leur permet de produire du délicieux vin.

Le savoir-faire du Château le Puy



Dans le paysage viticole de **Bordeaux**, le Château Le Puy se démarque par son respect absolu pour la nature et ses cycles. Au domaine l'expertise de la famille Amoreau a pu être préservée, et aujourd'hui il y a eu plus de 15 générations différentes qui se sont succédées en usant des mêmes techniques de vinification.

L'héritage de la famille Amoreau

L'histoire familiale des Amoreau remonte à 1610. Chaque nouvelle génération est liée par une passion commune pour l'oenologie, cette dernière ayant permis de créer un **héritage viticole** d'une authenticité intemporelle. Alors qu'au fil des années de nouvelles méthodes pour travailler la terre ont été introduites au domaine, c'est la biodynamie qui prendra le plus de place au [Château Le Puy](#). Il y sera utilisé la traction animale, de l'engrais végétal ou encore des barriques en bois de chêne. Encore aujourd'hui, préserver le bien être de la faune et de la flore environnantes reste un objectif quotidien pour les vignerons travaillant sur place.

Autant les hommes que les femmes vont y mettre du leur pour protéger le **savoir-faire familial**. Chaque nouvelle cuvée

connaîtra un franc succès, et pour représenter l'engagement de chaque membre de la famille dans l'élaboration des vins du domaine, les noms choisis rendent hommage aux premières générations, témoignant ainsi de la continuité harmonieuse entre passé et présent.

Les secrets de la biodynamie au Château Le Puy

Depuis toujours la vigne et toutes les autres cultures au domaine sont entretenues en évitant au maximum d'impacter la **biodiversité**. Autant les animaux que la flore vont donc cohabiter tandis que les sols sont travaillés sans être appauvris. En plus des parcelles consacrées au raisin, il y a également d'autres plantes qui sont cultivées, le tout étant entouré de forêts et de prairies.

Sur place, il y a des chevaux, des moutons, des ruches d'abeilles, un verger, des vaches ainsi qu'une insecterie. La diversification autour des vignes est bien plus qu'une simple pratique : c'est une philosophie d'harmonie avec la nature. Chaque être vivant et chaque élément du domaine joue un rôle crucial dans cet **écosystème** soigneusement tissé. Les moutons vont tondre l'herbe, les chevaux vont labourer la terre, les vaches contribuent à la fertilisation organique et les abeilles vont polliniser les environs.

Les vins du Château Le Puy et leur approche minimaliste

Derrière le choix des techniques utilisées au domaine, le but est de laisser le **terroir** s'exprimer librement afin que chaque cuvée puisse développer sa propre palette aromatique et avoir une personnalité unique. Tout est pensé avec minutie, des vendanges à la mise en bouteille en passant par la fermentation. Des choix spécifiques sont faits pour optimiser l'élevage du vin en fût et cela se ressent sur les arômes qui sont obtenus.

D'ailleurs, une particularité que l'on retrouve dans la majorité des cuvées du [domaine](#) est que même après la mise en bouteille, de nouvelles saveurs vont pouvoir se développer. Cela apporte de la complexité dans chaque vin de manière à ce qu'après quelques années de garde et un vieillissement contrôlé, vous aurez parfois l'impression de déguster un vin totalement différent. Tout cela est permis par une **vinification minimaliste** et le choix de ne pas utiliser d'intrants qui pourraient altérer les caractéristiques du vin.

Notre sélection de vins du Château Le Puy

Émilien



La robe de ce vin rouge rubis va vous fasciner ! Alors qu'elle possède principalement des reflets rosés brillants lorsqu'elle est encore jeune, des reflets dorés vont ensuite teinter cette cuvée après quelques années de garde. Il s'agit d'un **vin fruité tout en rondeur** qui accompagnera parfaitement un plat avec de la viande ou du poisson grillé.

Cépages : Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Malbec et Carménère

Prix : 30,00 €

Rose-Marie



Totalement naturel, ce vin mono-cépage détient des arômes de **fruits rouges** et de **fleurs blanches**. Ce délicat mélange va vous permettre de déguster un verre de vin tout au long de votre repas puisqu'il se mariera autant avec des fruits de mer, un plat épicé ou une tendre viande.

Cépages : Merlot

Prix : 41,50 €

Barthélemy



Si vous aimez les vins rouges avec un bouquet aromatique structuré et riche, alors celui-ci va vous plaire! À la fois **soyeux** et **complexe**, il s'accordera à ravir avec des mets délicats contenant de la viande ou des champignons. Chaque gorgée se montera tout aussi délicieuse que la précédente.

Cépages : Merlot et Cabernet Sauvignon

Prix : 120,00 €