**Notes de la dégustation Master Class Le Puy**
**20/12/2023**
**LE PUY DÉGUSTATION COURS DE MAÎTRE**

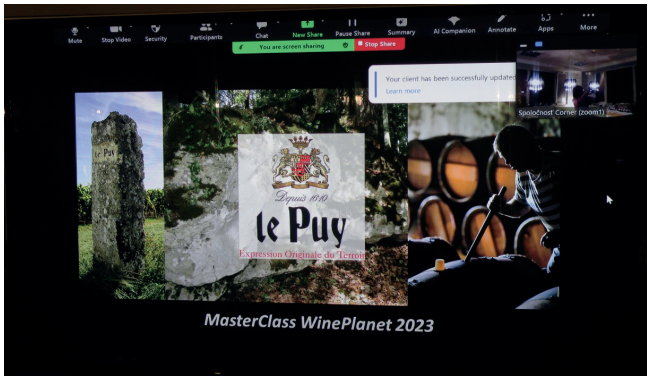
Le dernier jour du mois de novembre (selon le calendrier lunaire, jour des fleurs), une Masterclass a eu lieu avec le domaine viticole du Puy . Nous avons rencontré Emeline Callet via zoom pour avoir l'opportunité de goûter et de mieux comprendre non seulement la philosophie de six vins uniques avec une signature que l'on retrouve rarement à Bordeaux.

Le Puy

Le Puy  est un domaine viticole familial depuis 400 ans. La famille Amoreau développe une approche biodynamique basée sur les idées de Rodolf Steiner. La sulfuration a été restreinte dès le 19e siècle et la levure sélective a été arrêtée dans la première moitié du 20e siècle. Leur écosystème viable et sain ne parvient pas à se conformer à la mode, aux exigences bureaucratiques ou à l'évaluation des critiques influents.

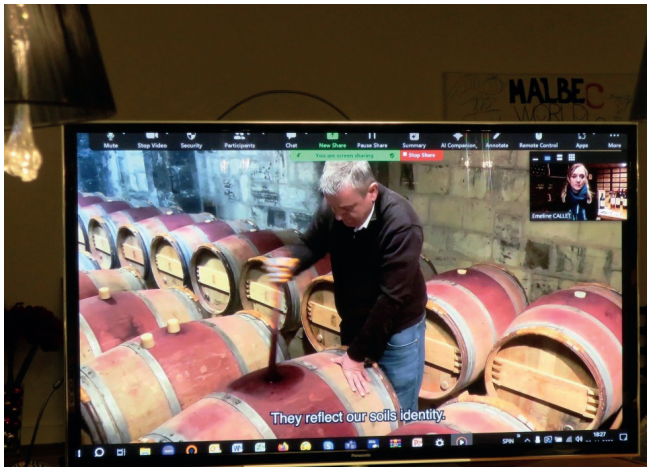
Le vignoble du Puy s'étend sur une superficie de 54ha avec des cépages plantés de Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Malbec et Carménère. Le domaine est situé au sommet du plus prestigieux plateau calcaire de la rive droite de la Garonne. A 107 mètres d'altitude, c'est le deuxième point géodésique le plus haut du département de la Gironde. C'est cet endroit qui a donné son nom au site dès l'époque romaine. Le Puy, c'est un lieu surélevé, un podium, un sommet.

Le domaine viticole du Puy a progressivement acquis les agréments Ecocert (agriculture biologique) et Demeter (biodynamie), auxquels Pascal Amoreau a contribué. Actuellement, au niveau international, Le Puy est l'un des rares domaines viticoles français à avoir reçu la certification biologique du gouvernement chinois.



Cromlech

Cette série de menhirs mégalithiques est unique dans le sud-ouest de la France. Le cercle de menhirs entourant la pierre centrale date de l'âge du bronze. Les gens qui ont construit ce mini-Stonehenge ont reconnu ce lieu, situé au cœur d'une forêt de chênes, comme un lieu de force, de vie et de bien-être.



Cours de maître
Tous les vins sauf Rose-Marie ont été décantés quelques heures avant la Masterclass.

Rose-Marie 2018 Vin rosé unique élaboré à partir du cépage Merlot selon la méthode de la «saignée». La fermentation a lieu dans des fûts usagés. Le vin est ensuite élevé pendant 8 mois et mis en bouteille sans ajout de dioxyde de soufre, non filtré. Seules 2 400 bouteilles sont produites chaque année. Couleur rose foncé à légèrement rubis. Arôme de prunes mûres, de cerises, de cassis, de fraises avec des notes de fleurs des prés. Saveur fruitée juteuse et ludique avec des notes légèrement épicées de cannelle et de réglisse. Tanins très fins et acidité fraîche. Longue finale fruitée et minérale. Avec Rose-Marie, ils se sont bien accompagnés de penne au foie gras et thym préparées avec du vin Rey Organica Pinot Noir.

Emilien 2018 et 2016. 85% Merlot, 7% Cabernet Sauvignon, 6% Cabernet Franc, 1% Malbec et 1% Carménère. Emilien est élevé 2 ans en foudres et en fûts de 300l. L'Emilien est un vin sophistiqué qui peut être bu jeune, mais qui acquiert la signature du vigneron en vieillissant.

Le millésime 2018 dans la région Côtes de Bordeaux – Francs a été relativement chaleureux. Arôme fruité de groseilles noires et rouges complété par des notes de menthe, de champignons et d'épices. Goût concentré, relativement plus ample en raison de l'influence du millésime, mais conserve néanmoins une structure fruitée avec une acidité fraîche. Encore très jeune.  CONSEIL :  Le Puy Emilien BIO 2018

Le millésime 2016 est considéré comme un classique au Puy. Un arôme fruité complexe et élégant avec une touche d'épices et un subtil côté terreux. De goût rustique, il dispense progressivement des nuances fruitées et terreuses accompagnées d'une agréable acidité et d'une finale minérale. Sophistiqué et très élégant. CONSEIL :  Le Puy Emilien BIO 2016

Barthélemy 2019 et 2016. Ce vin est issu d'un vignoble géologiquement unique appelé «Les Rocs», planté à 85% de Merlot et 15% de Cabernet Sauvignon. Il vieillit au moins deux ans en fûts usagés avec dynamisation selon les cycles lunaires et sans ajout de dioxyde de soufre. Le vin est ensuite mis en bouteille sans filtration.

Le millésime 2019 est considéré comme exceptionnel au Puy. Arôme floral fruité discret avec une touche de grains de café et d'épices orientales. Richesse naturelle en goût avec une excellente fraîcheur et élégance. Complexe avec une belle structure tannique avec un très long potentiel.

Le millésime 2016 se caractérise par le naturel. Un parfum complexe aux diverses nuances sensorielles. Texture soyeuse et onctueuse à évolution naturelle. Vin avec une approche particulière de la famille Amoreau. Un excellent vin pour méditer même pendant plusieurs jours.

La fin de la Masterclass a porté sur le vin Retour des îles 2016. Un vin unique créé en sélectionnant quatre des meilleurs fûts de vin de Barthélemy. Les fûts sont chargés dans la cale d'un voilier brigantin pour traverser l'Atlantique uniquement sous la force du vent pendant huit mois. Le voilier traverse l'Afrique du Nord, traverse l'équateur jusqu'à l'Amérique du Sud, l'Amérique latine et revient en France. Pendant le voyage, le voilier transporte en cale du cacao, de la vanille et du café ainsi que du vin.

Au cours de ce voyage, le vin est exposé à différentes conditions météorologiques, à des changements d'humidité et de température, qui affectent son caractère. Arôme concentré de cerises mûres, de cassis avec une légère touche viandée. Le goût est équilibré, ample et long. Vin à la fois expressif et élégant avec un potentiel étonnant. Un vin à l'expression fruitée, à la profondeur et à la structure naturelle. CONSEIL : Le Puy Retour des îles BIO 2016