

Masterclass avec Pascal Amoreau

Nous nous immergeons dans l'écosystème durable des Châteaux Le Puy pour le découvrir de près.



Partager/Compartir



On se souvient peu de Bordeaux quand on parle d'atlantisme. Il semble que, à cause de cette image de luxe et de pomposité inaccessible que projettent leurs grandes maisons, nous oublions qu'il existe aussi des projets qui cherchent à parler de l'origine, au lieu de se concentrer sur la construction dans un « style » reconnaissable par ceux qui peuvent se le permettre.

Un de ces noms qui m'a sans doute fait renouer avec Bordeaux est Châteaux Le Puy . Sous la direction de Pascal Amoreau (qui représente la quatorzième génération, même s'il y en a déjà une quinzième en activité), cette maison fondée en 1610 entretient un héritage viticole transmis intact de génération en génération.



Mardi dernier j'ai eu l'occasion d'assister à une masterclass avec Pascal au restaurant Argile animé par ses importateurs (Dynamic Vines). Ce fut un exercice intéressant de débat et de conversation sur tout ce qui vient du travail dans l'esprit de créer un écosystème durable qui permet la production de vins qui parlent de leur origine à travers l'empreinte laissée sur eux par les vicissitudes de chaque millésime.

Durabilité

Leurs vignobles d'origine, qui ont toujours été aux mains de la famille Amoreau, n'ont jamais connu de produits chimiques puisqu'ils ont toujours travaillé de manière durable.

Avec l'arrivée des pharmaciens à Bordeaux après la Seconde Guerre mondiale pour recycler tous les surplus de matériel de l'industrie d'armement, l'arrière-grand-père de Pascal ne pouvait pas imaginer qu'ils devraient dépenser de l'argent pour acheter tous ces produits pour avoir plus de production quand, jusque-là, ils avaient eu de bonnes récoltes sans rien ajouter à leurs vignes. Ainsi, ce renoncement à l'ajout d'intrants chimiques tant à la vigne qu'en cave a été gravé dans les générations suivantes.

Il est vrai que depuis l'introduction et la propagation des attaques fongiques (mildiou, oïdium, pourriture noire, etc.), ils utilisent du cuivre et du soufre pour les combattre, mais ils ont toujours essayé d'être le plus sobre possible.

Le Puy est situé sur l'une des plus hautes collines de la rive droite de la Garonne, dans le Coteau des Merveilles , à 107 mètres d'altitude. Ce n'est pas grand-chose, mais suffisant pour éviter les contaminations croisées dans leurs vignobles puisque les systèmes que leurs voisins utilisent pour traiter les vignes, avec les pluies, descendent en descente, donc ils n'affectent pas les vignes du Puy.

C'est une grande propriété, avec plus de 100 hectares de superficie, dont plus ou moins la moitié est consacrée à la vigne. Dans le reste de l'espace, ils ont du bétail, des arbres fruitiers, des abeilles, des plantations d'herbes médicinales qu'ils utilisent dans leurs traitements, d'autres cultures comme le blé, etc. ; le tout afin de créer un écosystème durable. En effet, lorsqu'ils doivent replanter un vignoble parce qu'il est vieux, l'espace restant n'est replanté en vigne qu'au bout de 15 ans afin que le sol puisse à nouveau se régénérer et se remplir de vie grâce à l'apport de nutriments apportés par

d'autres cultures. Cela ne les dérange pas d'attendre tout ce temps, car ils auront alors une monoculture qui pourra porter ses fruits pendant 120 ans.

Hors AOC

Alors que le nom qui les protégeait devenait plus restrictif, aux Châteaux Le Puy ils ont très clairement indiqué que ce jeu ne les intéressait pas, choisissant de l'abandonner pour voler seuls, avec pour seule protection la réputation que leur donnent leur propre nom et la qualité. .de leurs vins.

Aujourd'hui, ils sont en train d'obtenir leur propre AOC (à la manière des vins *Pago* dans notre pays), mais seuls 4 hectares sur tous les hectares qu'ils travaillent sont ceux qui peuvent être considérés pour cela. La raison en est qu'il y a 2 choses que vous devez démontrer pour être considéré comme candidat à l'obtention de votre propre AOC. La première est de démontrer la typicité de vos vins (et la cuvée qui sort de ce vignoble en possède, je vous parlerai de Barthélemy plus tard) et, la seconde, la particularité de vos terroirs ; et, dans ce cas, le vignoble repose sur un sol avec moins de matière organique (seulement 30 à 40 cm) c'est-à-dire sur des strates de roches calcaires (riches en sédiments marins) et des argiles.

Les défis d'un avenir pas si lointain

Face à la menace du changement climatique, Pascal, inspiré par une visite à Emidio Pepe, décide de planter un hectare avec diverses variétés alternatives (non bordelaises, comme le Gamay, le Pinot Noir ou le Pinot Meunier) dans une pergola (. ces treillis à la mode des Abruzzes ou des Rías Baixas) car ils permettent plus d'aération dans le vignoble pour lutter contre les maladies fongiques et, aussi, qu'ils peuvent promenez à l'aise les différents animaux qu'ils ont sur leur terrain.

Ainsi, en jouant avec différentes densités de plantation (3x1, 3x2 et 3x3), on peut observer l'adaptabilité de ces cépages à la nouvelle réalité climatique bordelaise.



Dans la cave

Le travail en cave vise à conserver naturellement toute l'énergie créée dans le vignoble et à préserver les oligo-éléments captés par la vigne et présents dans les raisins grâce au développement de techniques de vinification très particulières qui les différencient de leurs voisins.

Le premier des procédés qui a retenu mon attention est la récupération d'une technique connue sous le nom de « **fermentation par infusion** ».

Apparemment, il s'agit d'une méthode de fermentation qui était autrefois utilisée aussi bien à Bordeaux qu'en Bourgogne (il existe d'anciennes caves où se trouvent des restes des cuves en ciment où elles étaient réalisées) mais qui est tombée dans l'oubli en raison de la prédilection pour l'utilisation de barriques et inoxydable

C'était son grand-père, diplômé en œnologie, qui était allé faire un stage en Algérie (au milieu du siècle dernier, c'était l'un des grands pays producteurs de vin) et c'était ainsi qu'on y fermentait les vins. Elle consiste à remplir une cuve en ciment jusqu'en haut avec le moût, les peaux et une quantité plus ou moins grande de peaux. La cuve est dotée d'une saillie qui permet au moût (une fois la fermentation démarrée spontanément) qui déborde de la cuve de ne pas se déverser, mais plutôt d'être contenu dans cette saillie. De cette façon, en raison de la dynamique de fermentation, il y a toujours un cycle de moût qui sort de la cuve et un autre qui y rentre, naturellement, à travers les pellicules et les pellicules, produisant ainsi une infusion naturelle qui empêche d'effectuer des retours ou des bazuques.

L'autre processus qui a retenu mon attention est ce qu'ils qualifient de « **revitalisation de leurs vins** ». Il ne s'agit ici que d'une sorte de bâtonnage dynamique (méthode par laquelle les lies sont bâtonnées pour qu'elles entrent

en suspension avec le reste du vin). Ils le réalisent 3 ou 4 fois par mois guidé par le calendrier lunaire et consiste à remuer le vin d'un côté comme de l'autre, activant l'harmonie et le chaos en lui donnant un coup d'énergie du vin, en sublimant sa texture et en le protégeant. contre les anomalies qui peuvent survenir (puisque les lies agissent presque comme un antibiotique naturel, ce qui est important pour elles puisqu'elles n'ajoutent pas de soufre pendant tout le processus de vinification).

Le dernier mois avant la mise en bouteille, les vins restent au repos, sans bâtonnage d'aucune sorte.



Les vins

1. Marie-Cécile, 2023

L'histoire de cette cuvée commence en 1996/1997 lorsqu'ils acquièrent un vieux vignoble de Sémillon auprès d'un voisin. Comme ils ne disposaient pas de variétés blanches, ils décidèrent de l'acquérir. Ils ont fait des tests pendant 3 ou 4 ans avant de le mettre officiellement sur le marché.

C'est un vin qui est apprivoisé en barriques (vieilles, toujours) et qui est mis en bouteille au printemps qui suit les vendanges après avoir subi le processus de dynamisation dont je vous ai parlé précédemment.

De mon point de vue, on commence la dégustation en cliquant sur l'os puisque, du fait du caractère chaud du millésime, c'est le vin le plus instable de tous ceux présentés. Un vin 'compte à rebours' puisqu'il a été débouché 'in situ' au début de la dégustation et, au bout de 20 minutes, il montrait déjà des signes de développement de 'souris' (cliquez sur ce lien pour tout comprendre de ce *foutu défaut*). Dommage car le vin était séduisant au nez (prunes claudiennes, zeste de citron, pomme aigre, pollen, romarin et paraguayen) soutenu par une bouche texturée d'une bonne fraîcheur. Je vous invite à l'essayer à condition que vous soyez un groupe sympathique capable d'aérer la bouteille en moins d'une demi-heure pour en profiter sans variations.

Je parle de ce millésime en particulier. J'imagine que dans les millésimes plus frais il n'y aura pas de problèmes de ce type (lire le lien précédent pour plus de détails).

2. Rose-Marie 2023

Ce vin est né en 2009 de l'intention de Pascal de faire un rosé qu'il pourrait lui-même déguster. Les premiers millésimes contenaient beaucoup de Cabernet Sauvignon, mais les résultats ne lui plaisaient ni à lui ni à son père. Jusqu'à ce que, après l'avoir retiré à quelques-uns, ils en viennent à produire un Merlot mono-cépage qui passionnait Pascal.

C'est ainsi qu'est né ce rosé qui est élaboré par saignée (seulement 3 heures et faites attention à ce que ce cépage encre, surtout dans les millésimes chauds). Il traverse également le canon et reçoit la dynamisation correspondante.

C'est rose avec une paire. Il est ample et dynamique, laissant un arrière-goût long et persistant rappelant les framboises sauvages, les fleurs de cerisier, le frêne, le romarin, les clous de girofle et les fougères. Il a beaucoup de profondeur de saveur. L'alcool le rend un peu chaud, mais il a tellement de sapidité et de structure acide qu'il se refroidit. Un rosé que l'on peut garder en bouteille environ 15 ans et se sentir à l'aise. C'est plutôt cool.

3 et 4. Émilien 2019 et Émilien 2020

Je parle de ces deux vins ensemble car il s'agit de la même cuvée, avec la même méthode de production puisque Pascal aime ne pas changer le mode de production au chai d'un millésime à l'autre afin que l'impact du facteur millésime puisse être fidèlement reflété. dans le vin final.

Tous les raisins rouges du domaine (hormis ceux du vignoble « Les Rocs », qui appartiennent à Barthélemy) entrent dans cette cuvée, dont ils élaborent environ 150 000 bouteilles par an (le vin le plus diffusé dont ils disposent). Il s'agit d'un mélange de cépages (Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Malbec et Carménère) qui co-fermentent ensemble selon la méthode d'infusion dont je parlais précédemment et qui, dans ce cas, ne subissent pas de dynamisation lors de l'élevage en barriques.

Personnellement, j'ai beaucoup plus aimé le millésime 2019, tout simplement parce que la nature plus fraîche de ce millésime s'exprime incroyablement à travers le verre. Les deux dégagent une élégance austère, avec une concentration fruitée beaucoup plus grande en 2020. J'ai trouvé des notes de cerise, de mûre, de fougère, de chacinas (brett point sain), de palo santo et de clou de girofle dans les deux. Le poids et l'ampleur en bouche sont similaires mais ce qui fait la différence, plus encore que la concentration du fruit, c'est l'énergie du vin. 2019 l'est bien plus encore, elle a du tonus et de la verve qui peuvent la faire durer longtemps ; tandis que 2020 devient plus immédiat (à consommer dans les 10/15 meilleures années).

5. Barthélemy 2019

Cette cuvée est sans aucun doute sa chérie. Il s'agit d'une sélection d'une parcelle appelée 'Les Rocs' qu'ils vinifient seuls depuis 1994. C'est un vin très similaire à l'Émilien, mais ici on opère la dynamisation du vin, ce qui, croyez moi, change complètement le caractère du vin.

Il y a beaucoup de concentration au nez qui nous rappelle les prunes raisinées, les mûres sauvages, le soja, l'argile humide, les shiitakes séchés, le pollen et les herbes des champs. La bouche est magnifique, d'une pureté exquise. L'acidité est hautement intégrée, donnant un éclat unique au vin et jetant les bases non seulement d'une consommation immédiate mais aussi d'un vieillissement dans le temps. Tanins savoureux, texturés et soyeux. Très haut.



@miguelcrunia | @atlanticsommelier

#7 Top 50 Sommeliers au Royaume-Uni 2024