



LE MEILLEUR DU VIN

Vins d'auteurs, biodynamie, nature, aux meilleurs prix

Château LE PUY, Côtes de Francs 100% merlot "ROSE-MARIE" 2022 magnum

150 cl magnum

Rosé

Bordeaux

AOC Francs Côtes de Bordeaux



La note Le Meilleur Du Vin
93-94/100

2019 & 2020 j'ai goûté à plusieurs reprises, pour ma part c'est un coup de cœur pour Emilien et Rose-Marie (rosé de gastronomie), je suis conquis par les vins de ce domaine !

"Pour Pascal Amoreau, tout est question d'équilibre et d'harmonie. Cela commence à la vigne où les énergies doivent circuler et se traduit par des vins désaltérants, cohérents et gouleyants (...) Le Château le Puy, c'est aussi un goût et une identité œnologique uniques à Bordeaux. (Adrien Cascio - Sommeliers International - Automne 2019)" Château le Puy utilise la méthode dite "culture biologique" et "biodynamique", termes quelque peu surprenants, pour dire que Château Le Puy pratique la culture de la vigne telle que la faisait nos grands-pères, c'est-à-dire sans ajouts d'engrais chimiques, ni herbicides, ni insecticides de synthèse. Lors des vendanges, une attention particulière est apportée pour que les grains de raisins ne soient pas écrasés avant d'arriver au cuvier. Ces vins, issus de raisins faisant l'objet d'un tri parfait, ne sont pas sulfités ni levurés ni chaptalisés à la fermentation, sont élevés (24 mois) sans ajout de dioxyde de soufre.

2020, une année de bouleversements... mais les vignes de Le Puy, imperturbables, loin du désordre qui a ponctué nos vies depuis cette année particulière, ont continué d'accomplir le miracle d'exprimer le terroir et de traduire le savoir-faire de la famille Amoreau sur un millésime 2020. Encore une fois LE PUY sur 2020 revendique une expression de terroir fondée sur son sous-sol unique, vierge de tout intrant, son riche biotope et ses infusions harmonieuses, révélatrices de la climatologie singulière du millésime, sans maquillage œnologique ni fût neuf. 2020, une année aux volumes réduits par un sévère épisode de grêle, d'autant plus précieuse... Un vin plein de sève, dont la texture aérienne et fraîche, rappelle la signature d'un vigneron pionnier d'une approche naturelle au vignoble et partisan d'infusions toute en finesse au chai. L'acidité désaltérante reste comme toujours un révélateur de gout sur Le Puy 2020, malgré un contexte climatique très ensoleillé et chaud depuis 2015 qui aurait pu faire craindre des sur maturités. 2020 et 2021, millésimes aux rendements excessivement bas (autour de 12hl/ha).

2019 s'inscrit dans la lignée des récents grands millésimes 2018, 2015, 2010 et 2009 en termes de qualité. De nombreux producteurs font écho à ce sentiment, soulignant la grande qualité des vins en 2019, notamment leur équilibre impressionnant. Les meilleurs exemples en 2019 ont prétendument atteint le Saint Graal : équilibre entre le triumvirat de concentration d'arômes, de structure (de tanin et d'alcool) et d'acidité, grâce en partie à des conditions météorologiques équilibrées à travers la saison de croissance.

Château Le Puy est dans une démarche globale dite par écosystème intégrant les principes d'agrobiologie, de biodynamie (certifications Ecocert et Demeter), d'éléments d'agroforesterie et de permaculture. Le-meilleur-du-vin.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection.

Le Puy (Côtes de Francs)

La famille Amoreau s'est illustrée comme une pionnière dans la culture dite biologique et biodynamique depuis 1610. Aujourd'hui, avec une passion et un engagement invariables, la quatorzième génération inscrit son domaine dans la permaculture et la renaissance de cépages anciens, pour continuer à produire des vins naturellement authentiques.

Le domaine est situé sur un point culminant de la région bordelaise à 107 mètres d'altitude, sur le même plateau calcaire que Saint-Émilion & Pomerol. Les vignes d'une moyenne d'âge de 50 ans s'enracinent dans un terroir de calcaire à astéries et d'argile rouge. Sur 100 hectares de terres, 54 hectares sont consacrés à la production et 46 hectares sont dédiés à l'écosystème le Puy : un compromis entre des zones sauvages (forêts, étangs, vergers, prairies, etc.) et la vigne. Cette diversité biologique permet de créer un véritable écrin de vie autour des parcelles de vignes, favorisant une symbiose entre la vigne, l'homme et son environnement.

Château LE PUY, les vins sans soufre. Le savoir-faire de la famille Amoreau s'exprime à chaque génération par une créativité propre à la connaissance accumulée depuis des siècles. Pour les dernières innovations les plus marquantes : en 1921, Jean implante l'égrappage 100% pour obtenir un vin, uniquement de raisins, plus souple et plus aromatique. En 1934, Robert restitue au procédé

d'élaboration du vin sa forme initiale par une fermentation par chapeau immergé ou extraction forcée. A partir de 1990, Jean Pierre et Pascal commencent les recherches d'élevage de leurs vins sans addition de sulfites. Ces vins, issus de raisins faisant l'objets d'un tri parfait, qui ne sont pas sulfités ni levurés ni chaptalisés à la fermentation, sont élevés (24 mois) sans ajout de dioxyde de soufre. Ils sont donc élevés par bâtonnage en fonction d'un calendrier lunaire précis (élevage biodynamique). Ce savoir-faire permet aux vins, ni filtrés ni collés, d'exprimer toutes ses qualités de jeunesse ainsi qu'une capacité de garde très longue. Ils sont commercialisés à partir du millésime 1998. Ces vins sont la pure "Expression Originale du Terroir".

Château le Puy utilise la méthode dite "culture biologique" et "bio-dynamique", termes quelque peu surprenants, pour dire que Château Le Puy pratique la culture de la vigne telle que la faisait nos grands-pères, c'est-à-dire sans ajouts d'engrais chimiques, ni herbicides, ni insecticides de synthèse. Lors des vendanges, une attention particulière est apportée pour que les grains de raisins ne soient pas écrasés avant d'arriver au cuvier. Il n'y a donc pratiquement pas d'oxydation du moût avant le début de la fermentation. Le levurage et la chaptalisation ne sont pas pratiqués.

Le vin

Rose-Marie est issu du seul cépage merlot et s'obtient par saignée d'une cuve en fermentation. La fermentation se fait en barriques expérimentées, sans aucun ajout. Le vin est ensuite dynamisé pendant 6 à 8 mois et mis en bouteilles sans ajout d'anhydride sulfureux. Il est complètement naturel. Sa robe peut être différente d'une année sur l'autre : rubis clair à rubis très clair, limpide. Son nez exprime des arômes de fruits rouges et de fleurs blanches ou pâles comme les pivoines. Sa bouche est légère et fluide avec une expression de fins tanins à peine perceptibles.

Il est l'heure de sauver le rosé des interventions et des modes de consommation vulgaires. L'heure de célébrer les grands rosés de gastronomie. Je pense ici au rosé que produit Pascal Amoreau, à Saint-Cibard, une perle du terroir bordelais. Le rosé Château le Puy 100% merlot est classé en vin de France. Mais qu'importe son état civil. Il est puissant, racé, élégant, structuré. Et quelle couleur ! Il faut goûter ce vin à la robe soutenue pour comprendre enfin que les arômes floraux et la belle fraîcheur ne sont pas l'exclusivité des vins à la robe pâle. Bien au contraire. Les rosés clairs comme des gris tout juste bons à être bus glacés à l'heure de l'apéritif dans les bistrot de plage sont le plus souvent tristes et mous. C'est au réveillon de Noël que je propose de servir le rosé du château le Puy pour accompagner le saumon fumé. (RVF, novembre 2019, page 107)

Ce pur merlot issu de saignée et élevé dix mois en fût est une leçon pour bon nombre de rosé. Le nez affiche une réduction noble et un petit fruit rouge élégant. La bouche est bâtie sur un gras voluptueux, et une fraîcheur dynamique de vin blanc, le tout ponctué par un magnifique réglisse. Grande longueur. (RVF, millésime 2016, noté 91/100)

La presse spécialisée en parle

Les vins le Puy sont marqués par la pureté, la précision, la légèreté et la buvabilité qui incitent à reprendre une gorgée (...) En les dégustant, vous comprenez qu'il y a un caractère unique à ces vins, et il semble que chacun soit géré selon sa propre personnalité. Il s'agit de Bordeaux avec une touche naturelle, issu de vignobles soigneusement cultivés et produit de manière traditionnelle. Les vins de Jean-Pierre, Françoise et Pascal Amoreau ne sont ni polis ni modernes. Et c'est tant mieux. (George Kassianos - Sunday Mail - Juin 2019)

Petite et méconnue AOC du Bordelais, les Côtes de Francs recensent à peine une quarantaine de propriétés sur environ 500 ha. C'est pourtant là, sur le Coteau des Merveilles, point culminant de la Gironde, que Pascal Amoreau cultive un écosystème viticole vieux de plus de 400 ans (depuis 1610). Le Château Le Puy, c'est tout d'abord un terroir bien singulier. Le plateau calcaire est source de vie, visible grâce à une découpe naturelle du sol en sous-bassement du mystérieux cromlech. Les 51 ha de la

propriété sont principalement composés de Merlot mais aussi d'autres cépages bordelais (Cabernets, Malbec et Carménère), de vergers, d'étangs et de prairies pour le bien-vivre de leurs compagnons à quatre pattes (chevaux et vaches).

Pour Pascal Amoreau, tout est question d'équilibre et d'harmonie. Cela commence à la vigne où les énergies doivent circuler et se traduit par des vins désaltérants, cohérents et gouleyants. 14ème génération à Le Puy, Pascal Amoreau dessine des vins capables d'offrir du bonheur à ceux qui les dégustent sans intrants chimiques ou génétiquement modifiés. "Expression Originel du Terroir", le Château Le Puy c'est aussi un goût, une identité œnologique unique à Bordeaux. Les méthodes de vinification pratiquées au chai, comme la fermentation par infusion, permettent de mieux intégrer l'alcool en hausse lors de ces derniers millésimes. (Sommeliers International, septembre 2019)

Caractéristiques

- **note RVF** : 91/100
- **Cépage** : 100% merlot
- **Appellation principale** : AOC Côtes de Francs
- **Viticulture** : Certifié biologique Ecocert & biodynamie Demeter
- **Vinification** : Vendanges manuelles avec tri par ciselage. Vinification naturelle en barriques expérimentées.
- **Elevage** : Élevage pendant 6 à 8 mois par dynamisation en barriques expérimentées. Sans aucun soufre ajouté.
- **Millésime** : 2022
- **Période de consommation** : à boire entre 2023 et 2031
- **Alcool** : 14,0% vol.
- **Coup de coeur** : Oui