walter-wine.com

Grands vins de terroirs, vins rares, biodynamie

ROSE-MARIE 2022 magnum - Château LE PUY

150 cl magnum Rosé Bordeaux AOC Francs Côtes de Bordeaux



La note by Christian Walter

93-94/100

AMOREAU, une histoire familiale depuis 1610
Situé à Saint-Cibard, en Gironde, le Château Le Puy appartient à la famille Amoreau depuis 1610. Quinze générations de vignerons se sont succédé sur ce domaine emblématique, aujourd'hui reconnu pour sa vision singulière du vin de Bordeaux. Loin des conventions, la famille privilégie une approche artisanale, fidèle à son histoire et à la recherche d'une expression authentique du terroir. 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.

Un terroir préservé au cœur du Libournais
Implanté sur le Coteau des Merveilles, à proximité de Saint-Émilion, le vignoble bénéficie de sols argilo-calcaires et d'argiles rouges sur calcaire à astéries. L'environnement du domaine constitue un véritable écosystème, associant vignes, prairies, forêts, vergers et zones naturelles. Cette biodiversité contribue à l'équilibre du vignoble et à la personnalité des vins. Château le Puy utilise la méthode dite "culture biologique" et "bio-dynamique", termes quelque peu surprenants, pour dire que Chateau 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.

Une viticulture biologique et biodynamique pionnière
Depuis les premières démarches agrobiologiques engagées en 1964, Château Le Puy cultive ses vignes sans produits chimiques de synthèse. Le domaine s'inscrit dans une philosophie de biodynamie, de permaculture et de respect du vivant. Vendanges manuelles, fermentations naturelles et interventions limitées au chai permettent de préserver l'identité du raisin et la pureté de son expression. Le domaine 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.

Des vins naturels à l'identité affirmée
Les cuvées Émilien et Barthélemy incarnent les deux grandes signatures rouges du domaine. Émilien exprime l'équilibre et la profondeur du vignoble familial, tandis que Barthélemy, issue de la parcelle historique des Rocs, révèle une expression parcellaire singulière, élaborée sans ajout de soufre. Les vins du Puy se distinguent par leur finesse, leur fraîcheur et leur capacité de garde, offrant une interprétation atypique et remarquable des grands terroirs bordelais.

La sélection Château Le Puy chez Walter-Wine.com
Walter-Wine.com met à l'honneur trois cuvées emblématiques du Château Le Puy : Émilien, Barthélemy et Rose-Marie. Émilien révèle l'expression équilibrée et authentique du terroir familial, avec les millésimes 2019 noté WW 96/100, 2020 à 95+/100, 2021 à 94+/100 et 2022 à 95+/100 par Christian Walter. Plus parcellaire et singulier, Barthélemy se distingue par une remarquable note WW de 96/100 attribuée par Christian Walter. Rose-Marie, rosé de gastronomie élaboré à partir de Merlot, complète cette sélection avec une expression délicate et originale du domaine. Trois cuvées de la famille Amoreau qui conjuguent engagement biodynamique, caractère et authenticité du terroir bordelais.

Le Puy (Côtes de Francs)

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 bistrots 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 Mer lot 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
- **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
- **Consommation :** à boire entre 2023 et 2031
- **Alcool :** 14,0% vol.
- **Coup de coeur :** Oui