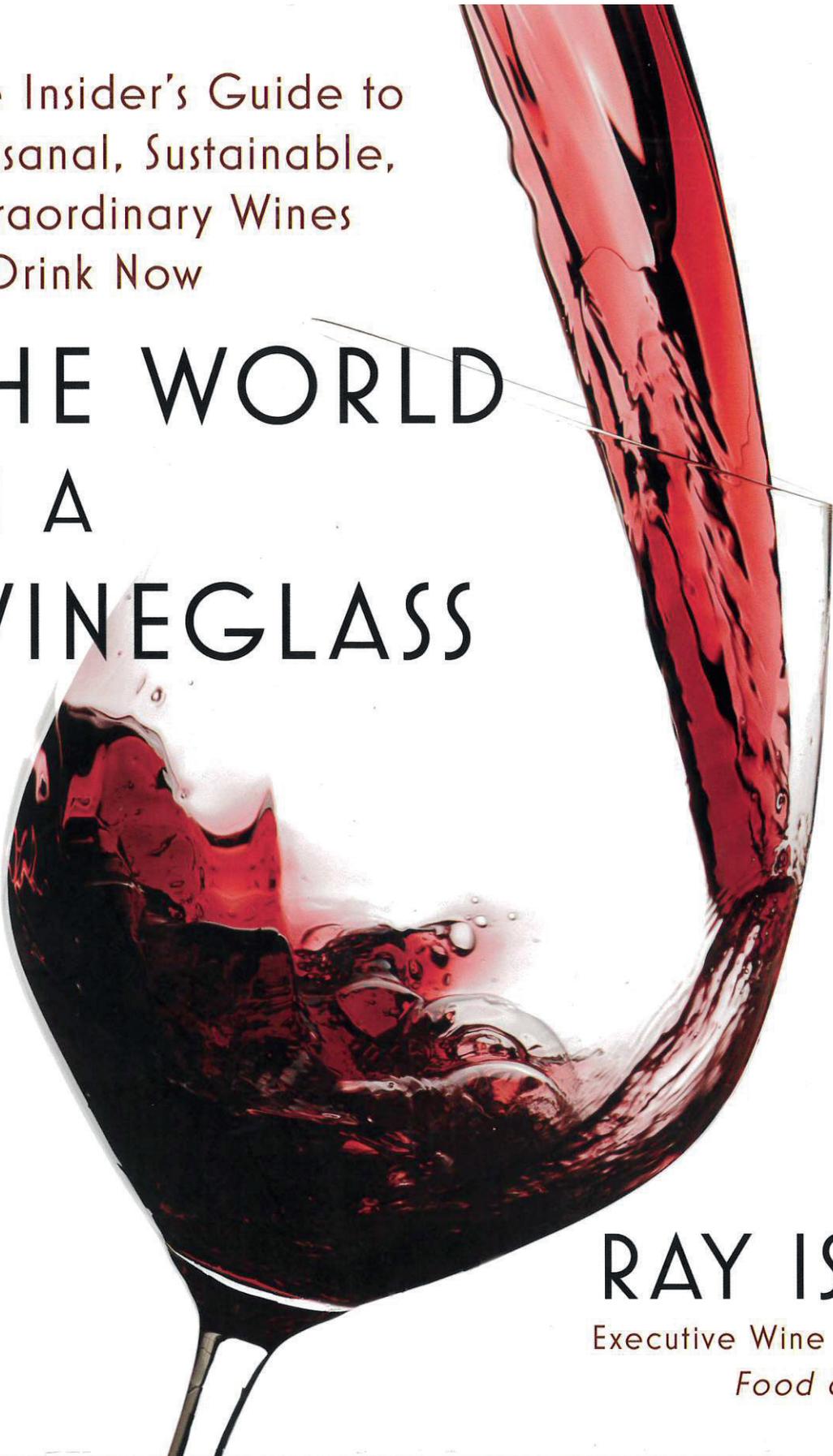


The Insider's Guide to
Artisanal, Sustainable,
Extraordinary Wines
to Drink Now

THE WORLD IN A WINEGLASS



RAY ISLE

Executive Wine Editor,
Food & Wine

EN
CHÂTEAU LE PUY • FRANCS CÔTES DE BORDEAUX
[certified organic / certified biodynamic]

Chemicals have never touched the soil at Château le Puy. That's "never" as in for sixteen generations, possibly even longer.

Le Puy is unlike any other Bordeaux estate. The Amoreau family, which owns it, has been making wine since 1610 on the stony outskirts of Bordeaux's Right Bank. It's a long way from the manicured, wealthy estates of Pauillac and Margaux, and if you ask Pascal Amoreau about the grand châteaux of the Médoc, he shrugs and says with a twinkle in his eye, *"The Médoc? What is that? I don't think I know what you mean."*

For many generations the family farmed without chemical fertilizers or pesticides because they simply didn't exist at the time, but when the massive shift toward those products occurred, following World War II, they still refused. *"With my grandfather, it was about saving money, Pascal Amoreau says. "When the salespeople came to him after the war, he said, I've been farming my vines for forty years without chemicals, and they're doing very well. Why should I pay for this stuff?"*

"The people who used to mock us now come to the estate and ask how we do things."
—Pascal Amoreau

But the next generation, Pascal's father, Jean Pierre, understood the ecological aspects. *"My father knew that chemical agriculture made no sense. If it's bad for your body, he felt, how can it be good for the grapes? Yet we were considered the crazy people of the village."*

Le Puy technically lies within Francs Côtes de Bordeaux, though the Amoreaus choose not to be part of the appellation. The family owns three estates : Le Puy, which covers 173 acres ; Saint Roc, smaller at 75 acres; and a recent acquisition, Closerie du Pelan, from a friend of Pascal Amoreau's who wanted to retire. *"It's all organic and biodynamic," Amoreau says. "We don't know how to do anything else !"* Only part of their land is devoted to vines. The rest is ponds, forests, and fields, aimed at creating biodiversity.

Winemaking here falls into the broad realm of "natural" winemaking without taking on that label : no fining, no filtering, minimal or no sulfur (if the wine is considered stable enough, or, for their Barthélemy cuvée, in every vintage), little or no new oak, spontaneous fermentation through native yeast. *"It's not a production method for us, it's a way of life, Amoreau says. "But we don't put it on the back label, because we don't sell organic wine, we don't sell biodynamic wine. We sell Château le Puy."*

He adds, *"When you share a bottle of Le Puy, you don't just share a bottle of wine, you share an outlook, a way of doing viticulture. There's a quote from Jean-Paul Sartre, I think, that 'emotion is a sudden dive of our consciousness towards the magic' I think we need to dive toward the magic in wine."*

Compared to most red Bordeaux, Le Puy's wines are lighter and more delicate, and they shimmer with energy and freshness. *"People call us the Burgundy of Bordeaux," Pascal Amoreau says, "but that's not our phrase. I say that we make identity wine, and the identity is Château le Puy."*

The **Château le Puy Rose-Marie** (\$\$) is a full-bodied rosé made from Merlot. *"With the rosé we tried three times," Pascal Amoreau says. "First with Cabernet Sauvignon. Pah. Awful. Then half Cabernet and half Merlot. Awful. Third try, 100 percent Merlot? It's amazing. But my father was skeptical even so. He was in the cellar and said, 'Why are we doing this rosé? What's the point?' and I said, 'So me and my friends can drink it !'".* **Duc des Nauves** (\$\$) comes from a site lying a little lower than the main estate. It's aged in cement and bottled after one year, and is more fruit-forward than the rest of Le Puy's wines. **Emilien** (\$\$\$), the flagship wine, is 85 percent Merlot, the remainder divided between Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Malbec, and Carménère. It is extraordinarily age-worthy : vintages from the 1920s still show beautifully. **Barthélemy** (\$\$\$) comes from the Le Roc estate, and is 85 percent Merlot with 15 percent Cabernet Sauvignon. Black cherries, forest leaves, a subtle gamey wildness—it's darkly compelling, and a fine argument against the idea that wines made without sulfur cannot age.

FR
CHÂTEAU LE PUY • FRANCS CÔTES DE BORDEAUX
[certifié organique/ certifié biodynamique]

Les produits chimiques n'ont jamais touché les sols du Château le Puy. Un « jamais » depuis au moins seize générations, peut-être même plus.

Le Puy ne ressemble à aucun autre domaine bordelais. La famille Amoreau, propriétaire du domaine, produit du vin depuis 1610 aux portes pierreuses de la rive droite de Bordeaux. On est loin des riches et propres domaines de Pauillac et de Margaux, et si vous interrogez Pascal Amoreau sur les grands châteaux du Médoc, il haussera les épaules et répondra avec un clin d'œil : « *Le Médoc ? Je ne vois pas ce que vous voulez dire.* »

Pendant de nombreuses générations, la famille a cultivé sans engrais chimiques ni pesticides, tout simplement parce que ces produits n'existaient pas à l'époque. Mais lorsque la transition massive vers ces produits s'est faite, après la Seconde Guerre mondiale, elle a persévéré. « *Avec mon grand-père, il s'agissait d'économiser de l'argent, raconte Pascal Amoreau. Quand les vendeurs sont venus le voir après la guerre, il leur a dit : cela fait quarante ans que je cultive mes vignes sans produits chimiques et elles se portent très bien. Pourquoi devrais-je payer pour ce genre de choses ?* ».

« Les gens qui se moquaient de nous viennent maintenant au domaine et nous demandent comment nous faisons les choses. » —Pascal Amoreau

C'est avec la génération suivante et Jean-Pierre, le père de Pascal, que les aspects écologiques ont été compris. « *Mon père savait que l'agriculture chimique n'avait aucun sens. Si c'est mauvais pour le corps, se demandait-il, en quoi cela peut-il être bon pour le raisin ? Pourtant, nous étions considérés comme les fous du village.* »

Le Puy se situe techniquement dans les Francs Côtes de Bordeaux, bien que les Amoreau ont choisi de ne pas faire partie de l'appellation. La famille possède trois domaines : le Puy, qui s'étend sur 173 hectares ; Closerie Saint Roc, plus petit avec 75 acres ; et une acquisition récente, la Closerie du Pelan, auprès d'un ami de Pascal Amoreau qui souhaitait prendre sa retraite. « *Tout est biologique et biodynamique, explique Amoreau. On ne sait pas faire autre chose !* ». Seule une partie de leurs terres est consacrée à la vigne. Le reste est constitué d'étangs, de forêts et de champs, destinés à créer de la biodiversité.

La vinification s'inscrit ici dans le vaste domaine de la vinification « naturelle » sans pour autant porter cette étiquette : pas de collage, pas de filtration, peu ou pas de soufre (si le vin est jugé suffisamment stable, ou, pour leur cuvée Barthélemy, toujours sans soufre ajouté), pas de fût neuf, fermentation spontanée par levures indigènes. « *Pour nous, ce n'est pas une méthode de production, c'est un mode de vie, explique Amoreau. Mais nous ne le mettons pas sur la contre-étiquette, car nous ne vendons pas de vin bio, nous ne vendons pas de vin biodynamique. Nous vendons le Château le Puy.* » Il ajoute : « *Quand on partage une bouteille du Puy, on ne partage pas qu'une bouteille de vin, on partage un regard, une façon de faire de la viticulture. Il y a une citation de Jean-Paul Sartre, je crois, qui dit 'l'émotion est une plongée soudaine de notre conscience vers la magie'. Je pense que nous devons plonger vers la magie du vin.* »

Comparés à la plupart des Bordeaux rouges, les vins du Puy sont plus légers et plus délicats, et ils scintillent d'énergie et de fraîcheur. « *On nous appelle la Bourgogne de Bordeaux, dit Pascal Amoreau, mais ça ne vient pas de nous. Nous faisons du vin identitaire, et l'identité, c'est Château le Puy.* »

Le **Château le Puy Rose-Marie** (\$\$) est un rosé corsé élaboré à partir de Merlot. « *Avec le rosé, nous avons essayé trois fois* », raconte Pascal Amoreau. *D'abord avec du cabernet sauvignon. Bah... Horrible. Puis moitié cabernet et moitié merlot. Horrible. Troisième essai, 100 % merlot ? C'est incroyable. Mais mon père était quand même sceptique. Il était dans la cave et a dit : 'Pourquoi faisons-nous ce rosé ? A quoi ça sert ?' et j'ai dit : 'Pour que mes amis et moi puissions le boire !'.* **Duc des Nauves** (\$\$) provient d'un site situé un peu plus bas que le domaine principal. Il est vieilli en ciment et mis en bouteille après un an et est plus fruité que le reste des vins du Puy. **Émilien** (\$\$\$), le vin phare, est composé à 85% de merlot, le reste étant réparti entre cabernet sauvignon, cabernet franc, malbec et carménère. Il est extraordinairement apte au vieillissement : les millésimes des années 1920 se montrent encore magnifiques. **Barthélemy** (\$\$\$) provient de la parcelle les Roc et est composé à 85% de merlot avec 15% de cabernet sauvignon. Cerises noires, feuilles de forêt, un subtil parfum de gibier - c'est sombre et convaincant et un bel argument contre l'idée selon laquelle les vins élaborés sans soufre ne peuvent pas vieillir.