

Portrait

« Notre vin a une particularité,  
souffle Jean-Pierre Amoreau.  
De par son identité  
et son originalité, il donne  
du bonheur aux amateurs  
qui le boivent »

6 | MAG



# L'ICONOCLASTE DE BORDEAUX

Les bouteilles du **Château le Puy** figurent parmi les plus recherchées du monde, grâce à Jean-Pierre Amoreau. Quand un simple Vin de France, atypique et produit « sans chimie », se fait l'égal des grands crus classés...

TEXTE : MATHIEU HERVÉ | PHOTOS : LAURENT THEILLET

**S**aint-Cibard, Gironde, lieu dit le Puy, ce qui signifie « la colline », 107 mètres d'altitude, dans le prolongement de Pomerol et de Saint-Émilion. Les Amoreau sont là depuis 1610, 14 générations. Maison de maître et bâtisses anciennes. Situé sur un promontoire dissimulé derrière des chênes, dans un tapis de feuilles mortes, un alignement multimillénaire de menhirs : le cromlech du Puy. Il y a là, tout autour, 100 hectares de terres – dont 54 plantés de vigne –, de la forêt, des étangs. Des chevaux de trait paissent en ce petit matin d'hiver.

Jean-Pierre Amoreau a 80 ans passés, l'œil bleu azur et le sourire malicieux. Nous sommes chez lui. Il a fait de Château le Puy le roturier bordelais le plus célèbre du monde. C'est son grand-père Jean qui l'a initié au vin, mais Jean-Pierre Amoreau a conduit une partie de sa vie ailleurs qu'en Gironde. Ex-cadre de haut niveau dans la sidérurgie, il a beaucoup voyagé et s'est réinstallé au domaine à la quarantaine.

Le Puy est un vin auquel certains amateurs vouent un véritable culte, à l'égal des plus grands crus classés. Au Japon, c'est un vin iconique. Là-bas, la bande dessinée japonaise « Les Gouttes

de Dieu » a transformé Jean-Pierre Amoreau en véritable star. Il y a dix ans, le Puy y fut même sacré « meilleur vin du monde » (pour son millésime 2003) dans une populaire émission de télévision. À l'époque, des dizaines de demandes d'achat ont subitement afflué en Gironde, en une nuit. Y compris des bons de commande sans prix, à la libre appréciation du propriétaire. Réaction de Jean-Pierre Amoreau ? Il a décidé de retirer du marché toutes ses bouteilles pour éviter une flambée des prix. « Je n'autorise pas la spéculation sur nos vins », dit-il.

## FRANC-TIREUR

Aujourd'hui encore, les prix sont tenus, et non corrélés à la demande mondiale. Si les cuvées « Barthélemy » ou « Retour des îles » montent haut, la première d'entre elles, baptisée « Émilien », se vend encore à moins d'une trentaine d'euros. En France, les amateurs s'arangent donc avec des cavistes amis, eux-mêmes servis avec parcimonie, et plus des deux tiers des 180 000 bouteilles annuelles (c'est une moyenne) de Château le Puy partent en Asie ou en Amérique du Nord. À la même enseigne, Jean-Pierre Amoreau est un franc-tireur. Il ne travaille pas avec le puissant

**« JE N'AUTORISE  
PAS LA  
SPÉCULATION  
SUR NOS VINS »**



négoce bordelais. Il égratigne dès qu'il en a l'occasion les organismes professionnels, « la gouvernance du vin et le mercantilisme », « les lobbies et les pesticides ». Il parle de « justes salaires pour les travailleurs des vignes ». Ajoutant : « Je dîne peu dans le monde du vin, je reçois peu, je reste dans mon coin. » Avec son fils Pascal, sa famille et une grosse vingtaine de salariés, Jean-Pierre Amoreau trace un sillon. Et ses descendants continueront après lui, dispositions sont prises. Il dit, comme un secret : « Notre vin a une particularité, et nous le constatons partout où nous allons : de par son identité et son originalité, il donne du bonheur aux amateurs qui le boivent. » Des vins peu souffrés qui dégagent une énergie particulière, une note de menthe.

Par son approche et son goût, Château le Puy est un vin dans l'esprit du temps. Ce n'est pas anodin pour une boisson éminemment culturelle. Jean-Pierre Amoreau vient de publier un livre intitulé « Plus pur que de l'eau » (éditions Fayard) : à la fois un recueil de souvenirs et un hymne à l'écologie, au respect du terroir, à la geste vigneronne et aux levures indigènes.

## « ON NE DEMANDE RIEN À PERSONNE. ON FAIT NOTRE VIN, C'EST TOUT »

Ajoutons qu'il y a une ruse de l'histoire. Si le Puy est devenu un pionnier de la viticulture biologique et biodynamique, c'est, au départ, pour des raisons économiques. « Il y a eu un basculement après la Première Guerre mondiale avec l'arrivée des premières molécules de synthèse dans le vignoble. Mon grand-père était un radin, il ne voulait pas acheter ces produits. Alors, nous avons continué à travailler sans chimie. Cela a fait une dimension identitaire propre, un respect total du terroir, de notre lieu, le Puy. » Jean-Pierre Amoreau en a fait son éthique. Et puis, donc, il y a le goût de ce pur jus. Pascal Amoreau codirige le domaine avec son père : « On ne boise pas, jamais de barriques neuves ici. On cherche des barriques de quatre vins. Lorsqu'elles ne sont plus bonnes



Pascal Amoreau  
codirige le domaine  
avec son père,  
Jean-Pierre





pour les autres, elles sont bonnes pour nous. » Les vins de Château le Puy ont porté l'appellation Bordeaux, Bordeaux supérieur, Francs-Côtes-de-Bordeaux. Depuis 2017, ils sont tous étiquetés en Vin de France. Les Amoreau ferrailent pour qu'une partie du domaine, leurs « trois climats », obtienne l'appellation d'origine contrôlée « le Puy ». Ce qui serait une petite révolution à Bordeaux.

### « UNE HISTOIRE D'HOMMES »

Changement de décor, quelques jours plus tard. On a quitté la campagne girondine pour Bordeaux, justement. On retrouve Jean-Pierre Amoreau en ville. Il a réuni « la famille le Puy », amis, salariés et leurs conjoints, dans un prestigieux restaurant de la place de la Comédie. Devant des convives conquis, « l'ami » Philippe Etchebest, le chef le plus connu de France, raconte : « C'est une vieille histoire avec les Amoreau. On s'est rencontrés dans un train il y a plus de vingt ans, et depuis, entre nous, il y a une histoire d'hommes. » Jean-Pierre Amoreau parle, lui, de « savoir-faire à perpétuer » et « d'harmonie » avant de fustiger les « gourous autoproclamés du vin ». Le même, quelques jours avant, en conférence à Bordeaux Tasting

(l'événement du magazine « Terre de vins »), avait déjà déploré « l'uniformisation » du vin et lancé : « Il y a un risque que Bordeaux disparaisse dans cinquante ou cent ans [...]. C'est ce qui arrive quand on se croit supérieur. » Fermez le ban.

Cette liberté de ton fait parfois grincer des dents. Pêle-mêle et sous couvert d'anonymat, ses détracteurs bordelais relèvent la ressemblance phonétique entre la cuvée « Émilien » et « Saint-Émilien », dénoncent une vision « ésotérique » ou « des propos en roue libre » : « Il a gagné au Loto avec son histoire de manga »... N'empêche. Ses vins sont sur les grandes tables du monde entier et Jean-Pierre Amoreau n'a pas dévié. Il balaie : « Je ne fais pas du tout dans l'ésotérisme. Et lorsque je vais à Philadelphie ou dans l'Ouest canadien, personne n'a entendu parler de "Gouttes de Dieu" »... À ses côtés, Pascal Amoreau insiste sur l'humilité nécessaire à qui fait du vin et ajoute : « Au fond, nous, on ne demande rien à personne. C'est juste notre vision. On ne se compare pas à Ausone ni à Angélus, et on n'a jamais demandé à être comparés à eux. Nous, on fait notre vin, c'est tout. » Au fond, on y revient, les Amoreau tracent leur sillon. Comme leurs ancêtres avant eux. 

  
En haut : le domaine abrite un alignement multimillénaire de menhirs : le cromlech du Puy.  
En bas : le Puy est un vin auquel certains amateurs vouent un véritable culte, à l'égal des plus grands crus classés