

VOYAGES, PATRIMOINES & ART DE VIVRE • N°63 • NOVEMBRE 2019

BOURGOGNE

MAGAZINE

TONNELLERIE

Du chêne au vin,
la saga Charlois

HISTOIRE

La tour Eiffel
de Dijon à Nevers

BEAUNOIS

Chagny et ses
neuf symboles

BOURGOGNE-CHAMPAGNE

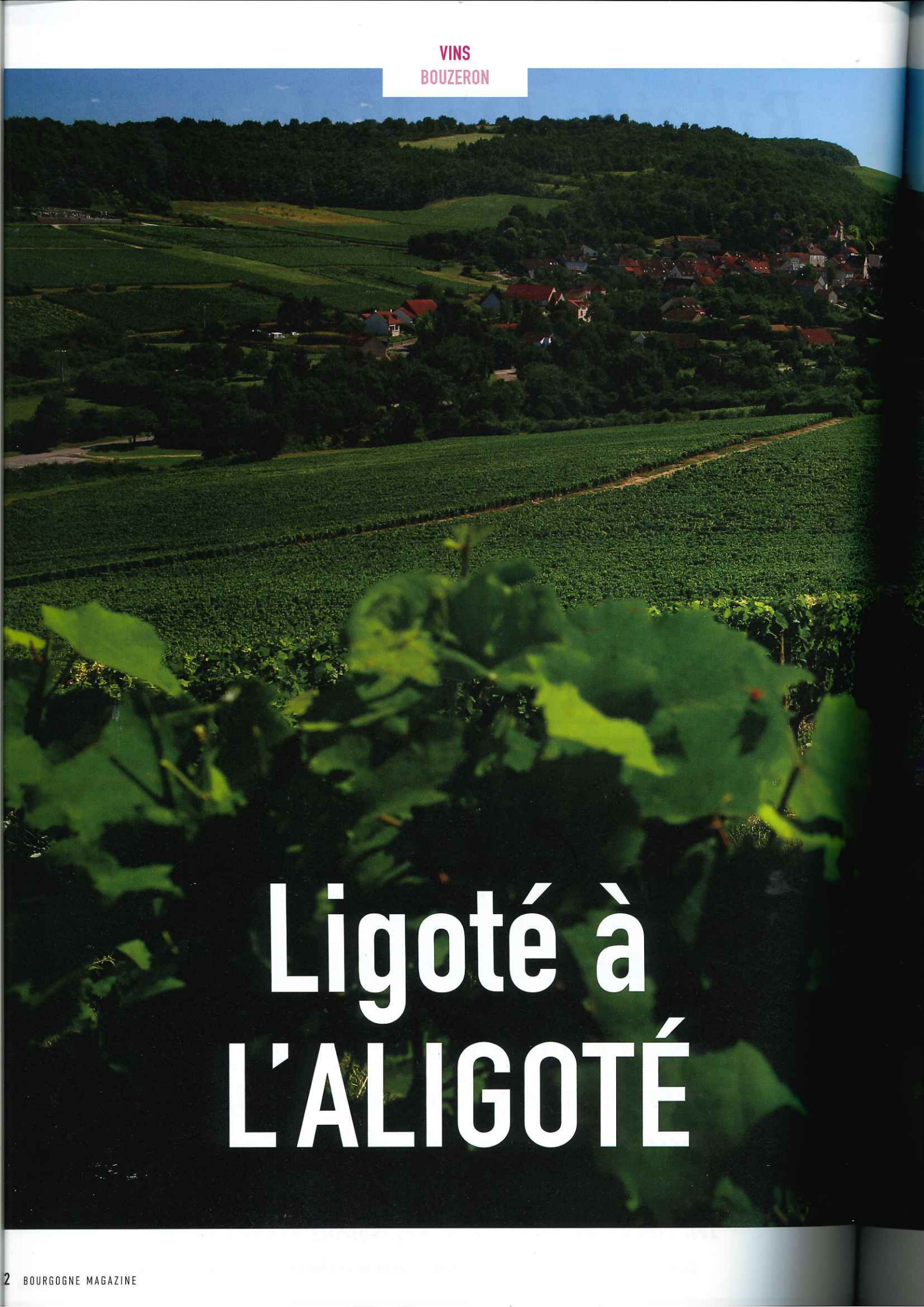
LE PARC ET APRÈS

Bois, chasse, tourisme, culture, gastronomie...
ce qu'ils attendent du Parc national de Forêts

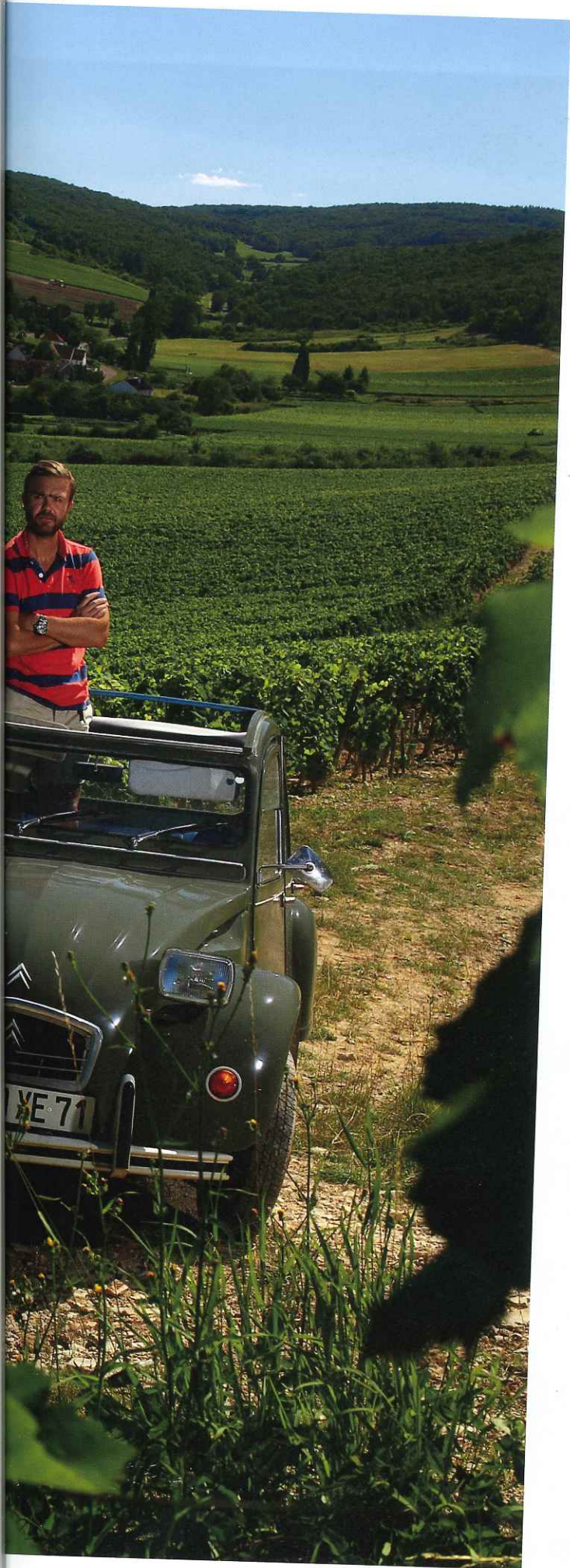
+

CHÂTEAU DE COURBAN
TONNELLERIE CAVIN
ARC-EN-BARROIS
VAL DES CHOUES
AUBERIVE

VINS
BOUZERON



Ligoté à L'ALIGOTÉ



Pierre de Benoist, le président de l'ODG Bouzeron, avec en toile de fond son cher village de la Côte chalonnoise, perché sur sa colline.

L'unique appellation village produite avec de l'aligoté a le vent en poupe. Alors que le vieux cépage bourguignon doit apprendre à sortir du Kir pour être mieux reconnu, Bouzeron poursuit sa quête de perfection en lui dédiant un passionnant conservatoire. À l'aligoté, ce terroir si particulier est complètement ligoté !

PAR DOMINIQUE BRUILLOT
PHOTOS JEAN-LUC PETIT (sauf mention contraire)

Il y a un peu plus d'une vingtaine d'années, en 1997 pour être précis, Bouzeron faisait son entrée dans le cercle fermé des appellations villages. Dans le même temps, c'est l'aligoté, ce bon vieux cépage et ses raisins denses et nombreux, qui connaît la consécration. Il n'est jamais trop tard pour bien faire : ses traces remontent au XVI^e siècle par chez nous.

En devenant le compagnon solidaire et unique du Bouzeron, c'est un regard nouveau qui se pose sur lui. Exploité sur environ 1600 hectares en Bourgogne, c'est en Côte chalonnoise, aux frontières de la Côte de Beaune, sur les communes de Bouzeron et Chassey-le-Camp, qu'il a trouvé sa terre promise, sur à peine une soixantaine d'hectares. « *Une superbe synthèse de vivacité et de rondeur* », prévient dans sa parole officielle le BIVB, pour « *un vin gourmand et délicatement puissant, qui offre des notes citronnées aux huitres, dont il canalise par sa minéralité soutenue, la force iodée* ».

TRÈS VIEILLES VIGNES

En réalité, le Bouzeron fait de sa gourmandise une passerelle idéale pour de nombreux plats comme les crustacés à la vapeur, les volailles en sauce blanche ou crémée, les risottos ou tout bonnement

les classiques bourguignons de l'apéritif que sont les gougères, le jambon persillé et l'escargot. Plus bourguignon que lui, tu meurs !

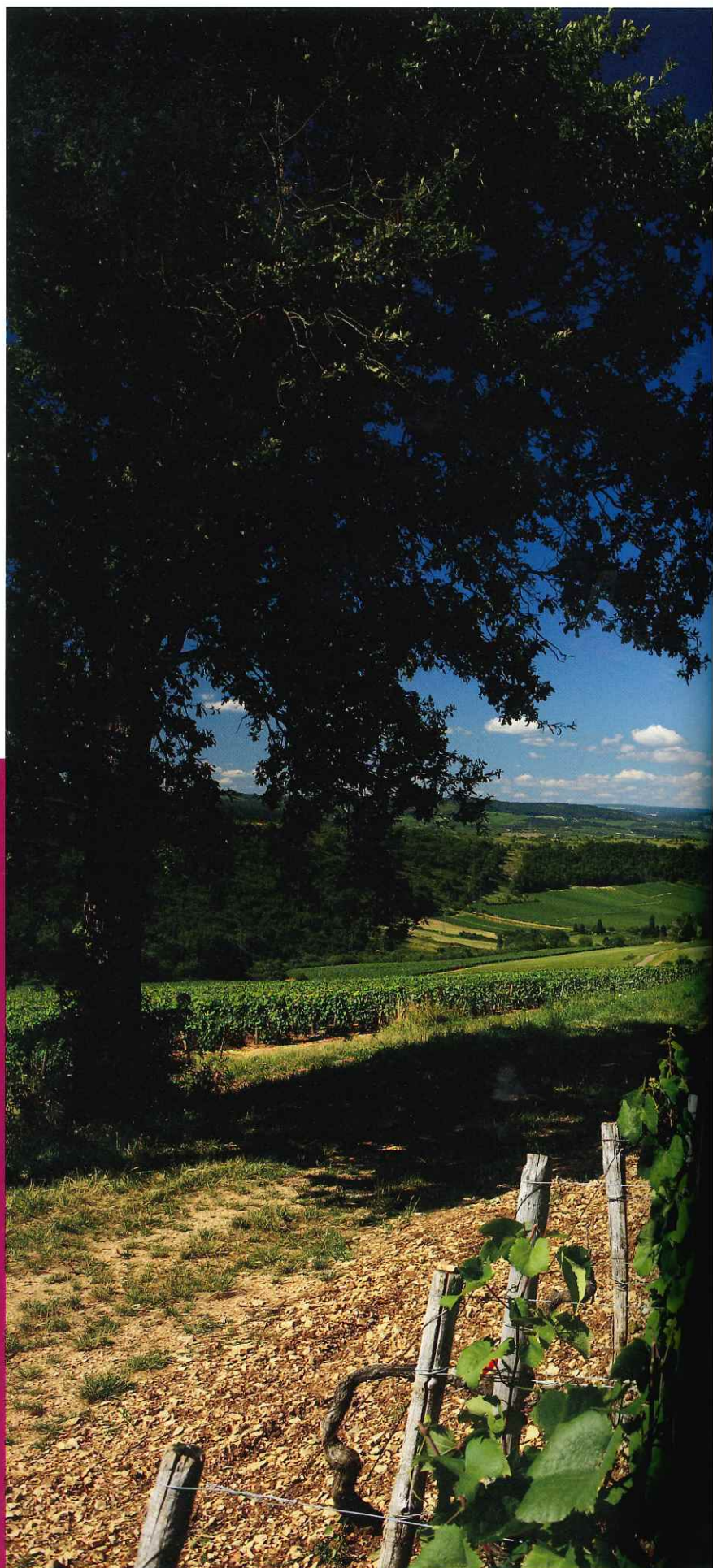
Bouzeron, c'est aussi la petite tape infligée à celles et ceux qui cantonnent le rôle de l'aligoté à sa présence vivifiante dans le Kir, comme un simple faire-valoir de la crème de cassis. Cultivé en haut de coteaux, sur « *des terrains composés de marne blanche à dominante calcaire* » (les bas de coteaux sont réservés au pinot et au chardonnay), il s'exprime à merveille sur des sols « *généralement minces et pentus* ». Comme toujours en Bourgogne, la consécration n'est pas le fait du hasard, mais bien le résultat d'une équation à plusieurs inconnues qui jouent en surface comme en profondeur dans nos terroirs, de l'enracinement jusqu'à l'exposition (ici est et sud-est) au soleil, sans oublier, cela tombe sous le sens, le talent du vigneron.

Puisqu'on en parle, justement, évoquons

ALIGOTÉ IN DIJON, LES 5 DE BOUZERON

Du 6 au 21 décembre, *Bourgogne Magazine* organise Aligoté in Dijon, sur le modèle de du mois de Marsannay in Dijon, qui a lieu en mai quant à lui. Il s'agit de mobiliser les restaurateurs et les cavistes locaux autour de ce cépage méconnu et accessible qu'est l'aligoté, par le biais d'une mise en compétition sympathique et l'organisation d'événements participatifs. Dans la patrie du Kir, l'affaire ne manque pas de piquant. L'Umih (Union des Métiers de l'Industrie Hôtelière) de Côte-d'Or, Dijon Métropole et l'Union des Sommeliers de Bourgogne sont partenaires de l'opération. Tout comme le groupement de vignerons les Aligoteurs, attaché à la valorisation du cépage aligoté, les organisateurs de l'Aligotour et, très naturellement, l'appellation Bouzeron. Cinq domaines (Chanzy, de Villaine, Briday, Ponsot et Reniaume) ont plus particulièrement souscrit à cette opération promotionnelle et pédagogique qui sera ponctuée de rendez-vous joyeux et savoureux, dont une journée (le 21 décembre, place de la Libération) qui célébrera le mariage heureux de l'aligoté avec le jambon persillé, les gougères et les escargots. Vive la Bourgogne !

► www.aligoteindijon.com





On le dit « doré » à Bouzeron pour sa peau plus fine : le cépage aligoté a tout intérêt à sortir des cocktails en tout genre pour être apprécié à sa juste valeur quand il est bien fait. Dans ce contexte, le conservatoire des aligotés de Bouzeron, né en 2010, constitue un socle pédagogique solide.

© BIVB / JESSICA VUILLAUME

le cas de Pierre de Benoist, président de l'appellation. À Bouzeron, on connaît surtout l'aligoté doré, avec sa peau plus fine que l'aligoté traditionnel produit par ailleurs, qui impose le pari d'un équilibre entre alcool et acidité. Ici, en son royaume, il a de la légitimité et de l'ancienneté à revendre. Au début des années 2000, alors qu'il reprenait en main l'exploitation familiale pour le compte de son oncle Aubert de Villaine, ce même Pierre a fait une formidable découverte : « En arrivant à Bouzeron, je me suis rendu compte la moyenne d'âge des vignes du domaine était de 65 ans, l'une d'elles était, selon les anciens, plus que centenaire ! »

UNE QUESTION DE PATIENCE

Cette trouvaille l'amène aussitôt à une question de bon sens, intimement liée à la transmission qui fait la force du monde du vin : « Je me suis demandé pourquoi ne conserverions-nous pas ce lien avec ces anciens qui ont ensuite adapté l'aligoté doré à nos sols peu profonds, peu riches et drainants, propices à son enracinement, et se sont engagés à faire de cet aligoté un exhausteur de son terroir. » Sans mémoire, il n'est pas de culture pleinement vécue. L'exemple de ce cépage pré-phylloxérique va donc inspirer le vigneron et son indicat d'appellation (ODG) à un moment clé. Cela prendra un peu de temps et nécessitera la précieuse simplicité de la Chambre d'agriculture de Saône-et-Loire, en la personne de Jocelyn Dureuil, technicien du Service Vigne & Vin.

« Je ne suis pas pépiniériste, nous devons chercher d'autres ressources », rappelle le vigneron du domaine de Villaine. Avec au départ quelque « 46 souches dont une trentaine saines », il fallait donc trouver des lieux pour lancer une sélection massale. Aujourd'hui travaillée par le domaine, cette production confidentielle issue du conservatoire est essentiellement utilisée à des fins pédagogiques. Pour autant, au-delà de son histoire particulière, elle se révèle très séductrice auprès du consommateur qui a le bonheur d'y goûter. La vigne demeure toutefois une question de patience. « Grâce à ces petites parcelles, on conserve la diversité génétique du cépage, car il y a plusieurs types d'aligoté, s'enthousiasme Pierre de Benoist, mais il faudra sans doute attendre une vingtaine d'années pour en savoir encore beaucoup plus sur le sujet ; je ne verrai peut-être pas le résultat. » C'est ce qui s'appelle œuvrer pour les générations futures. —

« Il faudra sans doute attendre une vingtaine d'années pour en savoir encore beaucoup plus sur le sujet. »