



DOMAINE A. ET P. DE VILLAINE L'ALIGOTÉ EN MAJESTÉ

Aubert de Villaine a créé ce domaine de Bouzeron en 1971 ; son neveu, Pierre de Benoist, lui a succédé à partir du millésime 2003. L'un après l'autre, ils ont hissé l'aligoté au rang de cépage noble. Reportage de Pierre Casamayor

On connaît davantage Aubert de Villaine sous la casquette de cogérant du domaine de la Romanée-Conti que sous celle de producteur de la Côte chalonaise. Mais ce vigneron respecté, porte-drapeau d'une Bourgogne d'excellence et de vérité, applique dans son domaine de Bouzeron la même rigueur, la même philosophie du vin de civilisation. Cet homme défend avec la même conscience la Bourgogne de haute volée et la Bourgogne méconnue. C'est en 1971 qu'il s'installe à Bouzeron avec son épouse Pamela dans une adorable maison de vigneron dotée de vingt hectares et demi de vignes dont neuf d'aligoté, le reste se partageant entre Côte chalonaise, Rully et Mercurey. Il œuvre avec opiniâtreté jusqu'à la reconnaissance de l'AOC Bouzeron en 1997 qu'il porte sur les fonts baptismaux avec les quatre autres producteurs du village. Le « petit vin qui dessoifait les mineurs

■ L'aligoté, croisement du gouais et du pinot noir, était répandu sur les terroirs à blanc. ■

du Creusot » s'ouvre alors à un marché de niche pour amateurs avertis.

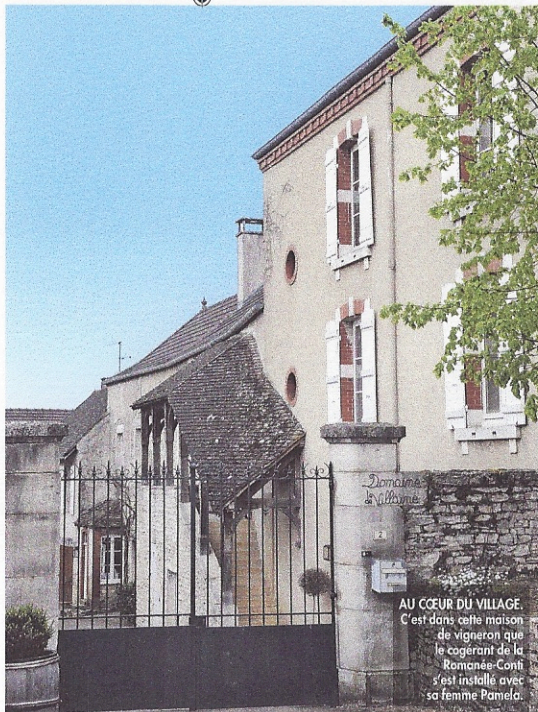
Harmonie et continuité

Aubert a passé la main en douceur à son neveu Pierre de Benoist, aux manettes depuis le millésime 2003. « J'ai fait mon éducation dans les vignes familiales à Sancerre, puis mes études de droit de la vigne et du vin. Je pensais reprendre le domaine du Nozay lorsque mon oncle m'a appelé en 2000 pour m'occuper de cet aligoté dont je ne savais rien. Je lui ai d'abord dit non ! Mais la dégustation de son 1999 m'a fait changer d'avis. J'y ai trouvé comme un miroir du sauvignon sancerrois. J'ai contracté le virus ! »

Tout aussi passionné que son oncle, Pierre est un ardent défenseur du style maison, attentif aux forces naturelles et à une écologie raisonnée, il veut être fier de sa

production et de son terroir. La transmission du flambeau s'est effectuée ici avec harmonie et continuité.

La viticulture à Bouzeron s'inscrit dans la tradition clunisienne, les terres de cette vallée étaient exploitées par une "Celle" (un relais) de l'Abbaye. L'abbé Claude Courtépée, historien du XVIII^e siècle, compare l'aligoté de Bouzeron au chablis. « Vins blancs renommés, bouquet fin », écrit en 1894 Victor Vermorel et René Danguy à propos des aligotés. Les vins se vendaient alors au prix des pouilly-fuissés. Ce cépage, croisement du gouais blanc et du pinot noir, était autrefois très répandu, on en trouvait sur tous les terroirs à blanc, comme à Pernand-Vergelesses. Il a été délogé par le chardonnay pour des raisons économiques. Replié en plaine où la piètre qualité des vins a eu bien besoin du chanoine Kir pour assurer un semblant



PIERRE DE BENOIST LE CONVERTI DE BOUZERON

Pierre de Benoist est entré en Bouzeron comme en religion, avec passion mais aussi respect de la tradition familiale. Un équilibre entre les leçons du passé et des idées nouvelles qui lui courent en tête.



de notoriété, l'aligoté a vu ses handicaps multipliés : grande vigueur, gros rendements, culture plus difficile, avec des bois durs et des peaux épaisses, grosses feuilles qui enserrant les grappes dans une atmosphère humide, difficulté de maturation, le tout conduisant à des vins bas de gamme destinés au négoce. Seul l'aligoté de coteau a pu garder une certaine qualité et c'est à Bouzeron qu'il a démontré tout son intérêt. Grâce à des sols pauvres qui jugulent sa vigueur, mais aussi grâce au matériel végétal – le cépage est ici issu d'une vieille variété, il s'agit de l'aligoté doré et non du vert –, il est moins productif et mûrit plus facilement, même s'il faut de la patience et du sang-froid pour le mener à son optimum. La qualité des vieux plants de Bouzeron a conduit à établir un conservatoire sur le domaine. L'avenir est donc assuré, d'autant que les changements climatiques qui décalent de plus en plus la maturité des sucres du raisin de celle des polyphénols ne touchent que peu ce cépage. L'aligoté a trouvé sur cette terre l'antidote de ses handicaps.



UNE PENSÉE COMMUNE. Pierre de Benoist partage avec son oncle la même philosophie du vin.

De chaque côté d'une combe, les sols des coteaux de Bouzeron s'étagent en terres brunes caillouteuses en bas, réservées au pinot noir, jusqu'aux terres blanches du haut faites de calcaires et de marnes, plus propices à accueillir l'aligoté. Tout en haut, la vigne de l'Ermitage est très ventilée, avec un horizon dégagé, plantée à 10 000 pieds par hectare, riche en vieilles vignes conduites en gobelet à deux ou trois bras. D'autres parcelles plus

jeunes peuvent être conduites en cordon ou en guyot. Les deux versants présentent des expositions opposées, avec pour conséquence des maturités décalées. Un proverbe dit : « Les raisins du versant ouest mûrissent en entendant le charroi des vendanges sur le versant d'en face » ! Le vin sera issu de cet assemblage de parcelles, les unes apportant le fruit mûr, la richesse et le gras, les autres la vivacité et la tension minérale.

Le "bio" dans les veines

Ici, la viticulture "bio" imprime sa philosophie bien avant les certifications. Les sols sont travaillés avec buttage par roulement dans les parcelles, un travail complété par deux à trois passages d'intercep et un piochage manuel sous le pied, pas d'enherbement. Tous les rangs sont labourés. Aucun herbicide, pesticide ou autre produit de synthèse. La fumure se contente de compost végétal et organique. Taille sévère, ébourgeonnage, éclaircissage dans les jeunes vignes. Rendements régulés à 50 hl/ha, très en-deçà des quantités autorisées.

Les vendanges sont déclenchées après dégustation des baies. Le pinot noir est ramassé en premier, une semaine et demie avant l'aligoté. La récolte est manuelle, avec du personnel local, des étudiants et quelques étrangers. Le tri se fait à la coupe, les raisins sont transportés en remorques jusqu'à la cave. Les grappes sont pressées entières

pour un meilleur drainage, sans macération préalable. Le pressurage à l'aide d'un pressoir pneumatique est plus long que pour le chardonnay, deux à trois heures. Les jus sont mis à débourber, un débourbage raisonné car l'aligoté a tendance à réduire. Il faut bien contrôler le volume des lies. Les vinifications des rouges s'effectuent en cuves bois ouvertes, un rail court au-dessus pour faciliter le pigeage. Elles auront été préparées au marc, dans la grande tradition. Les températures sont contrôlées par drapeau, tenues entre 20° et 22° C. Les moûts blancs sont envoyés dans la cave souterraine par gravité, vinifiés et élevés en foudres de 25 à 30 hl, dont les plus récents ont 4 ans.

Après bien des essais conduits par Aubert de Villaine, ces contenants s'avèrent donner les meilleurs résultats. Les vinifications et élevages en pièces bourguignonnes évoluent trop vite, seuls les foudres donnent un volume où l'aligoté se sent à l'aise. Les fermentations malolactiques démarrent dans la foulée, s'endorment en hiver et redémarrent au printemps. Le vin suit le rythme des saisons. Les vins seront élevés douze mois sur lies, sans bâtonnage depuis 2003. Pas de soutirage, sauf réduction inquiétante, on laisse du gaz carbonique à une teneur assez élevée pour pouvoir diminuer les doses de SO₂. Collage et filtration sont commandés par les caractéristiques du millésime.

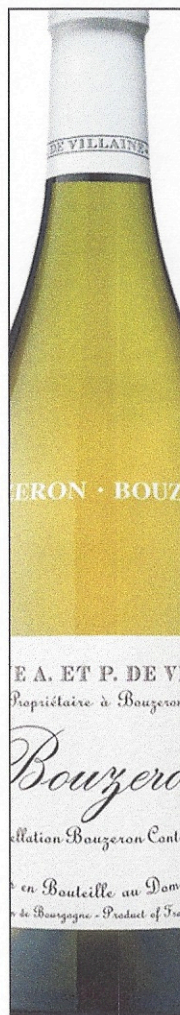
Le style des vins

Un style de vins sensible au millésime. En année chaude, le fruit blanc, le miel, des notes de tisane sont équilibrés par une minéralité saline, avec de l'ampleur, un pouvoir salivant élevé. Un vin complexe et racé, appétant dès sa jeunesse. En millésime plus froid, c'est la minéralité qui prend le dessus, avec plus d'austérité mais une tension qui s'affine et "s'amabilise" à la garde.

Dans les deux cas, le vin a une réelle personnalité, avec une montée dans le temps des touches amandées, d'abord fraîches, puis sèches pour finir grillées, avec apparition de notes de truffe, de fleurs séchées, le tout porté comme hors du temps par une tonicité vibrante. La révélation de l'aligoté !



LA GRANDE VERTICALE DE BOUZERON



2010	Un nez floral, avec des notes de silex, une belle présence fruitée, sur la pêche de vigne, une belle droiture tonique. Un vin tout en élégance et vibration, plein de lumière.
16/20	
2009	Notes de pêche, une touche de foin coupé, de fleurs sauvages, avec une belle minéralité. Bouche ample, avec du gras, de la souplesse et une acidité très équilibrée.
17/20	
2008	Amande fraîche, fleurs blanches, pêche de vigne, foie sec : une palette en fin d'adolescence. Vif, avec une acidité un peu tranchante, un vin se montre vibrant et très salivant.
16/20	
2007	Un nez amandé, aux notes de fruits blancs bien mûrs, et un grand fruit en bouche pour ce vin très appétant, gourmand, sur ce fruité éclatant, tout en complexité.
17,5/20	
2006	Nez de fleurs séchées, d'amande sèche, avec une bouche sur le fruit plus sec, avec moins de gras, un peu tannique. Finit sec, avec une acidité qui porte bien le vin. A attendre.
15/20	
2005	Expression aromatique de fleurs séchées, de fruits blancs très mûres, de mandarine. Bouche avec beaucoup d'éclat, de fraîcheur. Finale minérale complexe et allongée.
17/20	
2004	Nez d'asperge, légumineux. Bouche plus étroite, avec de la vivacité, une finale tendue, sur ces notes végétales. Un millésime difficile.
13/20	
2003	Notes florales, de fruits frais, de pêche blanche, de noisette. De la souplesse, de la matière, un bel équilibre, car il y a encore du tonus. Finit complexe. Exceptionnel !
17,5/20	
2002	Nez très délicat, raffiné, avec une grande complexité. La bouche est svelte, aromatique, avec une acidité un peu végétale. Vin à carafier, car il s'étioffe à l'aération.
15/20	
2001	Nez de fruits secs, avec de la noisette, des feuilles sèches. La bouche est vive, un peu étroite, droite, avec une acidité équilibrée. Finit sur ces notes de fruits secs, bien allongé.
14/20	
2000	Arômes de fruits blettés, avec de la complexité, des épices. Bouche riche, sur le fruit, avec de l'ampleur. La tension est toujours là. Il a gardé de la jeunesse et peut encore attendre.
17/20	
1998	Nez d'une belle complexité, avec des fleurs séchées, des fruits encore frais, d'amande. Bouche vive, minérale, avec une grande allonge. Vin aristocratique, sur le minéral.
17,5/20	
1996	Notes de fruits secs, d'amande grillée. Bouche vive, fruitée, avec de la vibration, de la salinité. Elle s'allonge sur une complexité marquée par la minéralité. Grande race.
16/20	
1995	Nez d'amande grillée, de miel, de sous-bois, de truffe et de fruit bletti qui marque une bouche très équilibrée, avec une acidité fondue. Belle longueur, en pleine expression.
17,5/20	
1992	Nez complexe de truffe, de miel, d'épices douces. Bouche large, suave, très équilibrée, à la trame crémeuse et à la finale saline, très complexe. Grande bouteille.
17,5/20	
1990	Notes tertiaires, truffées, de sous-bois. Bouche épicée, vive, avec une finale sur des notes évoluées. Un vin comparable au 1992, mais avec moins de densité.
17/20	

3 QUESTIONS À PIERRE DE BENOIST



Quelle est la leçon d'Aubert de Villaine ?

Mon oncle m'a appris la rigueur et le sens de la remise en question. Rien n'est acquis.

Il m'a aussi appris à aller à l'essentiel ! Une feuille de route exigeante.

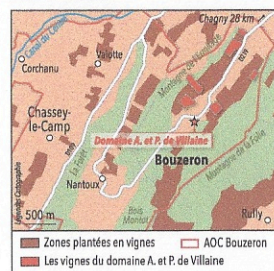
Quelles innovations avez-vous en tête ?

J'ai fait confectionner une amphore avec de l'argile de la parcelle de l'Ermitage. Je l'ai enterrée près de la vigne pour une vinification quasi biblique. Elle a explosé ! A revoir.

Quelle viticulture ?

Nous sommes en "bio" depuis 1986, certifiés Qualité France depuis 1997. Notre idéal : que la vigne prenne d'elle-même le pas sur l'herbe, en la conduisant vers ses équilibres naturels. La pauvreté des sols de Bouzeron est un atout, tout comme nos vieilles vignes. Mais cela n'empêche pas des expérimentations, comme l'effeuillage ou des essais de biodynamie.

Fiche d'identité



Terrain : rouges : 6 hectares, 100 % pinot noir ; blancs : 14,5 hectares, 78 % aligoté, 22 % chardonnay. Production moyenne : 100 000 bouteilles par an. Type d'agriculture : "bio". Adresse : 2, rue de la Fontaine, 71150 Bouzeron. Tél. : 03 85 91 20 50. Fax : 03 85 87 04 10. Site : www.de-villaine.com. Propriétaires : Pierre de Benoist et Aubert de Villaine.