

DBM ⁷⁸

+

ALIGOTÉ IN DIJON
L'or de Bouzeron
à portée de verre

ENTREPRISE
Logistique et vin,
l'envers du décor

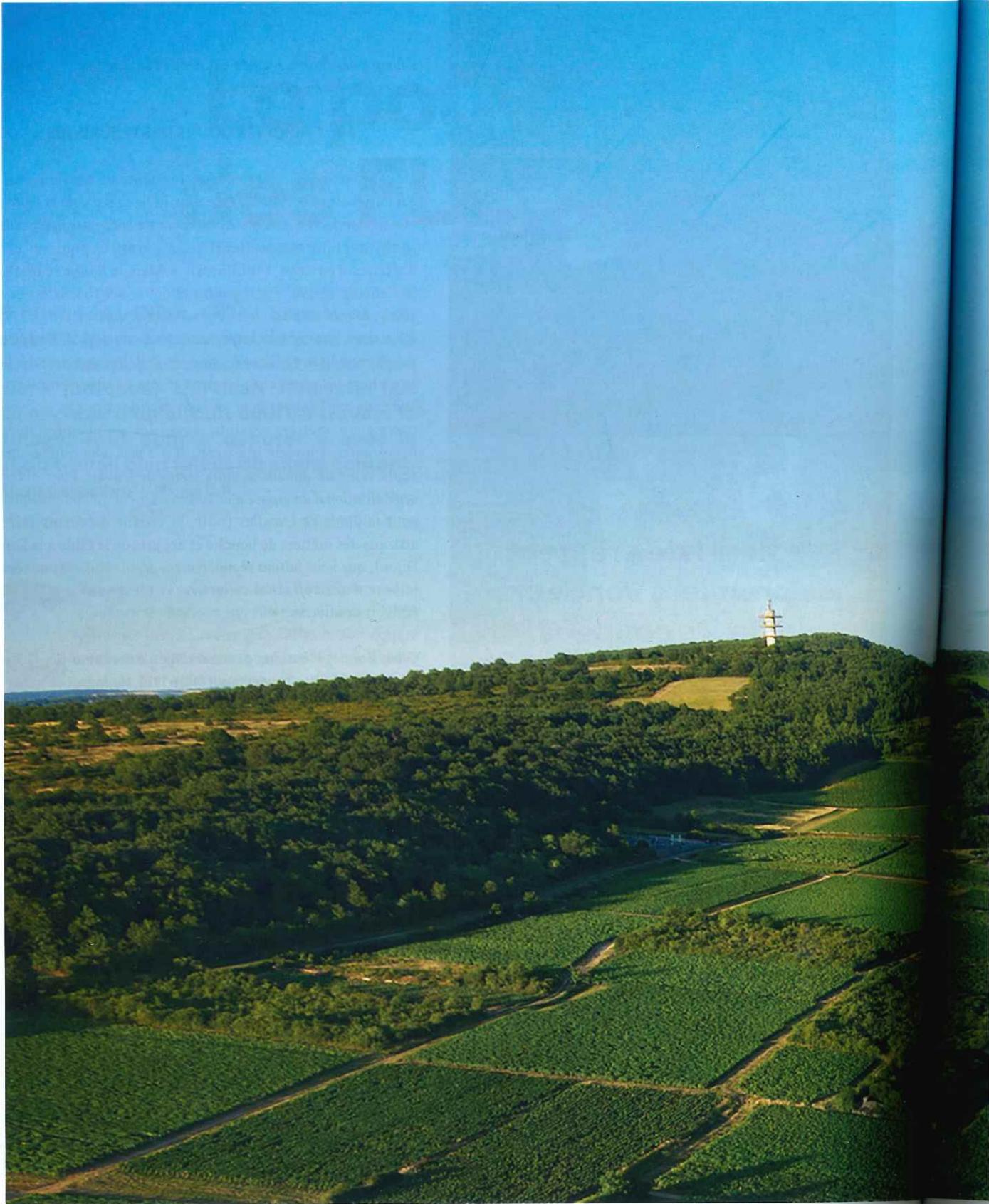
SAVEURS
Saulon, assiettes
bien de saison

NAMASTÉ DIJON!

L'Inde est l'invité d'honneur
de la Foire gastronomique de Dijon
du 31 octobre au 11 novembre

BEAUNE
Semi-marathon,
Vente des Hospices,
Loiseau des Vignes,
Délices de DS...





Soyons-y ALIGOTÉ !

Isoler l'aligoté et le faire apprécier à sa juste valeur, en tant que vrai cépage bourguignon, est un défi dans la ville du kir. C'est tout le sens de l'événement Aligoté in Dijon qui, en décembre prochain, va animer la ville en partenariat avec l'appellation Bouzeron et l'association viticole des Aligoteurs.

Par Dominique Bruillot ♦ Photos D.R.





On le connaît marié au kir, trop souvent réduit à un rôle secondaire dans cet apéritif mondiallement popularisé par le chanoine. Pourtant, l'aligoté est sans doute le plus authentiquement bourguignon de tous les cépages. On en trouve trace dès le XVII^e siècle. « C'était l'été de la Saint-Martin, transparent et doré comme une grappe d'aligoté (sic) », écrivait ainsi

Henri Vincenot dans *Les Chevaliers du chaudron* (1981).

Ses qualités gustatives se résument à une belle vivacité et des notes d'agrumes. Elles le dirigent volontiers vers des huitres, des fromages de chèvre ou des mâchons traditionnels constitués de la trilogie emblématique bourguignonne : gougère, escargots et jambon persillé. Présent dans tout le vignoble, exploité sur plus de 1600 hectares, il suscite un regain d'intérêt grâce à des démarches

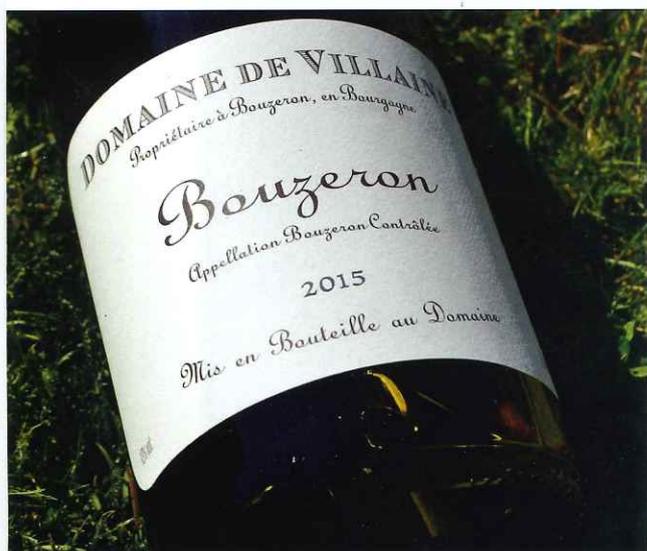
militantes comme celle des Aligoteurs, dont le siège se trouve au restaurant Bois Rouge à Flagey-Echézeaux, ou à Bouzeron, qui est la seule appellation village réalisée avec de l'aligoté (voir plus loin).

Avec l'aide de ces deux acteurs de la valorisation de notre bon vieux cépage, les revues *DBM* et *Bourgogne Magazine* organisent, du 7 au 21 décembre prochains, la première édition d'Aligoté in Dijon. Calé sur le modèle de son grand frère Marsannay in Dijon, dont la prochaine édition aura lieu en mai 2020, cet événement mobilise les acteurs de la

restauration et de l'hôtellerie bourguignonnes, adhérents de l'Umih Côte-d'Or, autour de la mise en avant de l'aligoté, sous une forme purement commerciale (verre offert ou autre), pédagogique, ou les deux mon général. Différentes animations viendront ponctuer cette période « aligo-festive », dont un rendez-vous porté par les Aligoteurs et une grande dégustation avec gougères, persillé et escargots, ouverte au grand public. Tout cela étant précisé et réactualisé sur la page Facebook Aligoté in Dijon, à laquelle chacun peut souscrire, et d'autres moyens de communication (flyers, réseaux sociaux, campagne sur *dijonbeaune.fr...*) qui apporteront une motivation supplémentaire pour redonner à l'aligoté la place qui lui revient.

Le deuxième cépage blanc de Bourgogne n'a rien d'un vin de comptoir ou d'un sous chardonnay, on va vous le démontrer. Car comme on dit les grands soirs de chapitre au château du Clos de Vougeot : à la Bourgogne ne soyons pas simplement attachés, mais soyons aligotés ! ♦

Infos sur Facebook : Aligoté in Dijon
et sur www.aligoteindijon.com



BOUZERON, le village aligoté

tenaires privilégiés de l'événement Aligoté in Dijon, les vignerons de Bouzeron seront en première ligne en décembre prochain. Avant de passer à la présentation de quelques-uns d'entre eux (lire pages suivantes), l'Imaginarium à Nuits-Saint-Georges a prêté son espace de dégustation pour confronter nos papilles à la réalité de ce terroir si propice à l'épanouissement du cépage aligoté. Avec un ou deux « pirates » à la clé, comme dans toute bonne dégustation, on se respecte. Par Jacky Rigaux ♦ Photos D.R.

Il fallait à l'aligoté la reconnaissance de ses quartiers de noblesse. En sacrant Bouzeron « Appellation Village », ce cépage a trouvé sa terre d'élection emblématique. Ici naît chaque année un vin blanc de grande classe, à la robe lumineuse, qui épouse avec une précision remarquable les caractéristiques de chacun des « climats » qui colonisent avec les beaux coteaux qui ouvrent, au nord, la radieuse Côte bouronnaise. Le Bouzeron reçoit de ses marnes blanches de l'ordien une minéralité racée qui s'associe avec bonheur aux arômes de fruits et de fleurs. Souple, consistant, avec une robe ciselée par une vivacité alerte, on le déguste à toutes les étapes de sa vie, car s'il est friand dans sa jeunesse, il développe une grande complexité en prenant de l'âge et se révèle être un vin de gastronomie.

Comme tous les vignobles de Bourgogne, celui de Bouzeron a été

soigneusement délimité en une mosaïque de « climats ». Ici, comme ailleurs dans tous les grands vignobles, le cépage n'est que le prénom du vin, son nom étant toujours le terroir. Très nombreux sont ces climats et tous ne sont pas encore revendiqués. On peut très bien également les assembler pour donner une cuvée ronde, un « cuvée de finage » comme on disait jadis.

Le vignoble repose sur des sols peu profonds installés sur des coteaux fortement pentus, ciselés dans une roche mère jurassique, à une altitude variant de 270 à 350 mètres. A ces hauteurs le Chardonnay n'a pas toutes les conditions pour mûrir harmonieusement, d'où l'implantation du cépage Aligoté qui, lui, s'y adapte merveilleusement bien. De surcroît, on trouve ici un des meilleurs sous-sols de Bourgogne. En effet, la partie haute du vignoble repose sur des marnes blanches de l'Oxfordien, mélange subtile d'argile et de calcaire, identiques à celles que l'on trouve en haut de la colline de Corton, où elles donnent naissance au célèbre Corton-Charlemagne. En ce terroir, d'ailleurs, n'oublions pas qu'on y trouvait jadis également le cépage aligoté aux côtés du chardonnay !

Voici notre sélection issue de la Love dégustation®, un QCM et une méthode de dégustation pour la détermination de la côte d'amour d'un vin. Les prix, récupérés sur internet, sont donnés à titre indicatif.

🍷🍷🍷 **Bouzeron, 2018, Domaine A et P de Villaine.**

Une caresse dès l'entrée en bouche, une élégance qui s'impose, une texture soyeuse, une longue persistance aromatique, un beau et grand vin qui démontre, à qui en doutait encore, qu'il existe un grand terroir à Bouzeron.

À partir de 17 euros.



🍷🍷🍷 **Bouzeron, Les Cordères, 2018, Domaine Paul et Marie Jacquesson.**

Une généreuse consistance associée à une belle vivacité, une présence radieuse, une salivation exquise, une longueur digne d'un grand climat. A déguster aujourd'hui ou à conserver en cave. *Prix N.C.*

🍷🍷 **Bouzeron, 2017, Louis Jadot, Domaine Gagey.** On oublie le cépage, on se laisse toucher par la grâce du terroir, on salive et on se laisse séduire par une complexité aromatique impressionnante en rétro-olfaction. Dans la ligne du millésime 2017 : généreux et sapide dans le même mouvement. *18,50 euros.*

🍷🍷 **Bouzeron, Les Fias, 2017, Domaine Chanzy.** Le vin tire l'œil par sa brillance et sa limpidité, le nez est délicat et la bouche gourmande. A déguster en amoureux ou entre amis. *Prix NC.*

🍷 **Bouzeron, 2018, Domaine Félix et Anne-Sophie Debavelaere.**

Discret en entrant en bouche, le vin devient caressant en s'y déployant pour une finale élégante et salivante. *Prix NC.*

🍷 **Bouzeron, Cuvée Axelle, 2017, Domaine Michel Briday.** Robe séduisante, nez délicat, bouche ronde, finale sapide. On en reprendrait bien un verre. *11,50 euros.*

🍷 **Bouzeron, 2018, Maison L. Tramier et Fils.** Sérieux en entrant en bouche, le vin s'installe avec délicatesse et vivacité alerte, pour une longue et généreuse salivation. *9 euros.*

Bourgogne Aligoté, Maison J C Boisset (hors sélection).

Un pirate insolent dans la dégustation ! Un Bourgogne aligoté 2008. Il ne laisse personne indifférent. Tous les membres du jury le déclarent « *beau vin de gastronomie* ». On oublie le cépage pour un vin caressant arrivé à belle maturité. La démonstration de la noblesse du cépage aligoté en terroir bourguignon ! ♦

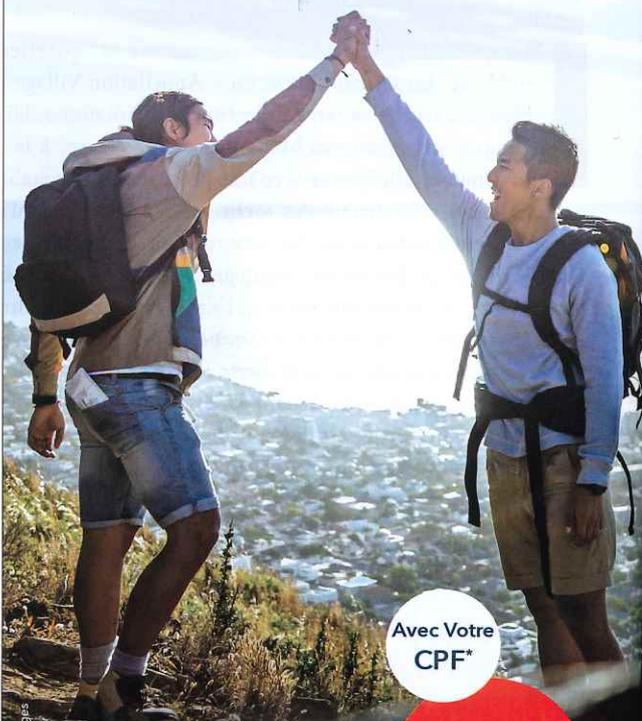


Wall Street English®

SAY YES. À L'AVENTURE.

SAY YES TO WALL STREET ENGLISH!

50 centres & 300 profs rien que pour moi !



Avec Votre
CPF*

FINANCEZ
VOTRE
FORMATION
D'ANGLAIS

Contact
Us!

WALL STREET ENGLISH
8 Allée André Bourland - 21000 DIJON
03 80 30 17 77

Say Yes. Dis oui. *CPF: Compte personnel de formation. Contact Us! Contactez nous !

DÉCEMBRE 2019

Bourgogne Magazine, Les Aligoteurs et l'ODG Bouzeron
présentent



Seul, il est
enkore
meilleur...



Pas vrai Chanoine ?



BOURGOGNE
magazine



LES ALIGOTEURS



f Aligoté in Dijon
aligoteindijon.com

!.

eur
jon
bre

NE
on,
es,
es,
S...



Président normal

Il couve un domaine dont le nom rayonne dans le monde car nommé d'après son oncle Aubert de Villaine. Pierre de Benoist respecte cet héritage et entretient une relation sincère avec l'appellation, au point d'être le président naturel de l'ODG Bouzeron. Dossier par Charles Rigaux ♦ Photos Julien Lasota (sauf m.c)

« **I**l rayonne sur la Côte chalonaise mais son cœur, lui, est bel et bien à Bouzeron. » Pour qualifier le domaine de Villaine, Pierre de Benoist reste fidèle à lui-même, sobre et direct. Il est arrivé ici à l'aube du nouveau millénaire, dans l'exploitation rachetée en 1971 par Aubert et Pamela de Villaine, lui le « fils de vigneron à Sancerre (ndlr, domaine du Nozay), qui rêvait d'être astronaute étant enfant ». Pierre a finalement tracé sa voie lactée au ras du terroir, dans un vignoble qui lui rappelle celui de son enfance : « J'ai été biberonné au sauvignon et j'ai retrouvé dans l'aligoté la même famille aromatique », plaide le vigneron, guidé par la recherche d'une pureté terroiriste, à l'aide d'une approche pragmatique et emprunte d'une modestie qui colle à la Côte chalonaise : « L'idée de base est que le vin doit être bu ! »

LA MAIN INVISIBLE

Cela passe par la culture bio depuis 1986 et, il y a une dizaine d'années, le choix d'une conduite biodynamique. « C'est un travail de tous les instants. Le vigneron doit toujours être conscient de son geste, pour qu'il soit ensuite oublié dans le vin. » Cette idée de main invisible est particulièrement vraie en ce qui concerne le bouzeron, passionnant terrain de jeu s'il en est : « Nous avons ici des très vieilles vignes, dont certaines d'environ 115 ans. Bouzeron, avec ses notes salines dans sa prime jeunesse, rappelle très naturellement qu'avant d'être des terroirs, des climats, nos sols correspondaient à des fonds marins dont la mer a disparu il y a plus de 250 millions d'années », souligne le président. L'appellation se met ainsi progressivement à l'abri du cliché du petit blanc frais à boire vite. « C'est en réalité un vin taillé pour la



garde, exprimant dans sa prime jeunesse une salinité presque iodée ainsi qu'une acidité qui amène de la fraîcheur. » Le caractère du cépage y est pour quelque chose aussi. On le dit « doré » par ici, à cause d'une peau plus fine que le traditionnel aligoté produit ailleurs en Bourgogne, qui lui donne une jolie teinte dorée et favorise un équilibre entre alcool et acide. Cette typicité a encouragé l'ODG à officialiser en 2013 la naissance d'un Conservatoire de l'aligoté. Car un trésor pareil se doit d'être bien gardé. Et partagé, cela va de soi. ♦

**Domaine de Villaine, 2 rue de la Fontaine à Bouzeron
03.85.91.20.50 - www.de-villaine.com**

Le porte-étendard

Xavier Badinand s'est vu confier en septembre 2018 les clés du plus important domaine de la Côte chalonaise. Avec plus de 80 hectares sur les trois côtes bourguignonnes, la maison Chanzy n'en reste pas moins fidèle à ses origines. Un vrai porte-étendard pour l'appellation Bouzeron, comme le confirme le directeur général.

Après s'être expatrié pendant trois ans en vallée du Rhône, le directeur du domaine est revenu à ses racines bourguignonnes, lui dont la famille a des propriétés viticoles dans le Mâconnais et le Beaujolais. Au sein du domaine Chanzy, créé par Daniel Chanzy en 1974 et plus important producteur de

l'appellation, Xavier veut faire s'exprimer la vingtaine d'hectares disséminés aux quatre coins du village. La maison est une véritable institution et « l'identité du domaine est fortement liée à la Côte chalonaise », insiste le directeur général du domaine depuis un an. Très soucieux de proposer un produit de qualité, ce dernier met l'accent sur le travail de la vigne, dans le respect de la plante, sans désherbant, avec la volonté d'entretenir la bonne respiration des sols. À travers une viticulture raisonnée, des techniques « proches du bio » et une vinification parcellaire, une attention particulière est portée aux deux vins estampillés Bouzeron. L'une des plus belles réussites étant sans doute le monopole du Clos de la Fortune. Il offre un vin qui marie idéalement son cépage et son terroir, plein de fraîcheur et de vivacité, avec de la tension et une belle longueur. Les parcelles qui constituent la cuvée « Les Trois » sont elles vinifiées et élevées de manière distincte avant d'être ensuite assemblées et d'offrir un vin « plein de vie, de dynamisme, de tonicité », comme le souligne Xavier.

« CONVIVIALE ET FRATERNELLE »

Le directeur de la maison Chanzy veut s'engager dans le destin de l'AOC. Il entend suivre les pas de l'illustre fondateur du domaine, acteur majeur de la Fête du persillé par exemple, ainsi que de l'obtention de l'appellation village il y a plus de vingt ans en 1997. En soulignant la dynamique « conviviale et fraternelle » de l'appellation, avec une nette montée en gamme depuis plusieurs années, il espère ainsi valoriser l'aligoté. Car c'est évidemment cette spécificité unique en Bourgogne qui a motivé l'engagement de Xavier Badinand. Ce cépage historique entame un nouveau destin après des années de disette. Il a trouvé à Bouzeron « un terroir d'exception et des expositions idéales à sa maturité, donnant un caractère gras aux vins ». Des « crus de gastronomie » comme l'assume le dirigeant de la maison, franchement content d'être revenu à la maison avec ce genre de challenge à relever. ♦

Maison Chanzy, 6 rue de la Fontaine à Bouzeron
03.85.87.23.69 - www.chanzy.com



AMOUREUX de la Côte

Installés dans le village voisin de Rully, Sylvain et Lucie Ponsot nourrissent de belles ambitions pour une appellation « au potentiel énorme ». Épanoui entre ses vignes blondes, le couple a signé son premier bouzeron en 2015. Et n'entend pas s'arrêter en si bon chemin.

Sylvain Ponsot n'est pas un jeune premier. Il a repris le domaine rullyotin de son père en 1996, étirant ainsi le fil à la troisième génération. Son épouse Lucie l'a rejoint au sein de l'exploitation en 2015, millésime de leur première cuvée d'appellation Bouzeron. Monsieur a depuis eu la délicatesse d'apposer les deux prénoms sur l'étiquette, comme pour montrer qu'il s'agit bel et bien d'une aventure qui se vit à deux, avec l'intensité qu'un développement suggère. « En 2015, nous produisons 7 000 bouteilles, en 2017 nous sommes passés à 20 000, maintenant on vise à terme 45 000 », retrace Lucie, sachant que le domaine commercialise pour l'instant 30 % du volume total produit, dont 90 % auprès des particuliers. Sur ce point, tout reste à faire : « Nous voulons vendre un maximum de notre production dans notre caveau, en profiter pour parler du métier, organiser des visites, créer un moment de partage. »

IDENTIFIER, VALORISER

Là où il pourrait céder à la tentation de capitaliser uniquement sur Rully – personne ne leur en voudrait, car Sylvain et Lucie signent de séduisants premiers crus Rabourcé et Vauvry en blanc (en rouge également pour ce dernier) –, notre duo aime son aligoté et compte bien libérer toute son expression. « C'est un cépage assurément surprenant, d'autant plus à Bouzeron où l'on sent vraiment la notion de terroir. » À tel point que depuis 2018, les Ponsot délivrent un bouzeron avec un nom de climat, Les Cordères. « Une façon noble de l'identifier et le valoriser », explique Sylvain, qui y voit aussi « un respect des origines, auxquelles nous attachons beaucoup d'importance ». Ainsi, le couple enherbe certaines parcelles et teste des vinifications en foudre sur les blancs pour qu'ils soient moins marqués par le bois.

En résulte un aligoté « facile à boire, avec une structure et une complexité qui découlent directement de l'élevage en fût ». Un vin frais donc, mais pas que : « On y trouve des notes acidulés, une belle minéralité, qui sied aussi bien à l'apéritif qu'avec des plats, de la

charcuterie, des fruits de mer... » En résumé, de quoi séduire tous les palais, y compris ceux d'« une clientèle nouvelle, qui prend la peine de descendre progressivement en Bourgogne et cherche des appellations peut-être moins prestigieuses, mais à un haut niveau de qualité et encore accessibles ». Voilà pourquoi Sylvain et Lucie s'impliquent et sont toujours partants pour « participer aux manifestations comme Aligoté in Dijon, qui mettent en avant le village et cette appellation au potentiel énorme. » ♦

Earl Sylvain et Lucie Ponsot, 17 rue des Buis à Rully
06.89.84.23.05 et 06.81.77.65.78 - sylvain.ponsot@sfr.fr



Revirement heureux

Antoine Reniaume vit une trajectoire pour le moins atypique. Ce jeune vigneron s'est installé en 2016 à Bouzeron, après une première vie dans l'univers bancaire, et confirme le caractère accueillant de l'appellation.

Il n'a pas de mal à le dire et ça l'amuse plutôt : le destin d'Antoine Reniaume était plutôt dans les relevés de comptes que les feuilles de vigne. « J'ai un master en finance, je travaillais dans la banque et j'avais besoin de trouver plus de sens dans ce que je faisais au quotidien. » Après une formation au CFPPA de Beaune et une riche période

d'apprentissage auprès du domaine Méo-Camuzet, le jeune homme a fait le choix de s'installer à Bouzeron en 2016. Il accorde naturellement du crédit à la région : « J'y ai passé mon enfance. Mon grand-père habitait ici, il était ingénieur agronome et a beaucoup œuvré pour le premier classement de 1973 (ndlr, l'appellation Bourgogne Bouzeron est devenue l'AOC Bouzeron en 1997). » En remontant à la racine, l'arrière-grand-père d'Antoine produisait un peu de vin en parallèle de son quotidien de bistrotier de la commune. « Avec mon arrière-grand-mère, ils avaient quelques rangs de vigne, un bistrot dans le village, et y écoulait leur production. » La saga familiale a des raisons de persister, la transmission de quelques rangs de Bouzeron par son oncle producteur étant programmée.

PRENDRE LE TEMPS

Dans une démarche qu'il veut « raisonnée », Antoine est encore en pleine découverte de son terroir. Il le sait et le sent, tout cela demande du temps. « On ne s'improvise pas vigneron. J'observe la vigne, son comportement, j'échange avec mes voisins de rangs, pour savoir ce qu'on y a fait avant. » Lui qui voulait donner un sens à sa profession est ici dans le concret, ajoutant à cela « le plaisir sensoriel, celui de travailler une matière ». Bref, Antoine aime à évoluer « dans le vivant, dans quelque chose qui n'est jamais pareil. Il y a des risques mais au moins on est libre. »

Alors, lors d'échanges avec Pierre de Benoist, ils évoquent l'avenir, leur volonté commune de porter haut l'appellation, sans se prendre pour ce que Bouzeron n'est pas. Avec la perspective d'une augmentation sensible de sa production bouzeronnaise, ce sont de nouveaux enjeux qui s'offrent au jeune vigneron. Et l'occasion de « commencer à exister » comme il l'avance modestement.

Et l'aligoté dans tout ça ? C'est un peu plus qu'une amourette : « Je le fréquente depuis tout petit ! C'est un cépage sympa, que j'appréhende comme un vin convivial, un vin d'attaque, avec lequel on peut commencer. On le partage et, quand il est bien fait, on prend un grand plaisir. Il faut faire passer l'idée que l'aligoté est un cépage de première classe, avec ses spécificités propres. » Cela, chacun aura l'occasion de l'apprécier lors d'Aligoté in Dijon, à prix sage, sans avoir à casser son PEL ! ♦

Domaine Antoine Reniaume, 15 rue Sadi-Carnot à Bouzeron
06.23.43.48.78 - areniaume@gmail.com



FOXAEP

Rully, Bouzeron, même combat

Si son papa a beaucoup fait pour l'appellation Rully, Stéphane Briday éprouve également un affect particulier pour Bouzeron. Cet expérimenté vigneron a donc les deux pieds dans la Côte chalonaise, ravi de cultiver cet aligoté doré dont l'usage n'a plus commun avec celui d'il y a 30 ans.

Bouzeron ? L'aligoté ? Stéphane connaît un peu le sujet. « J'ai rejoint l'exploitation familiale en 1988 et ma première vinification date de 1989. Je fête donc cette année mon trentième millésime », abonde ce sémillant vigneron installé à Rully avec son épouse Sandrine. Son parcours sort un peu de l'ordinaire : BTS technico-

commercial en vins et spiritueux, plusieurs expériences dans des magasins de vin avant un retour au bercaïl. « Mon père m'a dit "t'as fait des études, rentabilise-les !" », résume l'intéressé, déjà averti à l'époque « qu'un BTS offrait des bases de vinification, mais c'est comme le permis de conduire, on gagne juste le droit d'apprendre. »

Guidé par le fameux « bon sens paysan », Stéphane a donc appris, notamment au contact de vignerons étrangers à la Bourgogne. Signe de cette ouverture d'esprit, il a opté très tôt pour une agriculture raisonnée sur sa quinzaine d'hectares, finalement consacrée en 2014 par le label Terra Vitis. « Cela certifie le boulot que j'ai toujours fait. Je ne mets quasiment pas de désherbant, pas d'insecticides, j'utilise aussi les produits des "bios", le cuivre et le soufre, mais je me garde une sécurité. » Ce souci du travail bien fait se ressent à travers un élevage pragmatique, « très peu interventionniste en cave, où les gros volumes sont privilégiés pour les élevages en fûts, ce qui apporte un meilleur rapport bois-vin. Le boisé pour les

vins blancs, c'est comme le sel dans la soupe, il ne doit pas se sentir. »

AUBERT DE VILLAIN EN PERSONNE

Si le patriarche Michel a beaucoup œuvré pour l'appellation Rully et en est une figure identifiée, le fils cultive aussi une « volonté profonde de faire du Bouzeron. Quand j'ai eu ma première parcelle de l'appellation en 2004, Aubert de Villaine est venu m'accueillir en personne, j'en garderai le souvenir à vie. » Voilà qui donne envie de bien faire. Du moins, différemment d'une autre époque : « Je n'aimais pas la façon dont on faisait de l'aligoté il y a 30 ans. Mais j'aimais le bouzeron en tant que vin, pour son terroir et le potentiel qu'il incarnait déjà. ». Rien d'étonnant à ce que ses nectars soient unanimement salués pour leur pureté, y compris l'aligoté, pour lequel Stéphane ressent « un regain d'estime, conforté par des efforts collectifs, car c'est un cépage qu'il faut encore expliquer. Mais on a de sacrées belles cuvées, il y a un vrai terroir ici ! » On le croit sur parole. Sinon, il n'aurait jamais pris soin de donner à sa cuvée de bouzeron, fruit de l'assemblage de plusieurs parcelles, le nom de sa fille. « Pour nos premières vendanges à Bouzeron, elle avait 8 ans à l'époque et n'avait pas école le mercredi, elle a préféré aller en cuverie pour aider... » Santé Axelle ! ♦

Domaine Michel Briday,
31 Grande-Rue à Rully - 03.85.87.07.90
www.domaine-briday.com



MICHEL JOLY