

## L'aligoté, de 1900 à nos jours

Cette communication donnée lors de la journée consacrée à l'aligoté par l'association VITAE à Chalon-sur-Saône le 30 novembre 2019 fait suite à celle de Guillaume Grillon qui concernait l'histoire de ce cépage jusqu'à et y compris la célèbre *Ampélographie* de Viala & Vermorel parue peu après 1900, qui résume les acquis des précédentes études.

Nous tenterons ici, à travers une sélection divisée en trois parties chronologiques, de faire un tour d'horizon des diverses apparitions du cépage en question et du vin qu'il produit dans des domaines très divers, une sorte de florilège de l'aligoté de 1900 à nos jours.

### 1900-1945 : la pucelle

On peut noter que, dès avant la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, Jules Bel, dans un ouvrage intitulé *Les meilleurs cépages français*, écrivait : « L'aligoté est un cépage de Bourgogne fort recherché pour sa fertilité. Il est un des principaux éléments des vins blancs que l'on envoie dans la capitale ».

Mais commençons par détruire une idée reçue, car nombre de Bourguignons continuent à croire que le Kir, célèbre assemblage d'aligoté et de crème de cassis, a été inventé par le chanoine du même nom, ce qui est faux. En fait, l'initiateur en est le premier maire socialiste du XX<sup>e</sup> siècle à Dijon, Henri Barabant qui, en 1904, a fait voter en conseil municipal une délibération visant à remplacer, pour les réceptions en mairie, le champagne jugé trop coûteux par du bourgogne aligoté.



Malheureusement, à l'usage, ce vin blanc se révéla peu agréable : le cépage était planté dans des bas de coteaux trop fertiles, les rendements trop élevés, les raisins pas assez mûrs, ce qui donnait un vin amer et acide. Le maire décida donc que l'on ajouterait de la crème de cassis pour l'adoucir, suivant les proportions de l'époque où l'on aimait le sucré : un tiers de cassis, pour deux tiers de vin blanc, en l'occurrence d'aligoté. Dès 1905, on sert cet apéritif à la mairie : cela s'appelle une pucelle. Notons qu'une légende fautive évoque, dans un bistrot, l'erreur d'un serveur qui, pour préparer un vermouth-cassis, aurait pris de l'aligoté à la place du vermouth.

En 1907, dans une publication appelée *Lyon horticole*, on note : « Si l'aligoté est destiné à faire du vin blanc, c'est très bien, et vous en serez satisfait ». En 1917, l'aligoté est introduit en Suisse à Lully, canton de Genève, par le vigneron Jules Dupraz. Aujourd'hui encore, on peut emprunter le Chemin de l'aligoté, dans la montée du village à gauche, en direction de Confignon. Il donne un « vin aux arômes de pomme et de citron » qui fait encore aujourd'hui la réputation du domaine des Curiades.



Le 31 juillet 1937, le *Journal officiel* annonce la création de l'Appellation d'Origine Contrôlée "bourgogne aligoté".

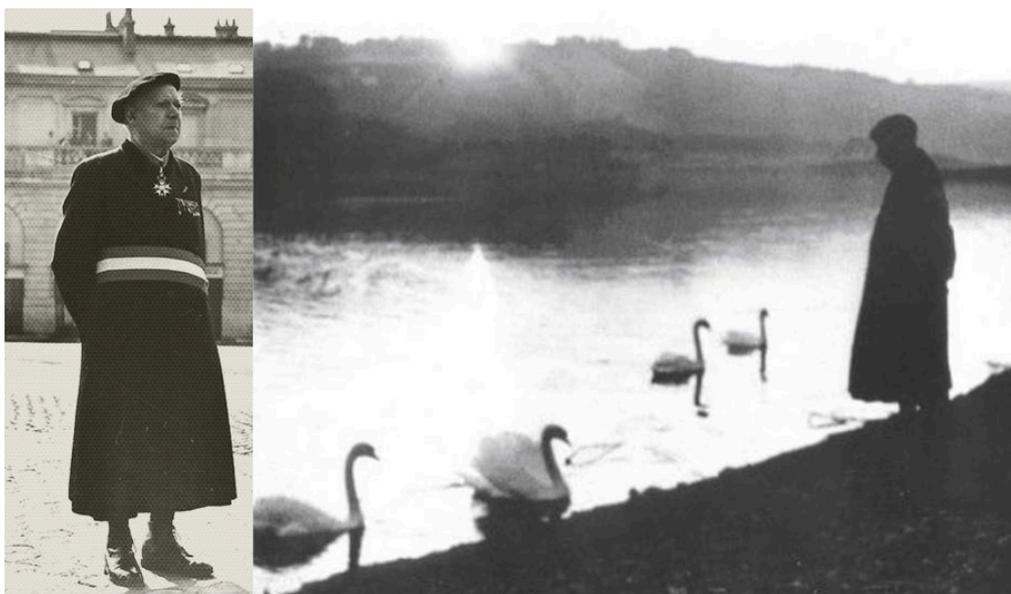
Jean-François Bazin nous apprend qu'entre les deux guerres, et plus précisément de 1914 à 1950, Henri Racouchot, qui dirige *Les Trois Faisans* — ancêtre du célèbre restaurant de la Place de la Libération à Dijon tenu il y a encore quelques années par Jean-Pierre Billout, celui-là même d'où sortent les bourgeois de la chanson de Jacques Brel —, sert régulièrement dans son établissement cet apéritif, avec du chablis le plus souvent.



Elu à la mairie en 1945 à 69 ans, le chanoine Félix Kir, né à Alise-sainte-Reine en 1876, est un client régulier de Racouchot aux *Trois Faisans*, situé à quelques mètres de la mairie. Cette figure très populaire, adulée par les Dijonnais, donnera bientôt son nom à la pucelle, qu'il continue à faire servir régulièrement à ses hôtes dans les cuisines ducales.

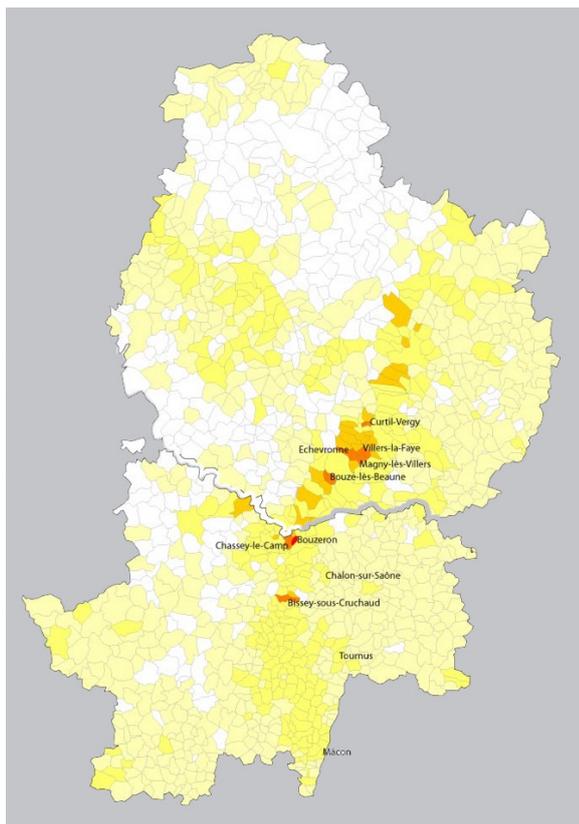
**1945-1997**

**« A vot' bon Kir, m'sieurs dames »**



Pour commercialiser cet apéritif, une entreprise et une seule, Lejay Lagoute en l'occurrence, obtint du chanoine Kir l'autorisation et le droit d'utiliser son nom en 1952. Il voulut ensuite la donner à d'autres sociétés, mais il était trop tard. Des procédures judiciaires furent entamées, qui ont duré plus de 10 ans, mais en vain. La marque Kir appartient à cet unique liquoriste.

En 1961, l'aligoté était fort répandu en Bourgogne, dans l'Yonne, à Saint-Bris-le-Vineux, en Côte d'Or, de Molesmes jusque dans les Hautes-Côtes, où il occupait une place de choix, en passant par Marsannay et Fixin, en Saône-et-Loire à Bouzeron et à Bissey-sous-Cruchaud et jusque dans le Rhône, à Saint-Consorce, commune où il est présent à plus de 80 %, comme l'indiquent les cadastres viticoles étudiés par Guillaume Grillon.

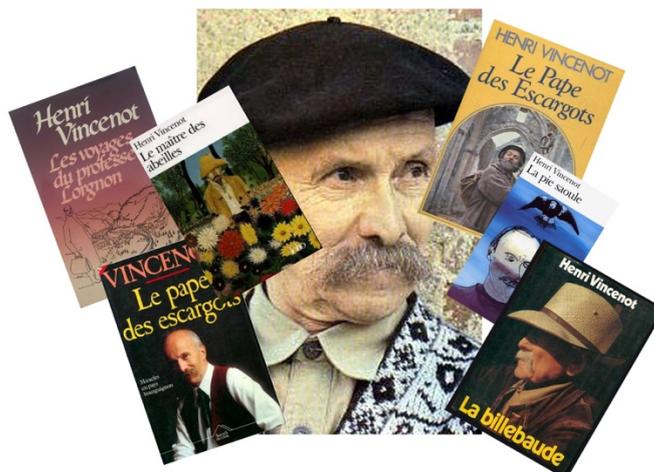


En 1971, Aubert & Pamela de Villaine fondent leur propre domaine à Bouzeron, qui deviendra un fer de lance pour l'Aligoté. Les viticulteurs réunis obtiennent quelques années plus tard la création de l'AOC « bourgogne aligoté de Bouzeron ».

Notre cépage fait même une apparition remarquée dans la littérature extravagante de l'époque, adopté par le cercle des Oulipiens, OUVroir de Littérature POTentielle fondé par Raymond Queneau en 1960 : Jacques Roubaud, un de ses membres, publie en 1974 une nouvelle dans laquelle on peut lire : « Le premier roi avait nom Aligoté. Il était roi du Zambèze et des environs. Le deuxième roi avait nom Babylas. Il était roi d'Ypermétrope et des environs. Le troisième roi avait nom Eleonor (sans e) et le quatrième Imogène ». Qu'on n'y voie aucun rapport de cause à effet : peu de temps après, en 1976, le mot « Kir » fait officiellement son entrée dans le *Petit Larousse illustré*. Il fait également plusieurs apparitions dans le cinéma : en 1977, dans *Mort d'un pourri*, de Georges Lautner, Alain Delon boit un Kir Champagne, et l'année suivante, on boit un Kir royal dans *La cage aux folles*, d'Edouard Molinaro. *La France viticole* publie en 1979 le décret du 7 mars concernant l'appellation contrôlée « bourgogne aligoté ».

Les années 1970 voient l'apogée de la carrière d'Henri Vincenot, le célèbre écrivain bourguignon. Claude Chapis raconte que Vincenot parlait de l'aligoté comme d'un vin « à boire à trois : un qui tient le verre et les deux autres qui le maintiennent assis sur sa chaise. Avant les AOC, les

rendements étaient très élevés et les grappes jamais bien mûres ».



C'est encore dans *Terres de mémoires, ma Bourgogne, Le toit du monde occidental*, publié par Henri Vincenot en 1979, que l'on peut lire ces lignes : « Le reste s'est perdu dans sa barbe, malheureusement, car on aurait peut-être su ? Mais, ce jour-là, il faut le dire, La Gazette avait liché plusieurs chopines d'aligoté nouveau, offertes par le maquignon de Clomot qui faisait sa tournée de la Saint-Martin. Et l'aligoté, comme chacun sait, est une potion magique qui adultère singulièrement les notions de chronologie, de topographie, et jette le plus grand trouble dans le vocabulaire des gens les plus sérieux ».

Jean-Claude Pirotte, chroniqueur à la radio belge où il racontait *Les contes bleus du vin*, évoquait en 1988 « le légendaire maire de Dijon qui doit être canonisé pour avoir, à l'aligoté faiblard, mêlé la souple et enjôleuse crème de cassis ».

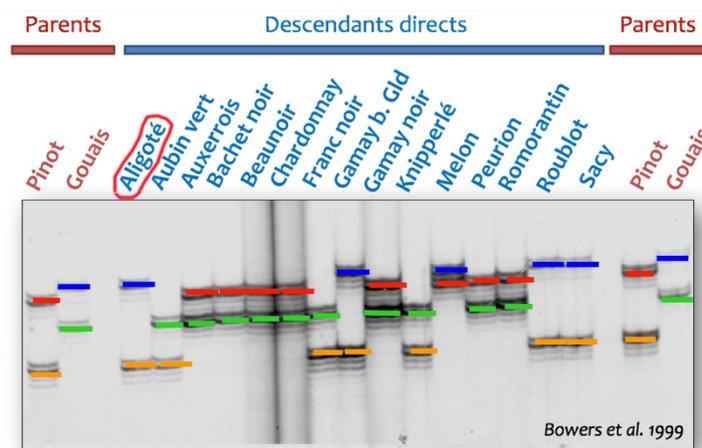
Nous ne nous arrêterons pas sur le monumental *Dictionnaire encyclopédique des cépages* publié par l'ampélographe Pierre Galet en 1990, qui liste les nombreux synonymes de l'aligoté et en donne les principales caractéristiques. La même année, Gérard Debuigne, dans *Les vins. Dictionnaire de la vigne et du vin*, publié chez Larousse, parle du « bourgogne aligoté, vin plaisant et aimable, léger et désaltérant, mais sans caractéristiques particulières ni qualités exceptionnelles. On consomme ce vin jeune, dans les trois ans, car il a tendance à s'oxyder ».

Jean-François Bazin, autre écrivain bourguignon prolix, en parle également, en 1992 : « Quant à l'aligoté, il s'agit d'un cépage cultivé en Bourgogne, notamment dans les Hautes Côtes, donnant un vin blanc sec, frais et fruité. Celui qu'on boit avec plaisir le matin pour se désengourdir les gencives. Sa vivacité réveille la douceur du cassis et tous les deux s'accordent bien ensemble ». Dans le même registre appréciatif, Jacques Dupont, chroniqueur vin dans le magazine *Le Point*, évoque en 1995 l'avis

de Jacques Lameloise, le chef de Chagny : « L'aligoté, C'est le vin de 10 heures, le vin des casse-croûte improvisés autour d'un jambon du Morvan, d'un saucisson à l'ail, d'un crottin à la chair encore blanche ».

### 1997-2019 : Sans Kir et sans reproche

La consécration arrive en 1997 : grâce en grande partie à la persévérance d'Aubert de Villaine, Bouzeron devient la seule appellation « bourgogne village » issue du cépage aligoté doré, reconnue par l'Institut National des Appellations d'origine Contrôlée, le célèbre INAO. Deux ans plus tard, en 1999, des chercheurs de l'Université de Californie à Davis soumettent 322 échantillons de vigne à des analyses génétiques poussées. Ils mettent en évidence les origines de l'aligoté qui, comme 16 autres cépages, dont le chardonnay, le melon et le gamay, sont le résultat de croisements entre le gouais blanc, un ancien cépage très répandu au Moyen-Âge, et le pinot.



Cette reconnaissance tardive a sans doute un rapport avec un sursaut d'estime envers l'aligoté, que l'on voit côtoyer des vins plus célèbres dans *Borgogna*, de Jean-Philippe Lecat, publié en 2000 : « Il faut avoir dans sa vie communié d'une Romanée-Conti, d'un Corton Charlemagne ou d'un Grand Echezeaux. Mais il est des joies plus accessibles. Je sais un certain aligoté de Pernand, issu d'un cépage modeste, mais de quel village ! - qui mérite le détour ». L'année suivante, dans *Le fabuleux destin d'Amélie Poulain*, film de Jean-Pierre Jeunet, on honore le Kir, et même l'aligoté.

La littérature, française et étrangère, lui fait même une place honorable : dans *Blood is dirt*, roman policier de l'auteur britannique Robert Wilson, paru en 2004, on peut lire : « Je montai à l'étage et trouvai une place à la table de la salle à manger, à côté de laquelle se trouvait une bouteille vide de Bourgogne aligoté, ce qui était meilleur que notre habituel

Entre-deux-mers ». Notre cépage donne même son nom à un policier vaudois dans le roman *La vie méçène*, de Jean-Michel Olivier, paru en 2007 : « Aussitôt alertée, la police vaudoise a lancé sur l'affaire ses plus fins détectives. La commissaire Aligoté, de la PJ d'Aubonne, a pris les choses en mains ». Denis Alcaraz, écrivain bourguignon auteur du *Crépuscule des fous, destins croisés d'épicuriens bourguignons*, paru en 2007, en donne une évocation louangeuse : « La bourgogne, c'est mon refuge, l'épaule de Dieu sur laquelle je me pose de temps à autre quand je sens monter en moi la déprime et la déroute. C'est le Kir qui rendra la clarté à ma lucidité, avant l'anesthésie vermeille d'un aligoté souverain ».

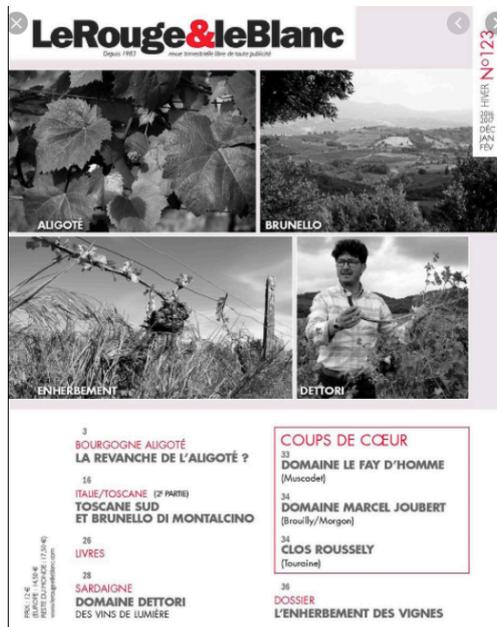
A l'occasion des élections présidentielles de cette même année 2007, François Rebsamen qui a conquis la mairie de Dijon en 2001, a noté que cela faisait plus d'un siècle qu'il n'y avait pas eu de maire socialiste. Il a voulu laisser une trace dans l'histoire : "*Quelle boisson pourrais-je laisser à la postérité ? J'avais soutenu Ségolène Royal à l'élection présidentielle, et je me suis dit : puisqu'ils ont inventé le Kir, je vais inventer le Kir royal, au champagne ! 1/3 de cassis, et 2/3 de champagne. Mais ça n'a pas marché : Ségolène n'a pas gagné...*".

Dès le début du XX<sup>e</sup> siècle, l'aligoté commence à faire l'objet d'un soin plus attentif. *Le Dico des vins de France*, paru en 2008, établit une catégorisation fine entre les différents vins : « Il y a autant d'aligotés que d'aires bourguignonnes où ils sont élaborés : à Pernand, ils sont souples et fruités ; dans les Hautes Côtes, ils sont frais et vifs ; enfin, ceux de Bouzeron ont acquis une appellation distincte. Ce vin blanc sec est un vin de carafe à boire jeune. Il est idéal pour le Kir, apéritif composé de crème de cassis et de vin blanc vif et frais ».

Pour rester dans l'univers de la soutane, on trouve dans *Tu ne jugeras point*, d'Armel Job, paru en 2010 : « Un verre de vin, ça vous dirait ? Entre nous soit dit, le curé déteste le vin de messe. Il a un petit aligoté bien sec. Vous m'en direz des nouvelles ». Certain facteur, évoqué en 2011 par Jean-François Bazin dans son livre *Le clos des Monts luisants*, célèbre vignoble qui peut se vanter d'un cru à base d'Aligoté, avait les mêmes goûts que ce curé : « Le facteur fit tinter la cloche de chez Papillard. Portant un pli venu de l'étranger, il en mesurait l'importance et guignait les timbres qu'il savait revendre une fois décollés. Toujours ce vieux poivrot de Marcel, brave homme en blouse et en casquette. Madeleine connaissait le second tarif postal, un verre d'aligoté. Elle le lui servit et frappa dans ses mains ». L'année suivante, le même auteur, dans son livre sur *Le Chanoine Kir, la vie fantasque d'un homme politique en soutane*, paru chez Armand Colin, dans son chapitre *Le vin de bonne espérance*, écrivait : « Avec le persillé, rien ne vaut l'aligoté, expliquait Dédé. De quoi chanter le printemps sous la

neige. Humectez-vous les babines. Nous avons un bout de vigne montant sur Arcenant. Le chardonnay n’y réussit pas, mais l’aligoté, lui, s’y plaît. Ce s’rait dommage d’en faire un kir ? L’aligoté, voyez-vous, j’y crains pas. Un cépage vif et coupant sur une brassée de fleurs des champs. Gabriel croyait entendre Juste et avant lui Henri Quatre comparer les vertus des deux cépages blancs aux Monts Luisants ».

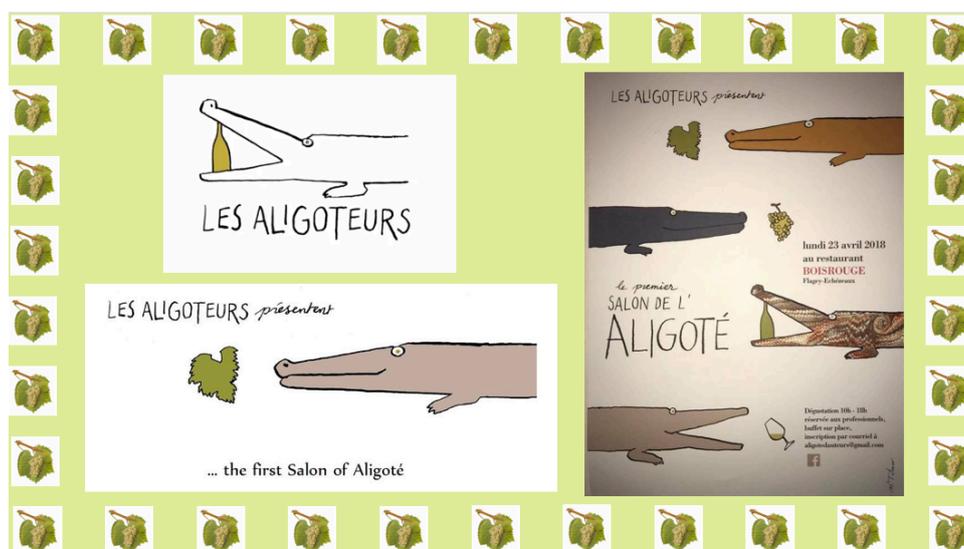
Des amateurs plus récents évoquent parfois l’aligoté en des termes assez flatteurs. Denis Saverot, rédacteur en chef de *La revue des vins de France*, parle ainsi en 2012 d’un vin du Domaine des folles lies : « Ce nouveau petit négoce produit un aligoté bio, floral et tendre. Très peu de soufre, d’où des arômes un peu sauvages et de pomme cuite. Un bon blanc de gourmandise », ce que ne semble pas apprécier Jacques Lacarrière, en 2013, dans *Chemin faisant* : « Dans ma bouche et dans mon palais, le bouquet jaune du chablis, la verdure sèche de l’aligoté, le sombre tannin du gamay ont remplacé l’ambre clair du vin résiné ». Mais il semble que, dans les polars, on aime bien l’aligoté : Jean-Louis Debard, dans *La vérité, Matthias*, de 2013 : « Les trois hommes avaient opté, en entrée, pour le soufflé chaud de crème d’écrevisses qui, de notoriété publique, était le chef d’œuvre de l’auberge du Coq Glorieux. Un simple bourgogne aligoté, pour l’accompagner, serait parfait en guise de mise en bouche ».



Encore plus récemment, dans son numéro 123, de l’Hiver 2016, *Le Rouge & le Blanc*, revue dont l’impartialité et l’exigence sont reconnues par tous les amateurs, consacre à notre cépage un dossier intitulé « *La revanche de l’aligoté ?* », parlant d’abord de « *l’idée reçue d’un vin acide et fluet, sans caractéristique majeur, à consommer le plus frais et le plus vite possible* »,

avant de conclure ainsi : « *Le potentiel expressif de l'aligoté est évident, avec une gamme généreuse de nuances aromatiques et gustatives, et une vocation bien réelle pour la gastronomie. [...] Nous tenons donc là un véritable vin "polymorphe", que l'on peut apprécier sur le fruit (et sur son acidité juvénile), assagi et savoureux après trois à cinq années de bouteille, ou encore pour son ampleur et sa complexité, lorsqu'il atteint dix ou douze ans d'âge. A condition, bien entendu, qu'il soit bien né !* ». Et parce qu'on ne fait pas les choses à moitié à la rédaction du *Rouge & le Blanc*, les auteurs appuient leurs conclusions sur la dégustation de 64 échantillons, de l'Yonne à la Saône-et-Loire, sans pourtant évoquer nos amis vigneron de Marsannay. Personne n'est parfait !

En 2018, justement, avec la participation de quelques-uns de ces vigneron de Marsannay, est créée l'association *Les aligoteurs*, qui organise dans la foulée le 23 avril le premier salon de l'aligoté à Flagey-Echezeaux, salon qui a été suivi d'une deuxième manifestation à Paris le 2 décembre 2019.



On ne saurait terminer ce florilège sur l'aligoté sans évoquer le rôle utile qu'il peut jouer dans la gastronomie, avec cette recette rapportée par Claude Chapuis de *l'Andouillette à l'aligoté* tirée du livre de Vincenot *Cuisine de Bourgogne* : « Dans la matière grasse qui reste, mettre l'échalote hachée, l'aligoté et la moutarde. Remuer et lier. Ne pas laisser bouillir et napper immédiatement les andouillettes ».

Jean Rosen,  
 directeur de recherche émérite CNRS, UMR 6298 ARTEHIS,  
 Université de Bourgogne - Franche-Comté, Dijon.