

Domaine de Villaine

<https://www.de-villaine.com/>

L'Aligoté de Bouzeron racontant l'amertume.

Le domaine de Villaine a été créé en 1971 par Aubert de Villaine, cogérant de la Romanée-Conti, le plus célèbre domaine de Bourgogne. C'est aussi grâce à lui que l'Aligoté de Bouzeron a obtenu son AOC. J'ai rencontré Pierre de Benoît, son neveu.

Il m'a d'abord montré la cuverie où des énormes barils en bois (foudres) et les cuves en acier inoxydable scintillantes attirent les regards.

«Le jus pressé à l'étage supérieur entrera dans cette foudre. Selon la taille du vignoble, on choisit un baril de format adéquat. Après la fermentation malolactique, le vin obtenu sera élevé sur lies sans bâtonnage. Pendant ce temps, le liquide remue en décrivant un 8 par une convection naturelle dans la barrique.»

En ce qui concerne la forme et la matière de la barrique, ils ont testé de nombreuses combinaisons (en forme d'amphore ou d'œuf) et ils ont conclu que le format foudre est meilleure pour l'élevage de l'Aligoté.

«Après le soutirage et l'assemblage en réservoir, tout en gardant le gaz, on passe à l'embouteillage.»

La cuve en acier inox est une commande spéciale. Sa forme, peu profonde et carrée, facilite l'évacuation des gaz en augmentant la surface d'exposition du liquide.

Autant que possible, on ne touche pas au vin. Dans le passé, la vinification demandait beaucoup de travail parce qu'il y avait des risques. A l'époque de mon grand-père, les vignobles semblaient bleus à cause du cuivre contenu dans la bouillie bordelaise. Il était normal de récolter plus tôt, de presser les raisins forts, de bâtonner le liquide obtenu, etc. Mais c'est du passé. Avec les savoir-faire modernes, on peut cultiver des raisins bio bien mûrs à l'aide d'un peu de bouilli bordelaise. Alors laissons autant que possible les raisins agir comme ils veulent. Les hommes n'interviennent qu'en cas de nécessité.

La cave où les fûts sont placés est en béton, de style roman d'après Pierre.

« Nous avons utilisé l'eau de Bouzeron et mélangé les lies du vin pour faire du béton. L'on comprendra comme ça que ce béton est fait pour et par le vin. »

J'aime ce genre d'histoire, L'animisme dans l'agriculture est poétique.

Enfin, le moment de déguster est venu.

En commençant par l'Aligoté de Bouzeron qui représente le domaine, j'ai dégusté également le Chardonnay de la vigne de Bouzeron, de Rully et le Pinot Noir des vignes de Bouzeron, mercurey et Rully.

« A Bouzeron, il est de tradition de planter de l'Aligoté du Chardonnay et du Pinot Noir dans un vignoble. L'Aligoté sera planté en haut de colline où le sol est plus calcaire, le Chardonnay à flanc où il est plus argileux. »

L'Aligoté était plus remarquable comme prévu. Il présente une acidité forte mais fraîche et jolie tout en étant juteux et structuré.

« Au 19^{ème} siècle, l'Aligoté de Bouzeron était un vin de luxe. Après la crise causée par le Phylloxéra, l'Aligoté a été planté aux pieds des coteaux et fini par être considéré comme une variété à production de masse, vu son caractère vigoureux, et il a perdu son prestige. Aujourd'hui, l'Aligoté est replanté en haut des coteaux et son prestige est revenu. Comme c'est un cépage à forte énergie, il ne faut pas l'enfermer dans de petits fûts. Mais, quand on procède doucement avec l'oxydoréduction, il gagnera la rondeur. Le vin apprend à mûrir avec le temps. Le réchauffement climatique encourage également l'utilisation de l'Aligoté. Car il a une acidité et maintient bien la fraîcheur. En outre, il y a une amertume dérivée de la peau épaisse des raisins. Je pense que l'augmentation de l'insolation est une des raisons, et il y a cette tendance chez le Chardonnay. Cette amertume est un élément favorable, différent du tanin. Mon grand-père disait que c'était un signe du bon vin. Je pense que cette amertume pourra devenir un élément qui substitue l'acidité à l'avenir. »

C'est vrai, je remarque une pointe d'acidité particulière. D'où vient-elle ?

« Tenant compte du fait que la Bourgogne était à l'origine submergée sous la mer, on pourra attribuer sa provenance au fond de la terre. Tous les vins d'ici dégagent une Saveur iodée. Je ne sais pas dire l'identité ou les composants de cette amertume mais j'imagine qu'elle se rapproche de l'umami. »

Il sera bientôt temps de parler de l'amertume. Excitant, n'est-ce pas ?