



**TEN
DANCES
VINS**

Aligoté, le retour !

CHRONIQUE • Longtemps associé à la crème de cassis pour le kir, le cépage aligoté effectue un retour remarqué en Bourgogne. Quelles sont les clés expliquant le nouvel intérêt des vignerons et des consommateurs pour l'autre cépage blanc de la Bourgogne ? Je vous donne ici quelques pistes.

Par Gaël HERROUIN

Bouzeron est sa capitale. Cette appellation est la seule parmi les 44 de Bourgogne à autoriser l'élaboration d'un vin blanc à partir de ce seul cépage.

C'est en 1997, sous l'impulsion d'Aubert de Vilaine, le cogérant du fameux domaine de la Romanée-Conti et aussi propriétaire du domaine familial de Vilaine, justement sis à Bouzeron, que ce village obtint son AOC en propre.

Il est loin d'être aujourd'hui le seul vigneron iconique de la région à mettre en avant ce cépage.

Seriez-vous prêt à ajouter « un coup de crème » dans ce Bourgogne Aligoté En Châtelet 2017 de chez Lalou Bize-Leroy, actuellement en vente sur le site [idealwine](https://www.idealwine.com) à 2 066 euros ? Non, ne vous frottez pas les yeux, vous avez bien lu !

LES CLÉS DE LA RÉUSSITE

C'est justement en dégustant un aligoté d'un autre vigneron iconique, celui d'Emmanuel Coche-Dury, il y a une dizaine d'années, que j'ai ressenti que quelque chose allait changer pour la juste reconnaissance de ce cépage. Si un bar à vin se sentait en mesure de proposer un verre d'aligoté à 10 euros,

c'est que l'intérêt pour ce cépage était plus que frémissant. Longtemps borné aux sols les moins intéressants et travaillé à gros rendements, notre pauvre aligoté ne pouvait qu'offrir des vins maigres, marqués par une acidité incisive. Un destin qui n'est pas loin d'évoquer le sort de l'Entre-Deux-Mers à Bordeaux ou du muscadet sur les zincs bretons ou parisiens. Heureusement depuis, Muscadet connaît à son tour un vif regain d'intérêt auprès du consommateur.

Les clés de cette réussite sont liées en premier lieu à l'attention portée par les meilleurs vignerons aux cépages, en pays nantais comme en Bourgogne.

Dans les deux cas, ces cépages portent dans leur ADN une acidité importante qui, à des époques de forte consommation, établirent leur succès.

FRAÎCHEUR ET MINÉRALITÉ

Sous une ère où la consommation se fit plus occasionnelle, ils durent céder leur place à des cépages à l'aromatique puissante et au

volume généreux en bouche. Le chardonnay, logiquement, trusta la première place en Bourgogne, à l'image d'une appellation comme Meursault.

Sauf qu'une nouvelle tendance se dessine aujourd'hui pour des vins blancs valorisant leur fraîcheur et évoquant une certaine minéralité. Le terme est devenu même pour beaucoup la signature du « grand » vin blanc aujourd'hui.

La volonté de certains vigneronnes de valoriser à nouveau l'aligoté, en baissant notamment les rendements, de sorte à obtenir des raisins plus concentrés, et donc de meilleures qualités, est aussi lié à une histoire de climat. Avec le réchauffement en cours, les vigneronnes envisagent toutes les solutions pour élaborer des vins plus frais et l'aligoté tombe à pic.

Le cépage est planté dans l'ensemble de la Bourgogne, du Chablisien au Maconnais. Il est aussi largement utilisé dans l'élaboration des crémants, son acidité naturelle convenant idéalement pour la production d'effervescents.

L'aligoté a aussi pour lui d'exacerber des notes iodées et salines, qui évoquent ce fameux terme de minéralité.

UNE « JOLIE CLAQUE »

Je reviens à mon verre d'aligoté de chez Coche-Dury, bu il y a une dizaine d'années. Ce fut d'abord une « jolie claque ». Au premier nez, j'avoue avoir cru à un chardonnay, car le vin évoquait un joli boisé que notre cerveau associe plus au chardonnay qu'à l'aligoté. Ensuite son cœur de bouche par son gras, démontrait les efforts du vigneron pour produire un vin de très belle facture. Le vin était complexe (noisettes, zeste d'agrumes) et d'une longueur infinie, fraîche et fruitée.

Effet placebo ou pas, une autre cuvée plus tard m'évoqua forte-

ment le tilleul. Le domaine Chevrot à Maranges, dans le sud de la Côte de Beaune, excelle aussi à travers le cépage aligoté et notamment avec la dénommée cuvée Les Tilleuls, offrant une profondeur et une richesse surprenante pour ce cépage. Cette cuvée, élevée de nouveau en fût, offre un potentiel de vieillissement qui démontre le potentiel du cépage, s'il est de noble origine.

Je me suis souvent plu à le faire déguster à l'aveugle, et sans surprise personne n'identifia le cépage. Certains furent capables de trouver la région mais le qualifièrent de « beau » chardonnay.

La simple cuvée nommée Les Quatre Terroirs, qui ne connaît que la cuve inox, offre aussi une belle complexité et une largeur aromatique entre agrumes, floral et une nette minéralité en finale.

Ce domaine qui travaille au plus près du naturel, pourrait définitivement vous convaincre que l'Aligoté a un beau potentiel pour ravir vos papilles et qu'il n'est plus le parent pauvre du chardonnay.

LES SOINS QU'IL MÉRITE

D'ailleurs, en Grand Cru Corton-Charlemagne ? Comme à Puligny-Montrachet, les vignes d'aligoté côtoyaient celles de chardonnay, jusqu'aux ravages causés par le phylloxéra au XIX^e siècle.

Et pour citer un autre domaine de grand renom, le domaine Ponsot, il produit un premier cru de Morey-Saint-Denis, les Monts Luisants, issu exclusivement d'aligoté.

La leçon à retenir, comme souvent, est qu'un cépage jugé rustique est ainsi

jugé, faute de bénéficier des soins qu'il mérite. Comme dans le cas du melon de Bourgogne pour Muscadet, comme pour l'Altesse qui fait les vins d'Apremont en Savoie, tout est histoire d'attentions du vigneron, de rendements maîtrisés et de qualité de terroirs. C'est aussi une histoire de période et d'évolution de goût du consommateur. *A priori*, on pourrait donc parier sur un bel avenir pour ce beau cépage qu'est l'aligoté. ■



Par Gaël Herrouin

Expert gradé et assermenté
près le Tribunal
de Commerce de Paris

Membre de la Compagnie
des Courtiers-Jurés-Experts
en vins (Association
créée en 1322, reconnue d'utilité
publique par l'état)

Gérant de la société
Les Vins Dévoilés, créateur
d'événements autour de
la dégustation de vins rares.

Tél. 06 68 32 91 69
contact@lesvinsdevoiles.com