Bourgogne
perle oubliée

Le cépage acidulé aligoté a longtemps

vécu dans l'ombre du chardonnay et du pinot noir. Aujourd'hui

, il est plébiscité par les meilleurs producteurs et jouit d'un

statut culte en Bourgogne. Rencontrez les vignerons et

les passionnés à l'origine de la réhabilitation de l'aligoté.

Texte et photo | Claes Löfgren

Le cépage aligoté donne généralement de gros rendements

selon la manière dont il est cultivé et l'emplacement du vignoble

.

Son acidité élevée complète bien

le chardonnay dans le vin mousseux

Crémant de Bourgogne. Le vin d'aligoté a également

été populaire dans les bars français où il était vendu au

verre pour une bouchée de pain.

Son acidité en a également fait l'ingrédient principal du

kir, un mélange de vin blanc et de liqueur de cassis sucrée.

Il a été inventé après la guerre par le maire Félix Kir

à Dijon pour aider les agriculteurs à vendre leur vin. Ceux d'entre nous

qui ont un certain âge se souviennent du kir prêt à l'emploi comme l'un

des meilleures ventes du Systembolaget dans les années 1970, pour le plus grand

bonheur des oncles assis sur les bancs publics et des

adolescents en quête d'ivresse.

L'Aligoté est un croisement entre les cépages pinot noir et

gouais blanc. Il existe depuis des centaines d'années et est souvent

planté en association avec le chardonnay. Après les ravages causés par le phylloxéra

au XIXe siècle, ce sont principalement le chardonnay et le

pinot noir qui ont été replantés en Bourgogne. L'aligoté

a été relégué à des emplacements moins favorables, souvent dans la

plaine ou en haut des collines. Il en a résulté un

cépage à haut rendement et à forte acidité, qui a généré de faibles

revenus pour les viticulteurs.

Il existait autrefois plus de 400 clones d'aligoté, mais

aujourd'hui, on n'en compte plus que deux. L'aligoté vert, un peu plus simple, est le plus courant et le plus répandu sur les 1 600 hectares où ce cépage est cultivé en Bourgogne.

L'aligoté doré, un peu plus complexe, est à l'origine

du regain d'intérêt pour ce cépage. Une différence réside dans le fait que

l'appellation autorise un rendement légèrement plus élevé pour l'aligoté

vert que pour l'aligoté doré. Le cépage a également une

fenêtre de récolte un peu plus large – il n'est pas aussi sensible que le chardonnay,

ce qui est un avantage lorsque le climat change rapidement.

L'aligoté a naturellement une teneur en sucre légèrement inférieure à celle du chardonnay.

Avec le changement climatique, la chaleur

a accéléré la maturation et l'acidité du raisin s'équilibre de manière

agréable. C'est pourquoi le taux d'alcool n'est pas très élevé. Il

est également plus résistant aux maladies telles que

l'oïdium. De meilleures méthodes de culture, un rendement plus faible et

des lieux de culture plus favorables ont désormais rendu l'aligoté populaire,

et quelques véritables passionnés se sont battus pour lui rendre

justice.

Le groupe Les Aligoteurs, qui comprend des noms célèbres,

travaille désormais ensemble pour diffuser le message

de l'excellence de l'aligoté, ce qui a impressionné

les amateurs de vin du monde entier. Le nom Les Aligoteurs

est un jeu de mots entre aligoté, alligator et auteur, à
la manière française. Curieusement, le groupe n'a pas été fondé
par un vigneron, mais par un chef cuisinier renommé, Philippe
Delacourcelle, qui s'est installé en Bourgogne et a réuni en 2018
un groupe de passionnés autour de lui pour créer
l'association. Leur premier événement commun a été
un véritable succès, et ils organisent désormais
chaque année de petits salons où ils font déguster ensemble des aligotés
de la plus haute qualité. Le restaurant Boisrouge
de Delacourcelle à Flagey-Échézeaux est devenu un lieu de rassemblement pour les
amateurs d'aligoté.
Sylvain Pataille est l'un des cofondateurs
du groupe et travaille à Marsannay-la-Côte.
Depuis plusieurs années, il produit de l'aligoté doré issu de l'agriculture biodynamique
à partir de quatre vignobles différents, dont les vignes ont près de cent ans.
Il est souvent considéré comme le maître de l'aligoté.
« Nous, les producteurs, pouvons vendre l'aligoté à un prix plus élevé
et gagner de l'argent grâce à ces vins », explique-t-il. Il est ainsi
possible d'améliorer la qualité en évitant les rendements élevés,
les pesticides chimiques et les récoltes mécaniques.
En même temps, l'aligoté reste abordable compte tenu de l'augmentation
des prix des autres vins de Bourgogne.
J'ai rencontré un autre des protagonistes par hasard
lorsque j'ai visité la Bourgogne l'automne dernier. Marange
est la commune la plus au sud de la Côte de Beaune
avant d'entrer dans la Côte Chalonnaise. Dans le village
de Cheilly-lès-Maranges, il y avait un panneau « Portes Ouvertes »
et les flèches m'ont conduit au Domaine de Chevrot

où une journée portes ouvertes était organisée et où il y avait beaucoup d'activité avec les visiteurs.

Je me suis bien sûr arrêté. On pouvait acheter un verre et

se promener pour déguster les produits de la maison.

Les voisins avaient préparé à manger et le barbecue diffusait une odeur alléchante.

De l'autre côté de la rue, un cheval labourait le vignoble

pour le plus grand plaisir des enfants et du photographe.

C'est là que j'ai rencontré les frères Pablo et Vincent Chevrot,

qui m'ont accueilli chaleureusement et m'ont fait visiter les lieux. Le Domaine

Chevrot appartient à la famille depuis 1830,

et les frères en sont responsables depuis dix ans. Ils travaillent

de manière écologique sur le vignoble de 20 hectares, sans aucun

produit chimique, et utilisent deux chevaux pour les travaux dans les

parties les plus sensibles du vignoble. Les cultures de couverture

jouent un rôle important, différentes variétés ayant été plantées pour

nourrir le sol. Des méthodes biodynamiques

sont également utilisées, mais elles ne sont pas certifiées.

Ils produisent deux versions différentes d'aligoté, élevées en

cuve inox et vieillies douze mois dans de petits fûts de chêne anciens.

Le vin Quatre Terroirs est composé à 50 % d'aligoté

doré et à 50 % d'aligoté vert, ce qui, selon eux, offre un

bon équilibre.

Les vins que j'ai pu déguster témoignaient d'un très bon

savoir-faire, à un prix qui rappelait

le Bourgogne d'antan. Pablo est l'un des cofondateurs

des Aligoteurs et son vice-président. Il est vraiment passionné

par la réhabilitation de ce cépage et aime

parler de tous ses avantages.

Dans la Côte Chalonnaise se trouve Bouzeron, le village le plus important de Bourgogne pour l'aligoté. C'est le seul village à posséder sa propre AOC pour ce cépage, en grande partie grâce à l'une des personnalités les plus importantes de Bourgogne, Aubert de Villaine qui, avec son épouse Pam, possède un domaine viticole dans le village, le Domaine de Villaine, depuis les années 1970.

Aubert de Villaine n'est pas n'importe qui. Il est associé et a été responsable du vin le plus cher et le plus mythique au monde, le Domaine de la Romanée-Conti à Vosne-Romanée. À Bouzeron, il produit principalement de l'aligoté, et c'est sans aucun doute grâce à lui que ce petit village jouit aujourd'hui d'un statut culte.

La gestion quotidienne est assurée par son neveu Pierre de Benoist, qui compare le cépage à un cheval sauvage qui doit être dompté pour que ses meilleures qualités puissent s'exprimer .

« Pour produire un bon aligoté, il faut un faible rendement, de bons vignobles, de préférence en altitude, avec un bon ensoleillement. Il est bien sûr important d'utiliser de bons clones, nous utilisons exclusivement de l'aligoté doré pour nos vins.

Ce sont les moines de Cluny qui ont planté les vignes dans la vallée de Bouzeron au Moyen Âge. Principalement sur les hauteurs, où le sol maigre et calcaire obligeait les vignes à lutter. Lorsque l'aligoté a été remplacé par le chardonnay et le pinot noir dans la plupart des autres vignobles de grande classe, les vignerons de Bouzeron ont conservé leur cépage préféré. En 1997 , l'appellation d'origine contrôlée Bouzeron a été créée, avec 62 hectares plantés.

Ma visite au Domaine de Villaine a été presque sacrée.
J'ai eu la chance de visiter le Domaine de
la Romanée-Conti une fois, et j'ai ressenti un peu la même
émotion ici. Ils travaillent de manière écologique, biodynamique et
avec une extrême minutie dans les détails. Pierre de
Benoist explique la philosophie de la ferme avec discrétion mais avec
une grande conviction :
« Nous réussissons à faire de bons vins avec l'aligoté parce que nous
avons de très vieilles vignes plantées dans un bon
terroir. Contrairement au chardonnay, l'aligoté est très
aromatique, donc les meilleures qualités du raisin ne
apparaissent qu'après quelques années. L'âge moyen de nos vignes
est de 50 à 60 ans, à l'exception d'un vignoble
spécial qui a 105 ans. Grâce à la sélection massale, qui
consiste à identifier les meilleurs ceps et à les replanter,
nous avons obtenu ce que nous considérons comme des vignobles parfaits
.
Comme au Domaine de la Romanée-Conti, les
raisins sont cultivés dans le plus grand respect de la nature. Ils ne
précisent pas qu'ils pratiquent la culture biodynamique, mais la plupart des
méthodes sont utilisées.
« Nous sommes bio depuis plus de 40 ans et j'utilise
les méthodes biodynamiques comme un outil »,
explique Pierre de Benoist. Cela implique également de
pulvériser de l'eau dynamisée sur le béton et des résidus de fermentation
de vin en fermentation sur les murs avant chaque nouvelle récolte.
Outre l'aligoté, ils produisent différents vins à partir de chardonnay et de
pinot noir.

La cave à fûts est spacieuse, ils utilisent à la fois des petits et des grands

fûts de chêne pour les différents vins, mais pour l'aligoté, ce sont des foudres, de grands fûts de chêne anciens de 3 000 à 4 000 litres, qui sont utilisés.

Lorsque Benoist a repris l'exploitation du domaine il y a 25

ans, les grands fûts étaient déjà là. Il a néanmoins voulu

essayer d'autres méthodes, comme les cuves en acier, les petits fûts de chêne, les cuves en béton

et les cuves en ciment. Il s'est avéré que les vieux

foudres donnaient les meilleurs résultats et c'est donc ce qui a été retenu. Leurs

parois épaisses régulent la température aussi bien en été

qu'en hiver.

Nous dégustons quelques vins qui présentent une pureté et un

élan dans le fruit caractéristiques d'un vin exceptionnellement

bien fait. Nez puissant, bouche longue et grasse avec une légère salinité.

Le prix n'est pas bon marché pour un aligoté, mais c'est une

bonne affaire pour cette qualité.

Les autres membres renommés des Aligouteurs

sont le Domaine Thibault, Liger-Belair, le Domaine Pierre

Morey, le Domaine Bruno Clair, le Domaine Ponsot, le Domaine

Ramonet, le Domaine Marquis d'Angerville et

la Maison Jean-Claude Boisset.

Clotilde Davenne, à Chablis, est membre depuis quelques années et a connu un succès retentissant avec son aligoté chez Systembolaget. Elle a ajouté une nouvelle

lettre de noblesse à son palmarès en remportant la médaille d'argent au Vinordic Wine

Challenge dans la catégorie des vins blancs entre 120 et 139 couronnes. Il y avait

beaucoup d'aligoté dans les vignobles de Saint-Bris qu'elle

a achetés il y a plus de vingt ans, notamment de très vieilles

vignes plantées dans les années 1940. Pendant de nombreuses années,

elle en a vendu une partie en vrac, mais aujourd'hui, l'aligoté connaît un grand

succès, notamment en Suède. Nous l'en remercions !

L'aligoté ne pousse pas seulement en France. Ce cépage est également très populaire en Europe de l'Est, où des pays comme la Bulgarie, la Moldavie, l'Ukraine et la Roumanie en ont planté des milliers d'hectares. Mais les récoltes importantes et l'agriculture mécanisée ont fait que nous n'avons pas vu beaucoup de vins provenant de ces pays. Ils pourraient peut-être connaître un regain d'intérêt aujourd'hui.

Légendes

1. AOC Bouzeron où l'aligoté est le seul cépage autorisé

.2. Aubert de Villaine, associé du Domaine de la Romanée-Conti, a été l'un des moteurs du statut culte de l'aligoté

.3. Le vin fermente et mûrit dans des fûts de chêne d'environ 4 000 litres qui ne donnent aucun goût de chêne, mais permettent à la levure de circuler librement.

1. Les frères Vincent et Pablo du

Domaine

de Chevrot

sont passionnés par

l'aligoté.

2. Deux chevaux

sont utilisés

pour travailler

dans les

anciens vignobles

du Domaine

de Chevrot,

entièrement

cultivés

de manière biologique.

1. Le Domaine de Villaine est situé

au cœur du village de Bouzeron.

2. Pierre de Benoist est responsable

de la vinification

et de l'exploitation depuis plus de

vingt-cinq ans.

3. L'aligoté de Clotilde Davenne

a remporté un grand succès sur

le marché suédois.

4. L'aligoté est devenu le nouveau

cépage à la mode et est aujourd'hui

considéré avec respect par les amateurs de vin.

Cela n'a pas toujours été le cas.

ALLT OM VIN CONSEILS

Bourgogne Aligoté

Clotilde Davenne 2023,

France, n° 51929, 129 kr

Bonne intensité et

fraîcheur. Notes de fleurs blanches,

légère minéralité

et agrumes.

Bourgogne Aligoté

Joseph Drouhin 2022,

Bourgogne, France,

n° 5500, 179 kr

Pur, appétissant avec

un fruité croquant, des notes

de pomme, de prune, d'herbes

et d'agrumes frais. Bonne

longueur avec une minéralité

et un arrière-goût vif.