

BOURGOGNE ALIGOTÉ BLANC, 2020 ET 2021



Le bourgogne aligoté est produit sur l'ensemble de la Bourgogne. Il se retrouve notamment, en Côte d'Or, dans les Hautes-Côtes comme ici à Magny-les-Villers.

RÉSULTATS

2021 CRÉÉ LA SURPRISE !

Le premier enseignement à tirer de cette dégustation est le pourcentage de réussite en très forte hausse : 40% sur les 2019 et 2020 l'an dernier contre près de 63% cette fois sur les 2020 et 2021. La deuxième « vague » des 2020 dégustés cette année est globalement constituée de vins issus d'élevages plus longs et en bouteille ; ces aligotés « ambitieux » révèlent de beaux équilibres, des fruités-agrumes éclatants et sans une once de lourdeur ; 2020 est un grand millésime et les vins sont conformes à ce que l'on pouvait attendre, mais la vraie bonne surprise vient plutôt des 2021. On sait que le cépage aligoté plus tardif a beaucoup moins souffert que le chardonnay du terrible gel de début avril 2021 ; les vignes ont suivi un cycle végétatif

moins perturbé, plus « normal » pour atteindre manifestement des niveaux de maturité très corrects, le tout avec des récoltes de bon niveau. L'été plutôt maussade a fait le tri et on peut parler de « tout ou rien » au niveau de la qualité des vins ; ils sont médiocres, verts, dilués ou de bon niveau, avec des fruités juteux, très frais, de belles matières et de bons équilibres ; mais ce « tout ou rien » qui ressort de cette dégustation de bourgogne aligoté risque de se vérifier pour beaucoup d'autres appellations en 2021...

**2020 : 31 vins présentés - 20 sélectionnés
64% de réussite.**
**2021 : 93 vins présentés - 54 sélectionnés
58% de réussite.**

NOTATION SUR 20

18 à 20 : vin hors normes

15,5 à 17,5 : vin exceptionnel

14,5 et 15 : très bon vin

@ : L'entreprise a des vins notés 13,5 et 14, que vous retrouvez dans les formules d'abonnement web et « premium » (web + papier).

🌿 : Entreprise certifiée ou en cours de conversion à la viticulture biologique et/ou biodynamique.

LES PRIX

Fourchette de prix TTC départ cave.
7 à 25 €.

Crise de croissance

Le cépage aligoté a le vent en poupe. Et pourtant, entre les cuvées haut de gamme, de terroir, « d'auteur », vinifiées puis élevées comme de grands chardonnays et les vins d'entrée de gamme à petits prix, il y a un monde d'écart...

C'est la traditionnelle image du verre à moitié plein ou à moitié vide... « Il y a deux réalités dans le cépage aligoté. Celle des adhérents des Aligoteurs* et d'autres vigneron ou négociants désireux de mettre en valeur le cépage, de produire des vins à forte identité, de terroirs, d'auteur, des vins qui rencontrent une forte demande en France et à l'export, mais qui sont très loin de représenter la majorité de la production, et d'un autre côté des cours du vrac qui concernent des volumes importants et restent très inférieurs en bourgogne aligoté par rapport au bourgogne blanc », explique Laurent Fournier, vigneron à Marsannay.

Il faut en effet rappeler que la renaissance du cépage aligoté est récente et pendant longtemps son marché historique a été celui de la grande distribution pour des vins de début de gamme, destinés la plupart du temps à être accompagnés de liqueurs de cassis ou autres. En GMS, le prix reste essentiel, et en amont, les cours des vins en vrac sont évidemment déterminants pour les opérateurs, avec une corrélation logique avec les volumes disponibles. Pour ne citer que quelques chiffres, au 31 décembre 2022, les cours des vins s'établissaient à 807 euros H.T. la pièce de 228 litres de bourgogne aligoté, contre 1 197 euros en bourgogne blanc (cépage chardonnay). Et en 2018, année de très forte production d'aligoté, les cours sont descendus jusqu'à... 300 euros. Dans ces conditions, la tentation peut être forte pour un propriétaire d'arracher ses aligotés pour les remplacer par des chardonnays ; l'effondrement des cours en 2018 a d'ailleurs conduit le syndicat des bourgognes à limiter les nouvelles plantations d'aligoté à dix hectares en 2022 et quinze en 2023

pour tenter de stabiliser les cours. On est loin des bouteilles de bourgogne aligoté qui frôlent ou dépassent les 20 euros dans notre guide d'achat (pages suivantes).

Voilà pour le verre à moitié vide, ce qui n'enlève rien au fait que le cépage aligoté est à la mode pour des raisons bien connues : la fraîcheur qu'il apporte aux vins blancs en produisant moins de sucre que le chardonnay, sa « rusticité », sa meilleure résistance à l'oïdium, aux effets du réchauffement climatique, sa sensibilité moindre aux dépérissements de la vigne, etc. Ajoutons qu'un aligoté issu de vieilles vignes, vinifié puis élevé avec soin, peut révéler des capacités de vieillissement dignes de grands chardonnays.

Les Aligoteurs continuent donc d'avancer et face à un manque de diversité (trois clones seulement sont homologués à ce jour) en matériel végétal, l'association a lancé en 2019 le projet « Conservatoire de l'Aligoté » en partenariat avec l'Association Technique Viticole de Bourgogne (ATVB), la Chambre d'agriculture de Saône-et-Loire et l'interprofession (BIVB). Plus de 400 lignées d'aligoté ont déjà été sélectionnées partout en Bourgogne ; les premières plantations du conservatoire débuteront au printemps 2023 sur le plateau de La Cras, au-dessus de Dijon, et les premières vignes mères le seront en 2026 ; ce type de travail de fond sur le végétal prend du temps, mais les premières sélections (clonales et massales) devraient être commercialement disponibles vers 2030.

Mais un autre facteur pourrait contribuer à redonner définitivement à l'aligoté ses lettres de noblesse : le projet VIFA, comme « variétés à fin d'adaptation » (au réchauffement climatique), lancé par l'INAO en 2020 ; VIFA autorise les ODG

(Organisme De Gestion des appellations) à introduire de nouveaux cépages dans leurs cahiers des charges à titre expérimental et en ne dépassant pas 5% de la surface et 10% de l'assemblage. En Bourgogne, l'ODG bourgogne blanc a lancé l'expérimentation sur l'aligoté, tout comme... Meursault et d'autres devraient suivre rapidement !

**Le 13 mars prochain, l'association Les Aligoteurs (63 adhérents) créée en 2017, organise à la Grange de Saulx (Gilly-les-Cîteaux), un salon destiné aux professionnels. À cette occasion, des domaines du Jura qui défendent des cépages emblématiques jurassiens, le poulsard et le trousseau, seront présents. Une dégustation de millésimes anciens sera également proposée.*

Textes : **Christophe Tupinier**
Photographies : **Thierry Gaudillère**

REPÈRES

(source BIVB)

L'aligoté représente 6 % environ de l'encépagement de la région et il peut être produit dans toute la Bourgogne.

Yonne : 54 communes.

Côte-d'Or : 91 communes.

Saône-et-Loire : 154 communes.

Superficies en production en aligoté (estimations récolte 2022) :

bouzeron (63 hectares), bourgogne aligoté (1 620 hectares), crémant de bourgogne (160 hectares).

Il est autorisé jusqu'à 70% dans un assemblage de crémant).

OLIVIER MORIN

89530 Chitry - Tél. 03 86 41 47 20

Bourgogne aligoté 2021 (11,50 €) - 15,5

Nez fin avec des notes de fleurs blanches, de poires.
La bouche est juteuse, croquante, avec une jolie précision.