



Bouzeron

Catégorie

Appellation Village

Région viticole

VIGNOBLE DE LA CÔTE CHALONNAISE

Information

Appellation Village de vins issus du cépage Aligoté de la Côte Chalonnaise (AOC), en Saône-et-Loire. L'une des cinq appellations de la Côte Chalonnaise, et la plus proche de Côte-d'Or. Créée par le décret d'appellation du 17 février 1998, cette appellation Village remplace l'ancienne appellation Régionale Bourgogne aligoté Bouzeron.

Situation

Reconnue en 1997 à part entière au sein des appellations Villages de Bourgogne, l'Appellation d'Origine Contrôlée Bouzeron honore le cépage qui a fait sa notoriété : l'Aligoté. Il réussit particulièrement bien en Bourgogne et contribue par ailleurs au Bourgogne aligoté. Très affirmée ici, sa personnalité est justement distinguée. En Côte Chalonnaise, au nord de la Saône-et-Loire, séparé de Santenay par la vallée de la Dheune, ce village de coteaux est tout proche de Rully et de Chassagne-Montrachet. Il connaît une vie active depuis la nuit des temps : le site n'a-t-il pas donné son nom à une civilisation de la préhistoire, celle des Chasséens, déjà de grands artistes.

Superficie en production* : 55,56 ha

Couleur - Cépages

Vins blancs exclusivement, cépage Aligoté.

L'Aligoté (6 % de l'encépagement bourguignon) est un plant très ancien en Bourgogne. Ce cépage blanc assez vigoureux porte des raisins un peu plus gros et plus nombreux que ceux du Chardonnay. « Le cépage Aligoté est issu d'un croisement entre le Pinot Noir et le Gouais (cépage gaulois) aujourd'hui disparu. L'Aligoté cultivé à Bouzeron est dit doré : lorsque les raisins mûrissent sous l'effet du soleil, leur peau plus fine que le traditionnel Aligoté produit sur le reste de la Bourgogne, prend une teinte dorée et surtout permet un équilibre dans le mûrissement entre l'alcool et l'acide »

Caractères des vins

Ce vin blanc a une robe or pâle, légèrement vert d'eau, qui peut se colorer jusqu'à paille clair. Son nez évoque l'acacia, les fleurs blanches et ce petit chemin bordé de noisettes que chantait Mireille. Les arômes minéraux (silex, pierre à fusil) complètent, avec le citron, son

bouquet classique. Une touche de miel, parfois, mais avec discrétion sur une note de croissant chaud. En bouche, sa rondeur pointue, son corps charpenté, sa vivacité gourmande révèlent la typicité du cépage. Quelques nuances apparaissent selon les terroirs.

Conseil du sommelier

Blanc : superbe synthèse de vivacité et de rondeur, ce vin gourmand et délicatement puissant offre ses notes citronnées aux huîtres, dont il canalise, par sa minéralité soutenue, la force iodée. Il s'associe également très bien au tarama et aux crustacés à la vapeur ou gratinés. Sa rondeur pointue sublime le veau et les volailles en sauce blanche ou crémée. Les risottos aux champignons le remercient pour sa persistance aromatique. On le sert à l'apéritif avec de bonnes gougères ou avec les entrées : jambon persillé, salades composées, quiches... Il accompagne parfaitement la plupart des chèvres, le beaufort, le comté et le Cîteaux.

Températures de service : 10 à 11 °C à l'apéritif, 11 à 12 °C à table.

Terroirs

Le Bouzeron, AOC Village, est exclusivement cultivé en haut de coteaux sur des terrains composés de marne blanche à dominante calcaire, ce qui, lié à une taille dite en gobelet, permet de maîtriser au mieux les rendements et de proposer un vin typique et attaché à son terroir particulier. Les bas de coteaux sont utilisés pour cultiver le Chardonnay et le Pinot Noir, dont les vins sont commercialisés sous l'AOC « Bourgogne Côte Chalonnaise ».

L'Aligoté est tombé amoureux de ce terroir situé entre 270 et 350 mètres d'altitude.

La partie haute repose sur des marnes blanches (oxfordien, premier étage du jurassique supérieur). Ces coteaux portent aussi les calcaires du bathonien, bruns et marneux. Les sols sont généralement minces et pentus. L'exposition : est et sud-est. Certains Climats (lieux-dits attachés à un terroir particulier) sont justement appréciés.

Domaine de VILLAINÉ

Notre domaine A. et P. de Villaine est installé à Bouzeron, le premier village de la Côte Chalonnaise au Sud de Beaune, situé entre les villages de Santenay, Rully et Mercurey.

Dès le Moyen-Age, les moines de Cluny habillèrent de vignes ce petit vallon ensoleillé qui jouit d'un terroir exceptionnel. Depuis des siècles, on y produit, notamment à partir du cépage Aligoté, des vins à forte personnalité et de qualité étonnante.

Les vignes sont cultivées exclusivement en coteaux, orientée nord-est/sud-ouest favorables aux expositions est/sud-est. Les sols maigres, à forte teneur calcaire brun et marneux situés entre 270 et 350m d'altitude, assurent une bonne maîtrise des rendements. Le microclimat chaud favorise le mûrissement des raisins. La très petite superficie de l'appellation en fait l'un des « secrets » de la Bourgogne.

Le nom de Bouzeron est intimement lié à l'Aligoté. C'est ce très ancien cépage bourguignon qui a fait sa réputation. Sur les coteaux calcaires et ensoleillés du vallon de Bouzeron, l'Aligoté donne un vin blanc sec tendre et fruité, doté aussi d'une rondeur et d'une finesse que l'on ne trouve nulle part ailleurs en Bourgogne dans ce cépage.

En 1997, cette excellence a valu aux Aligotés de Bouzeron leurs lettres de noblesse : l'AOC village BOUZERON qui les distingue de toutes les autres communes où l'on produit de l'Aligoté.

Description

Notre Bouzeron est issu de vignes d'Aligoté situées sur les meilleurs coteaux de l'Appellation. Depuis notre installation à Bouzeron en 1973, nous avons sélectionné, dans les très vieilles vignes de Bouzeron, où elles étaient de tradition, des variétés dites "dorées" qui, par opposition aux types dits "verts", donnent de plus petits rendements et des vins aromatiques plus fins.

Notre Bouzeron est un vin vif et fruité comme le veut le cépage, mais il présente aussi une finesse et une "rondeur" qui tiennent au caractère original du terroir.

Il faut apprécier ses qualités de fraîcheur et de "fruit" en le buvant jeune dans ses deux à trois premières années.

Puis, avec le temps, notre Bouzeron prend du "gras", de l'ampleur et peut se garder une dizaine d'année. Il faut le servir autour de 12 degrés, en apéritif ou avec des fruits de mer, des poissons et de nombreux fromages: chèvres, cantal, beaufort, parmesan, roquefort.

Elaboration

Cueilli et trié à la main, le raisin est mis « entier » sur le pressoir. Le pressurage pneumatique est lent et doux afin d'obtenir des jus clairs et sans astringence. Les moûts fermentent en fûts, en cuves et foudres de chêne, où la température est contrôlée afin de conserver la fraîcheur et les arômes spécifiques de chaque vin.

Millésime 2013

C'est l'appellation qui a été la plus soumise aux différents aléas climatiques, les vignes étant situées pour la plupart en haut de coteau, en zone plus froide. Les rendements ont été grandement diminués (28hl/ha). D'un côté, cela a permis d'obtenir une concentration aromatique rarement atteinte pour ce vin.

De l'autre, pour la première fois, en raison des faibles quantités, nous sommes obligés de limiter à six le nombre de bouteilles maximum dans ce vin ce dont nous nous excusons.

Dégustation

C'est un vin riche et tendu à la fois avec une attaque iodée et des notes aromatiques de chair de pêche jaune. Sa persistance aromatique en bouche est rehaussée par sa traditionnelle acidité fruitée qui amène fraîcheur et surtout donne l'impression d'une sorte de sapidité parfaite pour rendre ce vin tout à fait digeste.

PAS DE CASSIS DANS L'ALIGOTE !

Dans le train qui me sert parfois à écrire mes rêves, ce jour-là, j'ai cherché Bouzeron dans Le dictionnaire amoureux des vins de Bernard Pivot... Peut-être que ce grand amateur de bourgognes n'a pas encore eu le plaisir d'y goûter et, sans doute, ce sera fait pour l'encyclopédie.

Il s'agit du choix d'Aubert de Villaine dont le nom et l'image sont associés au domaine de la Romanée Conti.

L'autre Bourgogne, Aubert de Villaine l'a trouvée avec son épouse Pamela, dans ce petit village reculé de Saône et Loire, Bouzeron.

La particularité de ce village, outre d'être traversé par un ruisseau qui s'appelle le Nantil, est d'avoir mis en valeur une variété du cépage aligoté. Chacun sait que l'aligoté, mélangé à la crème de cassis de Dijon, sert à l'élaboration du plus célèbre des "blanc-cassis", le fameux

Kir, du nom du chanoine, ancien maire de Dijon. C'est un curieux hasard mais il se trouve que ce jour-là le train me menait à Cassis (!) connu aussi pour sa plage et ses vins blancs.

A Bouzeron, l'aligoté n'est pas vert mais doré. C'est déjà une indication sur sa maturité et sur les sensations qu'il procure en bouche ! Il n'a donc pas besoin de rougir pour se rendre aimable. Et, depuis 1997, l'appellation village, comme à Saint-Bris pour le sauvignon ou à Puligny-Montrachet pour le chardonnay, par exemple, se suffit à elle-même. Avant, on parlait de l'aligoté de Bouzeron.

Ce vin est frais, minéral tout en étant fruité et rond et, au bout de 10 ans, je défie les meilleurs dégustateurs et sommeliers du monde de le distinguer d'un grand Chablis !

Aubert de Villaine est un grand homme. C'est aussi un original. Il est partout dans le monde comme chez lui mais son village c'est Bouzeron.

Il y a créé son domaine en 1971 dans ce village qui ne compte que 60 ha de vigne dont 20 produisent du Bouzeron, le reste donnant du pinot noir et du chardonnay mais aussi de l'aligoté (sur l'étiquette) car il est plus large en matière de rendements autorisés !

Le domaine A. et P. de Villaine compte 20 ha, il produit aussi les excellents et très recherchés Bourgogne Pinot Noir Côte Chalonnaise la Fortune et la Digoine, le Mercurey les Montots ainsi que le Bourgogne Chardonnay Côte Chalonnaise les Clous et le Rully les Saint Jacques. La plus belle part est laissée au Bouzeron, déjà reconnu par Courtépée au XVIIe siècle. Il est joliment taillé en gobelet pour en réduire les rendements. C'est Pierre de Benoist qui s'occupe de la charge quotidienne du domaine et qui a à cœur de faire reconnaître le Bouzeron comme il le mérite. Pour cet homme de Sancerre, c'est aussi un choix !
