

# De l'Yonne au Mâconnais

## L'étonnante dégustation : nos 114 meilleurs aligotés

D'origine modeste, l'aligoté n'est pas seulement frais, désaltérant et original, il reste aussi le blanc le plus accessible de Bourgogne. Quand il est élaboré par de grands vigneron, on applaudit !

Une dégustation de Christian Martray



### 92/100

#### LA SOUFRANDIÈRE

Aligato Cuvée Zen 2021

Peu protégé mais maîtrisé.

Bouche ample, avec le CO<sub>2</sub>

en soutien de fraîcheur

et la minéralité du pied de la

roche de Vergisson. Sa carrure

en fait un vin de repas.

20 € // Bouteilles/an : 1133

### CONSERVATOIRE EN VUE

Assez vigoureux, l'aligoté porte des raisins un peu plus gros et plus nombreux que ceux du chardonnay. Côté rendements, sa production oscille entre 25 et 45 hl/ha, avec un maximum fixé à 72 hl/ha. L'une des clefs de la qualité de l'aligoté tient au choix du matériel végétal. Nicolas Maillet, vigneron dans le Mâconnais, précise : « Je vois bien la différence entre mon aligoté planté en 1930 en massale et les clones de 1979... ». Peu satisfaits de la qualité des clones agréés disponibles et conscients qu'il faut encore améliorer la notoriété du cépage, plusieurs vignerons, dont Sylvain Pataille, Laurent Fournier et Pablo Chevrot, se sont regroupés au sein de l'association Les Aligoteurs qui a entrepris de créer un conservatoire de l'aligoté sur le modèle du Conservatoire du pinot noir et du chardonnay. Partant du constat qu'historiquement, il y avait assez peu de travaux sur ce cépage et que le réservoir de vieilles vignes susceptibles de fournir des bois de qualité tendait à s'épuiser, l'association a lancé une campagne de sélections massales. La géolocalisation, l'enregistrement des données et les observations ont été effectués au cours de l'hiver 2019-2020 sur seize parcelles en Côte-d'Or, six en Saône-et-Loire et une dans l'Yonne.

Comme nous l'avons déjà dit, cette dégustation réunit les appellations régionales Bourgogne Aligoté et Bouzeron. Cette dernière a obtenu son appellation en 1998, l'aligoté y est planté en haut de coteau, contrairement à la plupart des aligotés de Bourgogne, ce qui permet un équilibre entre maturité et rendements qui peut accentuer ses capacités de vieillissement. Les vins acquièrent avec le temps des arômes et une rondeur qui peuvent se rapprocher des meilleurs blancs bourguignons. L'ODG de Bouzeron prépare actuellement un dossier en vue d'un classement en Premiers crus. Des études approfondies des sols et la délimitation des climats sont en cours.

Notons également que l'aligoté est présent dans le décret du crémant de Bourgogne en tant que cépage secondaire aux côtés du gamay, du melon et du sacy.