

CEP CLUB DE FRANCE

DEGUSTATION du 8 février 2025

«LES ALIGOTEURS EN FOLIE »

PROPOSEE PAR BERNARD POULIQUEN et SERGE ARCE

Présents :

Serge ARCE et Eldilène, Bernard BETREMIEUX, Corinne et Alain BORRACCINO et Kaylène, Jane COBLENCE, Erick DELILLE, Alain FOUCHER, François KOEPP, Louisa HARA, Mathieu LE COZ, Paul PEIGNOUX, Alexis PAIN, Denise PINELLI, Bernard POULIQUEN, Eric ROSENBERG, Michel STAIB.

Invités :

Dorian LOMET, Sommelier au Bristol, Emmanuel TRESMONTANT, Journaliste

Absents excusés :

Sylvia et Jean-Jacques MARGUERAY, Michèle et Pierre VIGUIER

En introduction, le Président salue la présence des membres et des invités à qui il demande de se présenter après leur avoir exposé très brièvement la philosophie du club et les remercie par avance de leur participation.

Il informe les membres que fort des propositions de dégustations faites, le Conseil d'Administration travaillera lors de leur réunion le 6 mars prochain à l'élaboration du parcours 2025/2026. D'ores et déjà, les membres concernés font part de la période propice à leur proposition de dégustation.

Les contenants

Les dames jannes et le wine globes

La dame-jeanne est une grande bonbonne de verre épais, de forme très arrondie et au goulot court, d'une contenance de 30 à 50 litres. Parfois entourée d'un tressage d'osier. Le verre se révèle un contenant de choix, notamment pour les vins mutés. Les dames jannes sont utilisées pour abriter le vin à l'extérieur en début d'élevage. Dans ce contenant transparent, le vin exposé aux fluctuations de température et de lumière subit un premier choc oxydatif.

Au-delà des vins mutés, le retour du verre comme récipient d'élevage est récent et s'appelle Wine Globe. Il s'agit de sphère de verre borosilicate, plus pur et plus résistant, ce verre est privilégié pour sa neutralité, pas d'extrait aromatique, lisse, imperméable, transparent, facile à nettoyer, moins sujet aux problèmes microbiens. Un contenant idéal si ce n'est son prix.

Actualité viticole

Des mesures agro-environnementales ont été adoptées par l'INAO pour s'adapter aux changements climatiques. L'idée était de trouver des cépages résistants mieux adaptés aux variations climatiques, compatibles avec les nouvelles périodes de vendanges et aptes à réduire l'impact environnemental, en résistant mieux au stress hydrique et aux maladies. Par exemple : le floreal B, le vidoc noir, à Cognac en Charente : le Vidal, le Coutia et le Luminan. Toutes les régions sont concernées.

Mots du vin

La structure du vin

La structure du vin est un terme pour décrire la sensation de volume et de densité dans la bouche. On définit tous les composants du vin, le fruit, l'acide, l'alcool et le sucre. La structure peut être plate, filiforme, anguleuse, pointue, ronde ; au contraire bien structurée, elle peut être étoffée, corpulente, charpentée.

Le Président passe ensuite la parole à Bernard POULIQUEN et Serge ARCE qui nous présentent leur dégustation...

Bernard POULIQUEN précise que l'idée de cette dégustation lui est venue après la lecture d'un article sur ce cépage dans la R.V.F. C'est un cépage qui n'a pas une grande réputation au sein du vignoble de Bourgogne et du vignoble français en général. Il y a de l'aligoté dans toutes les régions de la Bourgogne de Chablis à Macon et il fait partie des cépages les plus plantés dans le monde. Il est 10^{ème} au classement mondial des cépages les plus cultivés, en Californie, Bulgarie, Moldavie.

Les vignerons font de l'aligoté en plus du pinot noir et du chardonnay mais cela reste malgré tout confidentiel, 6 % du vignoble est consacré à l'aligoté. L'aligoté appartient à la famille des Noiriens, donc du Pinot Noir. Il est issu du croisement entre le Pinot Noir et le Gouais blanc (cépage dont on avait parlé lors de la dégustation des champagne mono cépage en décembre dernier). Les grappes de l'aligoté sont de taille moyenne et assez compactes, les raisins sont plus gros et plus nombreux que ceux du Chardonnay. Ses feuilles sont de grandes tailles.

L'aligoté s'adapte très facilement à différents types de sols, c'est un cépage identitaire qui se travaille en mono-cépage pour la production des vins de Bourgogne, vins blancs, crémant. Pour les vins blancs, il est autorisé de rajouter de l'aligoté à hauteur de 15 % pour faire un vin blanc de Bourgogne. Par exemple à Puligny-Montrachet, l'aligoté est planté en complantation avec le Chardonnay. Jusqu'à la fin du 19^{ème} siècle, avant le phylloxéra, les rangs d'aligoté côtoyaient ceux du chardonnay dans les vignes de Corton-Charlemagne ou de Montrachet.

Et vint le temps de la Dégustation...

LES VINS

L'apéritif sera servi avec le même vin, en Kir avec de la crème de cassis pour le 1^{er} vin, nature pour le 2^{ème} vin.

Apéritif

Gougères traditionnelles

DOMAINE ELSA MATROT - KIR – Bourgogne Aligoté avec crème de cassis 2022

Cépage : 100 % Aligoté

Terroir argilo-calcaire - Pressurage en vendanges entières sur presse – Fermentation 8 à 10 semaines – Elevage 8 mois en cuves inox sur lies – Filtration avant mise en bouteille.

Crème de Cassis de la Maison Vedrenne.

Commentaires des participants :

La robe est claire... rosée de par le cassis... Nez minéral et de petits fruits rouges... en bouche de la mûre, du cassis, de la fraise... la crème de cassis est excellente et amène une touche sucrée et gourmande... belle puissance... persistance aromatique... Superbe apéritif gourmand.

Prix 12,50 €

DOMAINE ELSA MATROT - Bourgogne Aligoté - 2022

Cépage : 100 % Aligoté

Agriculture biologique depuis 2000 – Domaine existant depuis 6 générations 1835, de 24 hect. – 15 cuvées – bouteille bouchonnée à vis depuis 20 ans env.

Commentaires des participants :

Il s'agit du même vin que celui servi en Kir.

Robe Or pâle aux reflets argentés... Un premier nez de fleurs blanches puis d'amande, de poire... des notes minérales, fumées... L'attaque est vive... le milieu de bouche est rond... belle acidité...

longueur moyenne, une finale sur des notes épicées, poivre blanc... évolution rapide du vin dans le verre... le vin offre de la minéralité, de la fraîcheur, de la tension... un vin d'apéritif agréable.

Prix 12,50 €

Entrée

Terrine de Jambon persillé

DOMAINE DE LA MONETTE – Bouzeron Les Fias - 2023

Cépage : 100 % Bourgogne Aligoté

Terroir calcaire – Vignoble de 12,5 ha – vignes de 30 ans – Agriculture biologique depuis 2007 – Vinification à la « bourguignonne » élevage en demi-muids 9 mois.

Commentaires des participants :

Robe brillante, Or gris aux reflets verts... Nez puissant, fumé, brioché, des notes boisées... belle attaque ... de la finesse... le vin est gourmand... une finale saline gommée par des notes grillées qui tapissent les muqueuses... le boisé est un peu trop présent.

Ce vin s'accorde bien avec le jambon persillé.

Prix 17 €

DOMAINE MARQUIS D'ANGERVILLE – Bourgogne Aligoté 2022

Cépage : 100 % Bourgogne Aligoté

Parcelle sur la commune de Volnay, de 62 ares env. – Terroir assez profond, très argileux et peu calcaires – Agriculture biodynamie depuis 2009

Commentaires des participants :

Robe Or aux reflets verts... Un nez aromatique intense sur le fruit à chair blanche... pêche, pomme... zeste de citron... La bouche est complexe... le vin est friand... on retrouve la pomme, granny smith, la poire... de la fraîcheur... un très beau vin avec une belle persistance aromatique. Vin de gastronomie, de grande qualité, difficile à reconnaître à l'aveugle.

Prix 27,20 €

Plat

Blanquette de poisson – riz

DOMAINE BRUNO COLIN – 2020

Cépage : 100 % Aligoté

Vignoble de 0,23 hect. - commune de Chassagne-Montrachet – Terroir argilo-calcaire – Agriculture biologique – Elevage 18 mois en cuves inox.

Commentaires des participants :

Robe Or jaune... un nez sur l'amande, le nougat, l'épice... en bouche des notes de vanille...de fruit, d'épice... tension... longueur 7/8 caudalies ... un vin élégant, un peu serré qui gagne à l'aération. Rappelle les vins d'Alsace.

Prix 17 €

DOMAINE DE VILLAINÉ – Pierre de BENOIST - Bouzeron 2020

Cépage : 100 % Aligoté

Vignoble exposé Est/Sud-Est – Terroir calcaire de 270/350 m d'altitude – Agriculture biologique depuis 1997 – Fermentation et élevage en foudres de chêne – vin élevé sur lies fines 10/12 mois sans batonnage.

Commentaires des participants :

Robe pâle aux reflets verts...le vin est gras... Un nez complexe de mirabelle, de prune jaune...puis des notes citronnées et de fleurs blanches... une belle expression aromatique... L'attaque est franche, la bouche gourmande, rafraichissante... le vin est tout en délicatesse et se fond doucement sur notes salines et épicées. Un très beau vin de gastronomie dont la structure indique un élevage long. Accord parfait avec le plat.

Prix 26,50 €

Fromage

Comté 18 mois

DOMAINE TRAPET – « Cuvée Sous Chatelet » 2021

Cépage : 100 % Aligoté

Terroir marnes argilo-calcaires à Gevrey-Chambertin – vignes de 90 ans – agriculture biologique – Fermentation en cuves, Elevage en cuves inox tronconiques et ovoïdes pendant 18/24 mois avant commercialisation.

Commentaires des participants :

Robe jaune pâle aux reflets verts... Un nez puissant, complexe... des notes fumées, végétales... la bouche est fine... eucalyptus, curry, cresson... épices... parfait équilibre entre le nez et la bouche... notes empyreumatiques... la finale est très longue... un vin hors norme, très différent des autres vins de la dégustation. Impossible à l'aveugle de reconnaître le cépage aligoté. Un vin de méditation. Avec le comté, on se croirait dans le Jura.

Prix 22,00 €



Lors du traditionnel tour de table en fin de dégustation, les participants ont été invités à faire part de leurs 3 vins préférés... et c'est le Domaine TRAPET et sa cuvée « Sous Chatelet » qui arrive en première position, suivi par le Bourgogne Aligoté du Marquis d'ANGERVILLE et du Bouzeron du Domaine de VILLAINÉ en 3^{ème} position.

Nous avons eu le plaisir de la présence de Philippe FAURE-BRAC en fin de dégustation.

Philippe quant à lui a préféré le Bouzeron du Domaine de VILLAINÉ pour sa typicité de l'aligoté, sa complexité, et son équilibre. Le Bourgogne servi en apéritif du Domaine MATROT amène des notes agrumes plus expressives, plus aromatiques que les autres. Enfin, le vin du Domaine MARQUIS D'ANGERVILLE est élégant, d'une plus grande finesse, comparable au vin hors norme du Domaine TRAPET.

Dans l'absolu le plus bel aligoté dégusté par notre Président d'Honneur, se trouve pour lui en Côtes de Nuits, à Morey Saint-Denis, 1^{er} cru Clos des Monts Luisants du Domaine PONSOT.

Et pour parachever cette si belle dégustation, Bernard et Serge nous ont servi un vin « surprise »... un vin passerillé du Domaine TRAPET qui en plus du vin précédemment dégusté fait également un aligoté de macération. Ce vin est issu d'une Soléra de 4 millésimes : 20-21-22-23. : raisin 6 mois sur paille, pressurage et élevage en foudre pendant 12 mois. 300g se sucre résiduel. Et c'est sur des arômes de cire, de fruits confits, d'abricot, de pain d'épice que nous avons levé notre verre à la santé de notre ami Paul PEIGNOUX en célébrant son anniversaire.

Et c'est sous les applaudissements qu'unaniment les membres, conquis par le cépage Aligoté, voire réconciliés pour certains, ont remercié Bernard et Serge pour cette dégustation d'une très grande qualité tant par sa présentation que par la diversité des vins proposés provenant de différents villages qui témoignaient ainsi de l'engagement des vignerons qui par leur savoir-faire mettent si bien à l'honneur ce cépage.

--000OOO000--