

La Bourgogne des cépages

La Bourgogne n'est pas si manichéenne qu'on le croit. Des rouges de pinot noir, des blancs de chardonnay en majorité, mais d'autres cépages aussi : le sauvignon blanc et le gris entrent dans l'élaboration du saint-bris près d'Auxerre. Le tressot et le César sont utilisés pour le bourgogne et le bourgogne grand ordinaire; le sacy et le melon de Bourgogne pour le bourgogne grand ordinaire blanc dans l'Yonne. L'aligoté est un cépage blanc très ancien, ses raisins sont plus nombreux que sur la grappe du chardonnay et son rendement est plus important. Le vin qu'il produit ne porte pas le nom du village où il est cultivé (excepté à Bouzeron), il entre aussi dans la composition du bourgogne-aligoté ou dans certains crémant-de-bourgogne (vin effervescent). Le gamay produit des vins fins, agréables et fruités. On le trouve un peu en Côte-d'Or et dans certains rouges du Mâconnais.

TOUT EST POSSIBLE



DR

Ludivine Griveau n'est pas fille de vigneron, un handicap que cette jeune œnologue de 30 ans a su transformer en atout.

Un vrai challenge pour cette jeune bourguignonne. après quatre millésimes chez Corton André grâce à Benoît Goujon, son directeur, qui lui donna sa chance à peine diplômée. Elle est aujourd'hui en charge d'une quarantaine d'appellations, de Chablis à Mâcon. « Tout est possible », aime à répéter Ludivine, en souvenir de son professeur d'œnologie à Dijon. « La griffe de l'œnologue, c'est d'exprimer avec doigté le terroir, c'est aussi de dire non si nécessaire », note-t-elle en se rappelant un viticulteur indélicat qui lui avait livré des raisins médiocres. « Retour à l'envoyeur ! » lui lança-t-elle. Être une femme en Bourgogne ? « C'est bien, répond-elle avec philosophie, car la Bourgogne est une région de détails. »

1



Meursault 1er cru

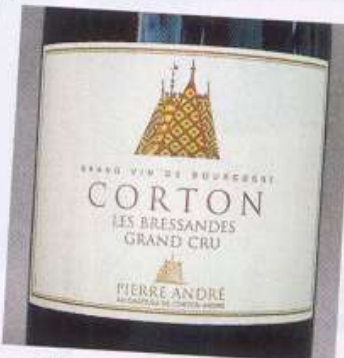
Pierre André (1) Les Poruzots 2006 Meursault 1^{er} cru

Un blanc expressif et mûr (pêche, abricot) au nez. Une bouche crémeuse et acidulée avec des notes de silex. Belle minéralité. Du ressort et une explosion de parfum à l'aération (fleurs blanches) sur un fond citronné. À 13°C, avec un navarin de veau et sa galette de courgette ou un rouget grillé.

Pierre André (4) Les Bressandes 2006 Corton grand cru

Au pied de la colline de Corton, ce rouge rubis aux reflets grenat offre une profondeur de fruits rouges et de fleur (pivoine) sur un fond de pain grillé et de tabac blond avec une finale vanillée. Vin élégant aux tanins soyeux. À 17°C, avec un gibier (faisan, sanglier).

4



Corton grand cru