

## MAISON AEGERTER EN BOURGOGNE, UNE PASSION POUR LES TERROIRS

*Ici, le terme de terroir n'est pas une incantation, la nouvelle coqueluche d'un marketing opportuniste. Chez ce diplômé d'une grande école de commerce qui a exercé ses talents dans de nombreuses sociétés avant de créer la sienne, c'est une évidence qui s'est imposée avec son cortège de valeurs en ce beau finage de Nuits-Saint-Georges.*



Ce beau terme de la langue française, né dès la fin de l'Empire Romain, quand Pagus Arebrignus retrouva tout son lustre après les difficiles années de fin d'époque, désigne un vignoble au caractère bien trempé, capable d'enfanter quelques-uns des plus beaux vins de la planète. Pagus Arebrignus, ainsi s'appelaient jadis l'actuelle Côte bourguignonne, la Côte de Beaune réputée pour ses grands vins blancs à l'exquise minéralité, la Côte de Nuits pour ses rouges incomparables à la texture royale chantée par Shakespeare, dramaturge et oenophile, qui parlait des grands vins de France et des nectars de Bourgogne. Il ne faut oublier ni la Côte Chalonnaise, ni le Mâconnais, ni Chablis, ni tous les petits vignobles périphériques qui renaissent aujourd'hui : Vézelay, Irancy, Coulange la Vineuse, Côtes de Tonnerre, Couchois...

Jean Luc Aegerter, aujourd'hui secondé par son fils Paul, a ainsi décidé d'ouvrir cette belle Côte à la diversité enchantée aux amateurs avides d'émotions renouvelées, désireux de goûter les dives bouteilles nées en ce vignoble qu'on aime qualifier de béni des dieux ! Pour celui qui veut s'initier, éveiller ses papilles à ces nectars qui peuvent intimider le débutant, des bouteilles aux étiquettes explicites s'offrent à ses yeux. Elles sont jaunes citron pour les Bourgognes blancs nés au nord, du côté de Chablis, à la minéralité alerte, avec cette robe aux belles nuances jaunes et vertes étincelantes. Le bel or jaune orangé a été choisi pour magnifier le Bourgogne blanc né au sud, dans le Mâconnais, opulent, mais sans lourdeur, aux arômes de mangue et de fruits exotiques. La couleur verte a été choisie pour le guilleret Bourgogne Aligoté. La couleur rouge annonce le Bourgogne rouge

frais et friand, issu du merveilleux pinot, qui accompagne à merveille le casse-croûte avec les copains ou le repas sympa du dimanche, ainsi que le Bourgogne rouge tendre et fruité, de bonne consistance, qui appelle des mets plus élaborés... Dès l'entrée de gamme la Maison Jean-Luc Aegerter offre ainsi des Bourgognes régionaux de bonne facture, à l'identité bien marquée, sincères et goûteux, vins de soif et de plaisir, vins de convivialité.

Pour le grand amateur, celui qui ne dédaigne pas le Bourgogne régional, ni les appellations Village ou Premier Cru de cet exceptionnel vignoble, mais qui se passionne pour ce qui se fait de plus complexe, de plus rare également, les Grands Crus, il découvre ici trois chefs d'œuvres de la nature en rouge, le Clos de Vougeot, les Grands Echezeaux et les Bonnes Mares. Les Grands Crus expriment la quintessence du terroir, par cette capacité remarquable du pinot noir pour les rouges, du chardonnay pour les blancs, d'en traduire toute la complexité, toutes les subtiles nuances. Ils sont les ambassadeurs inspirés de tous les vins de Bourgogne, ils font vibrer cette terre de Bourgogne dont on dit que les moines qui délimitèrent les parcelles dès le 6<sup>ème</sup> siècle goûtaient la terre pour en les dessiner, parcelles qu'ils nommèrent joliment « climat ».

Le Clos de Vougeot, opulent et terrien, élégant et racé, se caractérise par de complexes arômes de cerise noire, de prunes et d'épices. En prenant de l'âge, les arômes se compotent aldirablement, la chair se font pour déployer une texture de velours.

Quel panache pour ce vin très civilisé nommé Grands Echezeaux ! De ses belles argiles il obtient une des plus harmonieuses consistances de la Côte, qui se déploie en fin de bouche sur une exquise viscosité. De son substratum calcaire idéal, il tire une minéralité des plus racées, avec cette vivacité élégante qui transcende ses tanins raffinés.

La vigueur magistralement domptée, telle est la caractéristique de ce Grand Cru à l'antique réputation, le Bonnes Mares, un des sommets de la grande Bourgogne aux si célèbres climats ! « C'est un vin magnifique, plein, séveux, d'une remarquable richesse », aime à dire Robert Euvrard qui forma nombre de sommeliers des grandes tables de France et du monde ! C'est un vin qui accompagne merveilleusement le « Lièvre à la Royale », un des chefs d'œuvre de la gastronomie française.

Aux côtés de ses vins d'entrée de gamme originaux et savoureux et de ses Grands Crus rouges envoûtants, l'amateur averti, comme le nouvel amateur, pourront découvrir à la Maison Jean-Luc Aegerter la diversité des appellations bourguignonnes, en blanc comme en rouge, avec une mention particulière pour les vins de Nuits-Saint-Georges gorgés de fruit, à la tendresse veloutée. Nouveau et rare, l'amateur pourra se procurer également quelques précieux flacons du grand seigneur Montrachet et de son vassal Bâtard-Montrachet, l'alliance racée de la générosité et de la minéralité pour le premier, la rencontre subtile de l'opulence et de l'élégance pour le second.