

## Accessibilité et innovation, les piliers de la maison bourguignonne Aegerter



Il y a quelques jours, nous avons eu le plaisir d'accueillir un représentant de la **Maison Aegerter** venu nous présenter le travail, la philosophie et les vins de cette entité novatrice. Laissez-nous vous compter l'histoire de ce négoce exemplaire.

Aegerter, c'est l'histoire d'un père et d'un fils créateurs, novateurs et dont les projets n'ont pas de limite. Ainsi, s'ils n'ont pas hérité d'une longue tradition viticole familiale, ils ont le mérite d'avoir bâti une entité qui rayonne aux quatre coins de la planète, à travers trente pays différents. C'est Jean-Luc Aegerter, ancien directeur adjoint de la maison champenoise Roederer, qui fut à l'origine de ce projet qu'il choya jusqu'à sa disparition en 2018. A la fin des années 1980, il racheta la maison de négoce Gruber qu'il compléta rapidement de quelques hectares de vignes sur les terroirs reconnus de Nuits-Saint-Georges, Savigny-Lès-Beaune et Chorey-Lès-Beaune. L'affaire était née et, en 1991, il ouvrit une boutique à Nuits-Saint-Georges, puis une seconde en 1997, à Beaune.



Quatre ans plus tard, en 2001, son fils Paul le rejoint. Paul n'est pas un débutant, loin de là. Créatif et impliqué, il a déjà monté quelques sociétés. Il arrive donc avec un profil marketing affuté et sa première idée consiste à quitter les codes traditionnels de la Bourgogne en proposant des vins à la fois accessibles à tous, gustativement et financièrement. Il distingue alors les cuvées du domaine avec des étiquettes noires des cuvées du négoce avec des étiquettes blanches, et crée sa maison de négoce Wine Not. Ici, il a le champ libre pour exprimer son envie de démocratiser les crus bourguignons. Il propose donc des vins à vocation bistronomique qui permettent de présenter les cépages régionaux au grand public.



Ainsi, la Maison Aegerter dispose de 10 hectares de vigne et en vinifie une cinquantaine sur une quarantaine d'appellations entre Chablis et Mâcon grâce au système de fermage. Sa gamme est donc large et éclectique avec, vous vous en doutez, des volumes bourguignons. A savoir, une production de 5 000 à 8 000 flacons par appellation. Comme les vins du négoce Wine Not, les vins produits sont le fruit d'une même philosophie : celle de refléter au mieux le terroir d'origine tout en restant accessible à tous. La nature est écoutée et la viticulture soignée selon des cahiers des charges exigeants et très précis.

Ce que nous retenons de la Maison Aegerter ? C'est qu'elle incarne à merveille un esprit d'innovation certain au cœur de cette région unique et traditionnelle. Ainsi, en 2018, elle a obtenu de beaux pinots noirs sur la Côte de Nuits et a décidé d'en réaliser un rosé soutenu et dense. Un vin de gastronomie produit en quantité confidentielle (3 000 exemplaires). Est-ce une comète qui passe ? En signera-t-elle d'autres ? L'avenir seul nous le dira. Dieu seul sait comment cette maison nous surprendra, encore et toujours. Pour l'heure, vous seriez bien avisé de découvrir leurs vins charmeurs et délicieux dans leur éclatante jeunesse !

### **Jean-Luc et Paul Aegerter, ce qu'en disent les guides**

*Bettane + Desseauve 2019 – 3\* sur 5*

Jean-Luc Aegerter qui avait créé cette maison en 1988 nous a quitté l'an passé. C'est aujourd'hui son fils Paul, intégré depuis longtemps à l'entreprise et créateur à succès de nombreux autres vins, qui dirige seul la maison installée à Nuits-Saint-Georges. S'appuyant sur un domaine de huit hectares et complété par des achats, Aegerter produit des vins sérieux et solides sur l'ensemble de la Bourgogne, de Chablis jusqu'au Mâconnais.

*Guide Vert de la Revue du vin de France*

Jean-Luc Aegerter est avant tout connu par sa belle boutique de vins à Beaune. Son activité de producteur et de négociant l'est nettement moins. Pourtant, le domaine, qui existe depuis 1988, n'a guère changé de style et exporte la moitié de sa production. Très réguliers, les vins jouent le classicisme et la franchise à un bon rapport qualité-prix.

Les vins : les blancs 2005 sont francs et droits avec un joli meursault d'un très bon rapport qualité-prix, et un pouilly-fuisse gras, riche et ample. Dans les rouges, le chorey 2005 séduit par son fruit goûteux, et les 2004 sont parfumés et persistants, ce qui est une jolie performance pour le millésime.

### **Les vins de la Maison Aegerter en vente sur iDealwine**

#### **Hautes-Côtes de Nuits Les Petites Corvées Aegerter 2017 (blanc)**

Ce vin tire son origine d'un terroir situé entre 300 et 400 mètres d'altitude. Ceci, combiné à une vinification et un élevage en demi-muids neuf lui permettent d'allier à merveille fraîcheur aromatique (notes de fleurs, de fruits blancs et d'agrumes) à une texture opulente. Il s'appréciera aussi bien avec des crustacés, des charcuteries et des fromages.

#### **Hautes-Côtes de Nuits Les Petites Corvées Aegerter 2017 (rouge)**

Le pinot noir qui compose cette cuvée a été vinifié et élevé en fûts de chêne ; l'élevage durant entre 8 et 12 mois. A la dégustation, il présente une robe rubis sombre qui laisse paraître des notes de fruits rouges et noirs, de réglisse et de violettes. Ses tanins fondus et délicats lui permettent d'être associé à des mets fins comme du lapin ou une volaille.

#### **Pernand-Vergelesses Réserve Personnelle Aegerter 2017**

Le pernard-vergelesses d'Aegerter présente une robe or pâle qui, avec le temps, évolue vers l'or. Son bouquet aromatique floral et généreusement fruité annonce un vin rond relevé d'une acidité maîtrisée qui le dote d'un bon potentiel de garde. Mariez-le avec des viandes blanches en sauce crémée ou des fromages régionaux par exemple.

#### **Saint-Romain Réserve Personnelle Aegerter 2016**

Fierté du domaine, ce saint-romain séduit par la complexité de son bouquet aromatique qui se traduit par des notes de tisane, de fleurs blanches, de mirabelle et de pâtisserie. Souple et tendre à la fois, il ne manque pas de fraîcheur, bien au contraire ! Il persiste longuement et permet d'accompagner des mets gastronomiques.

#### **Nuits Saint-Georges Réserve Personnelle Aegerter 2017**

Pour réaliser ce nuits-saint-georges, le domaine a procédé à des vendanges manuelles, une macération préfermentaire en cuve inox, une fermentation naturelle, une fermentation malolactique et un élevage en fûts de chêne. L'élevage durant entre 8 mois et un an. A la dégustation, il présente une robe rubis intense qui annonce un bouquet riche en notes de fruits noirs et de boisé. Corpulent et charpenté, il a tous les atouts pour être gardé en cave quelques années et accompagner des viandes goûteuses.

#### **Nuits Saint-Georges Les Plateaux Aegerter 2017**

Issu du lieu-dit Les Plateaux, ce nuits-saint-georges présente une robe rubis intense qui dévoile des notes de fruits noirs, de petites baies et d'épices douces, preuves d'un élevage sous bois bien maîtrisé. Puissant, riche et harmonieux, il persiste longuement et, surtout, requière quelques années de garde pour mieux accompagner des viandes de caractère.

### **Pommard Aegerter 2016**

Réputée pour ses vins rouges puissants et virils, Pommard est ici représenté par ce vin à la robe rubis intense, aux arômes complexes et variés (fruits noirs, cuir, chocolat, poivre), et à la texture ronde et bien structurée. Accompagnez-le de mets de son envergure comme des viandes puissantes.

### **Puligny-Montrachet Aegerter 2016**

Ce puligny-montrachet provient d'un terroir brun calcaire et présente une robe jaune or qui annonce un bouquet aromatique riche et dense. Notes d'aubépine, d'amande fraîche, de minéraux et de fruits blancs côtoient celles d'élevage qui se traduisent par des touches lactiques, beurrées, pâtisseries et miellées. Corpulent et harmonieux, il se mariera bien avec des fromages crémeux par exemple.

### **Pommard 1er Cru Les Saussilles Aegerter 2015**

Ce pommard premier cru tire son origine d'un terroir argilo-calcaire parfaitement drainé. Créé pour être conservé en cave quelques années, ce vin présente une robe rubis intense, tirant vers le pourpre. Son bouquet aromatique séduit par sa richesse et sa variété. Notes de fruits rouges et noirs, de cuir, d'épices douces évoluent harmonieusement avec le temps.

### **Pommard 1er Cru Les Rugiens Aegerter 2016**

Le premier cru Les Rugiens est l'un des deux climats classés premier cru les plus réputés de l'appellation. Pour réaliser ce vin intense, aromatique et taillé pour la garde, le domaine a procédé à des vendanges manuelles, une macération préfermentaire à froid, une fermentation malolactique et un élevage en fûts de chêne, entre 8 et 12 mois. Pourquoi on l'apprécie ? Pour sa texture ronde, sa texture délicate et son joli grain de tanin.

### **Nuits Saint-Georges 1er Cru Les Damodes Aegerter 2014**

Intense, vigoureux, équilibré et particulièrement persistant, ce nuits-saint-georges premier cru a fait l'objet d'une culture, d'une vinification et d'un élevage traditionnels et soignés. L'élevage en fûts de chêne durant entre 8 et 12 mois. Conservez-le quelques années en cave et accompagnez-le de viandes et de mets de caractère.

### **Corton-Charlemagne Aegerter 2016**

Le chardonnay qui compose ce corton-charlemagne a fait l'objet d'une vendange manuelle avant d'être éraflé, pressé, vinifié en demi-muids neufs et élevés en demi-muids de deux vins entre 6 mois et un an. Après un peu de garde bien méritée, il dévoile une délicatesse hors-normes. Comment ne pas succomber devant son bouquet aromatique si complexe et complet ? Aux côtés de notes de beurre et de miel, preuves de son élevage sous bois, nous retrouvons des touches de pommes cuites, d'agrumes, de fruits exotiques, d'épices douces, de fleurs blanches, de minéraux et de truffe blanches. En bouche, sa concentration et son équilibre appellent des accords avec des mets nobles comme du foie gras ou du homard.

### **Clos de Vougeot Grand Cru Aegerter 2016**

Pour réaliser ce grand cru, le domaine a procédé à une vendange manuelle, une vinification en cuve inox ainsi qu'une fermentation malolactique et un élevage en fûts de chêne. La robe grenat de ce clos-vougeot annonce un bouquet aromatique complexe et délicat. On retrouve ainsi des touches de roses et de violette, de framboise, de menthe sauvage, de réglisse et de truffe. Doté d'une grande élégance et très persistant, il séduit par la finesse de son grain de tanins. Gardez-le précieusement en cave et mariez-le à des mets tendres et délicats.