



Choresy-les-beune
Vieilles vignes 2014

La bouteille de la semaine.

Revoir Paul Aegerter est toujours rafraîchissant, surtout si cette rencontre se déroule à la terrasse d'un restaurant parisien spécialisé dans les vins de Bourgogne. Ceux qui ne connaissent pas ce garçon à la carrure imposante pourraient facilement le juger arrogant et volubile. C'est pourtant tout le contraire. Bavard, il l'est certainement. Lorsqu'il raconte sa Bourgogne où il œuvre avec son père, Jean-Luc, à la tête d'une très jolie maison de vins à Nuits-Saint-Georges, par exemple. Où lorsque, sans ambages, il s'épanche sur les difficultés de son métier, la hausse du prix des vins, les relations tendues avec son banquier, les difficultés d'acheter des vignes ou de trouver des appro-

visionnements... Mais il aime surtout faire goûter les vins qu'il élabore en famille : 7 hectares de vignes en propre, ce qui est déjà beaucoup pour une maison créée en 1988, et 44 en fermage. Il aime aussi savoir en retour ce que vous en pensez. Qu'il se rassure, ses vins sont à son image, bien élevés et éduqués, francs du collier, avec un soupçon de profondeur et de gourmandise. Ses 2014 sont idéalement faits, fidèles au millésime où les réussites sont le plus souvent à chercher du côté des blancs. Mais on trouve aussi des rouges magnifiques, à l'image de son choresy-les-beune vieilles vignes. Il exhale de très jolies notes de fruits rouges et noirs, de réglisse et de griotte. La bouche est somptueuse, marquée par une grande profondeur et une tension minérale du plus bel effet. Le vin ne voit pas de bois neuf, et c'est une très bonne idée. Vous pourrez le boire dès maintenant ou, si vous en avez la patience, l'encaver pour quelques années.

Philippe Richard
Prix conseillé : 39,50 €.
www.aegerter.fr

