

Dégustation au domaine de 72 vins du domaine Comte Liger-Belair, dont 12 millésimes de la Romanée.



Je promets que je ne l'ai pas fait exprès ! Hasard d'une photographie qui anoblit et couronne l'un des collaborateurs de Louis-Michel Liger-Belair.

La journée de célébration du deux-centième anniversaire du domaine Comte Liger-Belair débute par une dégustation de 72 vins produits par Louis-Michel Liger Belair et ses équipes. Bien que le jugement de vins très jeunes ne soit pas un domaine de compétence particulière de ma part, je me suis livré à l'exercice, avec mon palais plus sensible que d'autres aux charmes de vins anciens. On lira donc ce compte-rendu comme un exercice de style, sans volonté de décrire une vérité. Ce sont des sentiments dans l'instant, dans le contact immédiat et rapide avec chacun des vins. Voici les notes que j'ai prises.

Sur la première table, il y a neuf vins différents sur deux années, 2013 et 2012. Alors que les deux années sont séparées dans l'alignement sur la table, j'ai goûté en suivant les deux années pour chaque vin.

Nuits Saint Georges 1er cru Clos des Grandes Vignes Monopole blanc Domaine Comte Liger-Belair 2013 : belle matière, caramel, bien gras, final café.

Nuits Saint Georges 1er cru Clos des Grandes Vignes Monopole blanc Domaine Comte Liger-Belair 2012 : plus frais que le 2013, moins caramel, plus fluide, final café et pâte de fruit.

Nuits Saint Georges Les Lavières Domaine Comte Liger-Belair 2013 : beau fruit très pur, prune.

Nuits Saint Georges Les Lavières Domaine Comte Liger-Belair 2012 : plus fin, plus large que le 2013, beau fruit plus épanoui.

Vosne Romanée Domaine Comte Liger-Belair 2013 : belle épaisseur, gourmand, bel équilibre.

Vosne Romanée Domaine Comte Liger-Belair 2012 : plus chaud, plus large, moins d'équilibre, beau final

Vosne Romanée La Colombière Domaine Comte Liger-Belair 2013 : plus difficile à saisir, je cale sur ce vin.

Vosne Romanée La Colombière Domaine Comte Liger-Belair 2012 : plus torréfié, belle matière, joli vin.

Vosne Romanée 1er Cru Les Chaumes Domaine Comte Liger-Belair 2013 : vin agréable, beau fruit, belles épices.

Vosne Romanée 1er Cru Les Chaumes Domaine Comte Liger-Belair 2012 : bien assis, carré, belles épices.

Contact pour les dîners : tél : 06.07.81.48.25, email : françois.audouze@wine-dinners.com
 blog : www.academiedesvinsanciens.com

- Vosne Romanée 1er Cru Les Suchots Domaine Comte Liger-Belair 2013** : belle fluidité, profond.
- Vosne Romanée 1er Cru Les Suchots Domaine Comte Liger-Belair 2012** : gourmand, belle profondeur.
- Vosne Romanée 1er Cru Les Petits Monts Domaine Comte Liger-Belair 2013** : vin chaleureux et charmeur, beau final.
- Vosne Romanée 1er Cru Les Petits Monts Domaine Comte Liger-Belair 2012** : très beau nez, beaucoup de charme.
- Nuits Saint Georges 1er cru aux Cras Domaine Comte Liger-Belair 2013** : même style que les Petits Monts – il faut dire que le palais sature – belle matière.
- Nuits Saint Georges 1er cru aux Cras Domaine Comte Liger-Belair 2012** : plus strict, bien construit, précis et plus minéral.
- Nuits Saint Georges 1er cru Clos des Grandes Vignes Monopole rouge Domaine Comte Liger-Belair 2013** : vin joyeux, bien plein, joli, au superbe final.
- Nuits Saint Georges 1er cru Clos des Grandes Vignes Monopole rouge Domaine Comte Liger-Belair 2012** : je préfère le 2013. Ce 2012 est un beau vin de belle matière mais le 2013 est plus grand.
- Les tables suivantes présentent des vins sur un plus grand nombre de millésimes. Voici la table 2.
- Vosne Romanée Clos du Château Monopole Domaine Comte Liger-Belair 2013** : très bon et généreux, superbe
- Vosne Romanée Clos du Château Monopole Domaine Comte Liger-Belair 2012** : léger et aérien mais typé, très bon.
- Vosne Romanée Clos du Château Monopole Domaine Comte Liger-Belair 2011** : plus fluide, vin profond.
- Vosne Romanée Clos du Château Monopole Domaine Comte Liger-Belair 2010** : vin très typé, plus classique.
- Vosne Romanée Clos du Château Monopole Domaine Comte Liger-Belair 2009** : très beau vin un peu fumé, joli.
- Vosne Romanée Clos du Château Monopole Domaine Comte Liger-Belair 2008** : plus assis, plus carré
- Vosne Romanée Clos du Château Monopole Domaine Comte Liger-Belair 2007** : agréable, fluide, j'aime beaucoup ce vin en suggestions
- Vosne Romanée Clos du Château Monopole Domaine Comte Liger-Belair 2006** : vin gourmand et rond.
- Vosne Romanée Clos du Château Monopole Domaine Comte Liger-Belair 2005** : vin très élégant
- Vosne Romanée Clos du Château Monopole Domaine Comte Liger-Belair 2004** : vin un peu plus plat mais bon
- Vosne Romanée Clos du Château Monopole Domaine Comte Liger-Belair 2003** : joli, on sent un peu l'alcool – il faut dire que les températures montaient assez vite. J'ai moins accroché avec ce vin.
- Vosne Romanée Clos du Château Monopole Domaine Comte Liger-Belair 2002** : j'aime ce vin gourmand même s'il n'est pas très orthodoxe.
- Vosne Romanée Clos du Château Monopole Domaine Comte Liger-Belair 2001** : agréable à boire, plus rustique.

Vosne Romanée Clos du Château Monopole Domaine Comte Liger-Belair 2000 : vin gourmand que j'aime beaucoup.

La trilogie 2011, 2012, 2013 me paraît excellente et de grande qualité.

La table 3 comporte deux vins. Pour le premier, il y a des magnums. Ce sera le seul vin servi en magnum.

Vosne Romanée 1er Cru Aux Brûlées Domaine Comte Liger-Belair 2013 : belle fluidité, superbe.

Vosne Romanée 1er Cru Aux Brûlées Domaine Comte Liger-Belair 2012 : grand vin, café, brillant et romantique.

Vosne Romanée 1er Cru Aux Brûlées Domaine Comte Liger-Belair 2011 : plus calme que les 2012 et 2013, très beau.

Vosne Romanée 1er Cru Aux Brûlées Domaine Comte Liger-Belair 2010 : grand vin

Vosne Romanée 1er Cru Aux Brûlées Domaine Comte Liger-Belair 2009 : grand vin mais qui a moins de vigueur et de rythme. Quand même joli, au finale très impressionnant.

Vosne Romanée 1er Cru Aux Brûlées Domaine Comte Liger-Belair 2008 : agréable mais n'a pas le niveau des précédents.

Vosne Romanée 1er Cru Aux Brûlées Domaine Comte Liger-Belair 2007 : agréable, fluide, joli à boire.

Vosne Romanée 1er Cru Aux Brûlées Domaine Comte Liger-Belair 2006 : vin gourmand et rond.

Les vins que je goûte maintenant sont un peu trop chauds.

Echézeaux Grand Cru Domaine Comte Liger-Belair 2013 : belle structure, noisette.

Echézeaux Grand Cru Domaine Comte Liger-Belair 2012 : beau, rond.

Echézeaux Grand Cru Domaine Comte Liger-Belair 2011 : beaucoup de fruit généreux, final âpre, joli

Echézeaux Grand Cru Domaine Comte Liger-Belair 2010 : ensoleillé, joli

Echézeaux Grand Cru Domaine Comte Liger-Belair 2009 : magnifique de profondeur

Echézeaux Grand Cru Domaine Comte Liger-Belair 2008 : très agréable, gourmand, joyeux

Echézeaux Grand Cru Domaine Comte Liger-Belair 2007 : plus fluide, agréable, tabac

Echézeaux Grand Cru Domaine Comte Liger-Belair 2006 : rond, agréable, poivré

La table quatre :

Vosne Romanée 1er Cru Aux Reignots Domaine Comte Liger-Belair 2013 : gourmand, très bon, magnifique.

Vosne Romanée 1er Cru Aux Reignots Domaine Comte Liger-Belair 2012 : plus de soufre, plus minéral, moins épanoui

Vosne Romanée 1er Cru Aux Reignots Domaine Comte Liger-Belair 2011 : plus proche du 2013

Vosne Romanée 1er Cru Aux Reignots Domaine Comte Liger-Belair 2010 : beaucoup plus vaste, large, magnifique, chaleureux

Vosne Romanée 1er Cru Aux Reignots Domaine Comte Liger-Belair 2009 : chaleureux comme le 2010 mais il y a plus de vibration dans le 2010.

Vosne Romanée 1er Cru Aux Reignots Domaine Comte Liger-Belair 2008 : prêt à boire, confortable.

Vosne Romanée 1er Cru Aux Reignots Domaine Comte Liger-Belair 2007 : proche du 2008, facile et agréable.

Vosne Romanée 1er Cru Aux Reignots Domaine Comte Liger-Belair 2006 : beaucoup de charme, beau final

Vosne Romanée 1er Cru Aux Reignots Domaine Comte Liger-Belair 2005 : chaleureux, charme, plus fumé.

Vosne Romanée 1er Cru Aux Reignots Domaine Comte Liger-Belair 2004 : facile à vivre, nature, final plus rêche

Vosne Romanée 1er Cru Aux Reignots Domaine Comte Liger-Belair 2003 : un peu fermé mais agréable et intense.

Vosne Romanée 1er Cru Aux Reignots Domaine Comte Liger-Belair 2002 : beau nez, vin agréable grand vin.

La table 5 est un feu d'artifice.

La Romanée Grand Cru Monopole Domaine Comte Liger-Belair 2013 : matière lourde et dense, un peu de café.

La Romanée Grand Cru Monopole Domaine Comte Liger-Belair 2012 : vin lourd, café moins de final que le 2013.

La Romanée Grand Cru Monopole Domaine Comte Liger-Belair 2011 : limpide, plus grand que les deux précédents à ce stade de leurs vies, beau et gourmand.

La Romanée Grand Cru Monopole Domaine Comte Liger-Belair 2010 : beau, équilibré, limpide, sercén.

La Romanée Grand Cru Monopole Domaine Comte Liger-Belair 2009 : fluide, agréable, romantique, j'aime.

La Romanée Grand Cru Monopole Domaine Comte Liger-Belair 2008 : plus fruité, gourmand, plus fumé.

La Romanée Grand Cru Monopole Domaine Comte Liger-Belair 2007 : moins de matière, fait plus vin ancien, fumé, agréable.

La Romanée Grand Cru Monopole Domaine Comte Liger-Belair 2006 : plus conventionnel, plus classique. Je préfère le 2007 plus atypique. Beau final de ce 2006.

La Romanée Grand Cru Monopole Domaine Comte Liger-Belair 2005 : solide, carré, joli, grand

La Romanée Grand Cru Monopole Domaine Comte Liger-Belair 2004 : dans le style du 2007 mais plus effacé et plus éteint.

La Romanée Grand Cru Monopole Domaine Comte Liger-Belair 2003 : très joli fruit compoté, moins complexe.

La Romanée Grand Cru Monopole Domaine Comte Liger-Belair 2002 : vin très agréable sans chichi, pas très complexe mais se boit bien.

Tous ces vins sont bons et bien faits. Il m'apparaît que malgré leur jeunesse, les quatre années de 2010 à 2013 sont les plus vives, les plus vivantes et complexes. Louis-Michel Liger-Belair peut être fier de ce qu'il fait avec son équipe.

Ce qui nous attend maintenant, c'est un concert dans la cave de la salle des fêtes de Vosne-Romanée, puis un dîner préparé par Pascal Barbot au château de Vosne-Romanée, demeure du Comte Liger-Belair.

Amicales salutations de François Audouze

**Contact pour les dîners : tél : 06.07.81.48.25, email : françois.audouze@wine-dinners.com
blog : www.academiedesvinsanciens.com**