

A l'occasion du 200ème anniversaire du domaine Comte Liger-Belair, concert puis dîner réalisé par Pascal Barbot, chef de l'Astrance, dégustation de pâtisseries à l'hôtel Meurice, dîner chez des amis.



Le livre racontant deux cents ans de La Romanée Liger-Belair et du domaine Comte Liger-Belair est mis en valeur pendant le repas d'anniversaire.

La journée de célébration du **deux-centième anniversaire du domaine Comte Liger-Belair** avait débuté par une dégustation de 72 vins produits par Louis-Michel Liger Belair et ses équipes. L'intérêt de ce voyage sur les quatorze dernières années est de montrer l'évolution de la précision des vins et le travail fait sur toutes les phases de la maturation de la vigne et des vins.

Elle se poursuit par un **concert** donné dans la cave de la salle des fêtes de Vosne-Romanée. Quatre artistes avec un violon, une guitare, une contrebasse et un piano vont interpréter un programme éclectique qui va de Haendel, Saint-Saëns et Fauré à Django Reinhardt et Astor Piazzolla. Le contrebassiste norvégien rigole tout le temps, le violoniste qui joue sur un Stradivarius, excusez du peu, plaisante gaiement. Le guitariste est d'une force musicale extrême, avec un sens aigu de l'improvisation et le pianiste japonais est discret et efficace. Dans cette atmosphère amicale ils nous ont régaliés, finissant par un morceau composé spécialement pour Constance et Louis-Michel Liger Belair. Du grand art, de l'élégance et de la joie de vivre comme le joli couple qui nous reçoit.

Il suffit de traverser la rue pour prendre l'apéritif dans la cour du château de Vosne-Romanée. Le **Champagne Delamotte brut magnum sans année** est toujours aussi joyeux, facile à vivre, avec un délicieux goût de revenez-y. Les petits grignotages d'apéritif ont été préparés par Pascal Barbot et son équipe.

Louis-Michel nous convie à passer à table pour un dîner placé, d'environ cent personnes, dans la grande salle ouverte où se tenait le matin même la grande dégustation des vins récents. Le menu du bicentenaire a été mis au point par Louis-Michel et **Pascal Barbot** : foie gras mi-cuit, champignons de Paris et pomme verte / poisson de Léman « cru-chaud », consommé fenouil, gelée d'anis vert /

œuf meurette « Astrance », lies du château, pâte d'oignon, speck / agneau de lait, betterave rouge et framboise, capucine / canard rôti aux baies de genièvre, cerises farcies dattes origan / fromage de Bourgogne, rose, hibiscus / tartelette rhubarbe, sureau, fleur d'acacia / lait de poule au jasmin.

Le **Champagne Salon magnum 2002** est un grand champagne, mais il est plus une promesse qu'une fleur épanouie, car il est encore fermé. Bon sang ne peut mentir car malgré sa folle jeunesse il est très gastronomique.

Le **Nuits Saint Georges 1er cru Clos des Grandes Vignes Monopole blanc Domaine Comte Liger-Belair jéroboam 2012** a beaucoup de charme, de fluidité, et se marie bien avec le poisson, mais je trouve qu'il manque un peu de complexité.

Le **Vosne Romanée Clos du Château Monopole Domaine Comte Liger-Belair jéroboam 2008** a un côté sauvage que je trouve totalement fou. Ce vin, immensément servi par les lies de la sauce de l'œuf meurette est très sensuel. Je le trouve fabuleux.

Le **Vosne Romanée 1er Cru Aux Reignots Domaine Comte Liger-Belair jéroboam 2007** est plus confortable que le vin précédent mais je n'ai pas la même vibration, car il est plus conventionnel. L'agneau est sublime et lui convient bien. La viande est d'une tendreté exceptionnelle. Le 2007 est très bon mais le 2008 est beaucoup plus pinot. Le 2007 est gourmand avec un niveau de maturité excellent. C'est un régal de voir Pascal Barbot montrant à un commis comment découper les côtes d'agneau : le chef toujours souriant dirige dans le calme et joue son rôle de pédagogue.

L'**Echézeaux Grand Cru Domaine Comte Liger-Belair magnum 2006** a un parfum fabuleux. La chair du canard est de la folie. Cette chair est incroyablement goûteuse. Le 2006 est généreux, gourmand. C'est un grand bourgogne que le canard rend opulent. C'est avec le toast d'abats que le vin s'envole dans la stratosphère. La chair plus la sauce constituent un coup de génie pour le vin. Ce vin est un bonheur parfait à ce stade de sa vie. On sent la qualité de son fruit. Ce vin est velours. Il y a une touche de fraîcheur dans le toast, probablement grâce à la baie de genièvre, qui donne un coup de fouet au vin. Nous baignons dans l'euphorie gastronomique.

Le **Romanée Grand Cru Monopole Domaine Comte Liger-Belair magnum 2006** a un nez subtil. Tout en ce vin est lié à la densité. L'associer à un fromage à pâte persillée est particulièrement osé et les petits à-côtés sont provoquants et ne servent pas le vin. Ce vin à une belle râpe et la plénitude d'un grand vin. Mais il manque une petite pointe d'exotisme à ce vin un peu trop civilisé. Je préfère presque le côté brutal de l'Echézeaux au caractère civilisé de la Romanée.

En fait, j'aime chaque vin et lorsque je reviens sur chaque vin, je rabaisse un peu mon enthousiasme pour le 2008 et la Romanée montre que ce vin est très au-dessus des autres du fait de sa structure, même au-dessus de l'Echézeaux que j'adore, mais qu'il lui manque le petit plus de la complexité.

Le **Scharzhofberger Riesling Auslese Egon Müller 1997** est tout en kiwi. Il est perlant, un peu trop jeune mais très bon. L'accord du vin et du dessert est agréable, mais n'est pas parfait car il n'y a pas de réelle propulsion pour le plat et pour le vin. Le vin servi très froid n'est pas assez ouvert.

Que retenir de ce dîner ? L'extraordinaire aventure engagée par Pascal Barbot pour faire un dîner exceptionnel lors d'une occasion exceptionnelle, celle d'un bicentenaire. Une cuisine parfaite avec surtout les chairs de l'agneau et du canard d'un niveau exceptionnel. Les vins qui réagissent parfaitement à la gastronomie servis en grands formats et un Echézeaux très enthousiasmant. Mais c'est surtout l'atmosphère qui est unique. Toute la brigade de l'Astrance qui a fait un service parfait est illuminée par la motivation de réussir cet évènement. Louis-Michel a fait un discours émouvant, chaleureux, affectueux, porté par le poids de l'histoire de huit générations. On se sentait en famille, partageant avec Constance et Louis-Michel un grand moment d'affection.

En quittant sous la pluie nos hôtes, on a remis à chacun un livre sur la Romanée Liger-Belair, livre magnifique de densité humaine et de chaleur vigneronne. Les photos magnifient le caractère humain de ce domaine. J'ai eu la surprise de voir que le menu de ce dîner est imprimé dans le livre. Il faut

impérativement acquérir ce livre. Longue vie à ce prestigieux domaine qui est en de bonnes mains pour produire des vins qui comptent parmi les plus beaux de la Bourgogne.

Nous sommes **invités par des amis** dans leur somptueuse maison surplombant la Presqu'île de Giens et offrant des panoramas de rêve sur Porquerolles et Brégançon. Parmi les invités je retrouve avec plaisir le dirigeant du domaine Tempier et son épouse. Le maître de maison nous entraîne dans sa cave et nous demande de faire l'ordre de service des vins.

Le **Champagne Henriot Blanc de Blancs sans année** est absolument délicieux, gourmand, qui se boit avec une infinie facilité. Voilà un champagne de plaisir. Sur des toasts à la poutargue il est agréable mais c'est surtout sur des toasts au foie gras que le champagne est tout émoustillé.

Nous passons à table. Le **Bandol rosé domaine Ray-Jane 2014** est fortement handicapé par sa jeunesse qui bride toute qualité possible. Mais il se boit malgré tout sur des originales pâtes à l'encre de seiche très réussies.

Nous allons goûter quatre vins rouges sur le pigeon. Le **Bandol rouge La Tourtine Domaine Tempier 2012** a un nez magnifique prometteur d'un vin bien plein. En bouche c'est un régal. Ce qu'il m'évoque, c'est l'olive noire. Il est vraiment goûteux, joyeux, plein.

Le **Bandol rouge La Tourtine Domaine Tempier 2009** montre qu'il est plus âgé, plus assis, sans la violence du fruit, mais il est dans un âge beaucoup plus ingrat que le 2012 encore tout fou. Ce 2009 est dans une phase difficile où la maturité n'a pas encore pris le dessus. Il est évidemment très bon, mais la balance penche du côté du 2012.

Dans la cave de notre hôte, j'avais repéré une bouteille d'Ott rouge avec l'ancienne bouteille très jolie en forme de quille de jongleur. L'étiquette est rongée au point qu'on ne peut rien lire, mais à vue de nez, je dirais que la bouteille est des années 80. Son bouchon qui se casse au milieu n'a aucune indication d'année. Le **Bandol Domaine d'Ott rouge vers 1985** a un nez assez discret. C'est en bouche que tout se joue, sur des notes discrètes, légères, très romantiques. Ce vin me plaît énormément car il pianote, un peu à la façon de certains bourgognes élégants et discrets. Certains autour de la table ont du mal à l'apprécier après la richesse de trame des Tempier, mais j'apprécie ce vin, de plain-pied dans une élégante maturité, qui joue en suggestion. La femme du vigneron est de mon avis, ce qui me fait plaisir.

Le **Vosne-Romanée Premier Cru les Malconsorts Sylvain Cathiard 1996** a un nez superbe de générosité. La bouche est belle, le vin est pur. Lui aussi est un vin de plaisir. 1996 réussit bien à la Bourgogne.

Un délicieux baba au rhum sera accompagné du **Marc de Provence du Domaine Tempier**, jeune mais d'une belle personnalité paysanne, râpeux à souhait, viril et joyeux. Il a un goût de revenez-y qui ne trompe pas sur sa qualité. Bien belle soirée par l'une des plus longues journées de fin de printemps.

J'ai reçu une invitation pour une présentation de desserts de **Cédric Grolet**, chef pâtissier du Meurice, sous le titre « **dessert dessin II, le retour de la pâtisserie contemporaine** ». Dans le magnifique salon Pompadour de l'hôtel Meurice, il y a des stands de différents desserts : des éclairs au chocolat, à la vanille, au café, des Paris-Brest revisités avec des saveurs précises, et des prouesses techniques comme un Rubik's cube de pâtisserie nommé « Rubis cake », où tout semble parfait, le gâteau étant visible dans une vitrine, comme un saint-honoré magnifique d'architecture. Des fruits comme des vrais sont en sucre ou en pâtisserie et sont diaboliquement bons. J'ai la chance de pouvoir discuter avec Cédric Grolet, qui est passionné de vin et rêve de bâtir des accords desserts et vins sophistiqués. Sa conception du dessert s'y prête, car tous ses desserts sont cohérents, aux goûts bien lisibles. Nous avons prévu de nous revoir, pour étudier ensemble des accords qui sortent des sentiers battus.

Dîner chez des amis par un beau soir d'été. Le **Champagne Salon 1999** est fort agréable mais on n'a pas encore ce qui fera sa grandeur dans quelques années. Un beau jambon Pata Negra le fouette bien ce qui lui donne une belle vibration. C'est un champagne sophistiqué.

Le **Champagne Egly-Ouriet Brut Tradition Grand Cru** dégorgé en janvier 2013 est plus joyeux, moins sophistiqué, plus facilement compréhensible. Des toasts aillés au foie gras lui donnent une joie de vivre particulière.

Le **Champagne Krug 1995** marque un saut qualitatif certain. Ça pianote dans ce champagne où le fruité le dispute à la complexité. Un champagne qui, lui aussi, va encore gagner de l'ampleur avec quelques années de plus.

Le menu de notre hôtesse, remarquable cuisinière, est une crème de petit pois associée à une crème de fromage fondant, puis un navarin d'agneau aux légumes variés et une tarte meringuée au citron.

Le **Château Ausone 1980** me plaît beaucoup, car ce millésime fait découvrir toute la subtilité du vin quand il parle à voix basse. Discrétion et charme sont ses caractéristiques.

Le **Château Figeac 2008** parle d'une voix plus affirmée, beau vin truffé mais dont on mesure ce que le millésime lui retire, la générosité.

Le **Château Figeac 2006** contraste avec le précédent, car pour lui le fruit est joyeux, exubérant, spontané. On a la grâce d'un beau Saint-Emilion, avec un naturel évident.

Le **Château Haut-Brion 2004** me frappe par la densité de sa trame. C'est un vin extrêmement riche et profond, de grande race. On voit bien que l'on est face à un premier grand cru classé, car il en a la noblesse, et il joue beaucoup plus intensément que ce qu'on attendrait de son millésime.

Le **Château de Beaucastel Châteauneuf-du-Pape 1996** en magnum amorce un virage complet par rapport aux vins précédents. Tout d'un coup, on entre dans le monde des vins charmeurs, presque érotiques tant ils flattent les sens. Le parfum de ce vin est celui des mille et une nuits. On nage dans le bonheur. Si le Haut-Brion a une trame beaucoup plus noble et profonde, le Beaucastel se place sur le registre de la joie de boire, ce qui n'exclut pas l'élégance, au contraire. Ce vin a encore beaucoup de ressources et va gagner de l'ampleur. Il a tout l'avenir pour lui.

Classer ces vins si disparates serait difficile, mais trois émergent, le Krug 1995, le Haut-Brion 2004 malgré l'année, et le Beaucastel 1996. La cuisine était superbe. Ce fut une bien belle soirée.

Amicales salutations de François Audouze