



wine-dinners

14 octobre 06

Bulletin 289 – François Audouze - 1

[pour s'inscrire aux dîners : tél : 01.41.83.80.46](tel:01.41.83.80.46), fax : 01.48.45.17.50

[email : francois.audouze@wine-dinners.com](mailto:francois.audouze@wine-dinners.com)

[blog : www.academiedesvinsanciens.org](http://www.academiedesvinsanciens.org)



L'étiquette du **Vosne-Romanée premier cru « les Brûlées » 2006 en magnum** est une rareté. On ne la verra sans doute pas souvent, car le vin n'est pas commercialisé. Cette étrangeté est expliquée dans ce bulletin.

Bulletin n° 289

Dégustation des vins du domaine Liger-Belair au restaurant Taillevent, rendez-vous de vignerons pour une signature aux Caves Legrand, déjeuner au Carré des Feuillants avec un vigneron.

Bipin Desai, qui venait de participer au 103^{ème} dîner de wine-dinners, cornaque un groupe d'américains amateurs pour lesquels il prépare deux à trois fois par an de beaux événements à Paris. Ce soir, **au restaurant Taillevent**, et dans la même salle qu'il y a quatre jours, Bipin accueille **Louis-Michel Liger-Belair** qui présente les vins de son domaine.

Nous sommes une vingtaine, et dans le petit salon chinois, nous trinquons sur un **Champagne Taillevent** qui est un Deutz fort agréable sur de goûteuses gougeres. A table, dans la belle salle à manger, le champagne accompagne un délicieux amuse-bouche, une omelette à la ciboulette qui allume en moi des milliers de souvenirs d'enfance, avec un gros dé de homard qui, lui, en allume beaucoup moins, car le homard n'était pas inscrit à l'ordinaire des dîners de ma prime jeunesse.

Louis-Michel Liger-Belair raconte brièvement l'histoire de sa famille où l'avenir des garçons était d'être général ou bien de travailler dans la vigne. Louis-Michel n'a pas choisi la carrière militaire. Il dirige depuis l'an 2000 le domaine que sa famille possède depuis 1815. Le premier millésime de la Romanée qu'il a fait lui-même, fleuron prestigieux de ce domaine, est le 2002.

Le menu composé à l'occasion de cette présentation est ainsi composé : parfait de pigeon au chou et au foie gras / ravioli de cèpes et girolles / filet mignon de veau aux girolles / Ossau Iraty, confiture de cerises noires / fantaisie de fraises parfumée au citron.

Les vins sont servis en petits groupes de deux ou trois. D'habitude, je ne prends pas de notes afin de ne restituer que ce qui m'a marqué. Devant assister à plusieurs événements très rapprochés au cours de cette semaine, et constatant la profusion des vins, j'ai pris des notes. Le commentaire évolue au fil de la plume car je reviens de nombreuses fois sur les vins d'un groupe. Plutôt que de donner une synthèse pour chaque vin, je préfère livrer les commentaires tels qu'ils sont saisis, ce qui changera un peu des comptes-rendus habituels.

La première série comprend : **Vosne-Romanée « Clos du Château » Liger-Belair Monopole 2006 – 2004 – 2002 en magnum**. Il s'agit d'un vin qui a l'appellation Vosne-Romanée, que Louis-Michel Liger-Belair qualifie de « Villages ». Le 2006 a un nez très ample. Le 2004 a un nez plus tranquille et le 2002 a un

nez très bourguignon. Le 2006 a un goût doux et profond. Le 2004 est plus arrondi, le poivre est élégant. Ce vin rond est plutôt plaisant. Le 2002 est plus âpre, plus bourguignon. Il est assez agréable même s'il manque d'ampleur. L'accord ne se trouve pas du tout entre le plat et les vins.

Le 2006 a beaucoup de charme. Il est fort en alcool. Le 2004 est bien équilibré et s'arrondit. Elégant, son final est très pruneau. Le 2002, très bourguignon, donne une impression d'incomplet. L'ordre de préférence est 2006, 2004, 2002. Pour schématiser je dirais que le 2006 est beau, le 2004 équilibré et le 2002 bourguignon.

La deuxième série comprend : **Vosne-Romanée premier cru « Aux Reignots » Liger-Belair 2006 – 2003 – 2002 en magnum**. Les couleurs des trois vins sont plus belles, plus rubis que les précédentes. Les trois vins ont des nez fermés. Le 2006 a un nez minéral, le 2003 a un nez amer et m'évoque l'artichaut, le 2002 a un nez minéral, de pétrole.

En bouche, le 2006 est très charmant, puissant, flatteur, précis, fort en alcool. Le 2003 a un très bel équilibre. Je vois des fruits bleus ou noirs, la myrtille, la mûre. Le 2002 est puissant, très riche, mais comme pour la série précédente, je sens qu'il manque d'un je ne sais quoi. Le plat est absolument divin avec ces trois vins. Le 2006 se régale avec les cèpes et avec la sauce. Il montre sa joie. Le 2003 progresse et atteint un équilibre majeur. Il évoque les pruneaux et les prunes. Le 2002 est pierre à fusil. Il est râpeux mais me plaît, quoiqu'à la longue, le minéral me gêne. Le fruit du 2003 est plaisant et le 2006 est généreux, opulent, sûr de lui. Mon ordre de préférence : 2006, 2003, 2002. Sur ces deux séries, les meilleurs sont les plus jeunes. Au-delà de l'effet millésime, cela démontre la pertinence du travail de Louis-Michel.

Le **Vosne-Romanée premier cru « les Brûlées » 2006 en magnum** qui nous est servi est une grande curiosité, car ce vin n'est mis en bouteilles qu'en magnum ou en formats plus grands. Il n'est jamais vendu, et sa destination principale est de figurer dans des dîners caritatifs. Il est servi avec **l'Echézeaux Liger-Belair 2006** et **La Romanée Liger-Belair Monopole 2006 – 2002 en magnum**.

Ces vins de grande classe me paraissent insuffisamment ouverts, stockés sans doute trop froids avant le dîner. Le nez de l'Echézeaux est fermé, l'alcool domine, ainsi que la pierre à fusil. La Romanée 2006 a une couleur plus claire que l'Echézeaux. L'alcool domine dans l'odeur de la Romanée 2002. Le Vosne Romanée a un nez très fin. En bouche, il a beaucoup de fruit. Sur le veau, ce vin est très beau, avec une légère astringence.

L'Echézeaux est vraiment un très grand vin. Il donne du plaisir sans compter. Il est profond, beau, d'un poivre élégant. La Romanée 2006 a un nez très délicat maintenant, et j'adore son goût d'un équilibre superbe. J'aime ce vin-là. La Romanée 2002 est plus plat, plus en demi-teinte, mais il est grand quand même. On l'aurait seul à un dîner, il nous ravirait. En comparaison, on extrémise les différences. Il faut dire qu'il se boit à côté de grands vins de 2006.

La Romanée 2006, c'est le raffinement, mais mon cœur balance en faveur de l'Echézeaux. Les Brûlées est un vin superbe. Je classe dans cet ordre : Echézeaux 2006, La Romanée 2006, Les Brûlées 2006, La Romanée 2002. Mais comme dans les courses de chevaux, venant du diable vauvert, Les Brûlées ne serait pas loin de ramasser la mise, tant son charme se développe avec un poivre subtil et omniprésent.

Louis-Michel nous présente maintenant des vins qui ont été faits avant son arrivée au domaine, ce qui donnera une perspective historique intéressante. Il s'agit de : **La Romanée Liger-Belair Monopole 1996 – 1988 – 1974**.

La couleur du 1974 est la plus tuilée. Le 1996 a un nez subtil, le 1988 a un nez plus fermé et le 1974 dégage un parfum bourguignon où je sens le sel. Les nez sont plus structurés que ceux des vins récents, mais il faut dire aussi que les bouteilles sont ouvertes depuis plus longtemps.

Le 1996 évoque les fruits à l'eau de vie. Il est un peu amer. Le 1988 est fruité, rond. J'aime assez le final qui est plus puissant que ce que le millésime suggère. Il remplit la bouche avec beaucoup de fruit et un soupçon d'acidité et d'astringence. Le 1974 est plus discret, calme, un peu en sourdine mais il est équilibré et plaisant. Il se développe largement dans le verre.

Louis-Michel Liger-Belair nous dit qu'il fait les vins qu'il aime boire. Un grand cru, ce doit être une symphonie. Un grand cru se caractérise par la longueur. Il peut être moins puissant qu'un premier cru, mais doit être plus symphonique et plus long en bouche. Le 1974 est très différent des autres, et je préfère le 1988 dans ce groupe.

Les trois vins qui émergent de cette dégustation sont La Romanée 2006, L'Echézeaux 2006 et le Vosne-Romanée « Les Brûlées » 2006. Bravo la jeunesse.

Sur un dessert absolument délicieux le **Riesling Frédéric Emile Trimbach 2000** est à son aise, mais je lui trouve un certain manque d'équilibre.

Ce qui m'a marqué dans cette soirée, c'est l'implication de Louis-Michel Liger-Belair. La Romanée qui appartenait à sa famille a été vinifiée par d'autres. Elle revient dans la famille sous son autorité et cela excite son ambition. Les 2006 des différents vins que nous avons bus sont tous réussis. Il se dégage de cette dégustation que le domaine Liger-Belair a une envie d'excellence qui le portera au firmament des vins les plus recherchés de Bourgogne.

Aux Caves Legrand à Paris, Michel Bettane et Thierry Desseauve fêtent la parution de leur guide 2009. Ils ont réuni autour d'eux des amis et des vignerons venus nombreux. Dans une ambiance joyeuse, c'est une belle occasion de boire de beaux vins et de bavarder avec ceux qui les ont faits. J'ai pu tremper mes lèvres dans un **champagne rosé Gonet** de Mesnil-sur-Oger original, un **champagne Pol Roger** toujours aussi solide et direct, un **champagne Jacquesson cuvée 732** d'une construction et un raffinement remarquables, un **Nuits-Saint-Georges Clos de la Maréchale Jacques-Frédéric Mugnier 2005** absolument splendide, un **Peyre Rose, Coteaux du Languedoc 2003** radicalement opposé au vin bourguignon et résolument moderne, un **Château Ducru-Beaucaillou 2004** très agréable même si ce n'est pas sa meilleure année et un **Riesling Grand Cru Engelberg Pfister 2006** magnifique de pureté. Les vendanges s'approchent et le millésime à venir et à faire occupe les conversations fort amicales d'une belle soirée.

Bipin Desai continue de promener ses amis californiens de grande table en grande table. Nous nous retrouvons au **restaurant Le Carré des Feuillants** pour un déjeuner dont l'invité d'honneur est Etienne de Montille, dirigeant du domaine éponyme. Nous nous rendons dans la salle de réunion du sous-sol du restaurant où un **champagne Femme de Duval-Leroy 1995** est très avenant. Il est pur, élégant, frais en bouche, peu dosé et se boit bien. On nous propose à profusion des petits millefeuilles de saumon et pistache, des pommes de terre au raifort et à la poutargue, et de succulents tempuras de gambas et estragon. On succombe à ces tempuras.

Nous passons à table et voici le menu composé par Alain Dutournier : salades de tomates et piments de mon jardin / huîtres, caviar d'Aquitaine, tartare d'algues, écume crémeuse / tronçon de saint-pierre ficelé de pomme de terre, copeaux de poutargue / gratin de queues d'écrevisse aux premiers cèpes / cailles des prés truffée flanquée de foie gras / fromages affinés du sud Adour – Perdigailh (brebis) et Pomarez (vache) / macaron aux fraises des bois, rose et litchi / café, mignardises et chocolat.

Le **Domaine de Chevalier Graves blanc 2003** a un nez incroyablement puissant. Il évoque le citron mais aussi la peau d'orange confite. Sa couleur est jaune clair. Par opposition, le **Château Haut-Brion Graves blanc 1990** a une couleur de miel assez clair. Le nez est plus civilisé, de grande race. Le **Château Laville Haut-Brion Graves blanc 1985** est plus clair que le Haut-Brion, pourtant plus jeune, et son parfum est très chaleureux. Son nez est fantastique. En bouche, le 2003 a un goût très pur, gras, de noix pilée. Le Haut-Brion est confortable et évoque l'amande grillée et le beurre. Il est épais en bouche et de grande longueur. Le Laville est plus fluide, moins ample que le 1990, mais d'une plus grande subtilité. Le Domaine de Chevalier impressionne par sa puissance joyeuse. Il est très bon. Classique, il a un final très coloré. Il est à mon avis ce qu'un Graves blanc de cet âge doit être. Le Haut-Brion 1990 n'est manifestement pas ce qu'il pourrait être, trop assagi, même si c'est un grand vin. Très brillant sur l'huître, il est complexe, et je l'apprécie mieux quand le plat à la tomate est parti. C'est le Laville qui ramasse la mise, nettement plus subtil et gentiment parfumé, vin brillant.

Les couleurs du **Criots Bâtard Montrachet Fontaine-Gagnard 2004** et du **Bâtard Montrachet Fontaine-Gagnard 2004** sont d'un jaune citron brillant. Le **Bâtard Montrachet Gagnard-Delagrange 2002** est d'un jaune doré. Le nez du Criots est puissant et un peu glycériné. Le nez du Bâtard 2004 est encore plus puissant et racé, d'un plus bel équilibre. Le nez du Bâtard 2002 est plus discret, parfumé, alcoolique, avec de herbes à foison comme en donne une Chartreuse. L'odeur la plus élégante émane du Bâtard 2004.

A la dégustation, le Criots est chaleureux, confortable, de beurre et de poivre. Il est très expressif. Le Bâtard 2004 est moins structuré en bouche. Il n'a pas encore atteint un point d'équilibre. Le Bâtard 2002 a une attaque très élégante et malgré une légère amertume, je le trouve très subtil. A ce stade, je préfère le Criots 2004. Le saint-pierre est un peu salé mais très goûteux. C'est un plat que j'adore. Le Criots 2004 se révèle le plus brillant sur ce poisson, d'un équilibre complet, avec un final qui trompette. Le Bâtard 2004 est trop envahissant et le 2002 joue piano. Le poireau qui accompagne l'écrevisse est tout simplement génial.

A notre table où se trouve Bipin Desai, une aimable querelle prend de l'ampleur, car Bipin, seul contre tous, préfère le Bâtard Montrachet 2004, au motif qu'il sera un jour le plus grand. Nous lui opposons que nous donnons nos impressions sur le vin tel qu'il se présente et non tel qu'il pourrait être. Ce n'est pas la première fois que de telles disputes surgissent, qui justifient à mauvais compte des infanticides, quand on boit des vins non encore assemblés en imaginant un plaisir qu'ils pourraient donner mais ne donnent pas encore. Nous étions plus que majoritaires contre Bipin qui ne changea pas d'avis.

Nous en venons maintenant aux vins d'Etienne de Montille, présent à notre table, et le menu indique ses vins dans un ordre qui n'est pas celui du service. Et je m'amuse à constater que j'ai réagi à l'écart entre ce que je bois et l'année que je lis, sans que je ne me révolte. Je me suis dit : « tiens ? », et non pas « ce n'est pas possible ».

Le nez du **Volnay 1^{er} Cru « Les Taillepieds » de Montille en magnum 1995** est très frais, âpre. Celui du **Pommard 1^{er} Cru « Les Pézerolles » de Montille en magnum 1978** est plus formé, très bourguignon. J'adore le goût de ce vin délicieusement bourguignon, c'est-à-dire canaille. Avec la caille, d'un bel équilibre, les deux vins s'accordent merveilleusement. Ils sont très opposés, le 1995 ayant encore la fougue de la jeunesse, quand le 1978 est plus recentré sur une approche synthétique et simplifiée de la Bourgogne.

Le **Volnay 1^{er} Cru « Les Mitans » de Montille en magnum 2003** a un nez un peu fermé. Sa couleur est belle très pure, d'un beau rubis. En bouche le vin est pur, râpeux, astringent, élégant. Sur le fromage doux et discret, c'est un vin que j'adore. Le 1978 n'a pas du tout le caractère féminin du pommard, il est plus interlope.

Comme souvent lorsque je viens dans ce prestigieux restaurant, je constate les deux tendances qu'explique Alain Dutournier, qui vient nous saluer avec un large sourire. Un plat comme la caille représente l'excellence de la cuisine bourgeoise. Et il y a les plats en trois parties, ce chiffre trois représentant une constance dans la cuisine d'Alain, qui, comme huîtres, caviar d'Aquitaine, tartare d'algues, écume crémeuse, représentent une forme plus intellectuelle de la cuisine que la tendance spontanément sud-ouest qui inspire le talent de ce grand chef.

L'avant-dessert au chocolat, thé et rhum est un exercice de style qui se veut un clin d'œil à la cuisine moléculaire. Le **Château Guiraud Sauternes 1983**, pur, beau, équilibré, élégant et bien dosé vibre avec émotion sur le litchi. La rose et la fraise sont merveilleuses.

L'amitié d'Etienne de Montille et de grands vins sur une cuisine parfaite ont fait de ce déjeuner un grand moment.

Amicales salutations de François Audouze