



Ce **Vosne-Romanée aux Reignots 2002** domaine **Liger-Belair 2002** a été bu à Loiseau des Vignes avec son propriétaire. L'étiquette est fripée car la bouteille a été rafraîchie dans un seau.

Bulletin n° 386

Dégustation des 2009 au domaine de la Romanée Conti, dégustation de 2009 au domaine Comte Liger-Belair, déjeuner au restaurant Loiseau des Vignes à Beaune.

Il est des jours qui pèsent plus que d'autres. Ce 24 juin est un poids super lourd, heavy-weight selon la classification de la boxe anglaise. Un dîner a été préparé avec quelques amis collectionneurs, sous l'aile bienveillante de Stéphane Follin-Arbelet, directeur général de Bouchard Père & Fils. Ce sera ce soir. Un ami américain dont j'apprécie la subtilité d'approche de la cuisine et des vins, m'annonce qu'il sera en Bourgogne pendant quelques jours qui incluent le 24 juin. Il paraît assez naturel de déjeuner avec son épouse et lui ce même jour. Il me fait savoir que le matin, il visite la Romanée Conti. Il est tentant de me joindre à eux et je préviens le domaine que je rejoindrai le groupe de visite. Il me plairait aussi de rencontrer Louis-Michel Liger-Belair, auquel la suggestion est faite de participer à notre déjeuner. Le niveau de remplissage de mon agenda atteint le maximum acceptable. Toute autre envie de rencontrer des amis bourguignons est réfrénée.

A 10 heures précises, un groupe de visite se forme au **domaine de la Romanée Conti**. En plus de mes amis, les visiteurs sont huit américains, de Houston, de Californie et de Chicago. Il y a de lourds collectionneurs et des professionnels du vin aux caves exponentielles. Après un petit mot de bienvenue d'Aubert de Villaine, la visite est conduite par Bernard Noblet, l'homme qui fait les vins du domaine depuis de nombreuses années, à la suite de son père, André. L'anglais de Bernard Noblet est assez succinct, aussi ai-je joué le rôle de traducteur. Que se serait-il passé si je n'avais pas rejoint ce groupe ? Je ne sais pas. Les métaphores de Bernard sont éminemment poétiques, ce qui rend la traduction difficile, et quand Bernard se lance dans des envolées lyriques sur les charmes féminins des vins du domaine, la pudeur me commande de ne pas traduire tout ce qui est dit.

Nous descendons en cave et commençons par le **Grands Echézeaux Domaine de la Romanée Conti 2009**, et Bernard nous indique que l'Echézeaux est dans une autre cave. Bernard insiste sur le fait que les vins sont dans des phases très différentes de leur fermentation malo-lactique et nous précisera pour chaque vin l'état de fermentation que Bernard compare au passage de la puberté. Le Grands-Echézeaux

donne une sensation de perlant. Sa « malo », comme on dit, n'est pas finie. Le vin est très vert mais il a beaucoup de matière. Il est puissant et riche.

La **Romanée Saint-Vivant Domaine de la Romanée Conti 2009** est un vin plus doux, au nez nettement plus agréable. Sa malo est plus avancée. Ce vin a de la finesse et un final plus poivré. Bernard signale l'acidité des tannins et compare ce vin à une femme féline. J'aime le poivre et la délicatesse.

Le **Richebourg Domaine de la Romanée Conti 2009** a un nez superbe de force. En bouche, le vin est droit et musclé. C'est le vin le plus en retard dans sa fermentation malo-lactique. Bernard signale un peu de réduction dans ce vin. Je l'aime beaucoup.

La **Tâche Domaine de la Romanée Conti 2009** a un nez plus fermé. Sa malo est aux trois quarts faite. Le vin est plus fluide, mais a quand même de la richesse et beaucoup de matière. Bernard dit qu'il est très exubérant et monumental. Il est plus anguleux que le Richebourg qui est plus sphérique. Ce vin me semble être un monument, très beau à boire. Le final est très signé DRC, avec des feuilles vertes que l'on mâche et du poivre.

La **Romanée Conti DRC 2009** a fini sa malo. Il n'est donc plus impubère. La couleur est traditionnellement plus claire et Bernard compare avec une jolie femme qui n'a pas besoin de maquillage pour paraître belle, la couleur du vin étant le maquillage dans sa métaphore. Le vin est très féminin, au nez subtil. En bouche, le vin est frais, complexe, léger et subtil. Son toucher est soyeux et Bernard dit qu'il a la légèreté de la soie et parle de dentelle. Le final est très persistant et on retrouve la complexité du terroir. Bernard parle de spiritualité, et je m'évertue à essayer de traduire ! Je dois avouer que ce vin n'est pas facile à lire et à comprendre, car ses complexités vont s'ordonner sous d'autres formes au fil de son éclosion.

Bernard considère que 2009 est plus grand et plus complet que 2005 et il situe ce millésime dans la continuité de 1999.

Nous changeons de cave pour la traditionnelle dégustation en cave de vins en bouteilles et non en fût comme le 2009. Cet exercice se fait à l'aveugle.

Bernard Noblet nous indique que le premier vin vient d'une année qui est très bonne et dont les quantités sont abondantes. Je lui trouve une belle matière. Il est très soyeux avec un beau final très frais. Je le trouve très puissant et quand Bernard donne la réponse : **Echézeaux Domaine de la Romanée Conti 1999**, tout le monde est étonné qu'un Echézeaux puisse avoir ce coffre et ce beau final. Certains ont même pensé qu'il s'agissait de La Tâche.

Le second vin a vraiment un nez du domaine. Là, je retrouve ce que j'aime. En bouche, le vin est beau et c'est la définition de ce qui est gravé dans ma mémoire. C'est un vin féminin – et je n'ai pas traduit tout ce que Bernard a dit – à la belle fraîcheur et aux belles épices. Là aussi c'est une belle surprise, car je n'attendais pas un **Echézeaux Domaine de la Romanée Conti 1990** à ce niveau.

Le troisième vin est un blanc, qui est riche, beau, au final minéral. On reconnaît un peu de caramel, de beurre, mais aussi de l'iode. Comme à chaque fois, on se trompe. Quand j'ai dit : « je sais quel est ce vin », tout le monde m'a dit : « nous savons que vous savez » et j'ai répondu : « oui, mais nous ne pensons pas au même vin ». Car il s'agit du **Bâtard Montrachet Domaine de la Romanée Conti 1995** qui n'est pas commercialisé et dont beaucoup ignoraient l'existence, pensant au Montrachet. Mais en fait, le Bâtard passe plus en force, quand le Montrachet joue plus sur son charme. J'ai adoré ce vin brillant, pétulant, de grande complexité.

J'ai remarqué que dans cette cave à la jolie voûte, quand on boit de si bons vins, on arrive toujours à trouver des affinités avec les gens que l'on rencontre. Nous avons échangé des cartes de visite, avec l'envie de nous revoir. Je retiens deux choses : la beauté et la richesse du millésime 2009, et la belle performance des deux Echézeaux de grandes années, que je n'attendais pas aussi glorieux.

Avec mon ami américain et son épouse, nous n'avons que quelques pas à faire pour sonner à la porte du **château de Vosne-Romanée**. Dès que je sonne, un grand chien accourt pour se manifester, suivi d'une petite fille à peine plus grande que le chien, mais le dépassant en autorité. Louis-Michel Liger-Belair vient nous ouvrir et nous propose de goûter quelques vins avant de partir déjeuner.

Nous admirons la belle demeure et le joli parc et nous nous rendons dans la cave qui est sous la maison.

Le **Vosne Romanée 1^{er} Cru Les Chaumes Domaine Liger-Belair 2009** a un joli nez, très épicé et chaud. Le vin est très droit, et très différent des vins du DRC. Il est élégant mais un peu monolithique.

Le **Vosne Romanée 1^{er} Cru Les Petits Monts Domaine Liger-Belair 2009** a un nez joli. En bouche, il est un peu perlant mais joli. C'est un vin élégant même s'il est un peu moins ouvert que Les Chaumes.

Le **Vosne Romanée 1^{er} Cru Les Suchots Domaine Liger-Belair 2009** est plus lourd, plus assis. C'est un vin de plaisir.

Le **Vosne Romanée 1^{er} Cru Aux Reignots Domaine Liger-Belair 2009** est très élégant. Il y a beaucoup de cohérence et une belle densité dans tous ces vins. Le final du Reignots est très élégant avec une pointe de cassis. C'est très joli.

L'**Echézeaux Grand Cru Domaine Liger-Belair 2009** a un joli nez. Le vin est plus léger, plus romantique. On est dans la légèreté avec un beau poivre et de l'élégance.

La **Romanée Grand Cru Domaine Liger-Belair 2009** est d'une spectaculaire élégance. Tout est parfait dans ce vin. Il est beau, et dix fois plus lisible que la Romanée Conti 2009. Le final est charnu. C'est un vin de plaisir.

Pendant toute la dégustation, je pressais Louis-Michel d'accélérer, car mon ami James posant des questions pertinentes, il voulait légitimement y répondre. Mais il fallait aller vite au **restaurant Loiseau des Vignes** à Beaune en faisant un crochet pour que je dépose de précieuses bouteilles à mon hôtel, car avoir trois bouteilles de plus de 140 ans dans un coffre quand il fait chaud, mérite que l'on abrège le supplice des vins. Nous passons à mon hôtel en convoi de trois voitures. Je fais vite à décharger et prendre la bouteille prévue pour le déjeuner. Cela se passe trop vite. Nous cherchons des places de parking dans un Beaune très visité par des touristes en un jour de grande chaleur. A l'arrivée au restaurant, on nous propose de déjeuner dans le jardin ou à l'intérieur. Il est plus raisonnable pour les vins d'être à l'intérieur.

J'enlève le papier journal qui entoure ma bouteille et catastrophe : je me suis trompé de bouteille. Celle-ci est un vin de 145 ans. Il serait hors sujet dans ce que nous avons prévu. Compte tenu des difficultés de parking, je suis découragé d'aller chercher ma bouteille et j'envisage de commander un vin sur la carte des vins. Avec une gentillesse remarquable, Louis-Michel me propose d'aller chercher mon vin. C'est vraiment un geste que j'apprécie.

Le menu que nous choisissons après avoir demandé l'avis du directeur de salle en fonction de nos vins est : Jambon Iberico de Bellota, tartine à la catalane / Spaghetti au homard européen à l'estragon / Suprêmes et cuisses de pigeon caramélisés, poêlée de girolles.

David, jeune sommelier formé à Saulieu, est très motivé à servir nos vins, pour lesquels j'avais demandé à Dominique Loiseau la permission de les apporter. Elle m'a fait une réponse positive très amicale.

Le **Bâtard Montrachet Domaine Leflaive 1999** est d'une folle jeunesse. Il y a une saveur lactée comme celle que l'on trouve dans les tout jeunes vins. Le vin est riche et équilibré, il est jeune et puissant. C'est pour mon goût un vin idéal. L'accord avec le jambon espagnol, que l'on aurait aimé servi un peu plus froid par ce temps estival, pour adoucir le gras, est un accord de première grandeur. Le citron et le beurre qui sont sensibles en goûtant le vin sont remarquablement équilibrés.

Le **Vosne Romanée 1^{er} Cru Aux Reignots Domaine Liger-Belair 2002** a été carafé puis remis dans la bouteille par Louis-Michel ce matin. Il a donc une belle aération. Il y a beaucoup de fruits dans ce vin. Le vin est jeune, riche et c'est un vin que l'on aime boire. Je ressens qu'il n'est pas tout à fait complet, qu'il lui manque un petit détail qui donnerait un équilibre plus assumé. Mais c'est marginal, peut-être l'effet de la jeunesse, car ce vin est diablement bon à boire. Il y a une belle longueur et une grande précision, et l'amertume sensible est jolie. Le homard qui nous est servi est particulièrement copieux. Sa chair est parfaite. La sauce épicée dans laquelle s'enroulent les spaghettis est très épicée, mais il lui manque du poivre que nous faisons rajouter en grains, ce qui donne un coup de fouet à l'accord. C'est la chair du homard qui complète bien le vin très bourguignon.

La **Côte Rôtie La Landonne Guigal 1986** a une robe un peu trouble, car elle a voyagé dans ma voiture. Aussi, les arômes ne sont pas stabilisés. Mais quand le vin s'assied dans le verre, tout s'assemble et le vin est agréable à boire. Louis-Michel est très étonné de sa jeunesse. Il est frais comme un jeunet. Je trouve personnellement que La Landonne met en valeur les Reignots 2002, en faisant ressortir la précision du vin bourguignon. Boire les deux vins ensemble profite aux deux. Ils se marient d'égale façon avec le pigeon qui est remarquable de chair et de préparation. Sa sauce est idéale.

Le restaurant, qui a été couronné d'une étoile, la mérite. Le pigeon est d'une facture à signaler. Le service est agréable, et nos discussions auraient pu durer encore longtemps. J'ai quitté mes amis américains et Louis-Michel comme un voleur car le temps passait. Il me fallait une petite sieste, car ce soir, c'est le dernier dîner de mon année scolaire, et ce sera très probablement le plus grand.

Amicales salutations de François Audouze