



La famille Olivier, propriétaire de la ferme Fruirouge, est venue pique-niquer sur les terres en or de La Romanée.

Les stars de **La Romanée** dans la plus petite AOC de France

La plus petite AOC de France (moins de un hectare) est la propriété de la même famille depuis près de deux siècles. Mais, aujourd'hui, elle a deux étiquettes.

Par Roger Pourteau

C'est à mi-pente du coteau de Vosne-Romanée, surnommé « la Perle du milieu », que se trouve la plus petite AOC de France. Avec La Romanée-Conti à ses pieds et encadré par Richebourg et La Grande Rue, ce vignoble quasi lilliputien est celui de La Romanée. La Romanée tout court, sans aucune adjonction de nom à cette appellation prestigieuse, comme c'est le cas en revanche pour La Conti et la Saint-Vivant. Cette propriété, issue de la réunion d'une demi-douzaine de minuscules parcelles, date des années 1820-1830 et, depuis, sa superficie est restée immuable.

Très précisément 84 ares et 52 centiares, soit environ 9 700 pieds de vigne qui produisent, bon an mal an, de 3 600 à 4 000 bouteilles (moins de 30 hectolitres) du plus petit des six grands crus qui occupent le coteau. Le temps n'est plus, fort heureusement, où l'on produisait des mousseux rouges (il y eut du « Red Sparkling » romanée et de la romanée « Goutte d'Or » effervescente) sur ces terres qui abritent tant de célébrités, dont les superficies cumulées représentent moins de 30 hectares.

La Romanée, qui n'a jamais été une partie détachée de La Romanée-Conti et qui englobe un lieu-dit appelé autrefois « En la Romanée », appartient depuis près de deux siècles à la même famille, les Liger-Belair, dont l'ancêtre fut un général de l'armée de Napoléon, avec lequel il barouda de Iéna à Eylau et de Friedland à Valdepeñas. Comme lui, son descendant, septième du nom, réside au château de Vosne qui est en quelque sorte le QG de la famille.

Fils lui-même de général, le comte Louis-Michel Liger-Belair, ses diplômes d'ingénieur

agronome et d'œnologue en poche, est depuis peu aux commandes du domaine. Car, outre La Romanée, le « bijou de famille », celui-ci comprend aussi une bonne partie du Premier Cru Aux Reignots, le Clos du Château replanté autour de la bâtisse du XVIII^e siècle, ainsi que des parcelles dans La Colombière et dans Les Chaumes. Soit au total un peu plus de 3 hectares de belles et bonnes vignes de Vosne, un village aussi célèbre que discret auquel Napoléon III accorda, en 1866, le privilège d'ajouter Romanée à son nom.

Louis-Michel Liger-Belair n'hésite pas à se qualifier de « métayer de la famille », une tâche qu'il est le premier de la lignée à accomplir en personne. « J'ai toujours voulu, dit-il, m'occuper de cette propriété. » Un engagement qui comporte cependant quelques singularités, dans la mesure où il n'est pas l'unique propriétaire de ce domaine familial. C'est vrai en particulier pour La Romanée,

qui produit désormais deux vins légèrement différents. Au niveau de l'étiquette, d'abord, qui n'est pas la même selon qu'il s'agit de la demi-production revenant au comte Liger-Belair, « vigneron au château », ou de l'autre moitié qui appartient au reste de la famille et qui est mise en bouteille et élevée à Beaune par le négociant Bouchard Père & Fils, dont le contrat arrive à échéance cette année.

La situation est tout aussi singulière en ce qui concerne les vins logés en fûts neufs fournis par Bouchard et qui cohabitent brièvement dans les chais du château. Puis le négociant vient prendre livraison de la part dont il assume l'élevage, alors que le comte s'occupe de la sienne (1 790 flacons numérotés en 2002). Un millésime mis en bouteille le 15 janvier 2004, « à lune descendante et hautes pressions barométriques », mais qui n'a pas donné lieu à soutirage, alors que le négociant beaunois utilise cette pratique pour l'autre moitié de la récolte.

« D'où une différence infinitésimale entre les deux vins », explique Louis-Michel Liger-Belair, qui vend sa production sous l'appellation Domaine du Comte Liger-Belair mais qui, au titre de métayer de sa famille, cultive les vignes de la même façon et selon des méthodes culturales inspirées de la viticulture raisonnée. Par exemple, pour les labours de La Romanée – dont les vignes, âgées de plus d'un demi-siècle, sont plantées perpendiculairement à la pente à 12 % de la côte (le vignoble est plus large que haut), alors que toutes ses voisines sont à la verticale –, le comte a remplacé le lourd tracteur qui tassait la terre par un cheval et une charrue plus respectueux du sol et que l'on fait ainsi revivre.

Désherbage chimique prohibé, enherbement du contour des vignes, lutte phytosanitaire raisonnée, maîtrise des rendements etc. font partie de la panoplie des façons appliquées à La Romanée. ■

Domaine du comte Liger-Belair,
21700 Vosne-Romanée (03.80.62.13.70 ;
ligerbelair@free.fr).

La Côte des Grands Crus

Le coteau, situé juste au-dessus du village de Vosne, accueille six grands crus qui sont autant d'AOC. Ces stars, qui ne produisent que des vins rouges, sont regroupées au cœur du coteau et bénéficient d'une exposition idéale qui favorise le mûrissement des raisins. Outre La Romanée (84 à 52 ca), il s'agit de La Grande Rue (1 ha 65 a), le

dernier-né des Grands Crus de Vosne (en 1992) ; de La Romanée-Conti (1 ha 80 à 50 ca) ; de La Tâche (6,1 ha), qui appartient en totalité au Domaine de La Romanée-Conti ; de Richebourg (8 ha 3 à 43 ca), que se partagent huit propriétaires, dont La Romanée-Conti (plus du tiers de la superficie) ; le sixième Grand Cru est La Romanée-Saint-

Vivant, le plus étendu (9,5 ha), qui ne compte pas moins de onze propriétaires, mais les deux tiers de ce cru appartiennent à La Romanée-Conti. Ensemble, ces six stars produisent moins de 950 hectolitres les meilleures années, un peu plus de 60 % de cette production confidentielle étant fournis par Richebourg et La Romanée-Saint-Vivant. ■