

Domaine du Vicomte Liger-Belair

Rue Sainte-Barbe – 21700 Vosne-Romanée – Tél./fax : 03 80 62 13 70

2003 La Romanée Grand Cru	(97) rouge
2003 Vosne-Romanée Aux Reignots	(96) rouge
2003 Vosne-Romanée La Colombière	(92) rouge
2003 Vosne-Romanée Les Chaumes	(94) rouge

Le vicomte Louis-Michel Liger-Belair, ingénieur agronome et œnologue, a préféré reprendre le domaine familial (et sa maison ancestrale, le château de Vosne-Romanée) plutôt que de suivre les traces de ses aïeux en embrassant la carrière militaire (son père est général). Très attaché au travail du sol, il est capable de manier lui-même la pioche dans ses vignobles, lorsqu'il n'est pas en train de labourer avec un cheval ou sur un tracteur léger (il est convaincu que les tracteurs tassent le sol et préfère donc avoir recours à un cheval). Son objectif est d'abaisser les rendements à 30-39 hl/ha dans la totalité de son domaine de 3,2 ha, et il envisage de passer aux méthodes organiques ou à la biodynamie.

Liger-Belair a le monopole de la plus petite appellation de France, La Romanée. Ce petit bijou de 0,8452 ha est niché entre Vosne-Romanée Aux Reignots et 3 grands crus, La Grande Rue, La Romanée-Conti et Richebourg. Cultivé en métayage pendant des années par Régis Forey, ce vignoble donnait des vins élaborés et commercialisés par la Maison Bouchard Père et Fils. Le retour en Bourgogne de Louis-Michel a coïncidé avec l'expiration de ce contrat. Aux termes du contrat actuel, Bouchard continue de vendre une partie de la romanée (élevé en fûts fournis par Bouchard au moment des vendanges), mais la totalité de la production est réalisée par Liger-Belair. Des senteurs de chêne grillé, d'épices et de doux fruits rouges se dégagent du **La Romanée Grand Cru 2003**. Corsé, frais et riche, ce vin intense est armé d'une profondeur de fruit, d'une concentration et d'une pureté exceptionnelles. Quantité de cerise noire confite domine sa personnalité séveuse et extravertie, et des tannins copieux et robustes (mais mûrs) émergent de sa finale d'une longueur phénoménale. Merveilleux mariage de puissance et d'élégance, ce vin sera à maturité entre 2009 et 2020.

Provenant de l'un des tout meilleurs premiers crus de Bourgogne, le **Vosne-Romanée Aux Reignots 2003** libère des senteurs de cerise noire cireuse et d'herbes fraîches. Magnifique d'ampleur, de pureté, de concentration et de maturité, il offre une bouche débordant d'épices, de framboise confite, de cerises rouges et noires et de cassis. Corsé et dense, ce vin exceptionnel est gratifié d'une finale interminable aux tannins enrobés de fruit. À maturité jusqu'en 2018.

Issu de vignes âgées de 60 à 70 ans, le **Vosne-Romanée La Colombière 2003** déploie un impétueux nez de cerise et d'épices. De corpulence moyenne, intense et succulent, ce vin admirable arbore une personnalité riche et ample, qui évoque la cerise et la framboise confites. Opu- lent, mais pour autant précis, son caractère dénué d'aspérités persiste plus de 30 secondes dans une finale luxuriante et douce. À boire dans les 5 ans.

D'intenses arômes de douce cerise et d'épices se dégagent du **Vosne-Romanée Les Chaumes 2003**. Corsé, armé d'une prodigieuse amplitude et de profondeur, ce vin séveux et pur régale le palais de vagues sensuelles et confites de cerise, de framboise et d'épices. D'une maturité exquise, il atteste d'une richesse et d'une générosité admirables, ainsi que d'une longue finale déployant des vagues supplémentaires de cerise et de tannins doux et souples. À maturité jusqu'en 2014.