

COMMENTAIRES Dne LIGER-BELAIR

VOSNE ROMANEE « la Colombière » 2000 : La robe est d'un joli rubis, sans saturation, et le nez exhale des parfums de thé, de fruits confits, puis de fruits rouges, avant de céder sur les épices. C'est un joli nez, sans exubérance, qui fait plutôt dans la sobriété. En bouche, ce vin offre un aspect velouté particulièrement charmeur, mais on ne sait si c'est le velouté ou la richesse qui remporte la palme, tellement ces deux aspects se confondent pour donner, finalement, une touche très singulière, aux accents légèrement boisés pour l'instant, avant de glisser longuement vers des saveurs sucrées, riches, en limite de surmaturation en fin de bouche. Très joli vin de finesse, d'élégance, de charme, qui se boit merveilleusement aujourd'hui, mais qui saura affronter les quelques années nécessaires à son plein épanouissement.

VOSNE ROMANEE « Clos du Château » 2000 (MONOPOLE) : *Monopole de la maison LIGER-BELAIR, le Clos du Château est cette parcelle d'un seul tenant, d'environ 8000 M2, ceinte de murs, qui se trouve devant le château de VOSNE ROMANEE.* Le nez est particulièrement agréable, aux puissants arômes de framboise, de fraise et d'épices, surligné par une touche boisée pas encore totalement fondue. Un nez qu'on hume longuement, sans se lasser de sa richesse. En bouche, on retrouve l'aspect velouté, raffiné, sensuel déjà présent dans « la Colombière », mais amplifié, magnifié. Ce vin offre une vraie personnalité, témoigne d'un terroir spécifique, et j'apprécie son épaisseur en bouche, sa richesse de saveurs, ses tannins soyeux, comme sa longueur tout à fait intéressante. Il peut déjà se boire –caractéristique de la tendresse du millésime- mais vieillira sans souci pour se révéler plus grand encore dans quelques années. Bravo !

VOSNE ROMANEE « la Colombière » 2001 : Un nez exubérant de fruits rouges (fraise, framboise) et de grenadine, et quelques notes d'épices par derrière. En bouche, on ressent la minéralité du millésime, qui confère à ce vin, une certaine pureté de caractère, une sorte de noblesse. Ce n'est pas un vin qui impose par sa puissance, mais qui se fait remarquer par son éclat, sa distinction, et qui finit très joliment sur des couches successives de fruits. Déjà accessible, il gagnera cependant à vieillir 4 ou 5 ans pour qu'il exprime encore plus son terroir. Un vrai vin à la personnalité affirmée !

VOSNE ROMANEE « Clos du Château » 2001 (MONOPOLE) : Plus épicé que « la Colombière » et avec une dominante plus sauvage au nez, ce vin présente cependant des caractéristiques de bouche similaires, avec une minéralité développée, et une finesse très intéressante. Un peu plus puissant également, il termine sur des notes de fruits à l'eau de vie et des accents de griotte assez originaux. Là encore, c'est un vin qui se dégustera avec bonheur dès maintenant, mais qui gagnera à vieillir 4 à 5 ans minimum pour qu'il développe ses arômes secondaires prometteurs.

==> SUIVI de dégustation : NOVEMBRE 2006

A l'ouverture le vin dégage un splendide bouquet où dominent la griotte, quelques notes de Kirsch, les fruits rouges, les épices douces, et une pointe de cacao. L'attaque est douce, presque onctueuse, les tannins invisibles mais bien présents, et la suavité se révèle alors, comme une longue caresse. Il y a du volume dans ce Clos, de la fraîcheur et de l'équilibre, avec une bonne tension de bouche, et une allonge plus que correcte. C'est rond, en dépit de la vivacité, et le vin commence à « pinoter ». Toutefois, nous sommes entre deux phases d'évolution, et s'il se présente bien aujourd'hui, je pense qu'il faut peut-être en boire une ou 2 bouteilles de maintenant à la fin de l'année prochaine, car il devrait bientôt rentrer dans une phase où les arômes tertiaires vont apparaître, et où il sera moins accessible. Mais ce vin tient toute les promesses de sa jeunesse, et n'a pas fini de nous séduire !

VOSNE ROMANEE « la Colombière » 2002 : Le nez est totalement imprégné de fruits rouges. L'attaque est fruitée, dense, et l'on sent un vin « terrien » se développer avec une bonne mâche puis termine très longuement sur un final un peu tannique encore. Mais ce sont des tannins très murs qui se fondront bientôt. L'ensemble est harmonieux, plein, suave et gourmand et fait déjà une très jolie bouteille. Mais c'est dans 6 à 8 ans qu'elle offrira le maximum.

VOSNE ROMANEE « Clos du Château » (Monopole) 2002 : Le nez exprime une très belle expression de fruits passant de la compote de fraises, à la groseille puis arrivent les épices. La bouche se révèle suave et minérale, avec, là encore, énormément d'arômes de fraise et de notes épicées qui emplissent la bouche et persistent très longtemps dans une élégance tout à fait propre au village. Déjà savoureux, il méritera au moins 8 ans de garde. Un vrai régal !

VOSNE ROMANEE 1^{er} cru « Reignots » 2002 : *(C'est la première fois que le domaine LIGER BELAIR présente sous son nom, cette parcelle prestigieuse d'un des meilleurs 1ers crus de VOSNE. les « Reignots » ce sont 1,5 Hectare, et la famille LIGER BELAIR qui en possède la moitié, est la seule à avoir des terres qui se situent du haut en bas de la parcelle. les vignes sont âgées de 80 ans pour 1/3, d'environ 60 ans pour 1/3, de 50 ans pour 1/6 et 25 ans pour 1/6).* Le nez semble ramassé sur lui même, et n'offre pas encore cette expression inimitable que connaissent ceux qui ont goûté les vins issus de ce climat. La concentration et l'âge des vignes y sont très certainement pour beaucoup. En bouche, ce qui frappe c'est la qualité du grain, cette classe, ce raffinement et cette finesse extrême. Quelle élégance, quel vin superbe !! Rond et long...si long...une bouteille magnifique qui mérite de vieillir la douzaine d'années nécessaires à son plein épanouissement.

LA ROMANEE 2002, Grand cru, (MONOPOLE) : Vous avez bien lu...LA ROMANEE...le plus petit des grands crus de la Bourgogne. La parcelle rivale de celle du Prince de CONTI qui a immortalisé son nom en la rattachant au vin le plus célèbre du monde... Le nez se montre puissant, floral et complexe, avec des notes de violettes, de roses, de figues...un bouquet fantastique se développe à l'agitation et exhale alors d'autres senteurs de fleurs et de fruits, ainsi que de la guimauve. Plus qu'un vin, c'est d'abord un parfum. Mais la bouche réserve d'autres surprises et s'avère extraordinairement enveloppante, avec

une épaisseur, une race, et un raffinement de texture et de grain. La parenté avec la ROMANEE CONTI est évidente, et notamment avec cette impression UNIQUE qui fait que, lorsqu'on avale le précieux breuvage, il n'y a absolument rien qui accroche, aucune aspérité. Le vin s'écoule comme un nectar de soie...Epoustouflant de race !!Réussite formidable et une première vinification excellente. A boire de maintenant à...2030 et plus !

VOSNE ROMANEE "la Colombière" 2003 : Le nez est proprement superbe, éclatant de fruits rouges...un nez presque parfait de Pinot Noir...à la Claude DUGAT ! L'attaque en bouche est vraiment soyeuse, développe en rondeur et en élégance, comme un baiser parfumé, tournant vers la volupté. C'est plein, riche de tout, équilibré, long, goûteux, harmonieux...splendide quoi !

VOSNE ROMANEE « Clos du Château » (MONOPOLE) 2003 : Ce monopole familial est, comme d'habitude, bien différent de « la Colombière ». Et c'est bien normal car ni le sol ni les vignes ne peuvent être comparées. Ici, le nez exprime les raisins secs, le pruneau, la figue, le côté fumé, arômes somme toute, typiques du millésime. L'attaque, franche, grasse, témoigne d'une bonne ampleur avec une certaine délicatesse en milieu de bouche, avant de conclure vers les fruits secs, l'ensemble restant toujours très harmonieux. Quel plaisir, quelle douceur...On aura du mal à résister à un tel vin, mais les années de garde ne lui feront pas peur du tout.

VOSNE ROMANEE 1^{er} cru « Aux Reignots » 2003 : Belle robe rubis là encore, et un nez superbe de fruits rouges qu'accompagne un grand bouquet d'épices. En bouche, on croit rêver avec une sensation voluptueuse incroyable. La délicatesse est éblouissante, et le raffinement de texture tout simplement merveilleux. Pourtant ce n'est pas un bonbon que l'on sirote, mais un vrai vin qui révèle d'ailleurs une belle tension en fin de bouche, comme pour nous rappeler à la réalité, mais une réalité magique, faite d'une harmonie incroyable... Quel vin...SUBLIME !!!

LA ROMANEE 2003, Grand cru : Le nez est véritablement incroyable avec de forts arômes qui rappellent les bonbons anglais, les fruits rouges, la bergamote et la guimauve ! Quel programme et quelle gamme aromatique ! Mais le plus beau reste à venir, avec l'énorme présence en bouche, depuis l'attaque, précise et multidimensionnelle qui révèle un fruit extraordinaire, mais aussi une minéralité remarquable, véritable signature du terroir, en même temps que l'absence totale d'aspérité lorsque l'on ingurgite ce vin et qui semble incarner la sensation de « velours ». Et comment ne pas parler encore de cette ampleur sans précédent au final...un vin qui s'étire s'étire ...dans une rare finesse.

VOSNE ROMANEE « la Colombière » 2004 : Nez encore marqué par les aspects boisés mais qui offre déjà un joli fruit, sur la framboise et la fraise essentiellement. La bouche se montre assez grasse, met en exergue une masse fruitée complexe mais l'ensemble demeure encore un petit peu réservé. Un vin tendu, d'une chair noble, qui souffre un peu de sa mise en bouteille récente, et qui devrait beaucoup mieux parler d'ici à quelques semaines. Pour autant, je ne recommande pas de le boire immédiatement, mais de lui laisser 5 à 6 ans pour qu'il s'exprime au mieux.

VOSNE ROMANEE « Clos du Château » 2004 : Les arômes du nez s'apparentent à ceux d'un vin un peu évolué, avec des accents confiturés, de la cerise, de la framboise et des roses fanées. Après cette très belle entrée en matière, la bouche pourrait décevoir, mais il n'en est rien, et celle-ci fait montre au contraire d'une élégance remarquable. Un vrai beau vin de Vosne, plein de finesse et d'une grande longueur. Une excellente bouteille en résumé !

VOSNE ROMANEE 1^{er} cru « aux Reignots » 2004 : Des arômes particulièrement intenses au nez, avec des notes fruitées et de forts accents floraux qui poussent à humer ce vin comme on le ferait d'un parfum, avec ostentation au début, et avec frénésie ensuite ! En bouche, on retrouve pour son plus grand bonheur, tous les fruits que le nez nous annonçait, comme s'ils surgissaient en cascades...Ajoutez à cela une très grande longueur, et vous avez pratiquement tous les ingrédients du bonheur en un subtil condensé ! Mais sachez l'attendre une dizaine d'années, et tout ceci sera amplifié.

LA ROMANEE 2004, Grand cru : *(le plus petit des grands crus de la côte de Nuits, mais l'un des plus légendaires car il ne faisait qu'un avec la parcelle que le prince de CONTI acheta un jour, avant que ce dernier ne décide d'appeler sa parcelle ROMANEE CONTI, avec toute la légende que l'on connaît depuis...)* Bouquet très puissant de fruits, de fleurs et d'épices diverses. Un nez bouleversant... si riche qu'on a du mal à discerner ses composants tellement ceux-ci sont nombreux. Très belle attaque en bouche, mi-grasse, mais avec un développement que je pourrais qualifier d'exponentiel en bouche, tant il multiplie les sensations à chaque seconde qui passe, inondant le palais d'arômes de fruits dans une texture de velours et une finesse extrême. Quant à la longueur, elle est proprement interminable...Quel vin !!

VOSNE ROMANEE « la Colombière » 2005 : Le nez est époustouflant de complexité et de puissance, avec une profusion d'arômes floraux et de fruits rouges et noirs. Un nez à humer longuement, dont on aimerait faire un parfum ! En bouche, l'attaque est aussi ronde que douce, dévoilant un corps épais, une texture raffinée, des tannins presque croquants, avant de se fondre doucement et persister pendant un temps considérable...Quelle belle bouteille d'une puissance singulière, et d'une élégance tellement remarquable pour un village. Bien sûr, il faudra l'attendre une dizaine d'années pour qu'il montre tout ce terroir qu'il porte en lui, mais il est si plaisant aujourd'hui...

VOSNE ROMANEE « Clos du Château » (Monopole) 2005 : Même exubérance de nez que son frère de la Colombière, avec, en plus, des nuances épicées qui se rajoutent et combinent admirablement. C'est en bouche que la différence est plus marquée, avec une profondeur supérieure, une classe et une race plus présentes encore, et une complexité supérieure. Ce vin apparaît plus sérieuse et un peu plus volumineux, jusqu'au final, assez impressionnant mais jamais lourd, toujours dans l'esprit de Vosne, fait de caractère et de grâce !

VOSNE ROMANEE 1^{er} cru « Aux Reignots » 2005 : Le nez est renversant, avec des nuances d'une élégance éblouissante, aux nombreuses nuances florales, ainsi que des notes de fruits confits somptueuses. L'attaque est magnifique, d'une

profondeur et d'un charme énormes, avec un velouté de texture et une richesse de matière à couper le souffle... C'est extrêmement complexe, raffiné, finement expressif, délicat dans la puissance ! Rien n'est agressif, tout est en légèreté, et en profondeur d'expression. Tellement beau maintenant qu'on se demande comment on pourra lui donner la quinzaine d'années qu'il requiert pour s'exprimer à fond. Très grande bouteille !

LA ROMANEE 2005, Grand cru (Monopole) : (Voisin immédiat de la ROMANEE CONTI, ce tout petit grand cru qu'est LA ROMANEE – 0,80 Hectare – possède bien des similitudes avec son prestigieux cousin, mais une lecture attentive des couches géologiques du sous-sol montre quelques légères différences qui les distinguent l'un de l'autre. Mais dans les deux cas, on trouve ce côté exceptionnellement soyeux et doux qui fait qu'on ne sent jamais les tannins lorsqu'on avale une gorgée de ces précieux nectars. Aucun autre cru que ces deux là ne parvient à autant de délicatesse de bouche...). C'est en le humant qu'on perçoit aussitôt la race exceptionnelle de ce vin...immense bouquet de fleurs, épices à foison, puissantes notes de fruits bien frais, et quelques arômes indéfinissables qui surnagent au milieu de tout cela et viennent compléter un ensemble déjà magnifique. En bouche, le caractère hyper-soyeux des tannins impressionne autant qu'il pousse à la réflexion...comment le sous-sol a-t-il pu engendrer autant de complexité ? Pourquoi ce raffinement suprême, cette sensation de légèreté ? Cet aspect hors du temps, cette longueur interminable qui offre tant de variations ? Autant de questions qui laissent parfois le dégustateur et semblent signifier que ce cru est une touche de rêve venue égayer les pauvres âmes que nous sommes.