

N°21  
JUN  
JULLET  
AOÛT  
2015

C E U X Q U I F O N T L E V I N

# VIGNERON

NUMÉRO  
ANNIVERSAIRE  
5 ANS

AUBERT  
DE VILLAINÉ

*Entretien vérité à  
la Romanée-Conti*

BÉRÉNICE  
LURTON

*Une biodynamique  
à Château-Climens*

CHÂTEAU  
PAVIE

*Un joyau de  
Saint-Émilion*

DOMAINE DE  
LA VOUGERAIE

*Au sommet de  
l'empire Boisset*

PAGE 6

## SPÉCIAL GRANDS CRUS CLASSÉS DU MÉDOC 1855-2015

*À l'image de l'excellence de Bordeaux, c'est un classement des plus grands  
châteaux du Médoc établi en 1855 et devenu une référence mondiale depuis 160 ans.  
Reportages au cœur d'une large sélection de grands crus classés.*

BELORIQUE / LUXEMBOURG 10,50 € - SUISSE 17 CHF

L 19054 - 21 - F - 10,00 € - RD



# La grand-messe de Lalou

## UNE SOIRÉE EXCEPTIONNELLE AUTOUR DES 1955

Dans son domaine d'Auvenay, Lalou Bize-Leroy est radieuse en ce 11 avril : elle réunit une trentaine d'« épicurvins » autour de ses crus du millésime 1955. Ce sont ses premiers vins achetés, élevés, aimés et gardés : « *Que la fête commence* », semble fredonner le Monthélie gracieux qui ouvre le bal. Le menuet du Savigny Les Vergelesses contraste avec le Beaune Cent Vignes plus langoureux. D'un pas alerte, le spirituel Volnay Santenots converse avec le swingant Corton. On retient les Nuits avec une expression câline des Porêts... En pleine lumière tannique, le Vosne-Romanée Suchots suggère quant à lui un nez délicieux de vieille rose : sa délicatesse soyeuse tapisse progressivement le palais et l'on éprouve le frisson de la distinction. Parfaitement en rythme, l'Échézeaux séduit par son ressenti gastronomique : sa tension tout en fraîcheur se place aussi bien sur le homard, la langoustine que sur la volaille, c'est le vin d'excellence des accords mets et vins. Plus expressif, le Grands-Échézeaux joue une profondeur de fruits confits nuancée de moka.

Un ange passe sur le Romanée-Saint-Vivant : c'est le raffinement suprême, le tannin de satin est subtilement racé et la finale aérienne constitue une invitation pour un voyage dans les spasmes de la félicité tannique. Le vin tient parfaitement en bouche tout en prenant une dimension immatérielle. On éprouve ici le frisson de la perfection.



PHOTO GIANVILLA

*60 ans : voilà l'âge de ces 1955 qui représentent, pour Lalou Bize-Leroy, un virage important. Une célébration s'imposait...*

C'est dur d'être servi derrière, et pourtant, chacun retient son souffle truffier quand le Richebourg arrive fièrement sur ses tanins de la maturité. Enfant de Côteaux, le Clos de Vougeot dévoile sa nef romane et le Bonnes-Mares cistercien offre une voûte crayeuse habillée de fruits rouges et de thé fumé. Quand on goûte enfin au divin Musigny, on

aborde l'égrégore bachique. Sa texture de taffetas à la fois profonde et aérienne est parfaitement intégrée à la structure du vin. L'envolée aromatique se révèle inégalable : fruits rouges, rose, pivoine, églantine se fondent dans une symphonie de parfums à se damner !

Dans un style très faustien, les gevey-chambertin débutent sur l'élégant Clos Saint-Jacques. On monte dans les réglisses avec Aux Combottes et le vibrant Cazetiers raconte pleinement ses origines : c'est une révélation.

Le ballet des chambertins grands crus a du corps : il dévoile des Ruchottes en tension réglissée et un Mazis sensuel et profond avec une touche d'anis. La sarabande du Clos de Bèze de grande race tire sa révérence devant le roi Chambertin : son nez vertigineux mêle des accents de menthe poivrée, de réglisse, de poivre du Sichuan avec une touche minérale. La bouche est multidimensionnelle et subtile. Ce vin a conservé une intensité et une jeunesse de forme qui rayonnent en bouche tout en rebondissant grâce à une énergie qui signe le terroir.

Enfin, un blanc, le Bienvenues-Bâtard-Montrachet, volumineux et miellé, clôt le bal et apporte sa stature minérale. Chacun se lève alors pour une *drinking ovation* : c'est autant une fête étourdissante qu'une consécration pour tous les crus présentés. Avec de tels vins, la vie commence réellement à 60 ans... => DENIS HERVIER