

Maison Dominique Laurent (Bourgogne)

Maison Dominique Laurent (Bourgogne)

Avec Dominique Laurent

En présence de Bernard Burtschy, Michel Bettane, Paul Draper (Ridge Vineyards, Californie, dont la cuvée phare est Monte Bello) et son importateur français.

C'est avec un grand plaisir que nous accueillons Dominique Laurent, pour notre rendez-vous annuel. C'est avec une double attente que nous nous réjouissons de cette dégustation. Tout d'abord pour la découverte du millésime 2005, puisque Dominique nous fait le plaisir de tirer des échantillons sur fût. Et d'autre part, il nous avait promis l'année dernière la dégustation comparative des vins produits par le vigneron et des mêmes vins (achetés sur fût), qu'il a élevé, pour se rendre compte de l'importance de l'élevage.

Le plaisir est partagé, et Dominique Laurent remercie les dégustateurs toujours plus nombreux à se déplacer pour découvrir et/ou apprécier ses vins, en compagnie des deux "maîtres" que sont Bernard Burtschy et Michel Bettane.

Il nous donne, pour commencer, la recette de son succès dans le négoce. La grande explication est la base du pinot, le choix étant fait principalement sur des très vieilles vignes. Deux raisons : le rendement est naturellement faible, produisant des raisins concentrés et mûrs, et le choix des pinots plantés à ce moment (souvent au début du 20ème siècle), pinots très fins et rares. L'élevage n'est qu'un "à-côté qui aide".

Au cours des années 1990, Dominique Laurent a su être plus tolérant, dans son travail et ses choix. Mais sa philosophie est toujours la même : ne pas s'éloigner du vin primitif : "le vin c'est du raisin !". Souvent, les techniques utilisées produisent des boissons qui s'écartent trop du goût initial du raisin et du vin. On a bien sûr le droit d'utiliser différentes méthodes, mais il ne faut pas trop s'en écarter. Dominique Laurent a retrouvé la base de l'élevage naturel, avec un minimum de soufre, le plus difficile étant de trouver ce minimum. En dessous le vin peut rapidement s'oxyder et perdre tout son potentiel, au dessus il risque d'être masqué et éloigné de la réalité.

Michel Bettane demande à Dominique Laurent comment il fait pour acheter les vins, est ce une fidélité, plutôt un choix, quels sont les critères ?

Dominique Laurent est surtout attaché à la texture du vin, sa trame (souvent il n'y a aucun rapport avec la couleur du vin), et sa sensation tactile. Son expérience avec de nombreux cépages lui a montré un "goût primitif", qu'il qualifie de commun aux raisins, à tous les vins du monde. Si on laisse un vin fermenté, on n'y touche pas, il y a une partie commune qui en ressort, et ce quelque soit le cépage. Depuis 20 ans, il a su nouer des liens avec les vignerons, et à parfois réussir à imposer des choix, même si cela reste délicat avec des personnes âgées dont l'expérience est importante. Il est attentif à la non chaptalisation et veut éviter la chauffe des cuves.

Il essaie d'être présent au bon moment pour pouvoir prodiguer ses conseils. Aujourd'hui, heureusement quasiment aucun vin n'est sur-extrait. Enfin, il ajoute ironiquement : "les vignerons sont fidèles, pas les vigneronnes !".

Cherchant le pinot noir très fin (le plus possible), son choix se tourne naturellement uniquement vers les vieilles vignes.

Dans sa manière de faire le vin aujourd'hui, il a principalement changé le point suivant : il fait un dernier soutirage, ajoute une très légère dose de soufre et évite d'utiliser le gaz.

2005 est qualifié de grand millésime classique en Bourgogne, mais, tout comme Michel Bettane, Dominique Laurent lui préfère 2003, plus personnel. En 2005, tous les vignerons ont pu faire de bons vins, l'année a été facile. Les vins vont beaucoup se refermer, ils décevront jeunes, et il faudra les attendre longtemps.

Michel Bettane ajoute que 2005 est un "grand costaud", classique, à évolution lente en bouteille, semblable à 1964 (en plus puissant).

Morey Saint Denis Vieilles Vignes (VV) 2005

Les échantillons ont été tirés sur fût, homogène. Pour Dominique Laurent, il n'y a pas de meilleure image pour commencer la dégustation que ce vin, pour montrer 2005. Les raisins sont vinifiés par un retraité de la scnf, au "coup de patte" très simple, sur un très beau terroir. La tendance actuelle du vin est d'avoir de l'acidité volatile (due au côté rustique de la vinification), dont le remède est le soufre. Il faut trouver l'équilibre pour avoir des fûts très propres et sains.

La robe du vin est un rouge cerise, à la belle transparence. Le nez est d'abord légèrement fumé, avant de révéler à l'aération un magnifique pinot, floral, iris, griotte et épices fines. La suavité en bouche est étonnante, la puissance des épices revient en finale. Le vin est fin et délicat, doté d'un très bel équilibre.

La mise en bouteille est prévue dans 4 à 5 mois.

Le parfum le plus naturel est le plus difficile à obtenir. Les arômes de fleurs sont très subtils et sont uniquement présents dans les grands vins. Ils requièrent un savoir faire pointu.

Santenay VV 2005

Alors que la Côte de Nuits est marquée en 2005 par un côté floral, la Côte de Beaune est plutôt fruitée. La production est de seulement 2 fûts, et Dominique Laurent voulait absolument nous montrer ce vin. C'est une vigne "fantasque", qui elle réussit produit des vins magnifiques. Cet échantillon n'a pas été soufré.

La robe est plus sombre que le vin précédent. Pourpre, aux reflets brillants, ce vin est moins parfumé que le Morey, plus épicé, aux senteurs de fruits noirs, de cassis et de réglisse. La densité en bouche et la "robustesse" sont notables. Le poivre noir marque la finale d'une belle ampleur.

C'est manifestement un Santenay d'un très haut niveau, qui fera dire à de nombreuses personnes (à l'aveugle) des noms de villages réputés, des appellations 1er cru, alors que Santenay est un village de seconde importance seulement. Manifestement une très belle réussite.

Vosne Romanée VV 2003

Pour Dominique Laurent, les appellations villages sont trop productives en Bourgogne. Ce millésime délicat a donné ses meilleurs résultats sur des vignes de moins bonnes qualités (considérées comme telles dans les autres millésimes), sous les combes, exposées nord et qui disposaient encore d'eau pour éviter le stress hydrique.

Le vin a une couleur intense, pourpre violet. La finesse est incroyable, le nez est floral alors que la bouche montre une concentration d'épices. Très belle longueur, les tannins sont d'une grande finesse. Michel Bettane ajoute : "c'est çà le style 2003, très riche et très concentré".

Beaune 1er cru VV 2005

La démarche de Dominique Laurent est de retrouver les grands vins de Bourgogne d'autrefois. Ce Beaune 1er cru est une des plus belles expressions de pinot noir. Lors de dégustations verticales, les petits millésimes sont toujours extraordinaires, alors que les grands sont souvent fermés (ce sont des vins de très longue garde). Ce 2005 n'a pas été éraflé.

Le nez est dans un premier temps sur le cassis et les mûres, avant de développer une note florale de rose sublime. Les notes de kirsch accompagnent ce vin d'un naturel incroyable. Le toucher de bouche et la fraîcheur montrent un grand pinot noir, doté d'une très belle suavité. Le grain est exceptionnel, et Michel Bettane ajoute : "est magnifique, sublime !". Le floral revient en finale.

Le rapport qualité/prix est tout aussi exceptionnel, et permet de comprendre la démarche de vin naturel, et la qualité des vieux pinots, avec ce toucher de bouche et ses senteurs florales. A ne pas manquer !

Nuits Saint Georges Richemone VV 1992

Le thème est rappelé : goûter des vins faits par le vigneron. Ce Nuits a été acheté "sur piles", c'est-à-dire en bouteilles. C'est pour Dominique Laurent une essence de pinot noir, un pinot merveilleux.

La robe est pourpre au centre, avec une clarté au disque et des reflets orangés. Le nez est dominé par le cassis, dont Michel Bettane rappelle que c'est une dominante habituelle dans les vins de ce village. La fleur fanée, la menthe, l'herbe séchée et une pointe de zan agrémentent le bouquet de ce vin à maturité. C'est une belle bouteille de table, dotée d'une agréable fraîcheur.

Vin Pirate

C'est un vin du millésime 2005, à la robe relativement sombre, légèrement terne. La base est en raisin entier. Le cassis est marqué au nez, et fait penser, à plusieurs personnes, à un Nuits. Une pointe de géranium vient s'ajouter. La bouche est puissante, avec un léger creux et une acidité marquée. C'est manifestement un village ou une appellation secondaire.

Résultat : Bourgogne n°1 2005, avec des raisins de Nuits, Chambolle, Prémieux, élevés en foudre de bois neuf.

Pommard 1er cru VV 2003

Dominique Laurent n'a pas présenté beaucoup de 2003. Il a fait de nombreux magnums de toutes les cuvées, qu'il garde encore précieusement. La base de ce vin est du pinot noir très vieux. Les vendanges se sont faites en septembre, bien 10 jours après tout le monde. Même le Pommard village est magnifique. Ce 1er cru est un assemblage (Les Saussilles, La Refène, …).

La couleur du vin est soutenue. Le nez est très fin, sur les arômes de fruits rouges et noirs, et de violette. La présence en bouche est imposante, le vin est puissant, mais garde une belle finesse en finale grâce à des tannins soyeux et fins.

Clos Vougeot "Suis Generis" VV 2000

Issu à 90% de la même cuvée que le vin du vigneron suivant, les raisins sont qualifiés de "très tendres". Ils ont la peau fine, et les tannins ne sont par conséquent pas nombreux. C'est un vin toujours très raffiné, qui donne énormément au vieillissement. Le 1997 a atteint une belle maturité et développe beaucoup d'arômes.

Ce 2000 est déjà bien expressif, avec des notes de cuir, d'iris, de chocolat. La bouche est dense, puissante, elle montre la nature du terroir. La finale est longue, et joue sur la qualité des tannins.

Clos Vougeot cuvée du vigneron VV 2000

Cette vigne fait rêver tout le monde. C'est le plus joli pinot noir du Clos, situé en haut du Maupertuis, à la limite du Grands Echezeaux. Michel Bettane ajoute que c'est un assez beau millésime, où le vigneron est allé jusqu'au bout, obtenant des raisins presque flétris et un vin sans grande couleur.

Ce vin est toutefois légèrement plus terne que le précédent. Un peu fermé, le nez est réduit dans un premier temps avant de donner des arômes de cassis, de réglisse, très légèrement animal. La bouche est tendue, l'acidité relativement marquée. Cette bouteille est plus rustique, avec un peu de gaz présent en finale.

Musigny VV 2000

C'est un exemple de 200% de fûts neufs. Cela réussit uniquement sur les vins très aromatiques, et surtout sur les terroirs installés sur la roche mère, il ne faut pas de terre (contrairement au Richebourg par exemple).

Michel Bettane s'exalte : "c'est Le Musigny ! Le style de grands vins des années 1920-1930…".

La robe est relativement claire. Le nez est fabuleux, d'une grande élégance. On ressent un léger grillé, auquel s'ajoute la grande pureté du pinot noir, la rose ancienne, le cassis très léger. La délicatesse du vin sa finesse de texture donnent une ampleur et une allonge extraordinaire. Très floral en finale.

Musigny cuvée du vigneron VV 2000 (en magnum)

Moins expressif et moins complexe, cette bouteille a du mal après l'émotion de la précédente. L'évolution est ici plus marquée, malgré que le vin soit servi en magnum (alors que le précédent était en bouteille). La finale manque de longueur, c'est une relative déception, d'autant plus que le vin semble bien en dessous du précédent.

Bonnes Mares VV 2005

C'est une cuvée, un assemblage de plusieurs terroirs, et exprime ainsi de manière homogène les Bonnes Mares, mais uniquement du côté de Chambolle.

Le vin a une robe profonde, quasi noire. Il distille des nuances de fruits noirs, concentrés, de pin. L'échantillon est encore (trop) marqué par le fût, et le vin a encore besoin d'élevage pour s'exprimer pleinement. La bouche est toutefois surprenante, et montre toute la finesse de Chambolle. La finale est superbe de complexité et d'allonge.

Chambertin Clos de Bèze VV 2004

Cuvée habituellement entièrement vendue avant mise, le millésime 2004 a connu un peu moins d'engouement. Il reste à Dominique Laurent une soixantaine de bouteilles, dont il voudrait nous "faire profiter". Et Michel Bettane le remercie de suite, car il sait à quel point ce vin est grand. La vigne a été planté ici en 1900-1904, sur le coteau du Clos de Bèze, la partie la plus parfaite. Et il renchérit en disant : "c'est dans le top 2 des terroirs/vignes en Bourgogne", laissant entendre que l'autre n'est pas compliqué à trouver…

Dominique Laurent ajoute que sur cette cuvée, l'effet millésime joue peu, et ce Clos de Bèze est sur la roche.

La robe est d'un rubis éclatant. La rose fanée, le minéral du calcaire, la mûre joue dans un registre de

complexité époustouflant. La marque du millésime (léger végétal/buis) très fin est effectivement quasi imperceptible. A l'aération, on trouve des senteurs de kirsch, de violette, de girofle et de café. Et quel toucher de bouche ! C'est du jus de raisin parfait, une délicatesse et un équilibre superbe. Une bouteille immense, qui ne connaît pas beaucoup de concurrence sur 2004 : un vin anthologie !

Beaune reversée blanc VV 2000

C'est vraiment un vin blanc "nature". La vinification est effectuée avec des jus très claires, très peu de lies. Ça sent l'autolyse des levures à plein nez !

La robe est bien claire, limpide, au reflet encore vert pâle. Le grillé domine des arômes de citron, agrumes, de vanille. Le miel se développe délicatement. La bouche est tendue, avec une acidité marquée. Le tranchant du citron vert ressort. Belle longueur.

Une fois de plus Dominique Laurent nous a démontré la qualité de son travail. Choix des cuvées, travail avec les vignerons, vieux pinots noirs, élevage de grande qualité (perceptible dans les deux comparaisons) : tous ces éléments prouvent indéniablement le haut niveau des vins de cette maison.

Plus encore, c'est le raffinement, la texture des vins, leur côté nature qui envoûtent les dégustateurs. Chaque vin semble sortir du fût, il n'y a aucune marque de mise en bouteille.

Les deux vins de très grande classe sont le Musigny VV 2000 une race incroyable, et le Chambertin Clos de Bèze VV 2004, une des plus grandes bouteilles du millésime. Le Clos Vougeot "Suis Generis" 2000 commence à atteindre une plénitude d'arômes. Les 2003 sont une leçon pour cette année exceptionnelle. Et les 2005 se profilent, avec des très grandes réussites, même (et surtout) dans les villages, un rapport qualité/prix incomparable. Le Beaune 1er cru est fantastique.

Nous retiendrons cette magnifique dégustation, un niveau hors du commun, et des pinots noirs au sommet de leur art !

Compte-Rendu : David Rayer