

# Maison Dominique Laurent (Bourgogne)

Dégustation présentée par Dominique Laurent

en présence de Michel Bettane

Présentation du domaine :

Dominique Laurent veut montrer, grâce à cette dégustation, le côté positif du négoce. Il cherche les cuvées issues de vieilles vignes, avec des pinots très fins, chez des vigneron talentueux. En général, il ne vinifie pas les vins (contrairement à une tendance actuelle de négoce), et choisit les plus beaux crus de la Bourgogne.

Il rappelle également qu'il possède sa propre tonnellerie. Une petite partie de la production est vendue en France, mais aussi à l'étranger (jusqu'en Nouvelle Zélande). Les fûts sont faits à l'ancienne, dans le souci de respecter le vin qui y sera contenu.

La dégustation :

## Bourgogne 2006 Domaine Laurent Père & Fils

Dominique Laurent possédait déjà une petite parcelle à Meursault. Mais la grande nouveauté est la création du Domaine Laurent Père et Fils. Le premier millésime est 2006, produit sur 3 hectares (moitié sur le finage de Nuits Saint Georges, et moitié sur Vosne Romanée). C'est un véritable challenge qu'il s'est lancé. 3 hectares supplémentaires ont été achetés et utilisés pour le millésime 2007 (cette fois des vieilles vignes).

La vendange a été difficile en 2006, et s'est principalement faite sous la pluie. Ce vin est déjà en bouteille, et est surtout vendu au Japon.

La robe est claire. Le premier nez n'est pas très expressif, avec une dominante d'épices, de fruit noir et de poivre noir. A l'aération, les notes de cerise et de réglisse apparaissent. Le fruit est léger en bouche, la trame tannique plutôt puissante. L'intensité est moyenne.

## Gevrey-Chambertin VV 2003 (magnum)

Cette cuvée est issue des plus anciennes vignes du village, plantée entre 1900 et 1930. Dominique Laurent avoue, comme Michel Bettane, son faible pour le millésime 2003. Il a une grande réserve de vins en magnum. L'élevage de ce Gevrey a été long, pour gommer le fût.

La robe est rubis, sombre. Le nez est encore fermé, dense, sur le cassis avec une note fumée du fût de chêne, allant vers le café non moulu. La texture en bouche est splendide, avec un grain de tannin très mûr et racé. A l'évolution, ce vin montre un caractère très bourguignon, sauvage et terrien.

## Chambolle Musigny VV 2006

Dominique Laurent est très ravi par cette cuvée de Chambolle & village, issue pour moitié de la Combe d'Orveaux, voisine de la superbe parcelle des Petits Musigny. Le vin est resté sur lie, et n'a eu que très peu de soufre.

La couleur est un beau rubis clair. Le nez est pur, sur les fruits rouges, la fraise, très typé Chambolle. L'entrée en bouche dévoile une subtile finesse, puis un moelleux parfaitement équilibré par une belle acidité. La finale est longue et légèrement épicée. Très belle bouteille.

#### Beaune 1er cru VV 1999

Ce Beaune 1er cru est une des cuvées fétiches de Dominique Laurent. Il est vinifié en cuve bois.

La robe est très peu évoluée. Les arômes de cuir, de lard fumé, de fruit sauvage et de curry dévoilent une palette développée. Une pointe grillée apparaît en bouche. C'est une bouteille classique de la maison qui a, année en année, la même constance.

#### Pommard Raymond Cyrot Hospices de Beaune 1997

Cette cuvée, achetée aux enchères des hospices de Beaune, en novembre 1997, était pour Dominique Laurent une très belle réussite. Il n'a pas regoûté cette bouteille depuis quelques années.

Le nez est légèrement animal, terrien, rustique avec une note de vieille rose. La masse tannique est encore importante, et donne beaucoup de puissance à la finale, au goût légèrement salé.

#### Vosne Romanée 1er cru Les Suchots VV 2006

La parcelle est située dans les Suchots du dessus, enclavée entre le Richebourg et les Beaumonts, le long de la Romanée Saint Vivant. C'est le coin le plus parfait de ce climat, planté en pinot fin (du début du 20ème siècle) de la famille Mayer. La production est de 5 pièces.

La complexité domine le nez, avec un fruité bien présent de mûre et de cassis. Les raisins ont été vendangés à parfaite maturité. Le pinot est fin, donnant des tannins très délicats, une grande race et une finale assez puissante et une grande allonge.

#### Clos de la Roche grand cru VV 2006

Assemblage de plusieurs parcelles, cette cuvée représente 10 pièces, ce qui est important en quantité. Le nez est superbe, donnant un goût très franc et pur de la Roche. Michel Bettane ajoute que cet "arôme spécial n'est pas toujours présent, il apparaît 4 fois sur 10 seulement". Framboise, minéral du calcaire, précision et netteté de fruit composent un bouquet très charmeur. Le vin est fin, aérien, très long, et a une certaine ressemblance avec l'expression d'un Musigny.

#### Chambertin grand cru VV 2006

Ce Chambertin contient une petite partie de Clos de Bèze. Michel Bettane rappelle que "c'est un terroir froid, donnant des vins tanniques".

Le nez est terrien, austère, au fruit noir, cuir et églantine. Le climat apparaît nettement en bouche, avec de l'entrée à la finale une puissance tannique imposante, puissante et massive. Le tannin est très légèrement vert, et la finale est serrée. C'est une bouteille qu'il faudra impérativement attendre une dizaine d'années.

#### Mazis Chambertin grand cru VV 2001

2001 est une année froide, mais les raisins de ce Mazis ont l'habitude d'être bien mûrs. Dominique

Laurent a fait le vin chez le vigneron, car celui-ci avait eu un doute après le millésime 2000, qu'il n'avait pas bien réussi. La robe est grenat, sans grande évolution. Le nez est assez marqué par le fût, légèrement grillé et la mûre. La finale est réglissée, et d'une belle délicatesse.

#### Bonnes Mares grand cru VV 2001

La vigne de ce Bonnes Mares a 90 ans. Le vin possède moins de volatile que le Mazis, et est d'une belle pureté. La palette aromatique est large, avec des notes florales (rose), d'épices douces et de fruits rouges. C'est un vin droit, net et précis, avec toute la noblesse d'un grand cru.

#### Vosne Romanée 1er cru Les Beaumonts VV 2003

Pour ce millésime 2003, il fallait rechercher l'acidité naturelle contenue dans les lies des vins. Une fois de plus, le nez est concentré, mais il dévoile à l'aération des notes sensuelles de violette, de réglisse et d'anis. Les tannins sont très mûrs, et portent la finale pour donner une grande longueur à l'ensemble.

#### Clos Saint Denis grand cru VV 2006

La production est limitée à 3 fûts. Légèrement plus marqué par le fût que le Clos de la Roche, ce Clos Saint Denis est mûr, même légèrement surmûri. Ce caractère se retrouve en bouche, avec un beau moelleux, une rondeur de tannin, avant de se resserrer sur une finale plus tendue et une belle longueur.

#### Grands Echezeaux grand cru VV 2006

Les 2 vignes qui composent cette cuvée ont été plantées en 1926 et 1928. Ce grand cru est l'élégance ultime des parfums, avec des notes de violette, de rose et de mûre. La finesse de corps et de texture est exemplaire. C'est tout l'esprit du finage de Vosne, son élégance et sa profondeur qui sont réunies.

#### Pommard Les Epenots 1er cru VV 2003 (magnum)

Cette parcelle est exceptionnelle, car la vigne est quasiment uniquement originale (plantée en 1898!).

Le grillé du fût est encore légèrement perceptible au nez. Ce vin a une matière imposante, concentrée à la fois par le millésime, et les vieilles vignes. Le tannin est quasiment «porto vintage», très aristocratique. La finale est mentholée et fraîche. Une grande réussite.

#### Puligny Montrachet 1er cru Folatières VV 2006

La robe est claire, aux reflets or et vert. Le nez a des notes de citron, d'ananas mûr, d'acacia et une pointe fumée. L'acidité paraît basse, et la touche miellée donne une belle rondeur. Le fruité, pêche et citron confit, est bien exalté et redonne de la tension en finale.

C.R. : David Rayer.