



LE MEILLEUR DU VIN

Vins d'auteurs, biodynamie, nature, aux meilleurs prix

DOMAINE LEROY - LALOU BIZE-LEROY, Bourgogne blanc 2017

75cl Blanc Bourgogne AOC Bourgogne



La note Le Meilleur Du Vin noté

non

Mondialement réputée, adulée par tous les grands critiques et dégustateurs de ce monde, la Maison Leroy figure au rang de mythe de la Bourgogne. C'est en 1919 que Henri Leroy s'investit dans l'affaire familiale. Grâce à lui, la Maison Leroy connaîtra une ascension fulgurante. La famille Leroy deviendra co-proprétaire de l'iconique Domaine de la Romanée-Conti en 1942 qui deviendra un véritable joyau.

La Maison Leroy est inévitablement associée à Lalou-Bize Leroy, grande dame de la Bourgogne. Lalou Bize-Leroy devient co-gérante du Domaine de la Romanée-Conti en 1974 jusqu'en 1992 aux côtés d'Aubert de Villaine. Dégustatrice hors-pair, Lalou Bize-Leroy fascine par sa vision unique et singulière de la Bourgogne. Disposant d'une parfaite connaissance des terroirs et extrêmement perfectionniste, Lalou Bize-Leroy s'est imposée en tant que pionnière en initiant la biodynamie dans ses vignes dès 1988.

Parallèlement à l'exploitation de ses vignes, le domaine Leroy propose une gamme de vins de négoce (il faut d'ailleurs lire attentivement l'étiquette pour faire la différence). Ces derniers sont sélectionnés avec beaucoup d'attention par Lalou Bize-Leroy. Le-meilleur-du-vin.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection.

Leroy - Lalou Bize-Leroy

Henri LEROY se consacre alors entièrement pendant près de 40 ans à ce Domaine. Il lui donne le meilleur de lui-même : sa force, son intelligence, son professionnalisme, son cœur et il en fait ce qu'il est aujourd'hui : le fleuron de la Bourgogne. Il meurt en 1980, heureux d'avoir tenu la promesse faite à son ami Edmond GAUDIN DE VILLAIN : "Ne vendez pas vos parts, restez, vous verrez, nous en ferons un joyau". En 1955, Lalou BIZE-LEROY, sa fille cadette, entre à son tour dans l'affaire, dont elle deviendra le Président-Directeur Général en 1971. Avec passion, elle s'efforce de comprendre, dégustations après dégustations, crus après crus, les caractères essentiels de chaque terroir bourguignon. Dans ses achats,

elle recherche inlassablement le meilleur : le meilleur pour elle restant toujours à découvrir.

Chaque semaine, elle accompagne son père au Domaine de la Romanée-Conti dont elle devient avec Aubert DE VILLAIN cogérante en 1974 jusqu'au 15 janvier 1992. La maison Leroy a distribué les vins de la Romanée-Conti jusqu'au 15 janvier 1992 dans le monde entier, sauf aux États-Unis et au Royaume-Uni. Takashimaya, propriétaire de grands magasins de luxe au Japon, distributeur des vins de la Maison Leroy depuis 1972 au Japon, entre dans le capital de la Maison Leroy en 1988 à hauteur de 1/3. Il facilite ainsi l'acquisition des vignes du Domaine Leroy.

Les dégustations de prestige : dès 1966, pour faire connaître les "trésors" détenus dans les caves de Leroy, elle organise chez elle, au Domaine d'Auvenay - très inusuel à l'époque - des dégustations de prestige qui réunissent les meilleurs journalistes, critiques, sommeliers et grands restaurants du monde entier. Voilà quelques extraits : RVF "Une exceptionnelle dégustation du millésime 1949 aux établissements Leroy [...], dégustation que l'on peut sans emphase qualifier d'exceptionnelle [...]. 26 vins de Bourgogne, de la Côte-de-Beaune à la Côte-de-Nuits, tous des 1949, étonnants de jeunesse, la plupart admirables", John WINROTH journaliste américain "Qui pourrait aligner trente-huit bouteilles de Nuits-Saint-Georges allant de l'éblouissant 1978 jusqu'au non moins éblouissant, mais rarissime 1928 ? Très probablement personne à part Lalou Bize-Leroy qui dirige la Maison Familiale à Auxey-Duresses, au cœur de la côte de Beaune. De quoi rêver pendant un autre demi-siècle". Jean LENOIR dans Le Nez du Vin "À Auxey-Duresses, je recommande à tous les passionnés, aux chercheurs de curiosités, de prendre rendez-vous avec Madame BIZE-LEROY. Chez elle dorment les plus grands crus de Bourgogne dans un nombre de millésimes impressionnants. Lieu de référence des œuvres de la vigne que je compare à la Bibliothèque Nationale".

Cependant, cette sélection sévère dans les achats pour trouver de tels vins dignes de porter l'étiquette Leroy devient de plus en plus difficile, aussi lorsque l'occasion se présente Lalou BIZE-LEROY, pour Leroy, achète en 1988 le Domaine Charles Noellat puis le Domaine Philippe Rémy, ainsi que quelques autres très belles vignes (Corton Renardes, Corton Charlemagne, Chambolle-Musigny Charmes, Musigny). Ainsi Leroy devient-il propriétaire de 21 hectares 99 ares 66 centiares. Sans attendre, profondément convaincue que tout est vivant : le sol, le sous-sol, les plantes, et ce au même titre que les animaux et les hommes, Lalou BIZE-LEROY arrête immédiatement toute chimie dans ces vignes récemment achetées. Dès septembre 1988, elles sont toutes cultivées et soignées en biodynamie. La biodynamie n'est pas une méthode et encore moins une marque commerciale à la mode, dans le vent. Elle proscrie tous les traitements chimiques, l'emploi d'herbicides, de fongicides, de pesticides, d'insecticides et de tout ce qui peut tuer la vie du sol et de la plante. Elle réintroduit aussi la connaissance des rythmes cosmiques essentiels pour la régénération du sol, pour le travail de la terre, pour les soins apportés à la vigne tout au long du cycle de l'année et pour les soins donnés en caves aux vins, jusqu'à leur mise en bouteille au Domaine Leroy à Vosne-Romanée.

Le vin

Parallèlement à l'exploitation de ses vignes, le domaine Leroy propose une gamme de vins de négoce (il faut d'ailleurs lire attentivement l'étiquette pour faire la différence). Nous n'avons pas notés ces vins, ces derniers sont sélectionnés avec beaucoup d'attention par Lalou Bize-Leroy. Walter-Wine.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection.

Mis en bouteilles selon des méthodes traditionnelles, ce vin peut se présenter, ou se présentera un jour, au cours de son évolution, avec un dépôt noble et naturel. C'est un signe de la vie du vin dans sa bouteille. Vouloir empêcher la formation de ce dépôt par filtration ou autre, c'est enlever au vin sa vie et une grande partie de ses qualités intrinsèques. Il faut garder la bouteille à une température constante de 12 à 15 degrés centigrades et à un taux d'hygrométrie de 80 à 85% minimum. Ne pas respecter ces deux conditions, c'est mettre en péril la qualité même du vin.

La presse spécialisée en parle

Elle a suivi au plus près soixante vendanges en Bourgogne. Elle a acheté, récolté, vinifié, élevé bon nombre des plus sublimes chefs d'œuvre qu'a produit la Bourgogne depuis 1955. Vigneronne éprise de son terroir, Lalou Bize-Leroy a fait de son nom l'une des signatures les plus recherchées – et les plus chères – du monde du vin. Avec des convictions chevillées au corps et un enthousiasme inentamé, elle s'est confiée longuement à Thierry Desseauve.

En 1955, la Bourgogne est dans une situation paradoxale. Les rendements sont faibles, les vignes sont vieilles, les cuvaisons traditionnelles, les engrais, les clones et les vinifications courtes n'ont pas encore envahi la région comme ils le feront dix ans plus tard. Bref, on y trouve beaucoup de vins formidables, mais peu de professionnels s'en soucient et les consommateurs ne sont guère plus attentifs. Lalou, toujours : « Les meilleurs vigneron vendaient leurs vins aux négociants, on avait l'embarras du choix. » Elle court d'un cru à l'autre, elle goûte, elle achète ce qu'elle aime, elle ne discute jamais le prix. "Il y avait aussi des vins moyens et je n'achetais pas tout ce que je dégustais. J'avais déjà en tête ce que devait être un bon pommard, un bon volnay. J'ai été élevée dans le respect du vin et je suis passionnée depuis toute petite. J'ai réalisé très jeune que ce n'était pas un hasard si les vins de Meursault étaient élégants comme la flèche de Meursault. Il y avait une correspondance entre la vigne, le paysage et le goût, ça je l'ai réalisé étant petite."

Soixante ans plus tard, nous voilà à déguster ces vins devenus des mythes bourguignons ultimes, des vins de collectionneurs énamourés et d'agioteurs effrénés, le nez de Lalou entre dans le verre, le mien aussi, la fraîcheur est immense, le parfum infini, la vigueur et la profondeur donnent aux nectars une impression d'éternelle jeunesse. Ce suchots à la robe acajou mêle au bouquet de zeste d'orange confit et de fleurs séchées les senteurs du caillou chauffé par le soleil du terroir de Vosne-Romanée qui lui a donné naissance. Cet extraordinaire gevey 1er cru les-cazetiers impose semble-t-il pour toujours sa plénitude et sa maturité. Ils sont tous là, vaillants soldats de cette première campagne, du délicat monthélie au glorieux chambertin, de la subtile romanée saint-vivant (« une belle musique », dit-elle) au lumineux mazis, du généreux richebourg au pur musigny, ils sont tous là, réécrivant à la manière œnophile le vers célèbre de Mallarmé : « Tel qu'en lui-même enfin l'éternité le change ». En six décennies, la vie de Lalou Leroy, devenue Lalou Bize-Leroy par son mariage avec Marcel Bize, s'est indissolublement liée à celle des grands vins de Bourgogne, jusqu'à devenir le symbole et la vigie de leur génie singulier. (Bettane & Desseauve)

Longtemps cogérante du domaine de la Romanée-Conti (DRC), dégustatrice hors pair, Lalou Bize-Leroy a bâti un mythe en cinquante ans, celui du grand vin de Bourgogne. Avec plus de deux millions de bouteilles en cave (la plus ancienne a un peu moins d'un siècle), sa maison de négoce l'aide à affiner son style. Son chambertin 1955, son chapelle-chambertin 1964, mais aussi les grands vins du DRC d'avant-guerre sont pour elle les exemples à suivre. Biodynamiste convaincue, cette femme exigeante travaille ses vignes comme on cultive un jardin. Elle vinifie la cuvée Villages comme le grand cru, en grappes entières. Ses vins progressent depuis vingt ans et servent aujourd'hui d'étalons absolus pour évaluer la qualité et l'identité des grands terroirs de Bourgogne. (Revue des Vins de France)

Caractéristiques

- **Cépage** : 100% chardonnay
- **Appellation principale** : AOC Bourgogne
- **Viticulture** : Agriculture très raisonnée (lutte raisonnée)
- **Millésime** : 2017
- **Période de consommation** : à boire entre 2021 et 2025
- **Alcool** : 13,0% vol.
- **Service** : 11 à 13°C