



Madame Lalou Bize Leroy

## L'Audience

Des hommes adultes ont pleuré lors de leur rencontre avec Lalou Bize Leroy et ses Bourgognes, qui sont au sommet de la hiérarchie des vins. Søren Frank a essayé de retenir ses larmes.

UNE VISITE CHEZ MADAME LALOU BIZE-LEROY ne ressemble guère à une visite ordinaire. Il s'agit plutôt d'une audience. C'est en tout cas l'impression que me donnent les articles que je lis sur ce phénomène, dans l'avion pour Paris.

Quand Børsen appelle cette septuagénaire « la reine de Bourgogne », ce n'est absolument pas exagéré, si on considère son rôle auprès des 4 meilleurs producteurs de vin de la région: Domaine d'Auvenay, Domaine Leroy, Maison Leroy et Domaine de la Romanée Conti (DRC). Des producteurs qui, à part quelques exemplaires génériques de la maison Leroy, vendent leurs vins à des prix somptueux.

Sous le titre « L'Alchimiste » Weekendavisen se concentre sur les côtés métaphysiques de Mme Bize-Leroy, qui est adepte des principes biodynamiques et donc de Rudolph Steiner. Dans cet article un Chambertin est décrit « si puissant qu'il s'autovolatilise pour ainsi dire », l'auteur se retrouvant dans un état quasi psychédélique.

Le très sérieux magazine norvégien « Vinforum » reste dans le même style. Un restaurateur danois est devenu familier avec Madame Bize-Leroy, l'appelant par son prénom. Il intitule carrément son article « Une visite chez Lalou ». La visite atteint son point culminant quand il se met à pleurer en buvant un Puligny-Montrachet « Richard », d'Auvenay, le domaine personnel de Bize-Leroy. Et ce n'est pas, paraît-il, la première fois qu'un membre du culte des vins de cette grande dame, est tombé en larmes en compagnie de ces bouteilles.

MA VISITE IMMINENTE chez la grande dame est aussi empreinte d'une certaine dose de mystère. Le négociant en vins qui m'a invité, m'a expressément demandé de ne pas le révéler à d'autres personnes. Il craint probablement que le cortège des visiteurs devienne trop long, ce qui pourrait peut-être offenser Madame. De plus, ce qui doit ce passer n'est pas très clair.

Oui, on s'attend à déguster la dernière année du Domaine Leroy, qui est toujours en fûts, et la collection de l'année de la Maison Leroy. Il s'agit de bouteilles de la maison de négoce qui est à l'origine de la grandeur de la famille Leroy. Depuis presque 140 ans ils achètent des vins finis, mais très jeunes, à différents viticulteurs, puis les gardent dans leur cave gigantesque, dans certains cas jusqu'à quarante ans, jusqu'à ce que Madame juge que c'est le moment de les boire. Normalement, dans 99,9 % des cas, le vin des négociants, manque de tonus et d'originalité, mais chez Leroy la qualité est incroyablement supérieure.

Nul ne sais si on va visiter le Domaine d'Auvenay, domaine personnel de Madame, qui avec ces 4 hectares a une production si réduite, qu'il ressemble plutôt à un secret bien gardé. Si je comprends bien, cela dépend de l'humeur du jour. Il y a des journalistes qui n'ont jamais rencontré Madame pendant leur visite.

Dans l'avion, la nervosité commence à me gagner. La manière dont on a parlé de Lalou jusqu'à présent dans les articles, même danois, m'a inspiré une profonde vénération à son égard. Est-ce que je saurai adopter le comportement qui convient? Est-ce que je vais fondre en larmes? Ou est-ce que ma mission sera une catastrophe, parce que Madame Bize-Leroy sera de mauvaise humeur et refusera de me recevoir? En tout cas elle a une bonne raison d'être triste, car son mari, Marcel Bize, est décédé l'automne dernier.

JE DOIT RENCONTRER LE NÉGOCIANT EN VINS à Roissy. Il n'a que 45 minutes de retard, ce qui aurait pu être beaucoup plus grave. Ce négociant en vins, qui n'a jamais eu un permis de conduire, m'explique qu'il n'a dormi qu'une demi heure cette nuit, en dodelinant de la tête tandis que je roule à fond de train sur l'autoroute. Après trois heures, on arrive à Beaune, la ville la plus importante de la Bourgogne. Là, on a réservé une table à l'Ecusson, le restaurant ayant la meilleure carte des vins de chez Leroy et d'Auvenay. Ou, pour mieux dire, la seule, puisque d'Auvenay est plus ou moins impossible à se procurer. Et les prix y sont raisonnables, aussi raisonnables qu'ils puissent l'être, quand on veut boire les vins de Madame.

L'intention est naturellement de nous acclimater avant notre visite du lendemain. On chauffe avec quelques bouteilles « modestes » de vins de villages. D'abord une bouteille '99 Auxey-Duresses de chez d'Auvenay qui, comme toujours dans ce domaine où on produit surtout du blanc, donne une impression intense, très minérale, et est relativement léger par rapport aux autres vins de Madame, normalement très généreux. Ensuite on passe au rouge du Domaine Leroy. Un '98 Nuit St. Georges « Aux Lavières » En principe un vin ordinaire d'une année problématique, sans charme, mais en réalité, sorti des mains de Madame, un grand vin à la Barolo: caractère sombre et masculin, terroir et opulence. Ça promet.

Le lendemain le patron de Aarstiderne.com, qui est de plus un gros exploitant agricole en train de se convertir en biodynamique, nous rejoint. D'une part il s'intéresse beaucoup aux vins, d'autre part il cherche évidemment de l'inspiration du côté biodynamique. Le

» Est-ce-que je saurai adopter le comportement qui convient? Est-ce-que je vais fondre en larmes? Ou est-ce-que ma mission sera une catastrophe, parce-que Madame Bize-Leroy sera de mauvaise humeur et refusera de me recevoir? «



sommelier détroné, sur le point de devenir un véritable vétéran, après ses trois ou quatre visites, nous rejoint aussi. A vrai dire, le producteur de vins cultes aura du y être aussi. Il n'a jamais nié que sa principale source d'inspiration pour « Pingus », son intriguant projet, venait d'un article que Robert Parker, le « gourou » américain du vin, avait écrit autrefois sur Lalou Bize Leroy et ses méthodes. Malheureusement il a attrapé une double pneumonie. Il aurait pu être intéressant d'assister à une rencontre entre deux si grands producteurs.

Avant notre arrivée au Domaine Leroy, situé à Vosne, le négociant en vins a naturellement une course à faire en route. On arrive quand-même à limiter le retard à seulement 10-15 minutes.

LA MAISON EST DÉSERTÉ à notre arrivée, à part la présence d'un personnage récemment embauché. Madame se fait attendre. En attendant on regarde les photographies accrochées aux murs. Parmi ces nombreuses photos, il y a deux lettres d'un homme qui signe Bob. Je reconnais l'écriture et le papier. Bob, c'est Robert Parker, le maître indiscuté des critiques du vin. Un personnage si important que Madame Bize Leroy elle-même considère une lettre flatteuse de lui, comme la consécration suprême d'ici-bas. Si je me souviens bien, je n'ai déjà vu qu'une seule fois cette sorte de lettre signée Bob, c'était chez David Abreu à Napa Valley qui, outre sa propre production de vin, contribue à celle de pratiquement tous les autres nouveaux vins cultes de cette région, comme expert agronome.

Mais tandis que les vigneronns reconnus actuellement auraient du mal à percer sans l'aide de Robert Parker, cela n'a jamais été le cas de Lalou Bize Leroy. Elle est née, pour ainsi dire, au sommet de la hiérarchie des vins. Non seulement son père, Henri Leroy, dirigeant la célèbre maison de négoce familiale, mais il a acheté aussi en 1942 les 50 % du Domaine de la Romanée-Conti, qui est connu comme le domaine le plus prestigieux, avec son incroyable vignoble, pur grand cru, dans ce pays de Cognac entourant le village de Vosne, situé dans la partie de la Bourgogne appelée Côte de Nuits, au nord de Beaune.

Quand en 1955, Lalou Bize-Leroy, qui avait fait des études d'allemand à la Sorbonne, tout en s'intéressant plutôt à sa carrière d'alpiniste, est entrée dans l'entreprise familiale, celle-ci était déjà solidement établie. Lalou n'a pas seulement appris l'art difficile de distinguer parmi les vins jeunes, ceux qui étaient propres à la conservation dans les caves de la Maison Leroy. Elle a aussi été chargée de la production du DRC, qui fait le vin le plus cher du monde.

Et par dessus le marché, elle a acheté avec sa sœur et son agent japonais en 1988 l'ancien Domaine Charles Noëllat, qui a été rebaptisé Domaine Leroy, et hérité à peu près au même moment du petit Domaine d'Auvenay, les deux domaines étant immédiatement convertis à l'agriculture biodynamique.

Cependant en 1992, elle a été licenciée de son poste de directrice du DRC, bien qu'elle en soit encore propriétaire pour un quart. Parmi les responsables de cette expulsion du jardin d'Éden, on trouvait

entre autres sa sœur, Pauline Roch.

Comme très souvent il est difficile de trouver les véritables raisons de cette rupture, mais parmi les explications possibles on a avancé que les autres membres du DRC considéraient l'engagement de Lalou dans ses domaines privés, Leroy et d'Auvenay, comme inconvenant. On a aussi trouvé des bouteilles du DRC à l'origine réservées pour la Suisse, sur le marché japonais, où les prix sont plus élevés (l'agent suisse étant purement et simplement la fille de Lalou). Enfin les mauvaises langues ont répandu la rumeur que Pauline Roch aurait signé le licenciement de sa sœur pour assurer le poste à son fils, Charles Roch. Réussi, mais de courte durée. Charles est mort d'un accident de voiture peu après, et a été remplacé par son frère Henri.

En tout cas, un véritable drame familial dans le genre « Dollars », qui a naturellement attiré l'attention du monde du viticole international et qui aujourd'hui fait partie des éléments de base de la mythologie du vin.

APRÈS AVOIR FAIT LES CENT PAS pendant une demi-heure, je commence à accepter le fait de ne pas rencontrer Madame cette fois-ci. Mais voilà que tout à coup, on entend des voix dans le hall. Madame et son assistant Frédéric sont arrivés. Frédéric, qui est un jeune ancien top-sommelier, porte en principe le titre de directeur sur le papier, mais en réalité cette fonction est doublée de celle d'une sorte de majordome.

La visite peut commencer. On commence par la présentation de la production. Cela ressemble beaucoup à ce qu'on a vu ailleurs, mais sur quelques point Lalou se distingue des autres. Pendant qu'elle nous montre la table de tri, où on met les raisins vendangés, elle nous raconte qu'il n'y a pas moins de 17 personnes pour les trier, afin que seuls les raisins parfaits passent. De plus elle est probablement la seule en Bourgogne, à ne pas enlever les tiges, parce-que le passage dans un égrappoir mécanique, si moderne et doux soit-il, peut causer de petites blessures, là où était la tige. Lalou désire que les raisins arrivent intacts dans les fûts de fermentation, pour éviter l'oxydation et assurer « le bon fruit », comme elle dit.

Pendant notre visite des cuves de fermentation qui (au contraire des cuves fermées en inox régnant à l'heure actuelle) sont en bois et ouvertes au sommet, j'aperçois un phénomène que je n'ai encore jamais vu: c'est un épais fil de fer attaché au fût et descendant jusqu'au sol, comme une sorte de prise de terre.

«C'est quelque chose que j'ai inventé moi-même. C'est un fil conducteur qui détourne les ondes magnétiques maléfaisantes», dit Lalou fièrement, ce qui me fait penser aux réflexions semblables de Nicholas Joly de Loire, le «parrain» de la production de vin biodynamique.

Après cela on descend dans la cave et c'est le choc: Madame nous annonce qu'il est impossible de déguster le nouveau millésime 2004 des domaines Leroy et d'Auvenay, étant donné qu'ils n'ont pas encore terminé leur fermentation malolactique (la deuxième



Cela me frappe comme un grand coup au coeur. Ma vue se trouble pendant les premières secondes après l'explosion de la bombe. Je ne vois rien d'autre qu'une mission ratée, une chance unique complètement perdue, un voyage gaché.



fermentation qui transforme l'acide malique en acide lactique).

Cela me frappe comme un grand coup au coeur. Ma vue se trouble pendant les premières secondes après l'explosion de la bombe. Je ne vois rien d'autre qu'une mission ratée, une chance unique complètement perdue, un voyage gaché. Petit à petit je commence à reprendre courage et confiance. Peut-être n'est-ce pas si mal de se concentrer sur la Maison Leroy, qui est peut-être l'exploit le

plus exceptionnel et le plus impressionnant de Lalou. Car s'il est facile de trouver l'occasion de déguster un grand vin nouveau, ce n'est pas si souvent qu'on peut goûter un vieux Bourgogne aussi bien conservé que celui de chez Leroy. Et voilà que reviennent à mon souvenir les nombreux grands moments que j'ai vécus grâce aux vins de la fantastique collection Leroy. Montrachet 1969 auquel je n'ai absolument rien compris, la première fois que je l'ai goûté, bien que le producteur de ce vin culte hurlait de joie à côté de moi. Heureusement je l'ai dégusté une autre fois où j'avais appris à apprécier les vins blancs vieux. Ou le Grands Eschezeaux 1964, que le sommelier détroné (qui, à cette époque, n'était pas aussi détroné) essayait de tuer en le servant avec un époisses bien fort. Mais celui-là aussi, j'ai eu la possibilité de le redéguster, un jour où le négociant en vins l'a introduit dans une mini-dégustation en aveugle de vins de 64 (les deux autres étant des Rioja) et où je l'ai jugé 20 ans trop jeune.

Si ces deux vins étaient des grand crus, c'est un vin de village, tout simple, de chez Leroy qui m'a le plus impressionné, et c'était même un Nuits St. Georges, qui donne presque toujours des vins rustiques - et par dessus le marché il était même du millésime 1982, une année médiocre. A l'âge de vingt ans il était encore complètement frais et intact.

TANDIS QUE NOUS DÉGUSTONS LA SÉLECTION de l'année de la grande collection Leroy, en majorité de l'année 1985 (vins qui venant d'autres producteurs donneraient des signes de fatigue), Lalou nous explique comment les vins sont sélectionnés. Au contraire des autres négociants, elle n'achète jamais de vendange, mais uniquement du vin, ce qui est normalement considéré comme peu glorieux. Mais dans le cas de Lalou c'est cependant une question de sélection. Si il n'y a rien de bon elle n'achète pas. Elle n'a pas, comme les autres négociants, signé de contrats avec les fournisseurs. C'est un intermédiaire, un courtier, qui lui fournit les échantillons. Elle ne veut pas se trouver face à face avec un vigneron et devoir lui dire que son vin ne convient pas.

Le vin est acheté dans le fût du vigneron est ne sera mis dans un fût en chêne tout neuf, que la première fois qu'il faudra le soutirer. L'influence de Lalou est donc limitée à l'élevage la du vin.

Je ne peux pas me retenir de demander à Madame, comment il est possible qu'elle réussisse pratiquement toujours à trouver des vins qui vieillissent si extraordinairement bien.

« Mais c'est mon métier », dit elle.

« Je ne recherche pas dans un vin la satisfaction immédiate, mais l'idée de ce qu'il pourra devenir. Pour moi, un vin qui n'a pas de possibilités de vieillissement, n'est pas un bon vin ».

Le vin et surtout la dégustation sont apparemment la grande passion de Lalou. A mesure que se déroule la dégustation et que monte la qualité des vins, elle devient de plus en plus exaltée, bien qu'elle n'ait naturellement pas oublié de recrachier. Si au début, il pouvait y avoir une sorte de distance, il n'y en a plus trace maintenant :

« Manganèse » dit-elle avec enthousiasme d'un 1985 Nuits

St. Georges 1er cru, un vin à la Barolo, sombre, masculin, minéral, qui apparemment vient d'un terroir riche en manganèse.

Au prochain verre de Gevrey-Chambertin « Les Corbeaux » 1985 (incroyablement sombre et viril), Lalou avec ses soixante-dix-et-quelques années lève les bras. « Ce vin est spécialement bon, jeune, dynamique et pas du tout mûr encore. »

Le sommelier détroné qui est un grand connaisseur des vins de Lalou autant que du reste de la Bourgogne, demande si ce n'est pas Mortet, qui à l'époque le lui avait fourni, parce que son style lui fait penser au vin de la même vigne de Denis Mortet, et parce qu'il sait que Mortet a été l'un des fournisseurs de Leroy.

Lalou dit que non, mais veut bien admettre que le prochain vin, qui est le meilleur de notre dégustation, le 85 Charmes-Chambertin, a été acheté autrefois chez Magnien, une autre famille de vigneron, devenue depuis indépendante, et ayant acquis un nom réputé. Et nous voilà au coeur du problème, car un certain nombre de nouveaux producteurs de vin culte de Bourgogne, Claude Dugat, Dugat-Py, Mortet, Magnien etc... sont d'anciens fournisseurs de Leroy, qui maintenant gagnent des fortunes en vendant leur vin sous leur propre label à des prix mirobolants.

« Mais vous avez tout à fait raison », dit Lalou. « Il devient de plus en plus difficile d'acheter quelque chose de convenable - c'est pour cette raison que nous avons acheté ce domaine-ci, pour nous assurer une vendange convenable. »

LA DÉGUSTATION EN CAVE EST TERMINÉE, et soudain il faut se presser, parce qu'il faut déjeuner avant le départ de Lalou et de Frédéric qui vont voir un médecin à Paris.

Donc on n'aura pas le temps de visiter les vignes, ce qui attriste naturellement le gros exploitant agricole. On n'a pratiquement pas abordé l'aspect biodynamique pendant notre visite.

Il conclut cependant dans la voiture, que Lalou, dans sa manière de choisir les vins pour la Maison Leroy, réalise bien le principe fondamental de Steiner, selon lequel il ne faut pas se limiter à l'analyse, mais il doit y avoir aussi une part d'irrationnel ou spirituel. Il veut dire par là que Lalou utilise à la fois sa grande connaissance concrète du vin, et particulièrement des terroirs de Bourgogne, et le sens instinctif qu'elle a des grands vins, pour choisir les excellents vins d'élevage de la cave Leroy.

Frédéric en revanche, avec un grand sourire, se promène avec des bouteilles sans étiquettes sous le bras; elles seront débouchées en arrivant au restaurant. Il s'agit de deux grands crus rouges parmi les derniers sortis du millésime 2001 du Domaine Leroy. Une année en principe considérée comme moyenne, ce qui en tout cas chez Leroy apparaît comme une sous-évaluation. Déjà au premier verre de Clos de la Roche, Frédéric commence à faire des grimaces, comme s'il allait perdre le contrôle de son corps. Et il a de bonnes raisons. Ce vin est fantastique. Une vraie bombe de nectar au goût fruité de pinot, un vin incroyablement mûr; concentré et long en bouche.

Encore plus incroyable, le vin suivant, Romanée-St-Vivant, est encore mieux. Encore plus complexe, élégant et sophistiqué. Un vin style. Tout simplement. Frédéric rayonne de joie et on comprend qu'il doit être un homme heureux, en compagnie de vins qui peuvent lui apporter tant de bonheur tous les jours. Le sommelier détroné dit entre parenthèses que ce vin est une expression fantastique du pinot noir, mais en bonne partisane des terroirs, Lalou le corrige : « Une grande expression de Vosne-Romanée ».

En sortant, chancelant dans le jardin du restaurant, après avoir tout bu et mangé les quatre plats obligatoires d'un menu français, je reconnais que je me sens léger. Le soleil printanier brille dans le ciel et l'air est si frais et vivifiant, comme il l'est uniquement à cette époque de l'année. Je me tate au coin de l'oeil. Serait-ce une larme? Non, ce n'est apparemment que le vent.

Maison Leroy, Domaine Leroy et Domaine d'Auvenay sont importés par L'Esprit du Vin, tél. +45 70 20 10 60, www.esprit-du-vin.com.

A moins d'être millionnaire, il est conseillé de s'inscrire aux dégustations régulièrement organisées, pour faire connaissance avec les vins de Lalou Bize Leroy. Il y a, par exemple, une dégustation avec dîner à Søllerød Kro le 21. Avril, www.soellerod-kro.dk. Quant aux vins du DAC, ils sont importés par Sigurd Müllers Vinhandel, tél. +45 98 18 50 99.

sof@berlingske

Traduit par Sofie Guillois Larsen et Nicole Guillois.

Le producteur de vins cultes Peter Sisseck Dominio de Pingus  
Le gros exploitant agricole Thomas Harttung Barritskov et www.aarstiderne.com  
Le sommelier détroné Mads Højlund Gødt de Vin & L'Esprit du Vin  
Le négociant en vins Jürgen Christian Kruff L'Esprit du Vin