

**Magie.**

“Le vin est le grand message”, dit la farouche et excentrique viticultrice et alpiniste, Lalou Brize-Leroy, dans une rare interview sur la vinification – la manière dont elle change le sol, la lumière, l’air et l’eau en vin. Le meilleur vin du monde.

Par POUL PILGAARD JOHNSEN

Penchée sur le fût - avien avec ses longs cheveux fins retenus par un ruban noir - prélevant du vin avec une pipette pour nous en servir, Lalou Brize-Leroy est tout à fait dans la manière d’une alchimiste, qui dans sa cave froide et sombre change le sol, la lumière, l’air et l’eau en or. De l’or rouge.

“Le vin est le grand message. Chaque vin porte témoignage de son origine. Quand je déguste un vin d’origine de Pommard, je reconnais l’air, qu’on y respire. Les gens, qui y habitent. Voire, même l’architecture /la structure des maisons. Tout ça est dans le vin”, dit-elle.

Et c’est bien cela qu’on éprouve cette journée dans la cave du Domaine Leroy: Que ces vins en provenance de vignes situés au plus près - parfois par intervalles de quelques mètres - se différencient énormément. Ils sont tous riches, intenses, purs et concentrés, mais en même temps chacun a sa propre personnalité. Bien que les raisins proviennent du même cépage, le Pinot Noir, et qu’ils croissent à peu de distance, les vins qui en sortent sont incontestablement authentiques. La quintessence d’une vigne particulière. Mais d’où viennent ces différences? Du sol, de la lumière, du vent et de l’eau. Peut-être le sol d’une vigne est plus calcaire que celui d’un autre situé à quelques mètres de distance. Peut-être le rayonnement de soleil est plus fort. Peut-être le vent est plus frais. Peut-être l’eau souterraine est plus profonde. Ou peut-être il fait plus froid la nuit.

Ainsi, ce sont de toutes petites différences, qui donne aux raisins leur personnalité. Et le Pinot Noir est le plus sensibles des tous les cépages. Selon les conditions climatiques et le soin qu’on lui apporte, il est le plus puissant ou le plus délicat. Nul raisin ne reflète son origine mieux que lui, et dans des conditions optimales il fait naître le plus grand vin du monde. Les vins de Bourgogne sont des véritables merveilles.

Chez Lalou Brize-Leroy les petites différences des terroirs sont condensées et cela apporte à chaque vin une authenticité frappante. Dans ce sens, le raisin est son médium. C’est par lui qu’elle transforme le terroir du domaine en vin.

□

Pour ceux qui aiment le Bourgogne - et c’est une véritable race globale - le nom de Lalou est magique, même s’ils sont rares ceux qui ont l’occasion de rencontrer cette femme, qui ne quitte la France que pour s’attaquer à l’alpinisme. Les vins que produit Lalou Brize-Leroy sont probablement les plus grands vins du monde. Et des plus coûteux bien que les prix exorbitants - jusqu’à 5.000 à 6.000 couronnes danoises la bouteille - ne valent qu’une discussion théorique. Les bouteilles sont si peu nombreuses qu’il n’est pas une question de prix, mais d’y avoir accès.

Avec sa sœur, elle jouit de deux tiers de l’entreprise familiale, la Maison Leroy, qui achète, conserve et vend du vin. Mais c’est elle qui fait le vin. C’est elle la viticultrice. Elle qui en une douzaine d’années a gratté tout vigneron potentiel de la faire concurrence.

Parmi les autres grands viticulteurs en Bourgogne, elle est à la fois admirée pour la grandiose de ses vins et détestée, parce qu’elle n’a jamais hésité à dire la vérité: Que ses vins sont les plus grands et que les autres éleveurs restent à la traîne.

Leur situation est d’autant plus délicate qu’elle a eu du succès en renonçant à l’utilisation de produits chimiques dans la production pour se livrer aux règles de la biodynamie, la position de la lune et de telles choses.

Elle est aussi copropriétaire, par voie de succession, de la maison Domaine de la Romanée-Conti, qui compte le vignoble le plus précieux et réputé dans le monde et qui a toujours été - en tout cas jusqu’à récemment - considéré le plus grand de la Bourgogne. En effet, elle était à la tête de la maison pendant 20 ans, mais a été déchargée de son poste par les autres propriétaires, dont sa sœur, lorsqu’elle a commencé, dès 1988, à acheter des parcelles et les rassembler sous le nom de Domaine Leroy pour faire du vin à son gré.

Ainsi, elle était devenue une véritable rivale du Romanée-Conti qui était jusqu’alors le numéro un de la Bourgogne. En conséquence, ils se sont séparés en 1992. Pourtant, elle jouit toujours, avec sa sœur, de la moitié de Romanée-Conti, mais elle doit se contenter de recevoir le dividende une fois par an par chèque bancaire. En revanche, par sa maison Domaine Leroy, Lalou Brize-Leroy est



## L’ALCHIMISTE

“alone at the top of Burgundy’s quality hierarchy”, comme écrit l’écrivain américain Robert Parker dans un de ses ouvrages sur le vin. Il a accordé les 100 points magiques et extrêmement rares à trois vins d’un seul millésime, le 1993, du Domaine Leroy. C’est un geste extraordinaire et une lettre manuscrite, accrochée au mur du vestibule du Domaine Leroy, témoigne que M. Robert Parker s’est entièrement livré.

“Madame, vous avez influencé ma philosophie de vin énormément. Pour moi, vous êtes incontestablement la référence de tout le monde”.

Ainsi encouragés nous passons de fût en fût dans la cave dégustant successivement les vignobles des plus réputés. Le millésime 1998, qui n’a pas encore été mis en bouteilles: Nuits-Saint-Georges, Corton Renardes, Pommard, Richebourg, Vosne-Romanée...

“C’est presque un paradoxe que le vin puisse avoir un nez et un arôme d’une telle profondeur étant en même temps d’une telle légèreté et élégance”, dit l’importateur américain de Leroy, qui participe à la dégustation.

Arrivés à Chambolle-Musigny, on demande à Madame son propre avis:

“Comparé au Vosne-Romanée, le Chambolle est plutôt comme de la soi changeant. Comme fait d’une étoffe plus noble aux plus fins”, dit-elle en ajoutant: “Mais il ne faut pas expliquer...”.

A ce moment-là je dis aux autres qu’on n’ose guère poursuivre la dégustation de vins si remarquables se reportant aux histoires des psychoses à Florence. Se sont des histoires de touristes qui chaque année sont si frappés par la grandiose de l’art qu’ils dégustent qu’ils sont temporairement atteints d’une psychose.

La réaction surgit brusquement. Selon les psychologues parce que les grands œuvres d’art affectent immédiatement l’inconscient de sorte que le conscient n’a pas pu mobiliser les mécanismes de défense. Pour rigoler, je raconte les histoires de Florence, on rigole un petit moment, ensuite la dégustation continue:

*Richebourg - c’est comme arriver dans un autre monde.*

*Latricières-Chambertin - extrêmement long. Latricières-Chambertin - extrêmement long.*

Lalou-Brize-Leroy commence à parler de la vinification.

“Il faut respecter le vin. Le laisser tranquille. Nous intervenons le moins possible. Au plus, on lui donne un coup de main en temps de crise dans la manière d’une sage-femme. Il faut permettre au sol de manifester son message”, dit-elle. Cette philosophie de simplicité vaut aussi pour la vinification. En technicité, l’outillage du domaine n’a pas du chic.

“La vinification est comme la magie. Il faut que les mains soient invisibles. La seule chose à percevoir, c’est la voix de la vigne”, dit-elle. Les vins du Domaine Leroy ne sont soutirés qu’à de rares intervalles. Il séjourne tranquillement dans sa cuve et n’est pas filtré. Or, la révolution de Lalou Brize-Leroy a autant eu lieu dans les vignes. Par coupage et stricte sélection des meilleurs raisins au détriment du rendement, qui est bien inférieur à celui de ses collègues, jusqu’à 15 hectolitres l’hectare. C’est la moitié du rendement des autres grands éleveurs. Et un tiers de ce qui est considéré normal. Le résultat est des vins d’une concentration extraordinaire.



**Dans les fûts des caves du Domaine Leroy en Bourgogne, sont couchés des vins d’une qualité et d’une valeur exceptionnelles. Ils naissent de l’aspiration tenace d’une femme vers la perfection**

“J’adorais le vin dès trois ans. Lorsqu’on avait des invités à déjeuner, je me levais de ma sieste, et à l’heure où ils passaient au salon, je me faufilais dans la salle à manger et vidais les verres. Aujourd’hui, quand je déguste un vin d’origine de Pommard, je reconnais l’air, qu’on y respire. Les gens, qui y habitent. Voire même l’architecture des maisons. Tout ça est dans le vin”.

Plus tard dans la journée, Lalou Brize-Leroy nous invite à déjeuner dans un restaurant d’un village voisin. Elle est de bonne humeur et raconte volontiers.

“J’adorais le vin dès trois ans. Lorsqu’on avait des invités à déjeuner, je me levais et à l’heure où ils passaient au salon, je me faufilais dans la salle à manger et vidais les verres. Je me rappelle l’odeur et l’ambiance qu’on y respirait après un de ces réunions, qui était toujours une célébration de vin”.

Après son bac, elle a fait des études à la Sorbonne et a obtenu un diplôme universitaire d’études littéraires allemandes. Elle a tombé amoureuse, mais a rompu les fiançailles parce que son père s’opposait au mariage.

“A cette époque, je voulais vouer ma vie à l’alpinisme. Je voulais vivre dans les montagnes et leur donner ma vie. Grimper, exploiter, instruire. Cela m’aurait arrangé. Le seul problème, c’était que cette idée plaisait encore moins à mon père que l’idée des fiançailles. Alors, il m’a proposé d’entrer dans l’entreprise familiale. J’y ai réfléchi et finalement j’ai décidé que le vin me passionnerait aussi. En avril 1955, à l’âge de 23, je suis donc entrée dans l’entreprise. Et je m’y suis livrée. Lalou Leroy s’est livrée corps et âme et elle a fini par égaler quel collègue masculin que ce soit.

“Ces années-là, aucun amour n’était assez fort pour pouvoir faire concurrence ni à l’entreprise ni à l’alpinisme. Il fallait que je trouve un homme qui aimait la montagne autant que je l’aime, et heureusement j’ai rencontré Marcel Brize qui partageait ma passion pour l’alpinisme. Je me suis mariée avec lui”.

Madame Brize-Leroy passe toujours la plupart de ses loisirs aux ascensions en montagne. Elle fait partie de l’élite et a été candidate à la première ascension féminine de Mount Everest.

“Les deux passions, le vin et la montagne, qui existent côte à côte en moi, ne sont pas si différentes que ça. Elles représentent la même aspiration à la perfection. La perfection impossible de chaque bouteille de vin et l’impossible à la montagne. On n’y arrive jamais. Je suis constamment à la recherche”.

Le vin et l’alpinisme sont les seules choses qui l’intéressent. La politique, par exemple, la laisse froide. En fonction de directrice de la maison Leroy, qu’il ne faut pas confondre avec Domaine Leroy, elle passe la journée à déguster, déguster et encore déguster pour sélectionner les vins de petits éleveurs en Bourgogne que la maison achète et vend dans son propre nom.

La maison a été fondée en 1868 par la famille Leroy elle le principe de cette époque subsiste: Elle n’achète que du vin extraordinaire, n’importe son origine. Certains ont assimilé les caves de Leroy dans le village d’Auxey-Duresses au Louvre ou la Bibliothèque Nationale en la qualifiant de monument culturel de vin et le langage du vin. Mais quoi qu’il en soit, les trois millions de bouteilles de Bourgogne de plus de cent millésimes constituent la cave la plus grande, plus ancienne et plus précieuse dans le monde entier.

Grâce à ces dégustations, toujours à l’aveugle, Lalou Brize-Leroy sait comprendre et reconnaître le caractère, l’essentiel, de chaque vigne en Bourgogne. Une fois, lors de la récolte, un de ses employés a déposé devant elle une douzaine de grappes issues de différentes vignes en la demandant d’identifier par le goût l’origine de chacun. Et elle a presque réussi.

“Déguster du vin c’est comme jouer au piano. Il faut s’exercer sans arrêt. Grâce à de nombreuses dégustations, j’ai développé une mémoire considérable de différents goûts et parfums. Quand je déguste un vin, je ne l’oublie jamais. Cela c’est sûr. Mais personne n’a parfaite connaissance du vin. Le vin est comme l’homme. Le vieillissement l’affine et fortifie. Il peut être gracieux, capricieux ou généreux. L’un est gentil et doux, l’autre désagréable, aigre et maussade, mais s’assouplit avec le temps. J’ai beaucoup de respect pour le vin. Le vin est comme la vie. Il est tout”.

“J’ai lu beaucoup de Rudolf Steiner, et il a compris pas mal de choses. Mais la biodynamie c’est n’est pas une religion. Plutôt du bon sens”, dit-elle qui est catholique pratiquant.

Dans la production, elle n’emploie ni de pesticides ni de produits chimiques, sauf une faible quantité de soufre pour juguler du mildiou. Sa production est non seulement de culture biologique, mais aussi biodynamique, basée sur les théories de Steiner selon lesquelles tout - le sol, les pierres, les plantes et les raisins - sont des êtres vivants qui respirent de manière collective à un rythme cosmique. A Domaine Leroy la biodynamie comporte dans une certaine mesure également l’astrologie et la position de la lune qui servent de guide des activités dans les vignes.

“Au cours des années, la terre a graduellement été détruite par pesticides et produits chimiques. La terre est - ou devait être - vivante de microbes, bactéries et fungus, mais grande partie du terroir de la Bourgogne est malade. Comme le sol partout dans le monde”, dit-elle.

Successivement, nous sommes parvenus au dernier fût de la cave: le Chambertin. On le déguste, mais à l’heure qu’il est les mots font défaut. Alors que d’habitude on déguste et sent un vin par le corps - la langue, le nez, la bouche - la boisson qui nous est servie se fait sentir par l’esprit. De manière curieuse et ineffable. Le Chambertin paraît quasiment comme une liqueur éthérée et volatile.

“Ce vin est si grand qu’il - si j’ose le dire - se neutralise. Comme s’il comprenait tout et ainsi ne se fait guère sentir”, dit l’importateur danois de Leroy, Jørgen Krüff.

“C’est bizarre. Ces termes, je viens de les noter mot à mot”, s’écrie un autre.

Si c’était le Chambertin ou l’abondance des impressions, je ne saurais le dire. Mais au bout de quelques instants quelque chose de bizarre est survenu. Brusquement:

“Mais il ne faut pas expliquer...”.

Un peu plus tard, étant sorti de la cave, je me rends compte que nous sommes dans un jardin merveilleux. Lalou est au milieu d’un champ vert. L’importateur américain a pris sa femme par la main flânant sur la pelouse. Frédéric, le directeur de Leroy, siffle en fumant une cigarette. Quelque part la voix lointaine de Jørgen Krüff parle de géomètres.