



wine-dinners

Colloque sur l'ADN du vin sous l'égide de l'Académie Amorim, « Singin' in the Rain » et de belles huîtres, présentation des vins de 2012 du domaine de la Romanée Conti par Aubert de Villaine, dîner au siège de « Grains Nobles ».



Les 2012 du domaine de la Romanée Conti présentés au siège de « Grains Nobles » par Aubert de Villaine.

L'Académie Amorim fête ses vingt-cinq ans. Cette académie, fondée par Jacques Puisais et quelques autres personnalités du vin avec le soutien de la famille Amorim, propriétaire du plus grand bouchonnier mondial, a pour but de soutenir l'œnologie et de contribuer à une meilleure connaissance du vin et de son environnement. A l'occasion de cet anniversaire, un livre, ouvrage collectif a été publié aux éditions « France Agricole », sous le nom « **L'ADN du Vin** » et sous-titre « Science, marché, loi et culture ».

Une étude que j'avais faite sur les bouchons des vins anciens avait été couronnée d'un prix de l'Académie Amorim en 2006. C'est sans doute la raison pour laquelle j'ai eu l'honneur qu'on me demande de contribuer à cet ouvrage dans l'un des trois chapitres, « Vin et Culture ».

Le jour du lancement, un colloque est organisé par l'Académie Amorim dans l'un des salons du Sénat avec trois tables rondes, donnant lieu à débat. C'est toujours passionnant d'écouter des experts disserter sur des sujets qui sont assez loin de mes préoccupations d'hédoniste du vin, tels que l'influence du réchauffement climatique sur le choix de cépages, la législation des appellations et la protection des marques, etc. Ecouter cet aréopage de savants est d'un grand intérêt.

Ma femme a toujours considéré comme une énigme mon addiction aux comédies musicales américaines. Mes sourires béats devant ces spectacles qui pour elles sont de guimauve et d'eau de rose provoquent parfois sarcasmes et soupirs. A l'occasion de mon anniversaire, ma fille aînée avait offert deux places, les meilleures, celles de la première rangée au centre, juste au-dessus du crâne du chef d'orchestre, pour la première soirée de reprise de « **Singin' in the Rain** » au **Théâtre du Châtelet**.

C'est donc surtout pour honorer le cadeau de sa fille que ma femme m'accompagne. La qualité de la musique de l'orchestre Padeloup, le talent des chanteurs, leur sens de la danse, les magnifiques costumes de couleurs exquises, tout a ravi ma femme. Quant à moi, je n'ai pas quitté une seule seconde mon sourire béat, emporté par la drôlerie et l'émotion des situations d'un scénario qui n'a d'autre prétention que de divertir. Bien sûr, quand on a vu des dizaines de fois le film, l'ombre de Gene Kelly plane comme une épée de Damoclès, mais le spectacle est réussi, sans la moindre réserve.

Venir à une comédie musicale américaine juste deux semaines après le terrible drame du Bataclan ne laisse pas indifférent, aussi, en sortant du théâtre, l'envie de croquer des huîtres est impérative,

Contact pour les dîners : tél : 06.07.81.48.25, email : [françois.audouze@wine-dinners.com](mailto:françois.audouze@wine-dinners.com)  
blog : [www.academiedesvinsanciens.com](http://www.academiedesvinsanciens.com)

comme une forme de résistance. Nous allons à la **Brasserie l'Européen**, juste en face de la Gare de Lyon, où la décoration aurait tout à envier aux décors du Châtelet. Les gens qui ont agencé le lieu ne devraient jamais avoir le droit de s'appeler décorateurs. Mais peu importe, l'ambiance est très brasserie, le service est attentif et compétent. Nous goûtons de belles huîtres, ma femme prend une sole et je fais une folie en prenant une choucroute royale. Le **Champagne Dom Pérignon 2004** n'a pas le niveau que je connais. Il est assez plat. Est-ce le lieu, est-ce l'atmosphère, est-ce la bouteille ? C'est probablement la troisième hypothèse. Le champagne se réveillera un peu, avec quelques moments fugaces où il ressemble à ce que j'attendrais. Très gentiment le serveur me donne un bouchon et un petit sac pour que je puisse vérifier demain si le champagne se retrouve.

Profiter à Paris d'un beau spectacle et d'une brasserie typiquement française, qu'y a-t-il de plus beau, à protéger coûte que coûte pour que les générations futures puissent aussi en jouir.

Pour la 23<sup>ème</sup> année consécutive, **Aubert de Villaine** présente les vins récents mis en bouteilles du Domaine de la Romanée Conti au siège de la **société Grains Nobles**. Aubert dit que c'est la seule présentation officielle qu'il accepte de faire et ceci est dû à l'amitié qu'il a pour le fondateur de Grains Nobles, école de dégustation et organisatrice d'évènements sur le vin.

Le millésime 2012 a été très chahuté. Mars fut très chaud et les trois mois suivants furent humides. Il y avait beaucoup trop d'herbe très humide dans les vignes. Le mildiou et l'oïdium sont apparus, avec pour les rouges des orages de grêle moins forts que ceux de la Côte de Beaune. Le Montrachet fut à moitié grêlé. La floraison apparut un peu tôt et fut très longue : trois semaines contre trois jours en 2015. Il y eut de la coulure et du millerandage. On savait en juin que la récolte serait faible. Il y eut de la canicule fin juin et juillet très beau a permis de retrouver un travail normal en vignes. Août fut marqué par des orages et en septembre tout redevint normal. La récolte eut lieu fin septembre avec des raisins aux peaux très épaisses. La maturité s'accrut à toute vitesse. La vendange démarra le 21 septembre avec les cortons, puis à Vosne Romanée le 24. Le 26 une grosse pluie, qui, divine surprise, n'eut aucune conséquence du fait de l'épaisseur des peaux ainsi que grâce au froid qui s'installa. La récolte fut belle au plan sanitaire. On a vu tout de suite que l'année ferait de grands vins, de belles couleurs. C'est un millésime plein de promesses.

Nous avinons nos verres avec un **Beaujolais primeur vieilles vignes domaine de Vissoux 2015** dont l'odeur n'est pas noble, la bouche pâteuse. C'est un vin sans intérêt. Au passage je ressens la banane, assez discrète.

Il n'y a pas eu de Vosne Romanée premier cru cette année. Ce qui a été récolté est gardé pour les paulées et pour le personnel.

La dégustation commence par le **Corton Grand Cru « Prince Florent de Mérode » Domaine de la Romanée Conti 2012**. La couleur est assez foncée. Le nez est très délicat et racé. La bouche est gourmande, le vin est rond. Ce vin est l'assemblage de trois climats et Aubert de Villaine envisagerait bien de faire trois vins séparés quand le travail en vignes sera accompli dans ce domaine repris il y a peu, en 2009. Il y a dans ce vin du poivre, du thé et une belle amertume. Il a tout pour bien vieillir. Je préfère l'attaque au finale, et de mémoire, je le sens plus noble que les cortons des précédentes années. On sent qu'il s'agit d'un grand vin.

L'**Echézeaux Domaine de la Romanée Conti 2012** a une couleur un peu plus rose, et un nez plus intense. L'attaque est très fraîche et épicée. Le finale claque. C'est un vin vif. Je l'adore. Le nez est fumé, profond. C'est un vin ciselé. Il a une gourmandise particulière car elle se combine à la noblesse. C'est une belle surprise de voir ce premier vin à un tel niveau. Aubert de Villaine dit que l'Echézeaux monte en puissance avec l'âge des vignes. Il en est très content.

Le **Grands Echézeaux Domaine de la Romanée Conti 2012** a un nez moins joyeux et soufré, trop soufré. La robe est plus sombre mais a encore du rose. Le vin ne se livre pas tout de suite. L'impression de soufre se ressent aussi dans le finale. Il est dur, amer, beaucoup moins immédiat. Il se réveille un peu et découvre du fruit rouge, mais le plaisir n'est pas là. Aubert de Villaine dit qu'en

revenant sur l'Echézeaux, on voit combien le Grands Echézeaux est plus grand, mais du fait de l'amertume, je ne partage pas ce constat.

La **Romanée Saint Vivant Domaine de la Romanée Conti 2012** a une couleur très proche de celle du Grands Echézeaux, à peine plus sombre. Le nez est très élégant. Il pianote des élégances aromatiques fascinantes, presque doucereuses. En bouche il est un peu perlant et n'a pas beaucoup de charme. Il me semble fermé. Il pinote. Il a un beau fruit, mais je n'ai pas de plaisir car pour moi il est dans une phase ingrate, avec de l'amertume dans le finale. On le sent noble avec du fruit et de la rondeur qui apparaissent, mais je ne suis pas conquis. Il faudrait le revoir dans dix ans, car il est très sur la réserve. Bernard Burtschy dit qu'il est cristallin et c'est à ce moment que je me rends compte qu'Aubert de Villaine et les experts, habitués à goûter des vins de cette jeunesse, les jugent pour ce qu'ils deviendront et sont laudatifs. Alors que personnellement, je note ce que je ressens, et manifestement ces vins sont trop jeunes pour donner un plaisir gourmand. Je me suis donc tu pour ne pas donner un éclairage qui ne correspond pas à l'angle de vue de ces sommités du vin.

Le **Richebourg Domaine de la Romanée Conti 2012** a une robe très belle et plus rouge. Le nez est riche et conquérant. Intense, il montre un peu d'amertume. En bouche le vin est conquérant, même s'il a encore du perlant. Le fruit est beau mais un peu amer. Le final est assez dur et rêche. Là aussi le plaisir n'est pas au rendez-vous. C'est à se demander si la recherche de la perfection ne conduit pas à retrouver les pratiques des anciens, dont les vins étaient ingrats pendant au moins une décennie. Ce vin sera à essayer dans une dizaine d'année. Il est beaucoup plus puissant et conquérant que la Romanée Saint Vivant. Bernard Burtschy et Aubert de Villaine disent que c'est un vrai Richebourg vineux et le trouvent délicieux. Quelqu'un parle même de suavité. Nous n'avons donc pas la même approche, car ces experts se projettent dans le futur.

La **Tâche Domaine de la Romanée Conti 2012** a une robe très proche de celle du Richebourg. Le nez est extrêmement noble. La petite pointe de soufre est infime. L'attaque est très suave, et le vin montre charme et puissance. Le finale est amer. Le vin est très intéressant avec des épices. C'est un très grand vin, on sent qu'il a tout, avec une matière très riche. Le vin envahit la bouche mais limite le plaisir. Aubert de Villaine parle de verticalité du vin en évoquant les pentes de son terroir. Il a du velours, de l'onctuosité, la longueur est impressionnante. La complexité est extrême et la palette aromatique très ample.

Il est à noter qu'après quelques minutes tous ces vins prennent de la rondeur et du fruit, au point qu'on se demande si l'on ne devrait pas servir les verres dix minutes avant chaque dégustation. Ce serait sans doute un gros problème de logistique.

La **Romanée Conti Domaine de la Romanée Conti 2012** a une couleur plus rose. Le nez est très délicat, un peu réservé. Il y a de la douceur dans ce parfum. L'attaque est inouïe. Là, on est en face du sublime. C'est fou comme le déroulé du goût est complexe. Avec ce vin on côtoie la grandeur extrême. Le finale est très beau, avec un peu de groseille et de végétal suggéré. C'est une « vraie » Romanée Conti, faite de grâce et de légèreté. Elle est superbe et de grande complexité. On jouit de sa délicatesse la plus pure. Ce vin est magnifique et émouvant. Pour moi, les deux vins les plus gratifiants sont aux extrêmes de la gamme, l'Echézeaux et la Romanée Conti. La Romanée Conti est un vin de recueillement. Tout est vibrant dans ce vin. Si mon analyse différait jusqu'alors de celles de Bernard Burtschy et Aubert de Villaine, je suis totalement en phase sur ce vin formidable et déjà gourmand. Je n'ai trouvé en lui ni rose fanée ni sel. Ça viendra avec l'âge. En revenant sur La Tâche, je constate l'incroyable différence entre les deux.

Aubert de Villaine dit que les Romanée Conti actuelles n'ont rien à envier aux Romanée Conti préphylloxériques. Il signale l'étrangeté qui veut que les Romanée Conti de 1952 et suivantes jusqu'en 1956 issues de vignes très jeunes, se comportent aussi bien. La légende voudrait que des vieux ceps préphylloxériques aient été oubliés sur le sol et qu'ils aient influencé la complexité des jeunes ceps.

Le **Montrachet Domaine de la Romanée Conti 2012** n'a donné que 1.172 bouteilles ce qui est moins du tiers d'une année normale. La grêle de juin avec le mildiou, l'oïdium et le botrytis a entraîné la nécessité d'un tri très sélectif. Le nez n'a pas de signe réel de botrytis. Le vin est clair et frais. On sent le miel d'acacia qui est selon Bernard Burtschy le signe distinctif du Montrachet. Le vin est gourmand et noble mais il n'est pas puissant. Il est aérien et cristallin, avec un peu de miel. Il est surprenant car il est à la fois moitié sec et moitié botrytisé. Je reconnais bien le montrachet, mais moins tonitruant. Il a de belles fleurs blanches et la puissance arrive progressivement. Il sera grand. Sa persistance aromatique est extrême. Il n'a pas la puissance habituelle.

Les propos d'Aubert de Villaine respirent la recherche de l'excellence dans chaque élément qui conduira au vin. C'est un régal de l'écouter. Je crois beaucoup en ces 2012 prometteurs, que l'on doit attendre avant de les aborder. La sublime Romanée Conti sera un vin de légende.

A **Grains Nobles** comme au village d'Astérix, tout finit par un repas à quelques personnes, dont **Pascal Marquet** le maître des lieux, son prédécesseur qui a créé Grains Nobles en 1993, Bernard Burtschy et bien évidemment Aubert de Villaine. Nous sommes huit privilégiés. La charmante animatrice du restaurant logé en ces lieux nous fait essayer ce qui sera le repas de Noël. Il y a du foie gras sur un lit de lentilles surmonté d'une figue éclatée, une superbe pièce de bœuf très tendre avec trois préparations complexes de champignons et un dessert léger aux fruits qui n'est probablement pas celui de Noël. Tout est délicieux.

Le **Champagne Pierre Moncuit Vieilles Vignes Blanc de Blancs 2004** a un nez gourmand. Ce qui se retrouve en bouche. On le boit avec plaisir après ces rouges si jeunes. Il est un peu trop dosé pour mon goût mais il est de grand plaisir.

Le **Meursault Domaine des Comtes Lafon 2000** est un peu plus qu'un simple « Villages ». Il y a du Premier Cru dans ce vin de belle acidité, très meursault.

Le **Puligny Montrachet Les Combettes Domaine Leflaive 2000** joue un peu plus en dedans, un peu trop discret et manquant de vibration.

Le **Gewurztraminer Grand Cru Hengst Jomsmeier 2002** a beaucoup trop de sucre résiduel pour que le plaisir soit là. Il est un peu excessif.

**La Brova Arbin Vin de Savoie Louis Magnin 2000** est un vin rouge très surprenant et qui me plaît beaucoup car il a des accents de vins anciens. C'est un vin relativement frêle, avec des accents un peu fumés et de thé, mais qui ne me laisse pas indifférent. J'aime beaucoup cette mondeuse.

Le **Château Bel Air Marquis d'Aligre Margaux 1982** a un nez glorieux, une bouche pleine et joyeuse, avec un grand talent. C'est un grand vin dont Bernard Burtschy est amoureux. J'ai trouvé un peu d'amertume et de torréfaction dans le finale qui ne limitent pas vraiment le plaisir.

Ce dîner « d'après match » qui suit une dégustation sérieuse me donne l'occasion de m'émerveiller de la science et de la connaissance de personnes comme Michel Bettane non présent ce soir et de Bernard Burtschy, tout aussi impressionnant. Partager ce repas avec eux et avec Aubert de Villaine est un vrai régal.

Amicales salutations de François Audouze