

Les vins du déjeuner dans ma cave avec des cadres de Krug bus le lendemain avec mon fils, d'autres restes de vins bus à Yquem partagés avec mon fils, au siège de la société Grains Nobles, Aubert de Villaine présente les vins du domaine de la Romanée Conti de 2015.



Dégustation des huit vins de 2015 du domaine de la Romanée-Conti

Le lendemain de la réception des cadres de Krug pour un piquenique dans ma cave, j'ai bu avec mon fils, qui ne s'y attendait pas, les fonds de bouteilles du déjeuner, plus deux vins qui restaient du dîner à Yquem, que je voulais absolument qu'il découvre. Ma femme a prévu des coquilles Saint-Jacques avec de fines tranches de radis noir poêlées, un veau cuit à basse température avec une purée à la truffe, des fromages et ces hémisphères de meringue saupoudrés de copeaux de chocolat qui évoquaient jadis des têtes crépues.

Le Champagne Krug Private Cuvée années 50/60 avait été fini hier, ce qui prouve qu'on l'avait aimé. Le **Meursault Patriarche 1942** a toujours une couleur d'un ambre grisé. Immédiatement je sens qu'il est nettement meilleur qu'hier, large et joyeux, au beau fruit. Quel étonnement quand on sait que ce vin aurait été ignoré par des amateurs qui n'auraient pas su qu'il fallait attendre.

Le **Meursault-Perrieres Mme Locharde 1929** est lui aussi plus large que la veille mais il a quand même gardé son caractère strict. Hier on pouvait hésiter entre le 1942 et le 1929 mais aujourd'hui le doute n'est plus permis, le 1942 est beaucoup plus généreux que le 1929 pourtant d'une grande année.

Je sers le **Meursault Goutte d'Or les petits fils d'Henri de l'Euthe 1945** et je vois le visage de mon fils qui se transforme. Il est comme tétanisé. Il me dit qu'il n'a jamais bu cela. Il trouve ce vin absolument parfait. Je rejoins son analyse même si je n'ai pas une émotion aussi forte. Le vin est maintenant impérial, puissant, large et opulent. Il porte bien son nom car chaque goutte de ce vin est de l'or. Ce vin n'est que du bonheur avec une profondeur rare. Voilà trois vins qui se présentent mieux qu'hier.

Le **Château Grillet 1982** est plus large qu'hier, solidement campé. Il donne plus d'émotion, mais reste encore sur sa réserve. Solide, il est brillant, sans délivrer ce que le temps lui donnera un jour.

Le **Chablis J. Faiveley 1926** est une surprise aussi grande qu'hier. Il est d'une jeunesse qu'on ne peut pas imaginer. Tel père tels fils, car hier j'avais dit à mes invités que si on disait qu'il s'agit d'un vin de 1988 personne ne contredirait et voici que mon fils dit : on lui donnerait vingt ans. Ce vin est une énigme, fluide, délicat, de folle jeunesse. Il est au même niveau qu'hier, fou de charme.

Le **Château Durfort-Vivens 1916** a perdu un peu de ses fruits rouges, même si on les ressent, et il est devenu plus strict avec toutefois un petit creux en milieu de bouche. Je ne peux pas dire que la nuit l'a amélioré.

La réaction qu'a eue mon fils sur le Meursault 1945, je vais l'avoir avec le **Château Latour 1902**. Tout d'abord je m'attendais que la dépigmentation du début de bouteille donnerait pour ce qui reste un vin noir chargé de tous les pigments, mais ce n'est pas le cas. Ce n'est qu'au niveau des lies que le liquide sera noir. Mais je suis absolument subjugué par ce vin qui est devenu un monstre de charme et de délicatesse. Hier, je cherchais son âme de Latour et aujourd'hui j'ai en face de moi l'un des plus grands Latour que j'aie eu la chance de boire, tout en dentelle et en suggestion. Je jouis de ce moment et mon fils est plus réservé sur ce vin. Nous avons donc eu nos moments de grâce sur deux vins différents. Ce Latour s'est montré nettement au-dessus d'hier.

La **Romanée Saint-Vivant Les Quatre Journaux 1929** est un vin racé, noble et puissant. C'est un seigneur. Il est tout-à-fait dans la ligne de ce qu'il exposait hier. C'est un vin grandiose et épanoui. Quel dommage qu'il en restât si peu, mais tant mieux pour mes invités d'hier.

La **Romanée Saint-Vivant Domaine de la Romanée Conti 1983** est nettement moins brillante qu'hier. Le vin était rose et sel. Il est toujours sel, mais a perdu la fleur pour un goût assez torréfié. Il a perdu de sa fraîcheur et s'est un peu coincé. Il est bon bien sûr mais n'a pas l'étincelle de génie que j'avais perçue hier.

Nous ne buvons pas le Château Chalon Jean Bourdy 1945 que nous gardons pour un futur repas, car je souhaite que nous goûtions maintenant trois liquoreux exceptionnels.

Il reste un fond de bouteille du **Château d'Yquem 1891** du dîner à Yquem. On peut sentir une infime trace d'évaporation qui a éteint quelques feux, mais cet Yquem est encore splendide, avec des évocations extrêmement délicates de zestes d'orange. Il est toujours aussi bien structuré. Ma femme en boit ce qui me fait plaisir. Nous tournons la page d'un vin historique de la plus belle des noblesses.

L'exercice qui va suivre m'excite au plus haut point. Car il est très rare que je mette ensemble des liquoreux muscatés aussi vieux. J'en mets un en fin de repas et je n'ai pas le souvenir d'en avoir mis deux.

Le **Vin de Chypre 1870** est vif, très sec, avec une petite amertume très sympathique et ses marqueurs sont le poivre et la réglisse.

Le **Malaga 1872** que j'avais inclus dans le dîner à Yquem est un peu plus rond et gras. Il a plus de soleil et ses marqueurs sont le café et le cacao. Voilà donc deux vins que j'ai classés chacun premier dans le repas où il était qui se trouvent face à face. Ils sont très différents et je dois dire que, comme pour mon fils, le Malaga est mon préféré, car il a plus de joie de vivre et de profondeur. Les deux vins sont des merveilles, avec des persistances aromatiques infinies, et méritent bien les places de premier dans mon vote, dans les deux repas où ils ont été placés, en bouquet final.

Cette deuxième tournée des vins de la veille me conduit à des questions. J'avais ouvert les vins hier à 9 heures et ils n'ont peut-être pas eu assez de temps pour s'assembler. Ils ont été servis et remués, ont bougé dans ma voiture dans le trajet cave – maison, et une majorité d'entre eux sont meilleurs aujourd'hui qu'hier. Est-ce à dire que j'aurais dû les ouvrir la veille ? Ou est-ce qu'un carafage après oxygénation lente les aurait amenés à l'état qu'ils ont eu aujourd'hui ? C'est un sujet qu'il me faudra creuser. Par ailleurs, le vin le plus jeune, le 1983 de la Romanée Conti est le seul qui a franchement régressé alors qu'il était brillant hier. Est-ce que cette journée de plus ne profite qu'aux vins anciens ? Par ailleurs, ce sont les vins qui avaient les niveaux les plus bas dans la bouteille qui ont profité le

plus d'une oxygénation supplémentaire. Voilà des questions qu'il va falloir que je résolve. Car c'est fascinant de voir à quel point les élus du jour de mon fils et de moi, le Meusault 1945 et le Latour 1902 ont progressé, au-delà de toute attente. Le vin est un mystère et je ne suis jamais au bout de ses surprises.

Chaque année au **siège de la société Grains Nobles, Aubert de Villaine** présente les vins du domaine de la Romanée Conti qui viennent d'être mis en bouteille. Nous goûterons les 2015. Il commence par un exposé sur la climatologie de l'année 2015 en disant que tout s'est joué en un seul acte, marqué par une harmonie tout au long de l'année. C'est l'inverse de ce qui s'est passé en 2018, année aux scénarios très contrastés. L'hiver du début 2015 a été humide avec beaucoup de pluies, qui ont constitué de très précieuses réserves d'eau. Il y a eu beaucoup de grappes. Le vent du nord a été déterminant pour ce millésime. Le printemps a été sec avec deux fortes pluies qui sont arrivées au moment opportun. La floraison a été précoce et très homogène, sans coulure ni millerandage avec des baies très homogènes. En juillet il y a eu très peu d'eau avec une semaine de canicule. Un peu de pluie est apparue dans la première quinzaine d'août. Il a fait plus frais. La chaleur est revenue dans la deuxième quinzaine d'août et le 31 août la récolte a commencé, avec des grains aux petites peaux épaisses. On a commencé par le Corton puis le Montrachet. Le 3 septembre on a vendangé à Vosne Romanée puis La Tâche, puis le Richebourg, jusqu'au 14 septembre.

Les rendements ont été moyens, avec des vinifications faciles en fin de fermentation. Les sucres sont apparus en fût, ce qui a donné de l'onctuosité. C'est un des millésimes les plus parfaits, chaud et précoce, qui n'a rien à voir avec le 2003.

La dégustation commence par le **Corton Prince Florent de Mérode Domaine de la Romanée-Conti 2015**. Il est fait de trois climats, Clos du Roi, Bressandes et Renardes. Aubert de Villaine aimerait faire trois cuvées lorsque le travail en vigne aura été définitivement accompli mais Michel Bettane n'est pas de cet avis, car le Clos du Roi a encore des vignes de qualité moyenne. Le vin a une belle couleur fraîche. Le nez est profond avec un peu de tabac. La bouche est un peu lactée et la finale un peu trop opulente. Le vin est plus riche que fin. Michel Bettane dit qu'il est déjà très bon. Domaine de la Romanée-Conti. Il y a 70% de vendange entière. Le vin devient plus gourmand car il s'élargit dans le verre. Personnellement je ne reconnais pas le style Domaine de la Romanée-Conti. Il y a 50% de futs neufs et en 2018 on est passé à 100%.

L'**Echézeaux Domaine de la Romanée-Conti 2015** a une couleur plus violine. Le nez est plus flatteur et plus subtil. Là aussi, il y a beaucoup de richesse et de générosité ce qui n'est pas ce qui me plaît le plus, car il est trop charmeur pour moi. Il a une belle texture et 100% de grappes entières. Il gagne en complexité. Il devient nettement meilleur, Michel dit qu'il y a du soleil dans ce vin.

Le **Grands Echézeaux Domaine de la Romanée-Conti 2015** a une belle couleur et un nez très fin et très noble. La bouche ne me semble pas très assemblée. Il y a une lutte entre la gaieté et l'amertume. Il est un peu trop doux. C'est un vin à garder pour qu'il devienne cohérent. Il devient plus amer quand il se réchauffe. La douceur disparaît alors. Il est urgent d'attendre.

La **Romanée Saint-Vivant Marey-Monge Domaine de la Romanée-Conti 2015** a une couleur plus profonde et un nez assez retenu et discret. La bouche est plus dynamique, avec un soupçon de perlant. Le nez s'exprime plus. Le vin est riche et tonique. Il y a un peu de suavité en plus du caractère sèche. C'est lui aussi un vin qu'il faudra attendre. Aubert dit que le nom du vin correspond à son caractère. Romanée, c'est le côté bon vivant. Saint-Vivant, c'est le côté cistercien de l'abbaye de Saint-Vivant. La finale est verte, sèche, très rafle. Il est viril et évoluera bien.

Le **Richebourg Domaine de la Romanée-Conti 2015** est un vin dont Michel dit qu'il revient en forme car il est mieux fait. La couleur est belle et le nez superbe. Voilà un vin qui se montre grand, fabuleux, épanoui. Il est tellement bien assemblé, joyeux, au finale poivré délicieux. Ce vin riche est surtout d'une cohérence totale. Il est à la fois aérien et puissant. Il ne fait pas guerrier, il se montre serein, accompli, énorme, parfait. Quelle belle bouteille !

La Tâche Domaine de la Romanée-Conti 2015 a une belle couleur et un nez charmeur. La bouche est suave. Contrairement au Richebourg qui se boit bien maintenant, il faudra attendre longtemps avant que La Tâche 2015 atteigne le niveau qu'il promet. Il est charmant, au finale rêche mais noble. La franchise et la noblesse sont là. Il faudra juste attendre. C'est la noblesse qui m'impressionne.

La **Romanée-Conti Domaine de la Romanée-Conti 2015** a une belle couleur, un nez très subtil et une bouche subtile et raffinée. Il est fermé mais grand. Il ne donne pas encore le plaisir qu'on devine mais le vin s'épanouit. Il marie douceur et complexité. Il est plus une promesse qu'un plaisir. Puis la grandeur arrive. La trace en bouche devient superbe comme le parfum. Aubert dit que la parcelle de la Romanée Conti n'est pas solaire mais résiste bien à la chaleur. Il dit que le caractère chaud du millésime se percevait il y a un an, mais qu'il a disparu, le vin allant plus vers l'élégance.

Le **Montrachet Domaine de la Romanée-Conti 2015** a été vendangé très tôt, juste après le Corton. La couleur est très claire et le nez est incroyable. C'est pour moi le nez parfait. La bouche est sublime, d'un plaisir total. Il est fluide tout en étant puissant. Sa puissance est contrôlée, avec beaucoup de poivre. Il est d'une profondeur incroyable. Sa longueur est folle, sa densité gigantesque. Les raisins sont totalement sains, sans botrytis. Je me demande comment ce vin pourrait devenir meilleur tant il a tout ce qu'on attend d'un Montrachet parfait. Je suis subjugué par ce vin.

Des huit vins que nous avons bus, il y en a deux qui sont à cet instant précis dans un état exceptionnel, le Montrachet et le Richebourg. Les six autres sont de belles promesses, mais des promesses seulement aussi par exemple, ai-je beaucoup moins ressenti l'émotion de la Romanée-Conti que je ne l'ai fait en d'autres séances de dégustation au même endroit et au même stade d'évolution. Il est certain que nous sommes en face d'une très grande année et que c'est un privilège de déguster ces vins commentés par celui qui dirige le domaine avec tant de talent. Comme à l'accoutumée, la jolie salle voûtée se vide et nous nous retrouvons à quelques-uns pour un dîner d'amitié avec Aubert de Villaine, Michel Bettane, Bernard Burtschy, d'autres amis et les dirigeants de Grains Nobles. A suivre.

Amicales salutations de François Audouze