

Présentation des vins du millésime 2016 du domaine de la Romanée Conti au siège de Grains Nobles, suivie d'un dîner, deux dîners avec mon fils, présentation dans une boutique éphémère des vins R.S.R.V. de la maison de champagnes Mumm.



Les trois vins les plus emblématiques du domaine de la Romanée Conti ont été bus avec les autres vins du domaine dans le caveau de dégustation de l'école de dégustation Grains Nobles.

Aubert de Villaine, au siège de la société « Grains Nobles », a présenté le contexte du millésime 2016. Il considère 2016 comme un millésime solaire de belle maturité. Nous allons maintenant goûter les vins en commençant par deux exceptions. Les Echézeaux et Grands Echézeaux n'ayant pas été faits en 2016 du fait de la grêle, nous les goûtons sur le millésime 2007.

L'**Echézeaux Grand Cru Domaine de la Romanée Conti 2007** a un nez superbe et franc. L'attaque est fraîche. Le vin est un peu léger mais vif. Aubert de Villaine dit que le nez très expressif annonce la qualité future de ce vin. Par le hasard du service je suis servi d'une deuxième bouteille meilleure et plus riche. Ce vin est très plaisant pour un millésime difficile. Il a un finale poivré. Je l'aime beaucoup.

Le **Grands Echézeaux Grand Cru Domaine de la Romanée Conti 2007** a une couleur magnifique, assez claire d'un rose noble. Le nez est superbe et précis. Cela annonce un grand vin. La bouche est gourmande et joyeuse. Il a plus de densité que l'Echézeaux. J'adore car il a la jeunesse mais déjà une maturité qui le rend gourmand et gastronomique. Il est fluide et frais, au finale superbe.

Nous revenons au sujet du jour, les 2016 en commençant par le **Corton Grand Cru Prince Florent de Mérode Domaine de la Romanée Conti 2016**. Sa couleur est beaucoup plus foncée que celle des 2007. Le nez est très agréable. La bouche est suave. Le finale est précis avec un peu de salin. Il est jeune bien sûr mais grand et très doux. Il est d'une belle gourmandise et il évoluera en s'épanouissant. Il est racé. De mémoire, je ressens un saut qualitatif par rapport aux millésimes précédents de ce vin. Il prend de plus en plus le style du Domaine de la Romanée Conti.

La **Romanée Saint-Vivant Grand Cru Domaine de la Romanée Conti 2016** a un nez très riche et puissant. Il est voluptueux, très agréable à boire. Il est salin, au finale très fort et à la belle persistance aromatique. Il est beaucoup plus profond que les précédents, vin élégant de beaucoup de charme. Il va devenir grandiose dans quelques années, avec sa douceur charmante et sa complexité noble.

Le **Richebourg Grand Cru Domaine de la Romanée Conti 2016** a un nez intense et complexe. C'est un parfum. L'attaque est séduisante et généreuse. C'est vin massif et tannique. Bernard Burtschy dit qu'il est costaud, un peu réduit, évoquant le cuir. Il est riche, un peu fumé, c'est un guerrier. Il a une attaque douce et un corps d'athlète. Ce sera un grand vin.

**La Tâche Grand Cru Domaine de la Romanée Conti 2016** a un nez d'un charme fou. La bouche est raffinée et son finale rebondit. C'est un vin noble et joyeux qui nous envoie des brassées de sourires. Il est joyeux et riant, magnifique de vivacité et très gourmand. Il a des évocations de poivre noir. Il se situe au-dessus des vins précédents.

La **Romanée Conti Grand Cru Domaine de la Romanée Conti 2016** a un parfum incroyable, envoûtant, d'une force extrême. La bouche est très aérienne. La complexité est là, mais il faut la chercher car elle ne se veut pas évidente. Bernard Burtschy dit que c'est un vin déstabilisant. Il ajoute qu'il faut se laisser prendre par sa magie. Aubert de Villaine le dit évanescent, transparent, mais le vin s'anime et apparaît, frais et fluide. Il me fait la danse des sept voiles. Je ressens qu'il explosera de saveurs raffinées quand il aura vingt ans. Il s'anime à l'aération et le nez est fou. La bouche est folle elle aussi. Il y a une profondeur qui est hors norme et il suffit de goûter à nouveau le Richebourg et La Tâche pour sentir à quel point ce vin est d'un raffinement absolu.

Les 2016 rouges que nous avons bus sont d'une très grande qualité et Aubert de Villaine nous dit que le millésime 2016 sera le millésime le plus sous-estimé car il sera probablement plus grand que 2015, millésime encensé.

Le **Montrachet Grand Cru Domaine de la Romanée Conti 2007** est servi car il n'y a pas de 2016. La grêle a permis à toute l'appellation de faire une très petite quantité qui a été vinifiée pour compte de tous les domaines par le Domaine Leflaive. Il ne sera pas commercialisé mais réparti entre les vignerons concernés. Le 2007 a déjà une couleur dorée qui s'explique par le léger botrytis que l'on ressent en bouche. Le nez est discret et la bouche est délicate. Ce n'est pas un vin tonitruant. Il a une belle matière mais pas de gras. Il est très subtil. Ses saveurs vont tous azimuts ce qui est assez exceptionnel. Aubert de Villaine le dit opulent mais je le trouve plutôt raffiné, jouant sur ses complexités. J'aime le raffinement de ses saveurs aériennes. Il a une belle acidité et de la fraîcheur. C'est un très grand vin.

Cette dégustation a été d'un niveau exceptionnel.

Selon la tradition nous nous retrouvons à quelques-uns à dîner dans la salle de **restaurant de Grains Nobles**, autour d'Aubert de Villaine, Bernard Burtschy et de Marie-Ange Gorbanevsky. La cuisine est très familiale avec des plats agréablement épicés. Le **Champagne Cuvée des Caudalies de Sousa & Fils 1999** est du pur chardonnay de vignes de plus de cinquante ans, dégorgé en 2005. Il est très bien fait et de belle fraîcheur.

A côté de lui le **Champagne Bollinger la Grande Année Bollinger 2002** se montre plus puissant, plus carré et cela est dû à la présence significative de pinot noir. Et les deux champagnes ne se combattent pas mais additionnent leurs talents, le de Sousa plus fluide et aérien, le Bollinger plus solide et incisif.

**Le Corton Grand Cru Bouchard Père & Fils 2002** est servi après la dégustation des vins jeunes de la Romanée Conti aussi la transition est assez difficile, mais le vin s'en sort bien, d'un classicisme de bon aloi.

Le **Sandrone Valmaggiore Nebbiolo d'Alba 2004**, bien que d'une extraction moins noble que le Corton, est plus adapté à ce dîner et au délicieux bœuf mariné de longues heures. Il est simple, d'une belle mâche et riche, sans souci.

**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)**

Le **Quart de Chaume domaine des Baumard 1997** est d'une belle couleur dorée et peut accompagner les beaux fromages mais aussi le dessert mêlant fruit de la passion et des fruits jaunes, rouges et noirs. Il est vif et gourmand, ensoleillé et généreux.

J'ai apporté un **Coteaux du Layon Marcel Leconte 1959** et j'ai commis l'erreur de ne pas l'ouvrir avant la dégustation de la Romanée Conti, car il se présente bouchonné, sans trop d'influence sur le goût, ce qui me laisse penser qu'avec trois ou quatre heures d'aération il aurait perdu ce défaut.

Ce repas sympathique suivant la présentation des derniers vins de la Romanée Conti mis en bouteilles est un moment d'amitié qui ajoute au plaisir d'une des plus belles dégustations de vins jeunes qui soit.

Mon fils est à la maison, j'ai envie d'ouvrir un champagne que je considère comme une icône ou plutôt un repère. J'envisage pour lui de la poutargue, une rilette et un camembert. Ma femme ajoute du cœur de saumon fumé et des anguilles fumées, que je pressens moins adaptés. Nous verrons.

J'ouvre le **Champagne Moët & Chandon Brut Impérial 1971**. Je tourne lentement le bouchon mais il se cisaille, tout en émettant le bruit d'un gaz qui s'échappe. La lunule restante sort avec un tirebouchon. Le nez est très doux. En bouche, l'attaque est comme la fin d'une éclipse de soleil. Il fait noir et tout-à-coup, l'infime arc de cercle du soleil qui renaît montre une puissance extrême. C'est cela qu'offre le Moët avec un bouquet de fruits d'une superbe variété. Ce champagne combine une douceur et une puissance exacerbées, avec une complexité et une largeur extrêmes. C'est un champagne de plaisir qu'à l'aveugle j'aurais volontiers situé dans les années 50.

Poutargue, rilette, camembert s'accordent volontiers avec ce champagne souple et accueillant. Sur le cœur de filet de saumon, ce n'est pas possible. Alors, j'ouvre un **Champagne Salon 1999**. Il se montre d'un niveau qualitatif très supérieur à ce que j'attendais. Dans la lignée des Salon qui ont été millésimés, c'était le petit gamin timide. Or il montre maintenant une superbe assurance. C'est lui qui ira le mieux avec le saumon et avec le gras de l'anguille fumée. On s'aperçoit que les deux champagnes ne se nuisent pas. Le Moët est beaucoup plus large et complexe, mais c'est l'âge qui multiplie ses qualités. Le Salon est vif et cinglant, et c'est le privilège de la jeunesse. Moët Brut Impérial trouve dans son ancienneté des qualités extrêmes qui ne peuvent exister que si le champagne de départ, à sa naissance, était déjà grand. Le Salon avec ses vingt ans commence à s'ouvrir au monde des complexités mais conserve la fougue de sa jeunesse. Le fait de les avoir associés tous les deux à des grignotages de saveurs diverses est un véritable plaisir.

Le lendemain aucun repas particulier n'était prévu avec mon fils et lorsque j'ai vu que nous allions dîner de sushis et de cœur de saumon fumé, j'ai eu envie d'ouvrir un champagne. J'ai choisi un **Champagne Laurent-Perrier Cuvée Grand Siècle** qui doit être probablement des années 70. Comme cela arrive souvent avec des champagnes de cet âge le bouchon se cisaille à la torsion et je suis obligé d'extraire le bas du bouchon avec un tirebouchon. Il faut être prudent, même s'il est peu probable que le bouchon ne sorte violemment, mais j'ai bien fait de l'être car à peine ai-je introduit la mèche dans le bas du bouchon qu'un fort pschitt expulse le bouchon, avec un joli bruit.

La couleur du champagne est encore assez claire et la bulle fine est rare. Le nez est très séduisant, combinant douceur et finesse. En bouche, le champagne est exactement ce que l'on pouvait attendre, fait de fleurs blanches et d'un message romantique. Il est élégant et civil. C'est le compagnon idéal des sushis et du saumon. Les « Grand Siècle » anciens sont d'un charme fou.

La maison de **champagne Mumm** organise pour quelque temps dans Paris une « **boutique éphémère** » où l'on peut goûter ses **champagnes R.S.R.V.** Ces quatre lettres correspondent aux bouteilles que l'on réservait en cave pour des clients ou pour des occasions, et les quatre lettres marquées à la craie en cave signifient « RESERVE » dont on a enlevé les « E ». Je suis impressionné par la qualité de la décoration du lieu, qui fait tout sauf éphémère tant elle est réussie.

Nous allons goûter quatre cuvées R.S.R.V. qui sont destinées à des amateurs qui sont parrainés dans le club R.S.R.V., plus la cuvée de prestige, Cuvée Lalou. Le **traiteur Maison Lacaille** a travaillé avec la maison Mumm pour créer des accords subtils. L'intention est louable. Il faudrait travailler encore

les supports de pâtisserie qui parfois empêchent la légèreté des accords, mais globalement, le résultat est remarquable.

**Cuvée RSRV Blanc de Blancs Mumm** est associé à un croquant de homard, pointe de mayonnaise au raifort / pic de thon rouge et cébettes / pince de bar en ceviche. Le nez est très pur et la bulle très fine. L'attaque est de belle acidité. La minéralité est parfaite et le champagne évoque les fleurs blanches avec un finale de noisette.

**Cuvée RSRV 4.5 Mumm** fait la route avec Involtini speck et ricotta / œuf de caille et gelée aux herbes / croquant de foie gras au spéculos. Fait de 100% de grands crus ce champagne est fait de 60% de pinot noir et 40% de chardonnay. Le nez est plus doux. Le champagne est superbe avec une bouche plus ronde. Il est très agréable avec un peu moins de longueur que le précédent.

**Cuvée RSRV Blanc de Noirs 2009 Mumm** est accompagné de croquemonsieur au jambon truffé et vieux comté / tonneau de pomme de terre, veau et crème aux morilles / gambas en croûte de pétale de maïs. Le vin est noble et racé. Il est vif. C'est un champagne de plaisir, très masculin.

**La Cuvée Lalou Mumm 2006** est bue sans accompagnement. Le nez est intense et grand. La bouche est à la fois puissante et douce. C'est un champagne harmonieux de grande qualité.

**Cuvée RSRV rosé Foujita Mumm** cohabite avec croustille de saumon gravlax, aneth et airelle / sucrine de chèvre et confiture de cerise noire / tartelette diplomate aux fruits rouges. Ce rosé est absolument superbe, viril et de belle texture.

Deux champagnes ont illuminé la dégustation, le Lalou et le rosé. Cette initiative de « Popup store » est une réussite.

Amicales salutations de François Audouze