



wine-dinners

27 janvier 09

Bulletin 304 – François Audouze - 1

[pour s'inscrire aux dîners : tél : 01.41.83.80.46, fax : 01.48.45.17.50](#)

[email : francois.audouze@wine-dinners.com](mailto:francois.audouze@wine-dinners.com)

[blog : www.academiedesvinsanciens.org](http://www.academiedesvinsanciens.org)

Ce **Château Lafite 1900** fait partie des vins que j'ai achetés, d'une cave murée pendant trois quarts de siècle. Cette bouteille au verre gravé, photographiée vide, sera racontée dans le prochain bulletin.



#### [Bulletin n° 304](#)

Dîner au restaurant « Les Ambassadeurs » de l'hôtel de Crillon. Dégustation des sept vins de 2005 du Domaine de la Romanée Conti. Dîner au restaurant de Patrick Pignol.

J'invite mon épouse pour un dîner à deux au **restaurant « Les Ambassadeurs » de l'hôtel de Crillon**. La décoration de Noël dans le hall d'entrée est magnifique avec de beaux sapins teints d'or et de rouge sang. Dans le salon que l'on traverse avant d'entrer au restaurant, une phrase gravée dans la pierre me laisse chaque fois songeur : « *pends-toi brave Crillon, nous avons combattu à Arques et tu n'y étais pas* ». Cette lettre du roi Henri IV au lieutenant colonel général duc de Crillon de 1589 est à double sens et d'une cruauté accrue par l'amitié que l'on ressent. La mettre en évidence n'est pas très flatteur pour Crillon. Mais il y a prescription 420 ans plus tard.

Nous sommes accueillis avec des sourires. Le temps que je passe à étudier les cartes des vins n'étant pas du goût de ma femme, le choix a été fait avant qu'elle n'arrive. Il s'agit d'un **Champagne Salon 1988**.

La salle est imposante, richement décorée et le service est imprégné par la solennité du lieu. On sent les réminiscences du passé du chef car les emprunts au style Ducasse sont nombreux. Le Salon 1988 que David Biraud me fait sentir est d'un parfum intense où l'on reconnaît le miel et les fruits jaunes.

Les hors d'œuvres sont intitulés « sur l'idée d'un plateau télé... » et se composent d'une salade de carottes râpées en limonade, d'un gâteau de foie blond selon Lucien Tendret version 2007, d'un cromesquis de brandade de morue, d'une variation croustillante d'un jambon/cornichon et d'un bonbon de beurre de truffe noire à tartiner. C'est joliment préparé, les goûts sont purs sans être agressifs. On sent la dextérité du chef qui s'expose sans ostentation. C'est sur la brandade de morue que le Salon s'anime le plus, lourd champagne vineux évoquant la mirabelle et le miel, avec un soupçon de brioche. Sa longueur est extrême.

Avec David, sommelier que j'apprécie particulièrement, nous parlons des infimes différences de température qui changent le goût du champagne. Car la sensibilité du Salon à cette variable est extrême.

C'est amusant de constater combien le subconscient travaille, car je commence à sentir dans le Salon 1988 de la truffe blanche alors que l'entrée n'est pas encore servie. Il s'agit de noix de Saint-Jacques en « casse-croûte », potiron et truffe blanche d'Alba. La sauce est divine, et épouse le Salon. La truffe blanche fait un lien avec le champagne. Les goûts sont délicieux, et si l'on veut entrer dans le détail, on eût pu oublier la fine gaufrette. Mais ce ne serait plus un « casse-croûte » !

On nous fait une belle surprise avec un homard bleu, pommes de terre au sel fumé et autres crisphys. Ce plat est divin, la chair du homard extrêmement typée étant accompagnée d'une sauce précise. Cette gastronomie de tradition est vraiment parfaite. Le Salon est à son aise sur la chair du homard.

J'ai choisi le lièvre de Sologne à la Royale et les pâtes à la châtaigne. C'est un lièvre à la Royale d'un beau classicisme et d'un goût rassurant : on se sent bien. Je constate avec plaisir que le Salon 1988 sait s'adapter à cette forte préparation. Sa flexibilité est définitivement prouvée. C'est un grand 1988, qui s'épanouit encore dans sa maturité.

L'heure est aux mignardises. Ma femme me regarde et me dit : « je ne t'ai jamais vu faire une bouche pareille ». Je suis en effet tétonisé, car au sein de ces petites gâteries, il y a des Chamonix à l'orange amère, sortes de madeleines au sucre glacé en trace et au goût d'orange amère, qui forment avec le Salon qui a perdu un peu de sa bulle et s'est réchauffé dans le verre un accord inimaginable. C'est tellement diabolique que cet accord a déformé mon visage. David en sourit.

Nous avons passé une agréable soirée, dans un lieu prestigieux, avec un service parfait qu'on aimerait bien débrider un peu pour secouer la solennité. Mais est-ce opportun ? David aura été un compagnon de route parfait, le chef a montré la maturité de son talent sur des recettes solides et sereines. Ce fut une soirée harmonieuse.

La **société Grains Nobles** organise chaque année une **dégustation des vins de la Romanée Conti** en la présence d'Aubert de Villaine, copropriétaire et gérant du prestigieux domaine. Michel Bettane et Bernard Burtschy sont à ses côtés. La dégustation se tient dans une belle cave voûtée du Paris historique et le propriétaire des lieux et de Grains Nobles nous dit que cette cave doit dater des 12<sup>ème</sup> et 13<sup>ème</sup> siècles. Aubert de Villaine dit qu'elle pourrait faire une belle cave bourguignonne même si la forme ronde diffère de la forme en anse de panier des caves bourguignonnes.

Cette année, on nous présente les 2005, année prestigieuse s'il en est. Aubert de Villaine qui est très occupé par plusieurs projets prenantes s'est muni de ses fiches de 2006 et pour lui, 2005 est déjà du passé. N'ayant pas beaucoup de données précises sur les 2005 qu'il commenterai verre en main, il en profite pour donner des nouvelles de 2008. Année difficile dans sa gestation au point que l'on se demandait si elle serait millésimée, elle a été sauvée le 13 septembre par l'apparition d'un vent du nord qui a soufflé pendant un mois, a effacé le botrytis et a accéléré le mûrissement. Les baies ont vu leur volume réduit de deux tiers ce qui a entraîné une baisse de rendement mais une belle maturité. La vendange fut de la « haute couture » avec un écrémage important. Le rendement est de 15 à 18 hectolitres à l'hectare ce qui est bas. Ce qui a été choisi sera très beau. Les blancs n'ont pas connu les mêmes problèmes.

Aubert de Villaine tient un propos très fort : « on ne doit plus parler de petites et grandes années. Il y a des années différentes, avec de gros écarts de personnalité, mais il n'y a plus de petites années. »

Il ajoute une phrase qui ne peut que me réjouir car elle épouse ce que je ressens et ce que je vis : « ce n'est que depuis 1985 que l'on a les moyens de faire des vins du calibre de ce qui se faisait dans le passé ». Et il parle du « génie des anciens ». Ce grand vigneron, à la pointe de la recherche dans tous les domaines de ce qui peut améliorer la qualité du vin, au lieu de se croire au sommet de l'histoire, se place dans la continuité de l'expérience des anciens qui ne possédaient pas la science actuelle. Cette sagesse me touche beaucoup.

Aubert de Villaine évoque l'année 2005 que nous allons boire et dit que les raisins avaient un état sanitaire parfait. Sur les tables de tri les raisins étaient magnifiques avec une maturité très homogène, ce qui a entraîné de forts rendements. Il dit que le tri est un élément essentiel mais n'est pas la clef unique. Une autre clé, c'est le rendement raisonné. Il répétera de nombreuses fois que ce qu'il cherche, c'est d'arriver à une « finesse de maturité ». Il indique que la biodynamie aide maintenant à cette finesse de maturité et Michel remarque que le réchauffement climatique est, pour le moment, favorable au vin de Bourgogne.

Les 2005 ont été mis en bouteilles en 2007, en période de lune descendante.

**L'Echézeaux Domaine de la Romanée Conti 2005** qui nous est servi est d'un rouge assez clair, légèrement trouble. Le nez est extrêmement riche et charnu, très expressif de poivre, cassis et framboise. En bouche on note la fraîcheur, le caractère vert, astringent et une touche de framboise.

Le **Grands-Echézeaux Domaine de la Romanée Conti 2005** a un rouge pur, aussi légèrement clair. Le nez est un peu plus strict mais très profond et l'on sent du poivre. En bouche, il est plus rond, plus charmeur, plus complet. Il y a de l'astringence, une belle longueur et une belle trace. L'Echézeaux est plus frais quand le Grands-Echézeaux est plus long. Le Grands-Echézeaux est plus tendu, avec une forte densité des tannins. D'une belle pureté, on sent un grand potentiel de garde. Michel Bettane s'extasie et il reviendra pour plusieurs vins sur la qualité des bois neufs. Le final du Grands-Echézeaux est fait de beaux fruits. On peut aimer ces deux vins sans forcément les hiérarchiser, même si le second est plus noble.

Le **Romanée Saint-Vivant Domaine de la Romanée Conti 2005** est d'un rouge de même nature que celui du vin précédent. Le nez est discret et de poivre. En bouche, c'est le cassis et la framboise qui s'imposent. Je trouve ce vin d'une grande structure et d'une forte trace en bouche. Je suis sensible à sa perfection. Les vignes de ce vin sont plus vieilles de dix ans que celles du Grands Echézeaux, cinquante ans contre quarante en moyenne. Il est merveilleux à boire maintenant, pur, frais, joyeux, fruité, au beau final frais. Ce beau vin est d'une élégance rare.

Il forme un grand contraste avec le **Richebourg Domaine de la Romanée Conti 2005** qui est d'un rouge plus sanguin, d'un nez plus arrondi et plus cohérent mais en bouche fait strict, militaire. Il y a une force énorme dans ce vin beaucoup moins prêt à boire que le Romanée Saint-Vivant. Michel parle de classicisme dans la densité. Ce vin solide plus minéral doit attendre. Il sera grand.

**La Tâche, Domaine de la Romanée Conti 2005** est d'un très beau rouge sombre. Le nez est très fin, complexe. Il y a du poivre, mais c'est un parfum quasi indéfinissable. L'attaque en bouche est spectaculaire. Le final est d'une race extrême. Ce vin est un vrai raffinement. Il provient de très vieilles vignes. Là aussi, c'est un vin qui devra attendre avant d'être bu. Aubert de Villaine signale qu'il est dans une période fermée et qu'il s'ouvrira bientôt. Il signale aussi qu'il aime boire les vins jeunes.

La Tâche a de l'astringence, du poivre, un côté minéral. Michel recommence à s'extasier sur la qualité du boisé. Son final est assez impressionnant mais je dois dire que je préfère aujourd'hui le Romanée Saint-Vivant qui est infiniment plus charmeur que ces deux vins fermés et prometteurs.

La **Romanée Conti Domaine de la Romanée Conti 2005** qui nous est servie est un privilège extrême. Un peu plus de 5.500 bouteilles ont été faites. Ce vin est le plus cher de la planète. On ne peut pas ne pas ressentir la rareté de l'instant. La couleur est celle de La Tâche. Le nez est discret. L'attaque est délicieuse de fruits roses. Aubert de Villaine nous dit que le secret de la Romanée-Conti, d'une façon générale, c'est son côté légèrement vert. Il a un goût de pétales de rose, après être passé par une phase poivron vert.

En goûtant, je constate effectivement que le final est vert. Le vin claque. Il se caractérise par la finesse et la fraîcheur. Il est élégant et a aussi du corps. Le nez devient parfumé et très riche avec des accents de feuille de cassis. Il est très envoûtant. On sent que c'est un vin spécial. Il y a du rouge et du vert, du fruit et de la feuille. La verdure signalée par Aubert de Villaine est là. La fraîcheur impressionne.

La dernière gorgée est très intense, car je me demande si ce vin que j'ai dans ma cave, je le goûterai à nouveau de mon vivant.

Une surprise nous était réservée car le **Montrachet Domaine de la Romanée Conti 2005** annoncé n'était pas inscrit sur nos feuilles de dégustation. Il arrive dans sa splendeur. Aubert de Villaine nous dit qu'il y a deux types de Montrachet. Ceux des années à botrytis, opulents mais de durée de vie assez faible, et ceux qui ont été épargnés par le botrytis, moins riches et plus minéraux, qui sont des vins de longue garde. Le 2005 est de la deuxième catégorie. Le nez est magique, incroyablement fort, minéral et riche. En bouche, il est minéral, tendu, pur, noble. Il a un fort picotement de poivre. Aubert de Villaine rappelle qu'à la vendange, on cherche à recueillir les grains à maturité extrême. Michel s'extasie de son élégante fraîcheur sans une once de lourdeur.

Aubert de Villaine signale qu'à l'aveugle total, c'est-à-dire sans voir le verre, presque personne ne sait reconnaître qu'il s'agit d'un vin blanc. Michel dit qu'aucun autre Montrachet n'arrive au niveau de celui-ci. Sa fraîcheur est invraisemblable et j'avoue que je suis totalement conquis. On est au septième ciel.

Il est assez difficile de procéder à un classement à ce stade de la vie des vins, mais à mon goût le Montrachet est largement au dessus des rouges. Ensuite, je pense que moins les vins sont gradés et meilleurs ils sont à ce stade de leur vie. Aussi, sans préjuger de leurs qualités lorsqu'ils seront prêts à boire, mon classement est : **Montrachet / Romanée Saint-Vivant / Romanée Conti / La Tâche / Grands Echézeaux / Echézeaux / Richebourg**. Ce classement changera avec le temps. J'ai eu plus de sympathie pour les vins les moins structurés, car plus les vins sont grands et complexes, plus il faudra attendre pour les boire. Le nez le plus beau était celui du premier car il y avait l'effet de surprise d'entrer dans le monde divin des vins du Domaine de la Romanée Conti. Grains Nobles nous a fait bénéficier d'une occasion unique de boire ces vins côté-à-côte, car quand on boit au domaine les vins en fût, on passe d'un fût à l'autre, sans jamais avoir l'occasion de revenir sur un vin pour comparer.

Mais l'histoire ne s'arrête pas là. Un ami fidèle qui assiste à la réunion me dit : « allons dîner ensemble ». J'ai un programme chargé aussi, même si je ne sais jamais dire non, je décline. Puis je me souviens que je devais livrer une bouteille au **restaurant de Patrick Pignol** pour un futur déjeuner où je vais ouvrir Lafite 1900, déjà livré. J'appelle le restaurant pour demander si je peux apporter la bouteille et je hasarde : « auriez-vous quelque chose à grignoter ? ». On me répond oui. J'appelle immédiatement mon ami déjà sur la route en lui demandant : « veux-tu me rejoindre ? ». Il acquiesce.

Arrivé sur place avant lui, je raconte à Nicolas, le fidèle sommelier, ce que nous venons de boire. Le fait d'avoir fini sur le Montrachet à la trace indélébile impose de choisir un vin fort. Il me propose un Condrieu. Je n'ai pas envie et je jette mon dévolu sur un **Corton Charlemagne Jean-François Coche-Dury 2003**. Nicolas me dit que c'est un peu jeune, ce qui sera l'avis de mon ami. Mais ayant bu sept vins de 2005, j'estime qu'il vaut mieux rester sur une jeunesse typée. Pour gagner du temps, et comme il est tard, je commande le menu pour nous deux : cuisses de grenouilles façon meunière, échalotes grises, cresson de fontaine, dentelles de sésame et la côte de veau, saveur première et la cueillette du moment.

Il est certain qu'avec le goût en bouche du Montrachet, la tâche n'est pas facile pour le Corton Charlemagne. Mais le palais s'habitue vite à un vin très riche, fruité, varié, salin et minéral. Je vois en lui une myriade d'évocations de fruits jaunes, et un final très pur. Sa jeunesse ne me déplaît pas après ce que nous avons vécu. Les deux plats trop copieux à cette heure tardive sont parfaitement adaptés. C'est un grand Corton Charlemagne, qui aura eu un peu de mal à briller comme il le pourrait, car le souvenir de la perfection insolente du Montrachet 2005 de la Romanée Conti était encore trop vivace.

En participant à cette présentation de vins que je chéris particulièrement, faite par Aubert de Villaine qui a saisi l'occasion pour commenter ses orientations, ses choix et ses stratégies, nous avons vécu un moment de communion d'une grande rareté.

Amicales salutations de François Audouze