



wine-dinners

21 février 12

Bulletin 477 – François Audouze - 1

pour s'inscrire aux dîners : tél : 06.07.81.48.25, fax : 01.48.45.17.50

email : francois.audouze@wine-dinners.com

blog : www.academiedesvinsanciens.org



Les vins du domaine de la Romanée Conti bus au domaine n'ayant pas d'étiquette, c'est l'occasion de mettre en valeur le **Marc de Bourgogne Domaine de la Romanée-Conti 1978**, absolument superbe.

Dégustation des 2010 du domaine de la Romanée Conti, déjeuner au domaine et dîner au restaurant Laurent

De bon matin, il fait froid à Vosne-Romanée. Moins qu'hier où l'on avait atteint moins sept degrés. On est à moins quatre degrés. Je vais chercher mon frère à la gare de Beaune, car nous allons rendre **visite à la Romanée Conti**. Jean Audouze, mon frère, a été nommé par le Premier Ministre au poste de président de la Commission nationale pour l'éducation, la science et la culture de l'UNESCO. Il est l'une des personnes intéressées par le dossier de classement des climats de Bourgogne, décision hautement politique qui sera prise aux plus hauts niveaux de l'Etat et de l'UNESCO. C'est l'occasion d'une visite amicale.

Lorsque nous arrivons au siège du domaine, Jean-Charles Cuvelier me dit que les résultats d'analyse de la bouteille trouvée dans les gravats de l'abbaye de Saint-Vivant supposée du 18ème siècle ne sont pas encore connus et il m'informe que l'une des descendantes de la famille qui a possédé l'abbaye, ayant lu les articles de journaux, a apporté à Aubert de Villaine une autre bouteille qui dormait dans l'abbaye probablement aux mêmes époques. Jean-Charles me montre la bouteille au goulot très fin comme on en trouve dans des bouteilles d'avant 1850, avec un fond plat irrégulier qui fait pencher la bouteille quand elle est debout. Cette bouteille me semble plus vieille que celle qui a été ouverte il y a peu de mois.

Bernard Noblet nous emmène goûter en cave les 2010 du domaine. Je n'avais pas relu mes notes d'une précédente dégustation des 2010 du domaine, et je ne les relis pas en écrivant ce compte-rendu.

Le **Corton Domaine de la Romanée Conti 2010** est un vin pris en fermage par le domaine. Il est sur trois climats qui sont vinifiés ensemble pour l'instant. C'est émouvant pour moi de goûter pour la première fois ce vin, bien jeune mais prometteur.

L'**Echézeaux Domaine de la Romanée Conti 2010** se présente très fermé. Il faut dire qu'il fait très froid. Bernard nous dit qu'il n'a pas vérifié si ce jour est un jour fruit ou un jour fleur, car selon le cas, la dégustation sera plus ou moins réussie.

Le **Grands Echézeaux Domaine de la Romanée Conti 2010** a beaucoup plus de matière et est plus ouvert. Il est même plaisant.

La **Romanée Saint-Vivant Domaine de la Romanée Conti 2010** est romantique, très féminine et jolie. Bernard en vante les qualités.

Le **Richebourg Domaine de la Romanée Conti 2010** me plaît énormément, car il est superbe et a déjà toutes les caractéristiques d'un Richebourg du domaine. Cette lisibilité de son caractère me plaît énormément.

La **Tâche Domaine de la Romanée Conti 2010** est le charme absolu. Elle est toute en séduction, alors que le Richebourg est en richesse et en structure. La Tâche et la Romanée Conti sont dans des fûts placés dans la partie nord de la cave, car cela convient mieux à leur vieillissement.

La **Romanée Conti Domaine de la Romanée Conti 2010** m'interpelle, car je n'arrive pas du tout à la comprendre. Elle est hyper fermée. C'est à ce moment qu'arrive Aubert de Villaine qui nous salue et nous dit qu'il y a dans la Romanée Conti de la violette qui est l'annonce du grand vin, et évoluera vers le pétale de rose. Lorsque Aubert le dit, je le constate, mais je n'arrive toujours pas à retrouver ce qui fait normalement la vibration de la Romanée Conti. Mon frère est naturellement ému puisque c'est sa première expérience, mais je me sens frustré de ne pas retrouver le vin que j'aime. Il se pourrait que je sois dans une mauvaise disposition pour goûter ce vin, comme pourrait le prouver la suite.

Nous nous rendons maintenant dans la petite cave voûtée où se passent les dégustations de vins en bouteilles, après les vins en fûts. Bernard Noblet nous a quittés aussi sommes-nous trois, mon frère, Aubert et moi. Bernard a le talent pour brouiller les pistes et susciter des réponses fausses, aussi le jeu de la découverte à l'aveugle avec Aubert de Villaine est-il moins accentué.

Le **Grands Echézeaux Domaine de la Romanée Conti 1997** a un nez superbe et très épanoui. Il a un peu de raisin de Corinthe, et je le trouve plus puissant que l'image que j'ai de son millésime. Il est déjà prêt à boire.

Le **Grands Echézeaux Domaine de la Romanée Conti 1990** est remarquable. C'est du velours. Il est féminin et d'un équilibre total. Les raisins sont mûrs et le final est très gourmand.

La **Romanée Conti Domaine de la Romanée Conti 1961** dont nous ne savons pas encore de quel vin et de quelle année il s'agit a un nez magnifique et pleinement bourguignon, avec une légère amertume et la promesse de son côté salin. Le vin est floral. Il y a grande persistance, une belle fraîcheur, de la légèreté et de la douceur. Je pressens la rose et le salin, mais je dois dire que je n'ai toujours pas le déclic, même en apprenant qu'il s'agit de la Romanée Conti 1961.

Le **Bâtard Montrachet Domaine de la Romanée Conti 2006** est très charpenté, très opulent, charnu et il étonne par l'impression de sucrosité liée à un botrytis très prégnant. La parcelle de Bâtard fait deux ouvrées, l'ouvrée représentant 428 m², ce qui fait une très petite parcelle.

Nous remontons à l'air libre en emportant les bouteilles sauf la 1997, et nous allons faire une petite dinette dans la grande salle de l'ancien siège de la Romanée Conti. De la cochonnaille, deux fromages et des mandarines nous attendent. C'est frugal, mais c'est l'esprit du domaine et cela me plaît d'autant plus que c'est ainsi que je fus reçu la première fois à la Romanée Conti.

A table, avec le pâté en croûte le Bâtard redevient le vin sec qu'il devrait être. Il est superbe et racé, très complexe. Etonnamment, on ne ressent plus aucune trace du botrytis.

Le Grands Echézeaux Domaine de la Romanée Conti 1990 a un nez raffiné. En bouche, il est très fruité et large. Le côté chatoyant est très surprenant. Il est beau, épanoui, brillant. Le plus spectaculaire est la largeur de ce vin. Il est très bourguignon avec une belle râpe et une fraîcheur mentholée.

En sentant la Romanée Conti Domaine de la Romanée Conti 1961, on sait que l'on change de planète. Si certaines caractéristiques sont superlatives, d'autres me dérangent. La longueur est infinie, mais le vin est indéfinissable. Je commence par trouver du fumé, des grains de raisins presque brûlés. Un boisé et le côté brûlé donnent au vin une force de goût hors norme. Mais il n'est pas gourmand et n'a pas la délicatesse habituelle. Je me demande si ce n'est pas moi qui ne suis pas d'humeur à vibrer avec la Romanée Conti.

Et tout à coup, le salin apparaît. Le vin commence à s'assembler et le fruit se découvre enfin. Sa transformation est incroyable et enfin, je me trouve devant une Romanée Conti. Puis le fruit s'estompe au profit de la rose, ce qui est très plaisant. Et le vin évolue et revient vers ses caractéristiques du début, avec des raisins brûlés et de l'amertume.

Je m'ouvre à Aubert de Villaine de mon impression d'absence d'accomplissement de cette Romanée Conti. Il me confirme qu'il est aussi un peu gêné par cette évolution du vin qu'il n'avait pas ressentie avec la précédente 1961 buée il y a quelques mois. Et Jean-Charles Cuvelier venu nous rejoindre est de ce même avis.

Dans ma musette, j'ai le fond du **Muscat Mas d'Eu mis en bouteille en 1889** que j'avais ouvert lors des rencontres Henri Jayer. Il y en a suffisamment pour faire quatre verres où le liquide regorge de lie en petites plaques fines. Le vin est sublime et je montre à mon frère comme il va bien avec les mandarines. Ce vin est un régal, apprécié par Aubert et Jean-Charles.

Celui-ci, en démon tentateur, propose un **Marc de Bourgogne du Domaine de la Romanée Conti 1978**, mis en bouteille en 1994. Je pense n'avoir jamais bu un marc aussi brillant que celui-ci. Il est génial.

Aubert de Villaine conduit mon frère pour une visite rapide des vignes de La Tâche et de la Romanée Conti pendant que je vais récupérer à mon hôtel les vins qui m'ont été offerts aussi bien par les vignerons de Châteauneuf-du-Pape que par ceux de Bourgogne.

En repartant à Paris après cinq jours de folie, je retiens surtout la générosité de vignerons dont l'amitié est certainement le plus grand des cadeaux.

Avec Tomo et son épouse, la mienne et trois amis, nous nous retrouvons à dîner au **restaurant Laurent**. La forme que nous avons choisie est celle des casual Friday, c'est-à-dire que les vins sont apportés par ceux qui en ont envie et le coût des repas est partagé.

Etant arrivé largement en avance, j'ai le temps d'ouvrir mes vins et un vin déjà présent sur place. J'ai apporté quatre vins plus un qui est une inconnue, un Château Ausone 1937 au niveau en vidange. C'est un petit clin d'œil au restaurant Laurent qui a beaucoup d'Ausone de ce millésime. Le parfum du vin me semble sympathique.

L'apéritif se prend dans le joli salon de réception sur des nems épicés et des sticks au saumon fumé, avec un **Champagne Bollinger Grande Année 1999**, solide, bien charpenté, fluide, bon à boire, mais peut-être un peu trop classique. Il se boit avec plaisir.

Nous avons la belle table au centre de la rotonde. Tournant le dos à la salle pour que les femmes trônent face à celle-ci, je peux voir les cyclamens mauves et violets aux couleurs intenses. J'ai mis au point le menu avec Philippe Bourguignon peu de temps avant l'arrivée des amis : araignée de mer dans ses sucs en gelée, crème de fenouil / jaune d'œuf coulant sous un "tortelli", bouillon-poulette, truffes noires / caille dorée en cocotte, rôtie aux abats, côtes de céleri mitonnées aux olives noires / lasagne de queue de bœuf braisée au vin rouge, moelle, cœur de sucrine / vieux Beaufort / soufflé chaud à la mandarine.

Sur l'araignée, nous avons simultanément le **Champagne Dom Pérignon 1980** et le **Chablis Grand Cru Valmur Raveneau 2007**. Le Chablis est un vin à la belle couleur claire, au nez plutôt puissant. Il est très jeune et très expressif, mais le pauvre souffre du casting, car l'accord entre le champagne et l'araignée est si grand qu'il le paralyse. Nous décidons de le garder pour le fromage, car le combat est trop inégal. Le Dom Pérignon 1980 a une belle couleur dorée, son nez est charmeur, sa bulle très active, et en bouche, c'est le régal des champagnes déjà mûrs qui ont encore de la jeunesse. Il est rond, plein, fruité, dans des notes exotiques, et il est furieusement gastronomique, car il envoûte l'araignée pour créer un accord de feu.

Le **Château Beychevelle 1994** et le **Château Pailhas Saint-Emilion 1928** sont associés au plat nouveau à la carte du jaune d'œuf, traité de telle façon qu'il ne rejette pas les vins. Et là aussi, le déséquilibre d'attitude du vin envers le plat est saisissant. Le Beychevelle est un beau vin, plus rond que ce qu'indique son millésime, mais il fait pâle figure devant le plat alors que le 1928 s'approprie le plat et devient brillant, vivant, un très grand saint-émilion. Il est même étonnant qu'il ait tant de présence.

Le **Château Ausone 1937** avait son niveau à l'endroit où l'épaule rejoint le cylindre de verre. Le risque était grand que le vin soit mort. Or à l'ouverture le parfum était prometteur. Il sent bon maintenant et il est un Ausone très typé, avec des évocations de truffe. Le plat lui répond bien. Nous avons réussi à profiter de ce vin, dont les blessures ne gênaient pas la dégustation, avant qu'il ne soit trop tard.

Sur les lasagnes de queue de bœuf, une fois encore deux vins, le **Vosne Romanée Nicolas 1961** et le **Volnay Henri de Villamont, Collection du docteur Barolet 1934**. Alors que j'ai une bonne sensibilité au goût de bouchon, j'étais conquis par un nez très viril, costaud, bourguignon dans sa rudesse et je m'en réjouissais, mais ma femme me fit comprendre mon erreur : le Vosne-Romanée a un goût de bouchon. Je dois confesser que je ne l'avais pas vu. Et après, bien sûr, on ne voit plus que cela, même si le goût est acceptable. Le Volnay est extrêmement fruité, d'une joie de vivre surprenante de jeunesse. Il a brillé sur l'excellent plat.

Les deux délaissés, le Beychevelle et le Chablis se sont épanouis, avec ou sans fromage. Le **Château de la Forêt, Preignac 1923** à la couleur ambrée acajou superbe et au niveau impeccable dans la bouteille a un nez d'agrumes très présent. En bouche il est absolument délicieux, raffiné, élégant. C'est un grand sauternes de plaisir qui se boit tout seul, même si le soufflé lui va bien.

Dans ce lieu que je chéris, au service attentionné, nous avons - pour une fois - parlé plus de sujets hors vins que de vin. Dans les rires et les propos amicaux, nous avons passé une soirée animée d'où émergent deux vins : le **Champagne Dom Pérignon 1980** et le **Volnay Henri de Villamont, Collection du docteur Barolet 1934**.

Amicales salutations de François Audouze