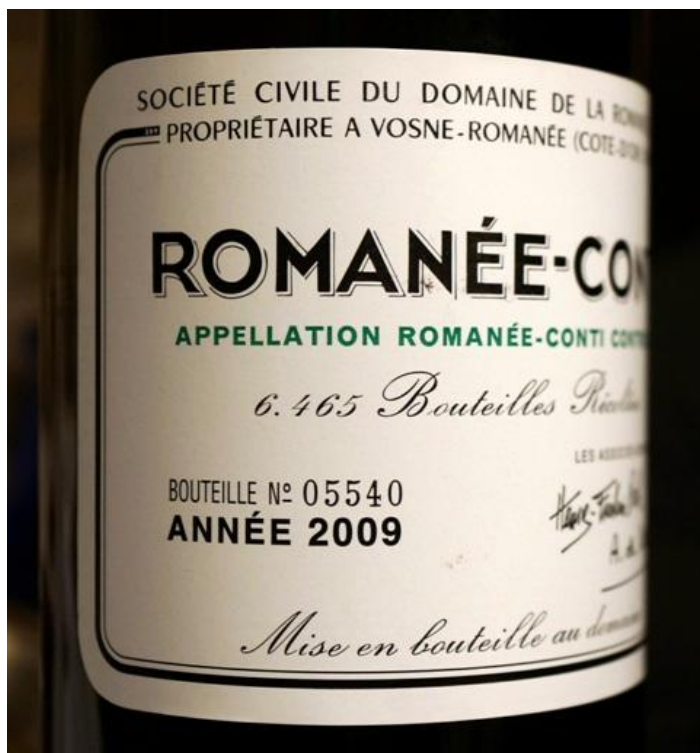


pour s'inscrire aux dîners : tél : 06.07.81.48.25, fax : 01.48.45.17.50

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

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



Je serai sans doute mort quand il sera temps de boire la **Romanée Conti 2009** à sa maturité la plus belle. Mais elle est déjà magique.

Présentation au siège de "Grains Nobles" des vins de 2009 du domaine de la Romanée Conti, dîner "d'après-match" à Grains Nobles avec des partenaires de talent. Départ en Bourgogne pour le plus grand événement de folie superlative, à base de Romanée Conti.

Chaque année, Aubert de Villaine vient présenter au siège de la société "**Grains Nobles**" les vins du domaine de la Romanée Conti du millésime qui a trois ans. Dans l'étroite cave voûtée probablement aussi vieille que la parcelle de la Romanée Conti, ou peu s'en faut, les habitués sont nombreux à venir célébrer le vin le plus emblématique du monde. Ils vont écouter religieusement Aubert de Villaine qui parle tout doucement, et Michel Bettane qui ajoute des anecdotes colorées sur les vins, pendant que Bernard Burtschy prend des notes sur son ordinateur.

Aubert de Villaine parle du film de l'année 2009 et dit qu'en août 2009 on savait déjà que l'année serait bonne, même si le début d'année fut assez difficile. Août fut chaud, marqué fort classiquement par l'orage du 15 août. Le beau temps a duré jusqu'en octobre. Les vendanges ont été faites du 10 au 18 septembre. Les raisins fins étaient très fins.

Pendant qu'Aubert continue ses considérations sur ce grand millésime, on nous sert un **Pernand-Vergelesses 1er cru Ile de Vergelesses Chandon de Briailles 2007** dont Pascal Marquet, le directeur de Grains Nobles, nous dit à titre de boutade qu'il sert à aviner nos verres. Je dirais plutôt qu'il sert à préparer nos palais. Le vin a un nez pur assez linéaire. La bouche est agréable, accueillante, au final bien frais. Ce n'est pas un vin long et complexe. C'est plus un vin de repas de copains, vin carré sans grande originalité. Il est bien fait et plutôt gourmand.

Une fois le décor planté, nous commençons par le **Corton Grand Cru Prince Florent de Mérode 2009** dont le domaine de la Romanée Conti est le fermier depuis novembre 2008, suite à plusieurs décès successifs dans la famille du prince. Il y a trois climats en Corton dans ce domaine : le Clos du Roi, les Bressandes et les Renardes. Mais Aubert de Villaine n'a pas voulu faire les trois et a préféré

se concentrer pour la première année sur les plus vieilles vignes. La couleur du vin est assez foncée. Le nez est profond et charmant. Le contraste est vif avec le vin précédent car ce vin est profond, riche, poivré, conquérant. Le final est strict et pur. C'est un vin soldat qui deviendra un vin de plaisir. La sensation est végétale. Aubert de Villaine dit qu'il y a peut-être un peu trop de fût neuf. Le rendement de ce vin est en 2009 de 24 ou 25 hecto/ha. Aubert de Villaine indique qu'en 2012, le rendement est de seulement 11 hecto/ha. Il ajoute : "ce vin regarde vers la terre et ne regarde pas vers le ciel". Il a un grand potentiel de vieillissement. Il est sauvage, gibier.

L'**Echézeaux domaine de la Romanée Conti 2009** a une jolie robe rouge, plus foncée que celle du Corton. Le nez est caractéristique du domaine, profond, pénétrant. Voilà, tout le charme du domaine est là. Soyeux, délicat, subtil, ce vin a en finale une jolie râpe. Il a une forte trace en bouche. C'est un beau vin, que j'aime toujours, car c'est lui qui ouvre la porte sur les saveurs du domaine. Il les pianote avec douceur. Il y a un peu de feuille de cassis dans le final. Ce vin a une belle râpe et un beau végétal. J'aime sa délicatesse.

Le **Grands-Echézeaux domaine de la Romanée Conti 2009** est un peu plus foncé. Le nez est très semblable au précédent, mais on sent une structure plus pleine. Le vin est plus volontaire, aussi on perd un peu l'impression de subtilité de l'Echézeaux. Le vin est plus riche, mais à ce stade de sa vie, je préfère le précédent. Le Grands-Echézeaux est un vin de plaisir, généreux, souriant. Mais plus que l'Echézeaux, il aura besoin de temps. Il a une grande rémanence gustative. Il sera très grand.

La **Romanée Saint-Vivant domaine de la Romanée Conti 2009** est aussi un peu plus foncée. Le nez est très végétal avec un peu de pierre à fusil. L'attaque est fluide, douce, charmeuse. Tout est en finesse. Il a la grâce de l'Echézeaux, avec une finesse et une noblesse en plus. Féminin, il a la grâce, mais aussi la matière. Fraîcheur, équilibre, nez intense, ce vin montre tout le potentiel de subtilité de la Romanée Conti. Il est tellement gourmand que je bois trop vite mon verre, sans en garder pour des comparaisons ultérieures.

Le **Richebourg domaine de la Romanée Conti 2009** est un vin plutôt foncé. Le nez est profond, fonceur. Il est un peu réduit, faisant penser en traces au caramel. La bouche est fruitée, gourmande. C'est un guerrier après la Romanée Saint-Vivant. Il est plus conquérant mais n'est pas encore bien assemblé. Il faut vraiment attendre alors que les vins jouant plus sur la subtilité sont plus faciles à boire aujourd'hui. Ce sera une bombe dans quinze ans. Le nez est de feuille de cassis, et la râpe va vers l'amertume. Il a un grand potentiel de richesse et de grandeur, à attendre patiemment.

La **Tâche domaine de la Romanée Conti 2009** est d'un rouge à peine moins soutenu. Le nez est très profond, marqué par la jeunesse au point que l'on a une impression de soufre. En bouche, il est voluptueux, riche. Aubert de Villaine dit : "sans violence". Il a une matière et une structure très fortes. Les tannins sont riches. La fraîcheur est un peu mentholée. Le final est plein de grâce et contraste avec l'attaque forte. Ce qui me frappe, au-delà de la gourmandise, c'est la fraîcheur finale. Il faut attendre. Il est moins glorieux et épanoui que celui que j'ai bu lors de la paulée de l'Académie du Vin de France. C'est un très grand vin.

La **Romanée Conti domaine de la Romanée Conti 2009** est d'un rouge assez clair. Le nez est d'un raffinement extrême mais pas très expansif. L'attaque, c'est du velours. Ensuite, en milieu de bouche, c'est un combat de saveurs. Et ce qui frappe, c'est la complexité, la profondeur et la conviction. Le vin raconte, et interpelle tous azimuts. C'est un vin d'une pénétration extrême. On est dans le fruit, et la rose et le sel ne sont pas là. Ils apparaîtront plus tard. Ce vin trompette. Il est tellement complexe qu'il est là où on ne l'attend pas. Il joue avec le dégustateur. Si La Tâche n'est pas encore assemblée, c'est-à-dire affichant une cohérence atteinte, la Romanée Conti est divine. Ce vin est une leçon, tout en subtilité. Il prendra d'autres caractéristiques dans dix ans. C'est un rêve.

Le **Montrachet domaine de la Romanée Conti 2009** est d'un jaune déjà un peu doré. Le nez est intense, d'un vin plus âgé. Il est opulent et lacté. En bouche, c'est un coup de massue tellement il est grand, fort, équilibré, riche et rare. Aubert de Villaine dit qu'il est plus minéral que d'habitude. Il est très grand, profond, encore jeune. Je ressens des pâtes de fruits, de la figue et du café, avec des

arômes faciles à lire. C'est un vin d'une richesse rare, trop jeune encore. C'est un vin magnifique qu'il faudra attendre.

On sent, après ce voyage incroyable, que l'on est face à une très grande année qu'il faudra savoir attendre. Mon classement en fonction de ce que j'ai bu ce soir, qui ne se reproduirait sans doute pas de la même façon un autre jour ou à une autre période, est : **1 - Romanée Conti, 2 - Montrachet, 3 - Romanée Saint-Vivant**. Plusieurs de ces vins deviendront à coup sûr légendaires.

Après la présentation des vins du domaine de la Romanée Conti par Aubert de Villaine, Pascal Marquet, directeur de Grains Nobles, retient à dîner quelques personnes autour d'Aubert de Villaine, dont Michel Bettane, Bernard Burtschy et moi. Sergio, qui a géré la dégustation et dirige la restauration de l'endroit avec sa femme, est d'origine colombienne. Le jeune chef est aussi hispanique. Il est très motivé, nous a expliqué les plats. Il travaille bien et l'on sent qu'il est ambitieux. Avant de passer à table, j'ouvre le vin que j'ai apporté. A peine ai-je soulevé trois millimètres qu'une affreuse odeur de bouchon envahit mes narines, puis la pièce. Le vin est un **Côtes du Jura blanc Robert Jeannin 1973** qui m'avait plu lorsque je l'ai saisi en cave pour sa belle couleur. Il est bouchonné ou en a les apparences et ne revivra pas. Je n'ai pas réussi à 'audouzer' mon vin ce qui a permis à Michel et Bernard de faire gentiment un peu d'humour à mes dépens.

Nous commençons par un **Champagne Egly-Ouriel rosé grand cru magnum sans année**. Alors que je suis un fan des champagnes de cette maison, ce rosé ne me convainc pas du tout. Il n'a pas d'âme. Et le contraste est extrême avec un **Champagne Egly-Ouriel Cuvée Brut non dosé** qui a passé 61 mois en cave et a été dégorgé en juillet 2004. D'après ce que j'ai compris, ce champagne n'a pas été commercialisé. Il a une personnalité affirmée. Je l'adore. Le temps lui a donné de la souplesse et a rendu beaucoup plus facile à accepter l'absence de dosage. J'aime ce champagne qui raconte des complexités.

Dîner avec Michel Bettane et Bernard Burtschy, c'est fascinant, car on apprend des tonnes de choses nouvelles, en remarquant à quel point ils sont proches dans leurs analyses, mais on prend aussi une sacrée leçon d'humilité, tant on se sent nain à côté de ces géants de la connaissance du vin. Les deux éreintent avec une vivacité rare le **Rioja Vina Tondonia 1964** qu'ils trouvent très mal fait. Je peux comprendre leur jugement, tout en étant moins sévère.

A l'inverse, ils encensent le **Château Bel Air marquis d'Aligre 1970** en vantant à l'envi ses qualités. Je peux comprendre leur jugement, tout en étant moins laudatif.

Le chef nous a proposé un très bon foie gras au subtil chutney, des coquilles Saint-Jacques délicieuses et un plateau de fromages goûteux. Voilà une bien heureuse surprise. Il faut y aller !

Quand on s'appelle Audouze, la date du 12 décembre 2012 ne peut pas laisser indifférent. Dans mon entreprise industrielle, à 12h 12mn et 10 secondes, j'ai le bouchon en main. J'essaie de le tourner. Trop serré, je n'arrive pas à l'ouvrir. Un collaborateur prend les choses en mains et l'ouvre, mais à 12h 12mn et 24 secondes. A 12 secondes près, on ne va pas chercher la petite bête.

Par un hasard non calculé, nous sommes douze à boire le **Champagne Henriot Cuvée des Enchanteleurs 1996** en magnum. Tout le monde apprécie ce champagne intense, au fruit fort, aux saveurs de citron confit. Un champagne que j'aime beaucoup. Je suis heureux d'avoir célébré ainsi cette conjonction unique : 12/12/12 à 12:12:12. Et le personnel a apprécié que l'on célèbre ainsi cette conjonction fugace de chiffres.

Je ne mets jamais de titre dans le corps de mes bulletins. Mais ici, j'ai envie d'en mettre un qui serait : "Une incroyable plongée dans le monde de la Romanée Conti avec 46 vins du domaine dont 15 Romanée Conti ". Le titre est ajouté après coup, car au moment où j'écris ces lignes, je n'ai aucune connaissance de ce qui adviendra demain. Je connais un négociant en vins installé en Italie, dont le nom est français. De temps à autre, mais de façon régulière, je lui achète des vins. Il a décidé depuis quelque temps de faire des dîners de vins rares, un peu dans l'esprit des miens. Un jour, je lui écris que je trouve ses prix décalés par rapport à ce qu'ils devraient être. Il me répond : "pourquoi ? Vous les trouvez trop chers ?". Ceci prouve qu'il n'a pas compris ma remarque, alors qu'il vend du vin et

en connaît les prix. Ma critique portait sur le fait qu'il est malsain d'offrir des vins introuvables et non reproductibles à des prix qui s'apparentent à ceux des manifestations les plus banales sur le vin.

Peu de mois se passent et je reçois une offre pour un dîner avec une liste invraisemblable de vins rarissimes. C'est un choc, de voir que l'on propose autant de millésimes de Romanée Conti dont 1929 et 1945. Et je tourne la page pour regarder le prix. Je vois que mes remarques ont porté, car le prix proposé est à de larges coudées au dessus de tout ce que j'ai pu proposer de plus cher. La proposition ne manque pas d'air, mais le programme aussi. Je rangerais volontiers cette offre dans la fosse des idées sans suite mais il m'appelle et me dit : "compte tenu de votre expérience de la Romanée Conti, je vous propose de remplacer votre contribution financière par une contribution en Romanée Conti".

Là, mon oreille écoute. Et comme on a mis au programme Romanée Conti 1945, il faut que je sorte mes plus belles bouteilles. Je lui propose d'apporter Romanée Conti 1922 et 1944, deux vins des vignes préphylloxériques, qui correspondent à la rareté de la 1945. Ma proposition est acceptée. Quelques jours plus tard, j'apprends que mon ami Tomo est inscrit à ce dîner. J'en suis heureux, car partager des raretés avec des inconnus n'a pas le même sel que quand c'est avec des amis.

Je prends la route pour me rendre à **[l'Hostellerie de Levernois](#)** où se tiendra l'un des trois repas de ce week-end vineux, et au moment de faire le plein d'essence de ma voiture, je lis un SMS du négociant annonçant qu'un des convives ne viendra pas et me demandant si je pouvais trouver un convive de remplacement. Avec cette si courte échéance, il est exclu de trouver quelqu'un. Mais si celui qui ne vient pas est l'auteur de la Romanée Conti 1945, cela changerait la donne. Car mes deux raretés se conçoivent - dans mon esprit - si elles se marient à la 1945, puisque j'ai choisi l'année qui est la plus proche de 1945, juxtaposition dont on imagine l'intérêt.

Arrivé à l'hôtel, je retrouve Tomo et nous décidons de dîner ensemble. L'organisateur, que je ne connais que par échanges de mails, est dans sa chambre et a commandé une collation en chambre. Peut-être veut-il ne pas être dérangé. Le suspense reste donc entier. Que se passera-t-il dans cette gigantesque dégustation de Romanée Conti légendaires ? Nous le saurons demain.

Amicales salutations de François Audouze