



Cinq Romanée Conti, trois La Tâche et entre elles, cette curieuse "Tâche Romanée Cheillot Négociant 1928", dont j'ignorais l'existence, ce n'est qu'une petite partie des folies à Mercurey.

Dîner au restaurant de l'Hostellerie de Levernois, visite et dégustation au domaine de la Romanée Conti, déjeuner de Romanée Conti en une grande demeure bourgeoise à Mercurey.

Tomo et moi sommes inscrits à un gargantuesque week-end dont le thème est la Romanée Conti. Il y a une incertitude sur le programme puisque celui qui ne vient pas, dont l'absence est annoncée il y a quelques heures, est-il l'apporteur de la Romanée Conti 1945 ? Dilemme. Nous dînons tous les deux au **restaurant de l'Hostellerie de Levernois**.

La carte des vins est copieuse et intelligente, puisqu'on y trouve des prix qui donnent envie de boire. L'apéritif se fait avec un **Champagne Henriot Cuvée des Enchanteleurs 1995** d'un accomplissement réjouissant. Le vin est fumé, avec de belles évocations de fruits confits. Il est profond, intense. C'est un régale.

Nous commandons un **Chambolle-Musigny Les Amoureuses domaine Roumier 2007** dont nous savons que l'année est frêle, mais nous voulons profiter de sa délicatesse. Sur le risotto à la truffe noire, à la sauce d'une belle réduction, il apparaît que c'est le champagne qui est de loin le meilleur accompagnateur, alors que l'on aurait pu imaginer que le vin rouge eût convenu. Le terrain d'excellence du rouge, c'est le délicieux pigeon d'une qualité de chair remarquable. Mais une fois que l'on a vanté la délicatesse de ce vin tout en subtilité, force est de constater que ce n'est pas le manque de puissance qui gêne, puisque nous voulions cette année légère, mais c'est le manque de complexité.

Et je dois dire que ce Roumier m'a un peu déçu. Et c'est sans doute la raison pour laquelle, alors que nous avons demain un programme surhumain, nous avons succombé au point d'aller dans le déraisonnable. Le chariot magnifique arrive et mon œil tombe sur le bleu de Termignon. Je fais une "fixation" chronique sur ce fromage qui me rend fou. Et j'ai l'intuition que ce qu'il nous faut, c'est un Château Grillet.

La carte des vins a fort justement un 1987. Le bleu de Termignon avec le **Château Grillet 1987**, c'est une des preuves de l'existence de l'Himalaya gastronomique. Le vin est un chef d'œuvre et je dois bien avouer que jamais je n'aurais attendu un 1987 de Grillet à ce niveau stratosphérique. Le sommet de ce dîner, c'est le Château Grillet d'un équilibre que l'on croirait celui d'un riesling, d'une fraîcheur invraisemblable, et d'un équilibre hors norme. Ce vin fluide, droit, coulant comme une douceur coupable est une bénédiction. Je suis sûr que c'est lié à l'instant et que le même vin, un autre jour, n'apporterait pas la même émotion gustative. Mais il fut là, au bon moment, sur un bleu de Termignon exceptionnel.

Alors, demain c'est l'inconnu du programme sur la Romanée Conti. Autant dormir et faire de beaux rêves.

Le programme du week-end des inscrits au dîner de ce soir, commence par une **visite au domaine de la Romanée Conti**. Arrivé en avance, je bavarde avec Aubert de Villaine qui me demande combien nous serons. Lorsque je lui dis : "une quinzaine", il sursaute et me dit qu'il est exclu de boire les vins en fût si nous sommes quinze, car la distribution du vin à la pipette prendrait un temps trop long et serait difficile du fait de l'étroitesse des allées en cave. Dans la salle de réunion du siège du domaine, les visiteurs se présentent. Il y a des danois au sein desquels je reconnais avec plaisir Peter Siesseck, le vigneron propriétaire du célèbre vin espagnol Pingus, des italiens, des suisses, et peu de français. Aubert de Villaine tient un aimable propos de bienvenue et nous conduit dans la cave où se tiennent traditionnellement les dégustations. À part Peter et Tomo, je ne connais personne et je fais la connaissance de René, danois vivant à Bâle, qui est en fait l'organisateur de la manifestation qui n'est pas un dîner comme je le croyais il y a quelques jours, mais un vrai week-end complet où le groupe, réuni sous la bannière du **"White Club"**, va boire les vins du programme et d'autres hors programme en trois repas officiels et trois repas informels.

Le seul vin qu'annoncera Aubert de Villaine, c'est le **Vosne Romanée Domaine de la Romanée Conti 2004**, car les autres seront bus à l'aveugle. Ce vin a un joli nez, un peu piquant et poivré. Il est de belle structure. C'est un vin généreux mais de petite longueur.

La **Romanée Saint-Vivant Domaine de la Romanée Conti 2006** a un nez plus intense et une bouche plus voluptueuse. C'est un vin raffiné, riche de bel équilibre. Je ressens sa finesse. Aubert de Villaine dit qu'il est dans un moment d'adolescence. Il parle avec poésie de la colère du vin qui se sent enfermé dans sa bouteille et a envie de s'exprimer. J'aime beaucoup ce vin.

L'**Echézeaux Domaine de la Romanée Conti 1999** est d'un style très différent. Il est plus court que le précédent mais plus riche. Je ressens de la verdeur dans le final. Le vin est un peu rêche mais l'on sent la finesse de la trame et du velouté.

La **Tâche Domaine de la Romanée Conti 1992** a un nez très joli. Aubert de Villaine nous dit que l'année a été condamnée par les critiques. On sent un vin plus vieux, très délicat. Il a de la rondeur, mais il est servi froid, ce qui limite un peu le plaisir. On sent quand même son beau fruit et sa belle complexité. C'est un vin que j'ai toujours apprécié.

En sentant à l'aveugle la **Romanée Conti Domaine de la Romanée Conti 1956**, j'ai une illumination. Alors que je ne pratique pas la dégustation à l'aveugle et que je n'y excelle pas, cette illumination est incroyable : je suis sûr d'avoir reconnu le vin que nous buvons. Et ce qui est curieux, c'est que je n'ai pas le moindre doute. J'ose dire : "je sais ce que c'est" et c'est bien la Romanée Conti 1956 que j'ai déjà bue. Le nez est pour moi totalement Romanée Conti, avec cette suggestion de pétales de roses fanées. Le final est extraordinaire. Ce vin rebouché en 1995 est absolument immense. Son élégance est extrême. Aubert de Villaine nous dit que c'est un vin dont la chair a

disparu, qui vit dans une autre dimension, celle de l'esprit du vin. Pour moi, c'est l'âme de la Romanée Conti.

Le **Montrachet Domaine de la Romanée Conti 1977** a une couleur déjà marquée par l'âge. Le nez me gêne un peu. L'attaque en bouche est citronnée, très jolie, avec un petit manque de vivacité. Il faut attendre qu'il se réchauffe, car le miel apparaît. Le vin s'améliore et devient même grand.

J'ai senti qu'Aubert de Villaine était heureux de retrouver ces vins dont certains n'avaient pas été ouverts par lui depuis longtemps. Tout le monde a apprécié la justesse et la pertinence de ses propos sur ses vins et son domaine. Chacun a été sensible à sa grande générosité.

En groupes dispersés nous nous rendons dans une **grande demeure bourgeoise à Mercurey**, qui loge tout le groupe à l'exception de mon mentor le négociant en vin, Tomo et moi.

Dans le grand salon aux papiers peints exotiques évoquant des richesses tropicales à la Douanier Rousseau, je vois sur une table un **Chateau Palmer double magnum 2003** qui est ouvert. Alors que ce vin n'était pas inscrit au programme, j'imagine volontiers que nous irons de surprise en surprise. Je ne fus pas trompé ! Boire ce Palmer après la visite à la Romanée Conti, ce n'est pas un service à lui rendre ! Car le vin a des tannins très durs et fait un peu rustaud après les vins du domaine. On voit ainsi l'influence des conditions de dégustation.

L'apéritif, c'est en fait le **Champagne Comtes de Champagne Taittinger Magnum 1985**. Ce qui vient en premier avec ce champagne, c'est l'acidité. Quelques minutes plus tard, c'est le dosage qui apparaît. Ce champagne est normalement meilleur que celui que nous buvons ici.

Nous passons à la salle à manger où une grande table a été apprêtée, avec des verres de la maison Lalique dont le propriétaire fait partie du groupe. Il est l'un des sponsors de "**White Club**", comme un fabricant de montres suisses et un producteur d'eau minérale, ce qui est pour le moins original.

Le repas est joliment réalisé, mais on ne cherche aucun rapport avec les vins. C'est un support de nourriture. Les vins sont servis en séries de cinq.

Le **Grands Echézeaux Domaine de la Romanée Conti 1989** a un nez assez fermé. Il faut dire que les verres Lalique, à mon avis, enferment les parfums au lieu de les épanouir. La bouche est d'une extrême délicatesse. C'est grand.

Le **Richebourg Domaine de la Romanée Conti 1996** est très joli, plus précis, plus tendu, plus vif.

La Tâche Domaine de la Romanée Conti 2003, c'est le charme, l'élégance. Il est enjôleur, envoûtant. Il est plus strict dans le final. C'est à l'attaque qu'il gagne les cœurs. Quand il s'étend dans le verre, il est d'un velours extrême. Ce vin est fantastique.

La **Romanée Conti Domaine de la Romanée Conti 2003** me frappe par sa profondeur. Il y a une belle complexité et la rose fanée que l'on n'est pas obligé de chercher. Elle est là. C'est incroyable comme elle est déjà expressive et longue. C'est une très belle réussite. Ce vin, c'est la longueur et la profondeur. Sa rémanence en bouche est infinie. La Tâche 2003 est plus généreuse et a un final plus glorieux, mais le vin est moins profond que la Romanée Conti 2003.

La **Romanée Saint-Vivant Domaine de la Romanée Conti 2005**, c'est la joie de vivre, la tension extrême. Ce vin claque. Il n'est pas féminin, il fonce. Son final est magnifique.

Nous passons à la deuxième série.

La **Romanée Conti Domaine de la Romanée Conti 1959** a un nez un peu évolué. Le vin est un peu coincé et je sens qu'il faut attendre, car sa complexité est encore un peu timide. Elle est un peu décevante, car on en attend trop, un peu comme le Richebourg 1959 que j'ai ouvert récemment et qui m'a déçu. Mais quand il s'étend, il montre qu'il est grand.

La **Romanée Conti Domaine de la Romanée Conti 1957** a un nez plus vivant. Le vin est plus vivant que le 1959. Sa trame est très belle. Le vin est très beau, vivant et expressif. Le vin est

toutefois nettement moins émouvant que le 1956 ouvert à la dernière minute et froid dans les caves du domaine.

La Tâche Domaine de la Romanée Conti 1947 a un nez très beau. Sa bouche est d'une extrême présence. Il est un peu abîmé dans le final mais c'est un très beau vin. Quand il s'épanouit, il devient fantastique et je note : "ce vin vaut plus de 100 points". Je note encore : "ce vin est fou". C'est probablement l'un des plus grand vins de ce voyage dans la Romanée Conti. Son velours est légendaire. Je note toutefois que ce vin est moins complexe que la Romanée Conti 2003 qui me plait énormément.

La Tâche Domaine de la Romanée Conti 1944 même si elle est fatiguée est intéressante. Sa couleur est très brune. C'est un très beau vin avec un peu de café dans le goût.

Le **Grand Vin de Bourgogne Tâche Romanée Cheillot Négociant 1928** est un vin qui m'est totalement inconnu. C'est un vin mis en bouteille par un négociant, qui devait avoir le droit d'embouteiller La Tâche et de l'appeler Tâche Romanée. La couleur est très brune. Le nez est de charbon et de terre. La bouche est superbe, qui contraste avec l'œil et le nez. Le final est un peu vieux, mais le milieu de bouche est très émouvant. Le vin est très joli, même s'il a un peu de fatigue, car le message est intact et la trame est riche. Toutefois, ce vin est plus historique que réel.

Nous passons à la troisième série.

La **Romanée Conti Domaine de la Romanée Conti 1997** est très généreuse et très Romanée Conti. C'est une Romanée Conti "naturelle", facile à vivre. Ce vin est "top". Il est si facile !

Le vin joker est très joli. Je trouve des similitudes avec le vin précédent de 1997. C'est un vin très beau et lui aussi très naturel. Je ne l'ai pas reconnu. C'est un **Vosne Romanée Cros Parantoux Henri Mayer 1988** un peu serré.

La **Romanée Conti Domaine de la Romanée Conti 1978** a un bel équilibre et une belle opulence. Le vin est un peu torréfié et je commence à éprouver mes limites de dégustateur. Je le trouve lui aussi un peu serré.

La Tâche Domaine de la Romanée Conti magnum 1982 magnifique est un vin généreux et opulent. Elle est très domaine de la Romanée Conti. C'est un vin magique. Quand il s'épanouit il devient fantastique. Il a l'âme du domaine de la Romanée Conti. Il est émouvant au possible.

Le **Richebourg Domaine de la Romanée Conti 1963** a un nez intense de truffe. C'est un joli vin. Au fil du temps il montre un peu sa fatigue. Au troisième passage, son final est fatigué.

L'intérêt des vins surprise, c'est qu'ils donnent une grande humilité au dégustateur. On reconnaît assez facilement que c'est un bordeaux. A un moment, j'ai pensé Cheval Blanc, mais je n'ai pas gardé l'idée, car je ne le trouvais pas assez grand. Or il s'agit d'un vin mythique, **Château Cheval Blanc 1982**. Il faut dire qu'après des bourgognes, les choses ne sont pas faciles. Je ne peux pas dire que j'ai capté en le buvant ce qu'il représente en fait.

Et un nouveau point d'interrogation nous est servi. Le nez un peu camphré me fait penser à celui de l'Yquem 1941 que j'avais écarté, tant il me déplaisait, mais ici, le vin n'a pas souffert. Je pense à Lafaurie Peyraguey 1964, car il y a une richesse de botrytis qui me fait penser à ce vin. Et j'ai tout faux, car il s'agit de **Château d'Yquem 1929**. Honte sur moi. Mais il faut dire que je n'ai pas l'émotion que porte normalement ce vin immense.

Il faut vite rentrer à Levernois, car le voyage dans le monde de la Romanée Conti continue ce soir, avec encore un peu plus de folie.

Amicales salutations de François Audouze