

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

email : françois.audouze@wine-dinners.com

blog : www.academiedesvinsanciens.org



Impressionnante série de vins du **Domaine de la Romanée Conti** lors d'un grand repas à Dijon.

Dégustation de sept Echézeaux du domaine de la Romanée Conti et déjeuner au restaurant La Dame d'Aquitaine à Dijon avec 22 vins et alcools, dont 16 du Domaine de la Romanée Conti.

Décidément, les vins de la Romanée Conti ne me quittent plus. Sébastien, un dijonnais fou de vin, lance une invitation dont le thème est la Romanée Conti. Il coordonne les apports de chacun et l'ordre du jour est à la générosité. Le repas devant se tenir à Dijon, j'ai apporté il y a plus de deux semaines mes deux bouteilles au domaine de la Romanée Conti où Sébastien en a pris possession.

La veille de l'événement, Sébastien m'envoie un mail où il déclare que pendant la séance des photos des bouteilles apportées, il a pu constater que le Richebourg 1942 que j'ai fourni est considéré par lui-même et un ami comme un faux. Instantanément j'envoie un mail de réponse avec des extraits des bulletins 89 et 216 dans lesquels j'ai raconté les bouteilles sœurs de celle-ci. L'une était fatiguée, l'autre splendide, mais aucune ne m'avait donné le moindre doute sur son authenticité. Il est vrai que sur l'étiquette il n'y a pas la mention des propriétaires, ce qui paraît étrange et sur lequel je reviendrai après la dégustation du vin.

Après ce mail qui me froisse un peu, je choisis une bouteille de complément, "pour le cas où". Le lendemain matin, jour de la dégustation, j'arrive au **restaurant La Dame d'Aquitaine** à Dijon, et je descends des marches pour me trouver dans une magnifique salle d'architecture gothique aux nombreux piliers qui soutiennent d'élégantes voûtes. La hauteur sous plafond est imposante et l'atmosphère du lieu est engageante. Sébastien est en train d'aligner les bouteilles présentes pour des photos. Ma bouteille de La Tâche 1974 est alignée avec les autres mais la bouteille de 1942 est dans un casier de réserve. Je dis à Sébastien qu'il me paraît opportun de boire la 1942, ne serait-ce que pour un intérêt pédagogique : si elle est vraie, que conclure et si elle est fausse, que peut-on en dire ? Je sens Sébastien réticent et je lui réitère mon opinion sur les deux précédentes que j'ai bues, d'un lot que j'ai dû acheter il y a une vingtaine d'années.

Un de ses amis arrive, qui avait émis des doutes sur la 1942. Il dit que dans une dégustation qui se veut sérieuse, on ne devrait pas l'ouvrir. Un peu agacé par cette réaction, je décide d'offrir à la

dégustation un Richebourg 1953 de beau niveau, d'une année de grande réussite ce qui fait que mon apport sera : La Tâche 1974, Richebourg 1953 et Richebourg 1942 que je tiens à goûter au sein des autres vins.

Avec Sébastien, j'ouvre les bouteilles et lorsque je sors le bouchon du Richebourg 1942, il apparaît que le bouchon est bien de cette époque, qu'il a 1942 imprimé clairement visible et le mot "Richebourg" écrit comme on l'a écrit au domaine. Voilà un élément qui conforte ma bouteille et Sébastien en convient.

A onze heures débute dans la belle salle voûtée une dégustation verticale d'Echézeaux du domaine. Un ami signale que si cette dégustation démarre à onze heures, c'est qu'à ce moment précis nous entrons dans un jour fleur. Nous rions de cet à-propos. Sabine, propriétaire avec son mari du restaurant fait le service du vin en annonçant à haute voix celui qu'elle répartit. Elle aura accompagné notre parcours et nos facettes avec une bonne humeur digne d'éloges.

Christian, l'ami qui voulait refuser ma 1942 remet à tout le monde un document où nous devons marquer trois notes pour chaque vin : d'abord celle que nous donnerions, sur 20, sans avoir bu, en fonction de ce que nous en attendons. La seconde note est celle du vin dégusté et la troisième est le classement du vin dans l'ensemble des vins de la journée. Nous sommes douze et il y a 29 vins à boire. Aurons nous la force de noter au final ? L'avenir le dira mais l'idée est intéressante.

L'**Echézeaux Domaine de la Romanée Conti 1989** a une couleur trouble assez évoluée. Le nez est un peu dévié, amer. La bouche est opulente. Le vin est plus riche que je ne le pensais. Il est nettement meilleur que ce que le nez annonce. Il a une belle acidité, mais il commence à décliner. On note une torréfaction. Il est beaucoup plus évolué qu'il ne devrait et lorsqu'on y revient plus tard, le vin décline.

L'**Echézeaux Domaine de la Romanée Conti 2003** a un nez très fenouil, très végétal. Le vin est jeune, gourmand. Il est généreux, au final poivré. Ce vin tue le pauvre 1989 qui est trop évolué. Tout au long de cette dégustation des Echézeaux, des amis vont signaler le côté gibier des vins, pour presque tous. Je ne partage pas cette analyse pour le 2003 que je trouve végétal, au final de cassis.

L'**Echézeaux Domaine de la Romanée Conti 2005** a une couleur assez claire. Le nez est de menthe et d'anis. Avec lui je perçois le côté gibier suggéré par les amis. La bouche est assez dure et marquée par une certaine sécheresse, mais ce vin a un gros potentiel. Il faut qu'il devienne moins rugueux et il sera grand.

L'**Echézeaux Domaine de la Romanée Conti 2006** a une couleur grenat. Le nez de ce vin est absolument magique. Il est élégant, velouté, capiteux. Une merveille de nez. En bouche, le vin est élégant avec un léger manque de puissance. C'est un vin de plaisir que j'adore. Il est vraiment DRC.

L'**Echézeaux Domaine de la Romanée Conti 2007** a une couleur très claire et le nez laisse apparaître le gibier. La bouche est agréable, un peu modeste. On sent ses limites. C'est un vin qui ne me parle pas et je suis gêné par son côté gibier.

L'**Echézeaux Domaine de la Romanée Conti 2008** a un nez jeune très minéral. La bouche est goûteuse, gourmande. C'est bon. Le vin est jeune et minéral, pas encore positionné, mais c'est un vin de plaisir. Il est agréable à boire maintenant et c'est assez difficile de prédire son futur. Il me semble gourmand et gastronomique.

L'**Echézeaux Domaine de la Romanée Conti 2009** a une couleur plus sombre. Le vin est plus dense. On sent le cassis et le poivre. La bouche est puissante, envahissante. Le final est plus discret. Il a la sécheresse du 2005 mais il est plus élégant. Il est beau mais son final est un peu court.

Plutôt que de noter ces sept vins au sein des 29 vins, j'ai jugé plus prudent de les classer entre eux et ce sera dans l'ordre de préférence : **2006, 2008, 2009, 2005, 2003, 2007, 1989**. J'ai pu constater que l'ensemble des dégustateurs ont des votes différents entre eux.

Nous faisons une pause pendant que notre table se prépare pour le déjeuner. Mon ami Florent a apporté deux champagnes et le sauternes. Il me sert le **Champagne Dom Pérignon rosé 1985** et ma réaction est instantanée : ce vin sent le Paris-brest. Et tout le monde en convient. C'est incroyable que ce champagne soit aussi nettement Paris-brest. Mais il l'est aussi en bouche ce qui est encore plus incroyable. Alors mon cerveau est totalement possédé par cette image. Plus tard, je sentirai de la truffe blanche. Nous allons différer Florent et moi, car je pense que ce goût atypique est une déviation de ce que devrait être ce rosé. Florent n'est pas d'accord. Mes amis ont aimé ce champagne plus que je ne l'ai aimé. Le champagne réagit bien à un amuse-bouche au ris de veau.

Le **Champagne Krug 1989** de Clément a beaucoup plus de tension et de précision. Il est très agréable, à la bulle forte. Le **Champagne Henriot Brut Souverain magnum 1949** est absolument délicieux. Il a la perfection de l'année 1949, une des plus belles en Champagne, et il a le charme fou des champagnes anciens. Sa bulle est discrète mais le pétillant est là. Sa force vient de sa conservation en magnum. La douceur est d'une élégance rare. C'est un pur régal.

Le menu conçu par **Laurent Perriguey** est : tartare de Saint-Jacques à l'huile de truffe, copeaux de parmesan et mesclun / foie gras de canard poêlé aux légumes oubliés / barrette de thon mi-cuit, crumble de chorizo et grué de cacao / déclinaison de porcelet, la côte en juste température, le carré confit et le pied en cromesquis / crépinette de queue de bœuf et joue de bœuf, purée de ratten / plateau de fromages / assortiment de sorbets poire Williams, pêche de vigne, yuzu et mirabelle.

Le **Bourgogne Hautes Côtes de Nuits blanc mis en bouteille par DRC 2009** a un nez de vin très jeune. On sent le beurre et le toast, voire un peu de noisette. C'est un vin un peu limité.

Le **Montrachet Domaine de la Romanée Conti 2001** a un nez diabolique de richesse et d'évocation. Ce nez est à se damner. Ce montrachet n'est pas très puissant par rapport à d'autres du domaine et ça lui va bien, car il joue sur l'élégance et la discréton. Dans le brouhaha, car notre joyeuse équipe est assez dissipée, j'essaie de me recueillir sur un accord de première grandeur, voire de folie. Car l'huile des coquilles est parfumée à la truffe blanche et trouve un écho incroyable dans ce vin splendide. C'est un moment merveilleux de ce repas. C'est totalement sublime.

Le **Corton Prince Florent de Mérode Domaine de la Romanée Conti 2009** a un nez de vin jeune, un peu imprécis. Mais en bouche, c'est une belle surprise, car il est beaucoup plus riche que ce qu'on attendrait. J'ai une bonne relation avec ce vin. Le **Vosne-Romanée 1er cru Cuvée Duval-Blochet Domaine de la Romanée Conti 2002** servi en même temps que le Corton fait beaucoup plus faible. Toutefois, et c'est cela la magie de la gastronomie, il trouve une alchimie avec le goûteux foie gras qui crée un accord fabuleux.

Sébastien, par prudence, fait servir maintenant les deux 1961 pour que nous ayons toute notre lucidité pour les apprécier. Les deux vins sont noirs et donneront des sensations un peu torréfiées. La **Tâche Domaine de la Romanée Conti 1961** est très vivante et la **Romanée Conti Domaine de la Romanée Conti 1961** est magique de complexité. Le côté torréfié est commun aux deux. Nous sommes face à deux très grands vins, car toutes les complexités sont là, mais en revenant sur eux après la série des Richebourg, j'ai noté dans mes verres une fatigue qui ne devrait pas exister.

La **Romanée Saint-Vivant Marey-Monge Domaine de la Romanée Conti 2004** est superbe et très étonnante après les deux 1961, car elle les snobe de sa jeunesse. J'aime beaucoup sa subtilité. Le **Grands Echézeaux Domaine de la Romanée Conti 1997** est beaucoup plus vieux que ce que son année devrait donner. Il n'est pas très intéressant.

C'est maintenant qu'apparaissent les trois Richebourg dont un est affirmé faux par Sébastien et Christian. La surprise n'en est que plus agréable, car le **Richebourg Domaine de la Romanée Conti 1942** a le nez d'un vin du domaine et d'un vin de cette époque. Il est très conforme à ce qu'on attend d'un Richebourg du domaine. Le **Richebourg Domaine de la Romanée Conti 1953** est lui aussi très DRC, et j'en jouis avec plaisir, heureux de l'avoir ajouté pour qu'il serve de témoin au 1942. Et le **Richebourg Domaine de la Romanée Conti 1975** apporté par Sébastien est nettement

meilleur que ce qu'on peut imaginer de cette année faible. Je l'aime beaucoup. Ces trois Richebourg sont superbes, très DRC et je classe pour moi : **1942, 1953 et 1975**.

La Tâche Domaine de la Romanée Conti 1997 est un très beau vin que je trouve un peu conventionnel, surtout après les émouvants Richebourg, qui surclassent à mon sens les deux 1961.

La Tâche Domaine de la Romanée Conti 1974 est aussi un très beau vin du domaine. Il n'a pas de signe de fatigue. Il est quand même en dessous des deux Richebourg que j'ai aussi apportés. **La Tâche Domaine de la Romanée Conti 2007** est un vin agréable mais qui donne relativement peu d'émotion après les vins plus canoniques.

Nous buvons un vin mystère de Sébastien et j'avoue que "**Le Vin le plus simplement" domaine Van Berg à Meursault 2006**" n'a pas laissé de trace dans ma mémoire tant une myriade d'étoiles des vins du domaines valsaient dans mon cerveau.

Le **Champagne Heidsieck Monopole "Red Top", goût américain vers 1930** est superbe, plus sec que ce que suppose le goût américain. Il est très beau mais moins vibrant que le Heidsieck 1907 gardé cent ans dans des eaux de la mer du Nord, bu il y a un an. Mais c'est un grand vin.

Le **Château Suduiraut Sauternes 1928** est comme toujours une merveille de précision. C'est un de mes chouchous du sauternais et c'est pour cela que Florent l'a apporté. D'une couleur acajou, bien gras, c'est un vin de bonheur.

Le **Marc de Bourgogne Domaine de la Romanée Conti 1991** est à la **Fine de Bourgogne Domaine de la Romanée Conti 1991** ce que le vin jaune du Jura est au vin blanc de Bourgogne. Le côté interlope, canaille du marc est un bonheur coupable, car il fauche comme les blés nos restes de lucidité.

L'ambiance du repas a été joyeuse, parfois estudiantine. Sabine a été une hôtesse parfaite et son mari Laurent a fait une cuisine remarquable. Si je classe ce qui n'est pas vin rouge, ce sera : **1 - Montrachet DRC 2001, 2 - Champagne Henriot 1949, 3 - Suduiraut 1928, 4 - Marc 1991**.

Si je classe les vins rouges, ce sera **1 - Richebourg 1942, 2 - Richebourg 1953, 3 - La Tâche 1961, 4 - Romanée Conti 1961**. Le fait de classer premiers deux de mes vins peut paraître puéril ou provocateur, car souvent, je regarde mes vins avec les yeux de Chimène. C'est indéniablement pour le goût que je fais ce classement et cela donne l'occasion de réfléchir au problème des faux. Si l'on est capable de faire un faux 1942 (grands dieux, pourquoi cette année) avec la typographie exacte du domaine, pourquoi oublierait-on d'indiquer les noms des propriétaires ? Comme le bouchon est d'origine, comme le goût est celui d'un Richebourg du domaine (personne n'a crié au faux en le goûtant et je n'ai eu que des compliments), je questionnerai le domaine sur une hypothèse que je risque : c'est en 1942 qu'Henri Leroy achète les parts des Chambon dans la société civile du domaine, selon ce que j'ai lu. Quelqu'un au domaine aurait pu demander à l'imprimeur d'étiqueter des bouteilles sans que les noms des propriétaires n'apparaissent, puisqu'ils changeaient. C'est peut-être une hypothèse fausse. Mais elle a plus de consistance pour moi qu'un faux, qui pourrait se mesurer à égalité avec deux Richebourg du domaine, ce dont on ne voit pas l'intérêt quand il a été fait. Car si c'est un faux, c'est un faux des années 40 et l'on avait alors d'autres choix d'années !!!

Plutôt que d'envisager un faux dont la logique n'est pas évidente je préfère, pour cette époque, croire à une initiative dont on n'aura pas gardé la trace, puisque les archives n'ont pas été conservées. C'est peut-être de l'optimisme, mais fondé sur les résultats de la dégustation.

Ceci étant mis à part, ce fut un moment extraordinaire, grâce à Sébastien et à la générosité de tous. Nous avons bu des grands vins, émouvants, avec une cuisine exacte en un lieu prestigieux. Mon compteur a maintenant une marque de 350 vins du DRC bus depuis 12 ans, en 74 millésimes. Même si je ne peux pas me prétendre expert des vins du domaine, j'en ai maintenant une certaine accoutumance.

Amicales salutations de François Audouze