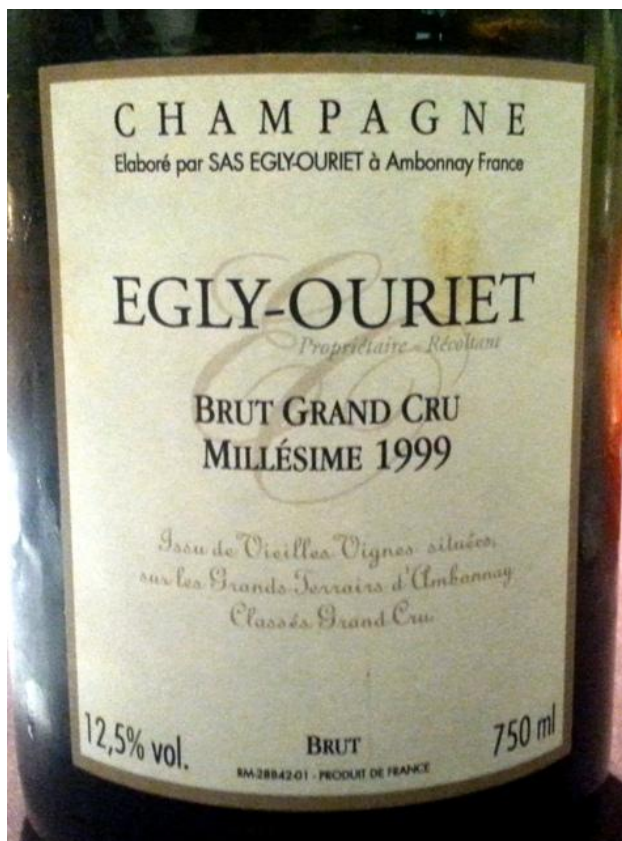


pour s'inscrire aux dîners : tél : 06.07.81.48.25, fax : 01.48.45.17.50

email : françois.audouze@wine-dinners.com

blog : www.academiedesvinsanciens.org



Ce **Champagne Brut Grand Cru Egly-Ouriet millésime 1999** est absolument superbe. Il a été bu au restaurant de la société "Grains Nobles".

Dîner à quatre mains au restaurant Kei, présentation par Aubert de Villaine des vins de 2010 du domaine de la Romanée Conti au siège de la société Grains Nobles suivi d'un dîner "d'après match" au siège de Grains Nobles, avec un moment de pure magie...

Je ne sais pas comment j'ai appris la nouvelle, mais je l'ai retenue. Le chef **Kei Kobayashi** a eu l'heureuse idée d'inviter son prédécesseur de la rue du Coq Héron, le grand chef **Gérard Besson**, pour faire pendant une courte période des dîners à quatre mains.

Il faut à Kei une belle dose d'ouverture d'esprit pour faire revenir Gérard aux fourneaux qu'il a pratiqués pendant tant d'années. Lorsque nous arrivons au **restaurant Kei**, les deux chefs nous saluent avec de grands sourires. On sent qu'ils sont heureux de cette expérience.

Le menu qu'ils ont concocté est : amuse-bouche / soupe de lentilles et foie gras / terrine de lièvre, légumes crus et cuits / Saint-Jacques snackées, oseille et sabayon agrumes / biche, condiment pomme et poire, sauce poivrades / interprétation de l'oreiller de la belle Aurore / consommé de gibier / tarte aux agrumes, mousseux chocolat et son sorbet.

La décoration du lieu a été rajeunie par Kei. Le service de table, épuré, est de grand raffinement. Et les deux cuisines cohabitent bien. Kei, c'est l'exploration de saveurs pointillistes, suggérées et protéiformes, proposant des rêveries et des variations infinies. Gérard, c'est le raffinement de la cuisine bourgeoise, solide et de dextérité.

La biche est superbe, la terrine est une madeleine de Proust et l'oreiller de la belle Aurore, traité en petites portions pour deux, plus coussinet qu'oreiller, est emblématique. Je m'y sens bien, emporté par les saveurs multiples des cinq ou six composantes goûteuses du plat.

Avec Gilles Josso, pilier du restaurant, j'ai choisi un **Chambertin domaine Ponsot 2000**. Le nez est très subtil et bourguignon. Gilles m'avait dit que le vin serait très fruité. Or en bouche, c'est une forte râpe doublée d'une amertume qui envahit mon palais. J'attends que le vin s'élargisse, mais c'est

bien lent. Il devient ce qu'il pourrait être, mais ce ne sont que des confidences, sur l'oreiller ! Au total, ce vin n'est pas porteur de plaisir. Bien sûr les grappes sont entières, ce qui donne des tons rêches de rafle que j'accepte volontiers, mais le vin manque de vivacité et reste sur des notes beaucoup trop strictes.

Ce n'était pas suffisant pour brider le grand bonheur d'avoir vu ces deux chefs travailler ensemble. En sortant, nous les avons félicités pour cette idée d'une grande fécondité. Bravo aux deux chefs d'avoir aussi facilement additionné leurs talents. Ils nous ont dédié notre menu.

Comme chaque année **Aubert de Villaine** vient présenter les **vins du domaine de la Romanée Conti** vieux de trois ans au siège de la **société Grains Nobles** et comme il aime à le rappeler, c'est la seule invitation qu'il honore en France, de présenter les vins de son domaine. Dans la cave médiévale au cœur de Paris, il est entouré de **Bernard Burtschy** et de **Michel Bettane**.

Il commence à rappeler trois faits marquants de l'année 2010. Après un printemps au début favorable, la floraison s'est faite par un temps difficile. Il y a eu de la coulure et une inégalité de floraison. Il y a eu des raisins dits « millerands » qui ont des grains très petits, en grand nombre, et dépourvus de pépins, ce qui pour Aubert de Villaine va apporter de la qualité. Août a été très mauvais, humide et froid. Mais le raisin a développé des armes pour se défendre : les peaux sont devenues épaisses. Septembre a connu une belle période de chaleur donnant un mûrissement très rapide. Le botrytis n'a pas progressé sauf à partir du 15 septembre sur les chardonnays. Le 22 on a vendangé le Corton et le Montrachet et à partir du 24 dans l'ordre Richebourg, Romanée Conti, La Tâche, Romanée Saint-Vivant, Grands Echézeaux et Echézeaux. Le Vosne Romanée n'a pas été fait en 2010 car jugé peu satisfaisant. Il y a eu environ 20% d'éraflage, ce qui n'avait pas été le cas en 2009.

Nous commençons la dégustation par le **Corton Grand Cru Prince Florent de Mérode 2010** dont le domaine de la Romanée Conti est le fermier. La robe est profonde, presque noire. Le nez est riche et l'alcool se sent. La bouche est gourmande, épaisse presque sucrée. Il y a un beau final tannique. C'est un vin costaud, profond. Lorsqu'Aubert de Villaine dit que le vin est aérien, je suis étonné. Aubert de Villaine explique qu'il ne travaille que les vieilles vignes qui sont implantées sur trois climats. Pour l'instant, on regroupe les vins des trois climats et dans dix à quinze ans on vinifiera séparément le Clos du Roi, les Bressandes et les Renardes. Le Corton a moins de fûts neufs que les vins du domaine. Un tiers est éraflé. Dès le reprise en 2008 la démarche bio a démarré.

Avec l'**Echézeaux domaine de la Romanée Conti 2010** on change de monde, car on entre vraiment dans le domaine. Le nez est élégant, le vin est beaucoup plus clair que le Corton. La subtilité du parfum est extrême. L'attaque est élégante, joyeuse, fruitée, séduisante. Le final est élégant, raffiné, poivré. Le vin est gourmand et plein de charme.

Le **Grands Echézeaux domaine de la Romanée Conti 2010** a un nez plus vineux, plus cerise. Mais il annonce du velours. Le vin est plus strict, très poivré. Il a beaucoup de fluidité, de fruité et de richesse. Il a plus de matière mais il est encore strict quand l'Echézeaux est déjà ouvert. Sa persistance en bouche est forte. Michel Bettane dit que la qualité du raisin est exceptionnelle.

La **Romanée Saint-Vivant domaine de la Romanée Conti 2010** a un nez beaucoup plus profond et plus riche. La couleur est très intense et belle, d'un rose sombre. La bouche est très belle, très caractéristique, avec une belle râpe. Il y a beaucoup de délicatesse. Il est plus romantique que le Grands Echézeaux qui est plus puissant. Sa délicatesse est remarquable. Michel Bettane insiste sur le fait que le vin n'est pas réduit et cela vient de la qualité de la mise en bouteille, faite au bon moment, en lune descendante mais surtout avec de hautes pressions atmosphériques. Le vin est élégant, d'agréable densité. C'est un aristocrate. Il est à un moment de sa vie qui est charmant. Aubert de Villaine utilise deux mots : féminin et monastique. Les vignes de Marey-Monge ont été reprises en fermage en 1966 puis achetées plus tard.

Le **Richebourg domaine de la Romanée Conti 2010** a un nez moins facile à comprendre. Le vin est très complexe et fort. Le rose d'un rubis clair est très beau. Le vin est fort, puissant, ouvert, épicé,

plus fonceur et en même temps très fluide. Il se cherche un peu, il est moins équilibré que la Saint-Vivant. Il est plus nerveux et l'on sent un potentiel qui ne demande qu'à s'exprimer. Il y a deux climats dans le Richebourg, un qui fait les deux tiers et qui s'appelle simplement Richebourg et les Veroilles qui fait le troisième tiers.

La Tâche domaine de la Romanée Conti 2010 a une robe plus profonde. Le nez est relativement peu précis. En bouche, on est loin de l'idéal, avec de l'acidité, de l'amertume. Le vin est assez ingrat, d'un plaisir limité. Le vin est "crunché", réduit. En remuant fortement le verre, on voit apparaître la profondeur d'un fruit noir bien riche. Même s'il est rigide, on voit la promesse et la persistance extrême. Nous apprenons que notre bouteille est nettement moins bonne que l'autre servie, ce qui explique la déception qu'exprime mon commentaire.

La **Romanée Conti domaine de la Romanée Conti 2010** n'en apparaît que plus grande, tant le contraste est sensible. Le nez est vraiment Romanée Conti. Tout ici est dosé à la perfection. Tout est suggéré. Michel Bettane dit que cette Romanée Conti est parfaite. Il signale le poivron dans le final qui pour lui est une signature. Le final est salin et c'est le seul des rouges dégustés qui a cette trace saline. Il est parfait car tout ici est assemblé et cohérent. C'est l'équilibre. Il est soyeux, velours, porteur d'extase. Il est subtil et de belle râpe.

Ma curiosité me pousse à faire un nouveau round de verres mieux aérés. La Romanée Saint-Vivant est superbe de rondeur et de charme, le Richebourg est très en force et poivré, La Tâche s'est ouverte mais a une signature de réduction. La Romanée Conti enfin est formidable, offrant l'équilibre mais aussi le mystère. Elle est grandiose et de grande pureté. Michel Bettane suggère l'églantine et c'est vrai. C'est l'églantine plus que la rose et un sel tout frais.

Le **Montrachet domaine de la Romanée Conti 2010** a été touché par le botrytis. Il a donc été vendangé plus tôt. Le nez est difficile à apprécier. Le vin est étonnamment léger et s'affirme assez peu, mais on sent qu'il est sur le frein à main, car il est servi froid. Michel Bettane signale l'élégance de son boisé. Il y a du miel, de la poire et des fruits blancs, un peu de lactique. C'est un grand vin dont l'élevage est fait en deux temps égaux, en fûts neufs et en fûts d'un vin, c'est-à-dire ayant servi déjà, mais une seule fois. En comparaison selon Aubert de Villaine, le 2008 est plus dans le miel et plus sensuel et le 2010 a plus de vivacité. La persistance du 2010 est belle. Je sens un peu de miel et de fruit confit. Il y a un grand équilibre de fraîcheur et de vivacité.

Les trois vins qui ressortent nettement de cette dégustation sont la Romanée Conti, très grande, la Romanée Saint-Vivant particulièrement réussie et le Montrachet pour ses qualités intrinsèques mais non encore totalement exprimées. Goûter les vins du domaine avec les explications d'Aubert de Villaine et les commentaires avisés de Michel Bettane, c'est un plaisir et un privilège.

Selon la tradition, après la présentation des vins de la Romanée Conti, **Pascal Marquet**, dirigeant de **Grains Nobles** retient à dîner Aubert de Villaine, Bernard Burtschy et Michel Bettane, plus deux ou trois amis, dans les locaux de son restaurant tenu par un couple chaleureux et authentique.

Nous commençons par un **Champagne Brut Grand Cru Egly-Ouriet millésime 1999** qui a passé 109 mois en cave et a été dégorgé en août 2009, issu de vieilles vignes d'Ambonnay. Je suis stupéfait par la complexité de ce champagne riche, prenant possession du palais. On a un irrésistible besoin d'y revenir tant il est gourmand. C'est une petite merveille.

Le vin suivant est un vin de garage, ce qui est inhabituel en Californie. C'est un **La Côte, santa Rita Hills Pinot Noir Domaine de La Côte Lompoc Californie 2011**. Il n'a été fait que 99 caisses de ce vin confidentiel. Il est des moments où je me félicite de ne pas être dégustateur professionnel, car ça me permet d'éviter de tels vins qui, pour moi, n'ont absolument aucun intérêt. Il n'y a aucun bord d'attaque qui permettrait d'y trouver du plaisir.

Le vin suivant est découvert à l'aveugle. Il faut en être témoin pour le croire. Le vin est trouble, sans doute remué, d'un rouge sang coupé de rose. Il est beaucoup trop froid. Bernard et Michel annoncent tout de suite pinot noir et à la question de la région, c'est Bernard qui lance le premier la région Bourgogne. Michel est le premier à lancer Côtes de Beaune et Bernard acquiesce. Michel a en

tête Volnay. Le premier à lancer une année - et il n'y en aura pas deux - c'est Bernard qui dit 1985 et c'est 1985. On lui demande pourquoi et il répond : "parce que 1985 est la seule année équilibrée des années 80". Bien. On s'égare un peu vers Pommard, sans y croire, et le tir se rapproche de Corton et l'ami approuve. Michel dit : je verrais bien Chandon de Briailles et ça doit être un Bressandes.

Bernard dit Clos du Roi et l'ami qui a apporté ce vin confirme à Bernard : "c'est effectivement Clos du Roi Chandon de Briailles ". Michel dit : "c'est curieux, parce que pour moi, c'est le style d'un Bressandes". Et l'ami pour détromper Michel soulève le cylindre qui cachait l'étiquette, regarde et pousse un cri de stupeur : "oh, ça alors, je croyais avoir pris un Corton Clos du Roi, car je voulais faire un clin d'œil à Aubert de Villaine qui fait un Corton sur les terres de Mérode dont une partie est en Clos du Roi et je me suis trompé en la prenant".

Si on me racontait cette histoire, j'aurais du mal à la croire. Assis entre ces deux géants de la dégustation, je hochais la tête de droite à gauche comme le spectateur d'un match de tennis et j'allais d'émerveillement en émerveillement quand ces deux sommités expliquaient les raisons de leurs choix. Le vin est un **Corton Grand Cru Les Bressandes domaine Chandon de Briailles 1985** à la couleur trouble et servi trop froid, découvert à l'aveugle en additionnant ces deux talents. Très doux, parfois presque sucré, il était bien vivant et velouté. Un vin au fruit rose ou rouge bien dessiné, frappé d'une infime trace de TCA.

On mesure le fossé himalayesque qui sépare un amateur de vin de ces deux génies, dotés d'une culture qui m'époustoufle en chaque occasion où j'ai la chance de déguster à leurs côtés.

Nous avons commencé le repas sur une délicieuse soupe aux champignons et maintenant, c'est un morceau très tendre de bœuf avec une purée qui accueille un **Château Bel Air Marquis d'Aligre magnum 1985** château dont je sais que Bernard et Michel sont deux fans inconditionnels. Le vin est magnifique de précision, goulé et de bonne mâche.

J'ai envie de quitter la table car j'ai demain un programme très lourd, mais on me retient en disant que je ne peux pas ne pas goûter un **Mâcon-Pierreclos "Le Chavigne" domaine Guffens-Heynen 2004**. Force est de dire qu'on a bien fait de me retenir, car ce vin est particulièrement généreux et joyeux.

L'ambiance après la dégustation des vins de la Romanée Conti est amicale et décontractée. C'est un plaisir de dîner avec des personnes de si bonne compagnie.

Amicales salutations de François Audouze