

Déjeuner en famille, déjeuner de conscrits au Polo de Paris, déjeuner dans ma cave avec un ami et dégustation des vins de la Romanée Conti de 2017 commentée par Aubert de Villaine et deux experts.



Cette **Romanée Conti 2017** est une immense promesse.

Ma fille cadette vient déjeuner à la maison. J'ouvre un **Champagne Laurent Perrier Grand Siècle années 60** dont la datation est confirmée par le bouchon dont le haut se brise lorsque j'essaie de le faire tourner. Il faut récupérer le bas avec un tirebouchon qui ressent une petite pression lorsque le gaz peut s'échapper.

La couleur du champagne est d'un or magnifique, peu ambré. Le nez est noble et intense et ce que l'on ressent en bouche, c'est une belle largeur, une grande cohérence et une joie de vivre. Ce champagne est confortable. On croque des morceaux de chou-fleur cru et des chips à la truffe qui s'allient parfaitement au champagne.

Les plats sont assez légers, avec notamment des choux de Bruxelles frits et de délicieuses asperges blanches qui accompagneraient volontiers aussi un vin rouge.

Mon fils nous rejoint en cours de repas après un court séjour en province où il a rencontré des amis. Il n'a pas envie de déjeuner avec nous mais trinquera volontiers sur un **Champagne Gosset 1982** habillé pour célébrer le bicentenaire de la Révolution. Nous avons déjà ouvert une des six bouteilles toutes différentes au motif de la Révolution. Celle-ci montre un portrait de Mirabeau, un extrait de la

déclaration des droits de l'Homme et du Citoyen et une représentation du Roi prêtant serment à la Constitution le 14 septembre 1791.

Le bouchon libère un gaz révolutionnaire et la couleur, fort curieusement est plus foncée que celle du Laurent-Perrier. Le nez est étonnant car il évoque du café. Le champagne est agréable, original et va accompagner dignement des poires Belle-Hélène. Boire des champagnes typés avec mes enfants est un grand plaisir.

Enfin les belles journées arrivent après un mois de mai particulièrement hivernal. Un ami invite notre club de conscrits. Nous ne sommes que quatre au **Polo de Paris** que l'on appelait jadis le Polo de Bagatelle. La nature se montre dans sa gloire de printemps.

Le **Champagne Laurent-Perrier 2007** est agréable à boire, bien frais. Le **Château Labégorce Margaux 2013** est une heureuse surprise. Bien construit, il offre une structure de vin jeune et moderne mais très cohérente. Il a plus de présence que ce que j'attendais.

Le **Nuits-Saint-Georges Joseph Drouhin 2011** est un vin simple facile à boire. Par un beau soleil nous avons déjeuné en plein air, dans une nature florissante, ce qui fait du bien.

Un ami vient me rendre visite pour déjeuner dans ma cave. C'est un gastronome esthète. Pour l'apéritif nous commençons par un fond de bouteille de **Champagne Dom Pérignon rosé 1998**. C'est un reste du dîner au château de Saran. A mon grand étonnement il ne montre que d'infimes traces d'évaporation. Il est fort agréable et débute bien ce repas.

J'ai ouvert une heure avant un **Champagne Krug Private Cuvée années 60** ou probablement années 50 car l'état de saleté de la cape et de l'entourage du bouchon me suggère cet âge. Le bouchon est venu entier, bien cylindrique et l'odeur à l'ouverture était faiblement terreuse. Le niveau avait relativement peu baissé.

Au moment de servir, la couleur dans le verre est légèrement ocre. Le nez s'est reformé, subtil et intense. En bouche, le champagne ne peut trahir son âge mais il développe une telle palette de complexités que nous sommes aux anges. Il y a des fruits jaunes, de la minéralité, et ce champagne montre une personnalité que l'on ne trouve que dans les champagnes anciens. Beaucoup d'amateurs non avertis verraient de la fatigue, là où nous voyons des rayons de soleil.

La poutargue venant de Grèce et non salée offre un gras confortable. Elle est délicieuse. Parallèlement, nous tartinons sur du pain du tarama au wasabi. Et l'envie me prend de ne pas le tartiner sur le pain, mais sur la poutargue. Et l'accord de cet appareil avec le champagne est purement divin. Pourquoi ai-je eu envie de mettre ensemble ces deux saveurs, je ne sais pas, mais c'est une réussite.

Nous poursuivons avec du caviar osciètre prestige de Kaviari ce qui permet l'entrée en piste du **Meursault Charmes Auguste Morey-Chenelot 1961** (Pierre Morey). Je l'avais ouvert de bon matin. Le bouchon était venu en une myriade de brisures de liège ce qui est lié au fait que le goulot n'est pas purement cylindrique. Le liège se déchire quand il doit passer par un étranglement. L'odeur à l'ouverture était discrète mais pure. Le niveau dans la bouteille est très élevé pour ses soixante ans. La couleur est belle, d'un or légèrement foncé. Nous aimons tous les deux les vins anciens aussi nous ne nous arrêtons pas aux petites blessures du temps. Le vin est passionnant, large, doré, et avec du cœur de filet de saumon l'accord se trouve plus volontiers avec le vin qu'avec le champagne.

Le camembert acheté par ma collaboratrice me donne l'impression d'avoir fait la guerre de 14 tant il est fripé et avachi. Mais il cache son jeu, car il montre un beau crémeux qui permet un accord aussi bien avec le champagne, accord divin, qu'avec le vin blanc.

Sur la tarte aux pommes, je sers le redoutable **Calvados** dont le niveau commence à baisser dangereusement. Mon ami qui a une véritable expertise en matière de calvados n'a jamais rencontré un calvados de ce calibre, si vif, si fort en même temps si frais.

Ce repas a montré des accords enthousiasmants sur la base de produits simples avec deux vins de soixante ans et plus dont la complexité est la clef de ces associations. Nous avons travaillé puisqu'il en était question, mais nos palais ont été émerveillés par ces moments gustatifs intenses.

La **société Grains Nobles** organise chaque année une dégustation des vins du domaine de la Romanée Conti du millésime qui va être mis sur le marché, après sa mise en bouteille. Nous aurions dû goûter le millésime 2017 à la fin de l'année 2020 mais du fait du Covid, c'est seulement maintenant que cette dégustation est organisée en un lieu au centre de Paris qui permet des tables de trois ou quatre convives, espacées comme il convient.

Pascal Marquet dirigeant de Grains Nobles nous accueille et sur l'estrade **Aubert de Villaine**, **Michel Bettane** et **Bernard Burtschy** vont commenter les vins.

Aubert de Villaine raconte l'histoire du climat de 2017 qui est détaillée dans la brochure qui nous est remise. Mars a été un mois chaud, la vigne a eu un printemps précoce et sans gel avec beaucoup d'énergie pour les fruits, donnant des grains résistants. Le sucre a monté très vite. La chaleur a créé des blocages mais heureusement des averses salvatrices ont permis un beau développement. Le Montrachet est très généreux après l'année 2016 quasiment perdue. Aubert de Villaine dit que ce qui est important, c'est la maîtrise naturelle des rendements, ce qui est lié notamment à l'âge des vignes.

Le millésime 2017 est le dernier fait par Bernard Noblet qui avait succédé à son père en 1985.

Le **Corton GC Prince Florent de Mérode 2017** a une belle robe violette et un nez discret. En bouche il se signale immédiatement par sa fraîcheur. Il est distingué et son finale offre de beaux fruits noirs. C'est un vin magnifique qui deviendra grand et gourmand. Il est agréable à boire dans cette jeunesse. Michel Bettane dit que c'est un vin raffiné, très frais qui vieillira bien et Bernard Burtschy dit qu'il est très tannique. On note les progrès accomplis depuis le millésime 2009, premier sous l'autorité de la Romanée conti.

L'**Echézeaux GC Domaine de la Romanée Conti 2017** a une couleur d'un rouge plus soutenu. Le nez est aussi discret mais cela doit tenir de la forte chaleur qui règne sous la verrière. Il pétille à la prise en bouche. C'est un vin qui n'a pas encore trouvé son équilibre. Sa texture est soyeuse avec un peu d'amertume. On sent qu'il deviendra charmeur, mais pas aujourd'hui.

Le **Grands Echézeaux Domaine de la Romanée Conti 2017** a une robe identique à celle de l'Echézeaux. Il a le même perlant à l'attaque de la première gorgée. Il a de l'amertume dans le finale. Mais il a plus de maintien. C'est un vin dense qui sera grand avec un fort fruit. Il devient de plus en plus impressionnant car il est fort et puissant. Bernard Burtschy dit que la violette est sa signature. S'élargissant dans le verre il montre de plus en plus sa grandeur.

Pour une première fois, au lieu de la Romanée Saint Vivant, le vin qui suit est le **Richebourg Domaine de la Romanée Conti 2017**. Il a une belle couleur et un nez fermé par la chaleur. En bouche c'est un ravissement. Le saut par rapport aux trois premiers est immense. Il est superbe, de beau volume, gourmand. Tout en lui est équilibré, intégré et déjà brillant. C'est une belle réussite.

La **Romanée Saint-Vivant Domaine de la Romanée Conti 2017** a une couleur plus violette que les trois vins précédents. Cette Romanée joue sur sa finesse. C'est un vin féminin et gracieux, jeune et frais, au finale très long et imprégnant. On sent un travail très pur vers la légèreté et la fraîcheur. J'entends que l'on dit qu'il a « une floralité très homogène ». Voilà une belle trouvaille ! C'est un vin qui fait saliver et montre son charme.

La **Tâche Domaine de la Romanée Conti 2017** a une couleur plus rouge que celle de la Romanée Saint Vivant. C'est à ce stade le nez le plus expressif. La bouche est très douce, voire charmeuse, ce qui n'est pas le cas de toutes les La Tâche. Michel Bettane évoque le millésime 2000 qui lui ressemblerait. Aubert de Villaine signale un petit côté mentholé et dit que ce vin a moins de corps mais promet énormément. Ce sera un grand vin, généreux et joyeux.

La **Romanée Conti Domaine de la Romanée Conti 2017** a une couleur magique (quand on aime ...) Le nez est noble. Immédiatement je reconnais une Romanée Conti avec un charme fou. Le vin est noble, magique, du velours pur. Michel Bettane dit que ce vin a un toucher de bouche raffiné. C'est pour moi l'archétype de la Romanée Conti parfaite. Ce vin n'est que du bonheur et je suis ému.

A ce stade de leurs vies, car l'avenir ne sera peut-être pas le même pour tous, je classe en premier et de loin la Romanée Conti, puis La Tâche, puis le Richebourg et ensuite le Corton qui m'a impressionné par sa belle personnalité.

Le **Montrachet Domaine de la Romanée Conti 2017** a une couleur claire mais qui n'est pas blanche. Le nez est puissant et conquérant. Le vin n'a pas de botrytis. C'est un Montrachet superbe qui combine force, fraîcheur et charme. Le finale est un peu plus dur et je trouve en lui un peu de perlant, signe de jeunesse. Il n'est pas encore totalement intégré mais il promet beaucoup. L'absence de botrytis lui donne de la tendresse. Il a une belle tension. C'est un blanc très pur qui ne joue pas sur le registre de la puissance comme en certains millésimes. Il aura un très grand charme fondé sur sa fraîcheur. La rémanence en bouche est forte et noble.

Il est amusant d'écouter les amicales joutes verbales entre Michel Bettane et Aubert de Villaine, Michel Bettane dans l'affirmation du sachant et Aubert de Villaine dans la réserve de celui qui est en recherche permanente de la perfection.

Les propos d'Aubert de Villaine montrent à quel point chaque élément, fût-il le plus petit, est examiné avec le souci de faire un vin conforme à l'expression désirée la plus aboutie de son terroir.

Tous les vins sont subtils, gracieux, en suggestions plus qu'en affirmation, et cette diabolique Romanée Conti, monstre de charme suggéré, va alimenter mes rêves, et me pousser à ouvrir ses sœurs plus âgées.

Cette dégustation annuelle est toujours un grand moment d'émotion.

Amicales salutations de François Audouze