

Dégustation des vins de 2018 du Domaine de la Romanée Conti, repas de famille avec des saucisses de Morteau, autre repas de famille, déjeuner de conscrits au Yacht Club de France et repas conçu pour un vin roumain, la « perle de la Moldavie ».



Magnifique brochette de quelques-uns des vins de 2018 du Domaine de la Romanée Conti. La Tâche et le Montrachet se sont montrés sublimes.

La présentation des vins du domaine de la Romanée Conti du millésime qui vient d'être commercialisé est faite chaque année par **Aubert de Villaine** au **siège de la société Grains Nobles**. Nous allons goûter les vins du millésime 2018. A la table des présentateurs il y a **Michel Bettane** et **Bernard Burtschy** qui commentent avec pertinence les vins en cohérence avec l'exposé d'Aubert de Villaine. Il y a cette année le dirigeant de la société Riedel, qui est dans la même famille depuis quatre cents ans. Il est venu nous présenter un verre qui a été conçu pour la Romanée Conti.

Arrivé en avance je vais saluer Aubert de Villaine qui prépare son exposé dans une salle éloignée. Je lui parle du Richebourg 1937 préphylloxérique qui m'a ébloui et Aubert me répond : vous trouverez cette perfection dans La Tâche 18. Je le regarde avec des yeux ronds, incrédules, lui demandant s'il allait vraiment servir La Tâche 1918. Il s'est mis à sourire de mon erreur, car il voulait dire, évidemment, La Tâche 2018 ! J'ai tellement la tête dans le monde des vins anciens qu'un 18 ne peut être que 1918. Aubert a raconté cette amusante méprise lors de la présentation des 2018 et non 1918.

Aubert de Villaine présente l'année 2018 qui fut homérique. L'hiver pluvieux a été suivi de périodes d'extrêmes chaleurs, jusqu'à 33° suivies de neiges en avril. Le temps a fait des montagnes russes. La

vigne allait vite, plus vite que les hommes. Il y a eu des maladies, surtout le mildiou, ce qui a eu des conséquences telles que la diminution des quantités, compensée heureusement par une amélioration de la qualité. Le 15 juin le vent du nord est apparu et sur août il y a eu 15 jours de canicule. Dès le 15 août les degrés potentiels étaient élevés mais il n'y avait pas encore assez de complexité. Les vendanges ont commencé le 31 août avec le Corton et le 3 septembre à Vosne Romanée, presque à la même date que 2017. Les rendements ont été faibles, avec 18 hectos à l'hectare ce qui est peu, l'Echézeaux ayant 32 hectos/ha et le Corton 35 hectos/ha ce qui est beaucoup.

La dégustation commence avec le **Corton Prince Florent de Mérode Domaine de la Romanée Conti 2018** fait de trois appellations, Clos du Roi, Bressandes et Renardes, à peu près à égalité, qui sont vinifiées ensemble. Le vin a une belle couleur. Le nez est de poivre, très riche et dense. En bouche le vin est suave, presque gourmand. Il est riche, fort, assis et solide. Il n'a pas le style Domaine de la Romanée Conti que j'avais trouvé pour le 2017.

Aubert de Villaine dit que le vin est très mûr, proche de la sur-maturité. Le finale montre plus de sensibilité. Le vin est gourmand de concentration forte.

L'**Echézeaux Domaine de la Romanée Conti 2018** a une couleur assez claire. Le nez est totalement Domaine de la Romanée Conti, tellement subtil. Il a un poivre plus élégant que le Corton. Son parfum est de fraîcheur.

La bouche est riche et pianote de belles complexités. L'amertume est délicate. Le vin est frais, sauvage, et j'adore son parfum. C'est un vin passionnant d'une année riche. Aubert de Villaine dit qu'il est soyeux et Michel Bettane dit qu'il est généreux. Il a une belle matière riche et une belle complexité.

Le **Grands Echézeaux Domaine de la Romanée Conti 2018** a une belle couleur et un nez plus discret. L'attaque en bouche est superbe. C'est un vin élégant et très riche, un vin fou de richesse, plein, solide, au parfum élégant et subtil. Aubert de Villaine trouve le Grands Echézeaux plus élégant que l'Echézeaux. C'est un vin à la fois riche et cristallin, à la forte présence.

La **Romanée Saint-Vivant Domaine de la Romanée Conti 2018** a un nez très équilibré. Le vin est fluide, riche, solide. Le finale est frais. C'est un vin élégant, de forte persistance et de grande longueur. J'aime sa personnalité, florale et marquée d'épices. Michel Bettane et Bernard Burtschy disent que c'est un vin parfait. Il y a un beau fruit et le côté floral donne l'élégance. Sa petite amertume est délicieuse rendant le vin très plaisant.

A ce stade je trouve que les vins très solaires, au grain très riche n'ont pas spontanément le caractère habituel des vins du Domaine de la Romanée Conti.

Le **Richebourg Domaine de la Romanée Conti 2018** a un nez superbe. Le vin est superbe, raffiné, puissant. Ce n'est que du bonheur. La couleur est soutenue, l'épice est douce. C'est un vin d'un équilibre rare. C'est le premier millésime du successeur de Bernard Noblet, dont Aubert de Villaine dit qu'il a vraiment compris ce qu'il faut faire. Les tannins sont magnifiques, c'est un grand vin que Michel Bettane ne cesse de complimenter. Il est joyeux, gourmand, au finale enthousiasmant.

**La Tâche Domaine de la Romanée Conti 2018** est le vin qui a été vendangé en dernier. Il a un nez dense, concentré, riche, envoûtant. Sa couleur est très belle. En bouche il est suave, riche, presque moelleux. Il a une grâce soyeuse où s'esquisse une discrète vanille. Élégance et charme composent sa perfection. C'est un vin de rêve, de fraîcheur, aérien et irréel de perfection. Je suis sous son charme. Ce vin est impressionnant.

La **Romanée Conti Domaine de la Romanée Conti 2018** nous est servie dans un verre imposant présenté par le dirigeant de Riedel. Malgré ce verre qui devrait faire exploser les fragrances, je trouve que le vin a un nez particulièrement discret et cela m'interpelle. Le vin est subtil et fluide. Il est frais et léger.

Je décide de verser la moitié de mon verre dans l'un des verres plus petits utilisés jusqu'ici. Le parfum devient plus expressif et même le goût est plus vif dans le petit verre. J'ai demandé autour de moi si la

constatation est la même. Il apparaît, sauf si je me méprends, que ce verre Riedel emprisonne les parfums au lieu de les révéler.

La Romanée Conti est un grand vin mais pas subjuguant. Alors que dans de nombreuses années la Romanée Conti fait la différence par rapport à La Tâche et les autres vins, cette année 2018 est faite pour La Tâche. Mais avec la Romanée Conti il faut se méfier, car elle peut réserver des surprises. Le vin est bien fait, riche complet, mais il n'y a pas le rêve, à cet instant précis.

C'est La Tâche qui marque les esprits et Aubert de Villaine fait une remarque de grande pertinence : quand un vin atteint la perfection de La Tâche 2018, on n'aura pas forcément plus de plaisir dans des dizaines d'années que ce que l'on a avec ce vin dont le bonheur explose. Je ne suis pas du tout opposé à cette vision, malgré mon amour pour les vins anciens.

Le **Montrachet Domaine de la Romanée Conti 2018** est d'une couleur très claire. Le nez est superbe, très puissant avec un peu de pétrole et une belle minéralité. Le vin est fluide, droit et direct, très élégant, sans un gramme de botrytis. J'écris : magnifique, phénoménal. Il est magique, subtil et d'une longueur inextinguible. Il transcende tout ce qu'on a bu jusqu'à présent.

Cette présentation est passionnante et les réflexions d'Aubert de Villaine sont un régal à entendre, bien complétées par les remarques de Michel Bettane et Bernard Burtschy.

Un repas était prévu auquel j'étais convié, mais ayant un important programme à venir, j'ai préféré me retirer pour me reposer, heureux de cette présentation d'un millésime atypique, puissant et accompli.

Ma fille cadette vient avec ses enfants déjeuner le dimanche. Ma femme a dès la veille fait mijoter des saucisses de Morteau avec du chou, des carottes et des pommes de terre. J'ai un amour aveugle pour les saucisses de Morteau.

A l'apéritif où nous grignotons des chips de toutes formes, sarrasin, truffe, nature ainsi que des amandes salées, j'ai ouvert un **Champagne Moët & Chandon Brut Impérial 1990**. Sa couleur est claire et belle, le pschitt est très affaibli mais la bulle est bien présente. Ce champagne est confortable. Il a une maturité idéale qui lui donne de beaux accents de jeunesse. Il est gourmand, long très agréable.

Pour la potée aux saucisses de Morteau j'ouvre un **Vin Jaune Henri Maire 1942** d'une bouteille de 62 cl, un beau Clavelin. Le niveau est quasiment dans le goulot. Je ne m'imaginai pas que ce vin jaune puisse avoir une telle qualité. Je savais que l'année 1942 est excellente pour les vins jaunes et les Château Chalon, mais à ce point de réussite, je ne m'y attendais pas. Ce qui caractérise ce vin, c'est le charme et la cohérence. L'accord est absolument idéal. Nous continuons à boire le vin du Jura avec du comté comme il se doit.

Dans l'après-midi mon fils nous rejoint et reste à dîner. Il finira les deux vins qui sont toujours aussi bons et riches et il boira du **Château Bastor Lamontagne 1929** que j'avais ouvert pour le déjeuner récent dans ma cave et qui brille encore aussi bien par son parfum que par son goût raffiné et profond. Sa couleur est devenue absolument noire mais le vin est bon. Il en restera une goutte pour demain.

Une nièce de ma femme vient nous rendre visite pour quelques jours. Pour saluer son arrivée, j'ouvre un **Champagne Dom Pérignon 2002**. Le bouchon vient normalement. Il y a un joli petit pschitt. La couleur est très claire. Ce qui frappe immédiatement, c'est la personnalité de ce champagne. Il est racé, multiforme, sympathique et vibrant. Il est très agréable à boire et ses 19 ans lui vont bien. On le boira sur un foie gras fort agréable et sur un camembert Jort bien typé. Ce champagne est particulièrement sociable. Je l'ai essayé sur du chocolat fait pour la mousse au chocolat. L'accord est gourmand.

C'est la première fois depuis deux ans que notre cercle de conscrits est au complet. L'ami qui invite nous reçoit au **Yacht Club de France**. Il a conçu avec **Thierry Le Luc** directeur de la restauration et **Benoît Fleury** le chef de cuisine un bien joli programme.

Les hors d'œuvre d'apéritif sont copieux et délicieux présentés sur l'argenterie d'un bateau d'un membre du club. Il y a de la poutargue sur canapé avec une sauce pertinente, du homard, du thon

fumé et des charcuteries fines dont de goûteuses andouilles. Le **Champagne Bliard Moriset** du Mesnil-sur-Oger est un blanc de blancs agréable.

Le menu composé par le club est : assiette de fruits de mer / bar de ligne en croûte de sel, sauce hollandaise, pommes dauphine, asperges vertes / fromages d'Éric Lefebvre / croquant au chocolat noisette.

Les vins qui accompagnent ce beau menu sont eux aussi agréables, un **Puligny-Montrachet** dont je n'ai noté ni l'année ni le nom, suivi d'un **Meursault Vieilles Vignes Buisson-Charles 2015** dont une première bouteille souffrait d'un défaut olfactif et la seconde d'une belle prestance et d'une belle vigueur minérale.

Le **Château les Carmes Haut-Brion 2002** est lui aussi fort courtois. Le plus impressionnant du repas fut le bar en croûte de sel dont la chair idéale nous a comblés. Une fois de plus nous avons reconstruit le monde qui n'attendait, bien sûr, que nos réflexions.

A la maison, ma femme a préparé des coquilles Saint-Jacques juste poêlées accompagnées d'épinards cuits dans du gras de foie gras. J'ai envie d'essayer ce soir un vin que j'ai acheté il y a une trentaine d'années et que je n'ai jamais goûté sauf au moment de l'achat. C'est un **Château Cotnari Grasa sélection de grains nobles 1988**. Ce vin roumain s'appelait au quinzième siècle « la perle de la Moldavie ». Il est vinifié comme le sauternes. Sa couleur est d'un bel or. Le nez évoque la couleur et en bouche il est agréable comme un sauternes. L'accord avec les coquilles est naturel et à ma grande surprise l'accord se trouve aussi avec les épinards délicieux, assouplis par leur cuisson.

Parmi les fromages qui font la suite du repas, c'est un Sainte Maure qui s'accorde le mieux avec le vin roumain. Mon choix de vin avait été influencé par le fait que le dessert est une mangue coupée en dés. L'accord se trouve bien sûr malgré le fait que la mangue ne soit pas tonitruante. J'ai alors l'idée de servir le fond de la bouteille du Bastor Lamontagne 1929, qui permet de faire deux verres, pour ma nièce et moi. Et c'est ainsi qu'on se rend compte de l'abîme qui sépare les deux vins liquoreux. Le Cotnari Grasa nous plaisait et le sauternes nous projette dans la transcendance. Il n'est pas mauvais de faire ce type de comparaison qui éclaire la vision sur un vin fort agréable mais simple. Ma nièce a été subjuguée par la complexité aromatique du sauternes de 92 ans.

Amicales salutations de François Audouze