

Le 263^{ème} repas de wine-dinners au restaurant Plénitude Arnaud Donckele de l'hôtel Cheval Blanc Paris comportait 17 vins dont neuf du domaine de la Romanée Conti, dont six Romanée Conti.



Ces trois vins de 1919 de la Romanée Conti, de Rousseau et la Romanée de Marey et Liger-Belair ont été dégustés ensemble lors de ce dîner.

Le 263^{ème} **repas de wine-dinners** est tout-à-fait particulier. Alors que dans mes dîners il n'y a normalement pas de thème sur un vin, sur une année ou sur une région, j'ai voulu faire en 2009 un dîner où se trouveraient uniquement des Romanée Conti dont le millésime se termine en 9. Et j'avais donné un titre qui joue sur la double signification du mot « neuf » qui est soit un nombre, soit signifie 'nouveau'. Le dîner s'appelait : « quoi de neuf à la Romanée Conti ? ».

A l'époque, les participants à mes dîners n'envisageaient pas des dîners d'un tel niveau. Je recevais énormément de demandes qui n'étaient que de pure curiosité, beaucoup d'amateurs voulant savoir combien coûte un dîner avec des vins aussi prestigieux. J'ai donc mis ce dîner en attente. L'idée de le faire en 2019 apparaissait évidente et j'ai eu des réponses positives. Entretemps, j'avais fait la connaissance d'Arnaud Donckele chef trois étoiles à la Vague d'or, le restaurant rebaptisé Cheval Blanc Saint-Tropez et une amitié est née, me donnant l'envie que le dîner 'Romanée Conti' se fasse dans le restaurant Cheval Blanc Paris, dont on attendait l'ouverture.

Alors que des amateurs commençaient à se manifester, les travaux à la Samaritaine accumulaient les retards, et par une malchance certaine, la pandémie Covid est arrivée, interdisant tout déjeuner ou dîner au restaurant. Au retour des vacances d'été 2021, j'ai décidé que quoi qu'il arrive, le repas aurait lieu. J'avais ajouté deux bourgognes de 1919 pour tenir compagnie à la Romanée Conti 1919 et j'ai inclus la Romanée Conti 2009. L'intérêt de certains amateurs qui suivent mes publications sur Instagram a facilité de nouvelles inscriptions. J'ai pu constituer une table de dix personnes et une date a été trouvée.

Un mois à l'avance une réunion de travail a été faite avec **Arnaud Donckele**, qui venait de recevoir trois étoiles au Cheval Blanc Paris en plus des trois étoiles à Cheval Blanc Saint-Tropez, avec **Bertrand Noeureuil** le chef qui dirige la cuisine de Plénitude, **Alexandre Larvoir** le directeur du restaurant et **Emmanuel Cadieu** le sommelier chef de tous les restaurants installés à la Samaritaine. Travailler avec Arnaud est un bonheur extrême, tant il est inventif. Deux plats proposés méritaient que je vérifie leur pertinence pour les vins auxquels ils sont associés, j'étais donc venu il y a deux jours pour les goûter, ce qui avait donné lieu à des discussions passionnantes sur la composition des plats.

Le jour dit, je me présente au **restaurant Plénitude de l'hôtel Cheval Blanc Paris** pour ouvrir les vins que j'avais apportés deux jours auparavant. Ayant annoncé les vins du dîner sur Instagram il y a quelques jours, il y a toujours des gens qui s'imaginent suffisamment compétents pour contester telle ou telle étiquette, car le problème des faux est une plaie dans le monde du vin depuis la célébrité qu'avait acquise un faussaire de génie qui fabriquait des faux presque indécélables.

J'ai donc prévu des bouteilles de secours pour le cas où à l'ouverture les parfums des vins me donneraient des doutes. Et bien évidemment, quand on devient attentif à la possibilité d'un problème, on commence à douter. J'hésite pour deux vins, la Romanée Conti 1899 et le Grand Chambertin Domaine Rousseau 1919, mais à la dégustation il s'avérera que les vins ne posent aucun problème.

Les bouchons résistent assez souvent, celui qui s'émiettera le plus est celui du Sherry du Cap 1862. Les plus beaux parfums sont ceux du vin que j'ai rajouté, le Richebourg Domaine de la Romanée Conti 1935 qui est d'une typicité parfaite et celui de la Romanée Conti 1959. Le 1899 est d'une mise Nicolas qui bénéficiait du droit de mettre en bouteilles les vins du domaine. Le nez est un peu fermé mais s'épanouira. Le Montrachet et l'Yquem ont des parfums superbes. Les plus jeunes Romanée Conti sont conformes à ce qu'on peut attendre, avec des bouchons extrêmement serrés. Je suis plutôt confiant de la solidité des vins que nous boirons et rassuré sur leur authenticité.

Comme pour deux repas précédents, pour que l'on ne commence pas par des champagnes anciens, j'ai ajouté un **Champagne Salon 1999**. Il est absolument charmant, large et vibrant. Il me plaît beaucoup plus qu'un Salon 2004 récent. Il est parfait à goûter pendant la présentation du repas que je fais aux dix convives, tous masculins. Un seul convive a participé aux deux premiers repas que j'ai fait en ce lieu avant celui-ci. Deux convives ont été présents au repas « Ultimate » du mois de mars. Six convives ont déjà participé à mes dîners et trois sont nouveaux, dont un de Tahiti et deux de Los Angeles.

Le menu conçu par le chef **Arnaud Donckele** et son équipe est : partition maraîchère pour Vierge Peridium / poule faisane, potager, foie gras pour Velouté plume sauvage / volaille de la cour d'Armoise pour jus Belle Ile / fine feuille de bœuf d'Aubrac pour jus Comtadin / truite, asperge noix, pour bouillon Crisenon / composition satinée / financier à la rose.

Les amuse-bouches sont des merveilles dont un escargot époustouflant et des huîtres magiques. Ce sont les mêmes que lors du précédent repas, mais ils méritaient d'être à nouveau présents.

Le **Champagne Dom Pérignon 1959** me semble un peu plus évolué qu'il ne devrait mais les plats lui rendent son énergie. C'est un très noble Dom Pérignon riche et complexe.

Le **Champagne Krug Clos du Mesnil 1979** est le premier millésime de ce champagne et c'est aussi le plus grand. Celui-ci est superbe. C'est à mon sens l'un des plus raffinés de tous les champagnes, complexe et gastronomique.

La succession des entrées était plus abondante que ce que certains avaient calculé, aussi, devant des verres déjà vides, un ami a commandé un **Champagne Krug Grande Cuvée édition 169** car son numéro se termine aussi par 9, pour accompagner la fin des entrées. Merci de cette initiative. Le champagne, même jeune, a une belle largeur qui le rend très agréable et pertinent.

La **Romanée Conti Domaine de la Romanée Conti 1899** est assez douce, calme et cohérente, déployant discrètement ses complexités. Elle est raffinée. Elle est manifestement authentique et sera incluse dans les votes, donc dans les cinq premiers vins, par neuf convives sur dix ce qui est rare et ne

sera atteint que pour le vin qui lui est associé, la **Romanée Conti domaine de la Romanée Conti 1959**. Cette Romanée Conti a toutes les belles caractéristiques des Romanée Conti, la rose et le sel en un raffinement exceptionnel. C'est d'ailleurs ce vin qui sera nommé premier de tous les vins du repas.

La bouteille que j'ai ajoutée, le **Richebourg Domaine de la Romanée Conti 1935** est associée aux deux premiers vins pour accompagner le plat délicieux tout en douceur végétale avec des amertumes subtiles. Ce vin dégage une émotion particulière et j'ai pour lui les yeux de Chimène. Il sera voté deuxième du vote du groupe et de mon vote. Il fait vibrer mon cœur.

Sur le plat de poule faisane et de foie gras, nous avons une conjonction tout à fait exceptionnelle de trois vins de 1919. La **Romanée Conti Domaine de la Romanée Conti 1919** me donne une émotion très particulière, au point que je la mettrai première de mon vote. Il y a en elle une énergie de vin préphyloxérique que j'adore.

La **Romanée Marey & Comte Liger-Belair 1919** est plaisante, mais ne dégage pas autant d'intensité que sa voisine de la Romanée Conti. Elle est assez intéressante par sa cohérence typée.

Le **Grand Chambertin Domaine Rousseau 1919** est jugé authentique par les participants mais est plus discret que les autres vins du repas. C'est malgré tout un moment de grande émotion que de boire ce vin.

Nous avons deux plats pour ces trois vins de 1919 aussi, certains ayant mal calculé leur rythme de boisson, un autre ami a l'idée de commander un **Richebourg Domaine de la Romanée Conti 1998** qui a permis d'étancher quelques soifs. Même si ce Richebourg est jeune, il a une joie de vivre qui le rend plaisant sur le plat de volaille.

Pour le bœuf traité de divine façon il y a trois jeunes Romanée Conti. La **Romanée Conti Domaine de la Romanée Conti 1989** est agréable et enchanterait n'importe quel repas, mais nettement surpassée par la **Romanée Conti Domaine de la Romanée Conti 1999** qui est dix fois supérieure à la 1999 que j'avais incluse dans le déjeuner Ultimate. Ce 1999 est superbe de générosité conquérante. Il emporte mon enthousiasme car il corrige la prestation de la 1999 récente.

La **Romanée Conti Domaine de la Romanée Conti 2009** est d'une énergie fougueuse mais on voit bien que dans ce repas, elle fait beaucoup trop jeune. Riche d'une belle énergie elle devra attendre avant de concurrencer les Romanée Conti d'âges canoniques.

Lorsque nous avons travaillé avec Arnaud au menu, j'ai annoncé que le Montrachet qui devait normalement suivre les champagnes serait plutôt placé après tous les rouges. Car ce vin si puissant aurait fait de l'ombre aux rouges. Et Arnaud m'avait dit : « finir un repas avec de la truite est particulièrement hors norme. Je te laisserai le soin d'expliquer cela à tes amis ».

Nous l'avons fait et le **Montrachet Domaine de la Romanée Conti 1999** accompagné de la truite et des asperges a trouvé une place idéale. Ce Montrachet puissant mais sans excès, au goût riche et plein est un magnifique vin blanc et l'accord, l'un des plus osés, est un de mes favoris de ce repas.

Le **Château d'Yquem 1929** a été rebouché au château en 1989. Il est très sombre mais délicieusement liquoreux avec un charme idéal. C'est un Yquem accompli et abouti.

Le **Vin de Chypre 1869** est suave et bien gras tout en ayant des acidités contrôlées. Il est d'un charme raffiné.

Nous votons. Les votes sont assez concentrés puisque sur les 17 vins, sept n'auront aucun vote ce qui ne veut pas dire qu'ils n'ont pas de qualité mais montre plutôt que certains vins sont au-dessus du lot.

Cinq vins ont été nommés premiers, la Romanée Conti 1959 a quatre votes de premier, le Richebourg 1935 a trois votes de premier, et les Romanée Conti 1899, 1919 et 1999 ont chacune un vote de premier.

Le vote global de toute la table est : **1 - Romanée Conti 1959, 2 - Richebourg 1935, 3 - Romanée Conti 1899, 4 - Romanée Conti 1919, 5 - Romanée Conti 1999, 6 - Romanée Domaine Comte Liger-Belair 1919.**

Mon vote est : **1 - Romanée Conti 1919, 2 - Richebourg 1935, 3 - Romanée Conti 1959, 4 - Romanée Conti Domaine 1899, 5 - Château d'Yquem 1929.**

Il y a manifestement pour notre groupe une prime à l'ancienneté des Romanée Conti et c'est normal. Les votes s'appliquent aux vins que nous avons bus. Si un autre dîner se faisait avec les mêmes millésimes, le résultat ne serait pas le même car les bouteilles ne seraient pas les mêmes et ce n'est pas nécessairement le 1959 qui serait le plus brillant. Ces votes sont le constat d'un instant et n'ont pas valeur de vérité intangible. Et c'est en ce sens que ce témoignage est extrêmement précieux.

Nous étions tous impressionnés de nous trouver devant autant de vins légendaires et les amis qui avaient assisté au repas Ultimate ont constaté comme moi que l'émotion créée par cette profusion de Romanée Conti mythiques était plus grande que celle des vins légendaires de plusieurs régions du précédent repas.

Le service a été exemplaire et la cuisine d'Arnaud Donckele est transcendante. On se demande comment tel plat va s'accorder avec les vins et le miracle se produit avec une gestion des acidités et de la fluidité des sauces qui est exceptionnelle.

Nous avons bavardé dans le fumoir. Personne n'a fumé mais nous formions un groupe émerveillé par l'intensité de l'émotion de se trouver face à des vins introuvables ou inaccessibles porteurs d'une intensité exceptionnelle de plaisirs gastronomiques. Nous avons vécu un moment inoubliable et probablement unique. Et s'il ne l'était pas, il le sera pour nous.

Amicales salutations de François Audouze