



wine-dinners

Visite au domaine de la Romanée Conti avec remise d'un parchemin, dégustation en cave des vins sur fûts et déjeuner d'amis avec des bouteilles historiques et splendides.



Rare **Montrachet P. de Marcilly Frères 1926** qui, même un peu dévié avait de belles choses à dire.

Luis, un participant espagnol de mes dîners m'a donné lors d'un dîner il y a quelques semaines, un livre du 18^{ème} siècle écrit en français afin que je le donne à Aubert de Villaine, co-gérant de la Romanée Conti. Il me semble évident que je ne dois pas être seul à remettre ce cadeau et que nous devrions, Luis et moi, le remettre à Aubert de Villaine.

Nous avons rendez-vous à 15 heures au [siège de la Romanée Conti](#). Aubert m'avait envoyé un message me demandant si ça me dérangerait qu'une jeune chinoise de Hong-Kong participe à la dégustation en cave. Ma réponse fut évidente.

Tandis que j'attends qu'Aubert soit disponible, on m'annonce l'arrivée de Mme de Villaine. Quelle joie de la revoir, elle qui lit chacun de mes bulletins, adressé à son nom par courrier. Elle vient accompagnée de la jeune chinoise et son compagnon. Nous serons six à la dégustation, Aubert et Pamela de Villaine, les deux jeunes hongkongais, Luis et moi.

**Contact pour les dîners : tél : 06.07.81.48.25, email : françois.audouze@wine-dinners.com
blog : www.academiedesvinsanciens.com**

Avant de descendre en cave nous allons dans une belle salle de réunion pour que Luis offre le beau livre particulièrement riche d'indications sur l'histoire de la Bourgogne et de belle conservation. Luis en profite pour donner un parchemin datant de 1609, relatant les relations entre des provinces espagnoles et la Bourgogne, du temps de Louis XIII.

Il y a bien longtemps que je n'étais pas venu faire la dégustation des vins sur fûts car je trouvais que la présentation des vins qui viennent juste d'être embouteillés faite chaque année par Aubert suffisaient. J'ai sans doute eu tort car l'ambiance en cave est porteuse d'une émotion particulière.

Nous irons dans les deux caves, celle de la cuverie et celle sous le siège de la société, plus ancienne et plus émouvante.

C'est Aubert qui manie la pipette pour remplir nos verres. Je souhaite prendre des notes et lorsque je commence à écrire sur l'Echézeaux Domaine de la Romanée Conti 2022, je mets le mot 'riche' et j'entends Aubert dire : 'ce vin est riche'. Si ce mot est le premier qui vient à l'esprit d'Aubert et au mien, cela signifie probablement quelque chose.

Voici les notes succinctes que j'ai prises, sachant qu'en cave où il n'y a que des tonneaux, et tenant en main mon verre, écrire est un exercice délicat.

Echézeaux Domaine de la Romanée Conti 2022 : riche, fort, solide et aussi de belle fraîcheur. Fin de bouche agréable. Vieillira très bien. Très pur.

Grands Echézeaux Domaine de la Romanée Conti 2022 : nez plus complexe, bouche plus ronde et souple, finale de forte personnalité. Plus fruité. L'écart entre les deux vins est plus marqué que pour d'autres millésimes.

Romanée Saint-Vivant Domaine de la Romanée Conti 2022 : nez subtil et en bouche, ce vin est romantique, raffiné. Tout est subtil. Pureté. Très grand vin et belle réussite. Ce vin est tellement fluide.

Aubert nous dit que le millésime 2022 dispose à la fois d'une grande qualité et d'une grande quantité ce qui le fait ressembler au millésime 1959. Jamais les caves de la cuverie n'ont été aussi pleines.

Richebourg Domaine de la Romanée Conti 2022 : nez très expressif, qui n'est pas seulement lié à la puissance. Le fruit est riche et joyeux. Ce vin est large. Il est énergique et joyeux sans avoir à montrer sa puissance. Je l'adore car il est franc.

La Tâche Domaine de la Romanée Conti 2022 : nez glorieux. Ce vin est tellement grand. Tout est superbe. Ce vin est une synthèse. Il sera immense. Le final est superbe, très fort. Il me vient un éclair : je pense que ce vin a la perfection que j'avais trouvée dans Les Gaudichots 1929 de la Romanée Conti qui est le plus grand vin de la Romanée Conti que j'aie bu. Comme nous sommes en cave et parlons anglais, je note : « so good ».

La **Romanée Conti Domaine de la Romanée Conti 2022** : c'est la grâce. Tout est rond. On s'émerveille. Il est très équilibré, mais il est en devenir. Il est plus en devenir que la Tâche qui est immédiatement aimable.

A ma demande, nous goûtons ensuite le **Corton Rouge Domaine de la Romanée Conti 2022**. C'est ce vin qui est normalement bu en premier. A la suite de la Romanée Conti, on voit qu'il est plus rustre et dans une philosophie très différente, mais je le trouve percutant, enthousiaste, « pushing ».

J'avais apporté avec moi deux vins déjà ouverts que je souhaitais faire goûter à Aubert de Villaine mais aussi aux autres participants et le fait de les boire dans la vieille cave du domaine va ajouter de l'émotion.

Il y a le **Château Rayne-Vigneau 1928** si élégant et raffiné et le **Malaga 1872** qui combine le doux et le salé. Le boire ici alors que je vénère le sel, marqueur des vins de la Romanée Conti, cela m'émeut encore plus. Luis est aussi très ému de boire ce vin de 150 ans.

Nous avons longuement bavardé. Luis est reparti vers de nouvelles aventures, heureux d'avoir pu faire un beau cadeau à Aubert de Villaine et d'avoir pu entrer dans le saint des saints, là où s'élabore le vin le plus recherché de la planète. Je suis heureux d'avoir pu être l'entremetteur de cette belle rencontre.

Pierre, un ami, m'écrit qu'il possède un Montrachet 1926 et qu'il souhaite le boire avec moi. Il m'envoie des photos et me demande si j'ai bu de plus vieux montrachets. Le plus vieux que j'ai bu est 1864 mais Pierre est content que 1926 soit seulement la cinquième plus vieille année des montrachets que j'ai bus.

Je choisis sur mon inventaire un La Tâche 1956 d'une année que j'aime et le document indique 4 cm qui est la distance entre le bouchon et le miroir du vin. Pierre approuve mon choix. La veille du repas, je vais chercher le vin et je constate que le niveau n'est pas de 4 cm mais de 12 cm. Je regarde dans la même case de rangement et je vois une bouteille de La Tâche qui a un niveau de 2 cm mais dont l'étiquette déchirée ne permet pas de lire l'année. Je vais consulter mon fichier et il y a un point d'interrogation dans la colonne millésime.

J'appelle Pierre et l'informe du problème de La Tâche 1956 et je l'informe de l'autre La Tâche sans année. Pierre me dit de venir avec celle qui est sans année et je lui réponds : je viendrai avec les deux. Sa réponse immédiate est de dire qu'il va rajouter aussi un vin.

Dans cette situation il paraît opportun que nous soyons trois et nous cherchons l'un et l'autre qui convier et je trouve un ami, Luc, grand amateur de vin, qui souhaitait partager avec moi de belles bouteilles.

Pierre choisit le restaurant, ce sera le **restaurant Fleur de Pavé**, qui a obtenu une étoile. Pierre a prévenu le restaurant que je viendrais à 11 heures pour ouvrir les vins.

J'arrive à l'heure dite pour ouvrir mes vins. **Yacine**, tout souriant chef de salle, m'accueille avec plaisir. Je découpe la capsule de La Tâche 1956 et je vois que le haut du goulot est troué et qu'une épaisse croûte de graisse imprègne le goulot. Il est évident que le bouchon est tombé dans le vin et je ne pouvais pas le voir. Je nettoie les épaisses couches de matière grasseuse et je verse à travers un chinois le vin dans une carafe. Contrairement à ce qu'on pouvait craindre, le vin ne sent pas mauvais et on peut même entrevoir des senteurs sympathiques, ce qui m'étonne.

Je découpe la totalité de la cape du vin afin de voir l'année du La Tâche inconnu. Je lis distinctement 1965. Le bouchon vient entier et le 1965 est encore plus lisible qu'à travers le verre. Le parfum respire la Romanée Conti.

Pierre arrive avec son Montrachet 1926 et me propose un Meursault 1961 et un Bienvenues Bâtard Montrachet Domaine Leflaive 1997. Je lui demande qu'on laisse de côté le 1997 qui serait trop puissant à côté des autres vins. J'ouvre donc le 1926 et le 1961 qui montrent de sympathiques parfums.

Luc arrive avec ses deux apports, un champagne de 1969 et le vin qu'il avait mis de côté depuis des mois pour le boire avec moi, le Chambolle-Musigny Les Amoureuses Leroy Négociant 1961. Quel bel apport !

Le chef du restaurant n'est pas présent et le menu est bâti avec son adjoint **Maxime** qui fait des suggestions extrêmement pertinentes pour composer le menu. Le voici : chou-fleur en deux textures, vanille de Madagascar / tartare de bœuf normand, caviar de la maison Sturia, jus de bœuf / tarte à l'oignon, foie gras poêlé, jus corsé / langoustines juste snackées, légumes de Mr Yamashita, bisque au beurre brûlé / pigeonneau au sang cuit au barbecue, morilles farcies / côte de bœuf maturée, pomme de terre en deux textures, jus merguez / le chocolat Jamaya, glace cardamome.

Le **Champagne Waris & Chenayer Blanc de Blancs 1969** a une belle couleur d'un ambre clair doré et offre quelques bulles. Son parfum est agréable et au début, il a des notes un peu vieilles, mais qui vont disparaître dès que les mets seront servis. Il est rond, large et de belle longueur. Il a tous les atouts de ce beau millésime en Champagne.

Le **Meursault Clos de la Barre Roger Cavin 1961** est absolument splendide, vivant, joyeux, solaire, avec un final qui claque comme un requin qui frappe l'eau de sa queue. Avec le tartare de bœuf, il est idéal.

Le **Montrachet P. de Marcilly Frères 1926** a une magnifique bouteille et un niveau superbe. Sa couleur est un peu brune et son parfum est discret et agréable. En bouche on est frappé par des notes de rancio, et des douceurs qui n'ont rien de Montrachet. Luc voit en lui des accents de madère je vois des tendances de Rivesaltes. On sait que ce Montrachet n'a rien d'un Montrachet et si on l'admet, on prend conscience que ce vin atypique est fort agréable et multiple. Sur la tarte à l'oignon puis sur les délicieuses langoustines cuites à la seconde près, il est brillant.

Les trois vins rouges sont servis presque ensemble. Le **Chambolle-Musigny Les Amoureuses Leroy Négociant 1961** est une merveille de délicatesse. Sa couleur d'un rose clair est d'une aristocratie bourguignonne. Le nez est délicat et en bouche le vin est d'une distinction rare, très subtil et féminin. La grâce pure. Quel beau voyage de cheminer avec ce vin raffiné.

La Tâche Domaine de la Romanée Conti 1956 qui avait été carafé souffre maintenant d'un nez peu engageant. Le vin n'est pas agréable à boire. Il est mort et l'accident de bouchon ne pouvait pas le faire revenir à la vie.

La Tâche Domaine de la Romanée Conti 1965 au contraire est une pure merveille. Son nez a les caractères forts de la Romanée Conti, le sel et la rose et il montre une puissance tout-à-fait étonnante pour ce millésime. Je comprendrais cette force si c'était un 1966, mais pour un 1965, c'est étonnant. Il est royal, puissant, mâle, tout en étant d'une complexité raffinée. C'est un immense vin du domaine.

C'est avec le pigeon que les vins se sont sublimés, plus que sur la côte de bœuf.

Nous avons voté et Luc est comme moi, il nomme premier le vin qu'il a apporté et je ne peux pas lui en vouloir, puisque je le fais. Le classement global de nous trois est le même que le mien avec **1 - La Tâche Domaine de la Romanée Conti 1965, 2 - Chambolle-Musigny Les Amoureuses Leroy Négociant 1961, 3 - Meursault Clos de la Barre Roger Cavin 1961, 4 - Montrachet P. de Marcilly Frères 1926.**

A un moment du repas, j'ai fait porter des verres du Meursault à deux tables où déjeunaient deux couples de jeunes gens. Ils ont été émerveillés et sont venus nous remercier.

Tous les membres de l'équipe, de cuisine comme de service, et particulièrement **Aniella**, ont été d'une attention rare. Je leur ai demandé comment ils ont perçu notre repas et tous ont dit que c'est un moment inoubliable pour eux.

Je ne peux que recommander ce restaurant Fleur de Pavé qui a montré une implication exemplaire. Nous avons vécu un déjeuner passionnant et émouvant parfois. Un immense souvenir.

Amicales salutations de François Audouze

P.S. Je souhaiterais à l'occasion du bulletin n° 1000 joindre un petit fascicule fait d'anecdotes de lecteurs des bulletins, lors de partages de grands vins entre amis. N'hésitez pas à m'envoyer vos textes, qui seront reproduits, anonymes si vous le souhaitez.

Merci de vos témoignages.