

Dégustation de tous les vins de 2022 du domaine de la Romanée Conti avec Perrine Fenal co-gérante du domaine, dans ma cave déjeuner avec le vigneron Dirk Niepoort et son épouse et déjeuner avec Rino Fontana, grand amateur italien de vins anciens, au restaurant Pages.



Ce **Champagne Mesnil-sur-Oger Blanc de Blanc Premier Grand Cru # 1900 /1930** fut une immense surprise tant il était vif et vivant.

Chaque année, la **société Grains Nobles** présente les vins de la Romanée Conti dans le millésime qui vient d'être mis en bouteilles. Pour la première fois Aubert de Villaine ne sera pas le présentateur. C'est **Perrine Fenal**, co-gérante de la Romanée Conti depuis 2019 qui fera cette présentation.

L'année 2022 a une marque spéciale : tout est 'trop'. Trop de soleil, trop de vins, trop de fûts. Le printemps fut enthousiasmant par son exubérance. La floraison fut précoce et l'été chaud brûlant et tout ce qui était excessif devint mesuré. Les vendanges commencées fin août se finirent le 13 septembre. Il y a eu une abondance de raisins donnant des jus parfaits. Ce millésime est particulier mais d'une grande clarté.

La maison Riedel représentée par son président nous a permis de boire dans des verres très adaptés aux vins. Les notes qui vont suivre ont été prises au fil de la plume, et parlent du vin tel que je le bois, dans son état actuel, et non pas en imaginant son futur, sauf si je l'évoque.

Le **Corton Charlemagne Grand Cru Prince Florent de Mérode Domaine de la Romanée Conti 2022** est un vin que la Romanée Conti a commencé à vinifier en 2009. Il rassemble trois Cortons, le Bressandre, le Renard et le Clos du Roi. Aubert de Villaine avait envisagé de les vinifier séparément après quelques années de transformation des méthodes de vinification. La couleur est un peu violette. Le vin offre une bouffée de senteurs brillantes mais le nez est serré. Il en est de même pour la bouche qui est gourmande mais serrée. Le vin est un peu strict, pas très large mais montre un bel équilibre et une belle texture. Il vieillira bien.

[Contact pour les dîners : tél : 06.07.81.48.25, email : \[francois.audouze@wine-dinners.com\]\(mailto:francois.audouze@wine-dinners.com\)](#)  
[blog : \[www.academiedesvinsanciens.com\]\(http://www.academiedesvinsanciens.com\)](#)

L'**Echézeaux Domaine de la Romanée Conti 2022** a un nez nettement plus plaisant. On change de qualité de vin. Le nez est gourmand et magique. Le vin est agréable en bouche, mais pas aussi long que ce que le nez promet. Le finale est superbe. La longueur viendra plus tard. La qualité du fruit est belle, mais c'est le nez qui est le plus fabuleux.

Le **Grands-Echézeaux Domaine de la Romanée Conti 2022** a un nez très pur mais pas aussi ouvert et il est gourmand. Ce nez est plus tendu et plus fermé. En bouche le vin est grand et il a plus de matière. Il est plus accompli et plus grand et déjà gastronomique. L'Echézeaux est raffiné et subtil, le Grands Echézeaux est gourmand. Les deux sont précis et d'une grande pureté.

La **Romanée Saint-Vivant Grand Cru Domaine de la Romanée Conti 2022** a un nez plus fermé mais tellement élégant ! l'attaque en bouche est élégante et le vin est superbe. C'est un grand vin gourmand mais aussi distingué. Je suis émerveillé par sa précision.

Le **Richebourg Grand Cru Domaine de la Romanée Conti 2022** a un nez très riche et une bouche magique. D'une grande longueur, il est puissant et riche. Il est vibrant au point que je ressens des frissons. Ce 2022 est un géant, de réussite totale. Ce Richebourg est d'un millésime magistral, associant puissance et fraîcheur.

Paradoxalement, **La Tâche Grand Cru Domaine de la Romanée Conti 2022** a un nez moins conquérant que le Richebourg. Ce vin est grand mais encore fermé. A ce stade il me paraît un peu scolaire. Il est plus une promesse même s'il est assez gourmand.

La **Romanée Conti Grand Cru Domaine de la Romanée Conti 2022** a un nez très délicat et subtil. L'attaque est joyeuse et canaille. Le finale est un peu poivré. Le vin est très grand et solide. Il est plus gourmand que ce qu'est habituellement une Romanée Conti. Il est très doux et gracieux. Il va être géant, mais plus tard.

De tous ces rouges, la grande surprise, c'est le Richebourg. En le buvant après la Romanée Conti, on voit comme il est gourmand.

Nous passons aux vins blancs qui selon l'adage : blanc sur rouge, rien ne bouge...

Le **Corton Charlemagne Grand Cru Domaine de la Romanée Conti 2022** est servi dans un verre prévu pour les blancs de Bourgogne, pertinent comme l'autre verre l'était pour les rouges. Le nez est un peu fermé mais noble. La bouche est plaisante et combine gourmandise et rigueur. Ce vin manque un peu de largeur qu'il aura plus tard. Le plaisir est limité à ce stade de sa vie. Mais il est quand même grand quand le vin s'est réchauffé dans le verre.

Le **Montrachet Grand Cru Domaine de la Romanée Conti 2022** a un nez d'une noblesse rare. Il est très pur. En bouche l'attaque est gourmande. Le vin est d'une grande puissance et d'une belle rondeur, sans aucun botrytis. Même s'il a une belle attaque il faudra attendre ce vin qui manque un peu de finale.

**Michel Bettane** présent a apporté des commentaires sur ces vins, en plus des présentations de Perrine Fenal, en insistant sur la précision du travail qui a été fait au domaine.

J'avais bu tous ces vins sur fût au domaine de la Romanée Conti le 15 mai 2023 et j'avais commenté ces vins dans le **bulletin 996**. Ces vins étaient alors des promesses incroyables et j'en avais été ému. Ils sont plus affirmés aujourd'hui et porteurs de belles promesses. La tentation sera très grande de les boire jeunes. La sagesse serait sans doute d'attendre, car ces 2022 ont tout le potentiel pour devenir des vins aussi glorieux que les 1928. J'en suis persuadé, mais je ne serai plus là pour en faire la preuve. Pourvu que mes petits-enfants en gardent !!!

En 2023, j'avais fait don de ma collection de bouchons à la société Amorim, le premier producteur de bouchons de liège au monde. Antonio Amorim, le président de la société m'avait fait rencontrer Dirk Niepoort le propriétaire des portos Niepoort au siège de sa société à Porto et une amitié était née immédiatement entre Dirk et moi au point qu'il avait ouvert pour moi le plus rare de ses portos, le 1863.

Un vendredi après-midi, **Dirk Niepoort** m'appelle et me demande si nous pourrions nous rencontrer le lendemain. Un peu fatigué par la semaine écoulée, l'idée d'aller à Paris pour le voir ne me tente pas trop. Mais l'envie de le voir l'emporte et je lui propose de venir **visiter ma cave** car j'avais visité la sienne, bien évidemment différente de la mienne.

De bon matin le samedi, j'achète du pain, des crêpes et des madeleines car j'ai déjà en tête le vin que je veux ouvrir. J'ai pris par ailleurs un pot de pâté au foie gras et un morceau de comté. Arrivé à mon bureau je mets une nappe sur la table ovale qui fait face à l'immense collection de bouteilles vides qui anime la très grande salle du cimetière des vins les plus prestigieux que j'ai bus.

A un moment je pense que le pâté irait mieux avec un champagne et j'ouvre un Krug Grand Cuvée étiquette olive qui est la première édition de ce beau champagne.

Dirk arrive avec sa femme **Anna**. Nous visitons la cave et Dirk est très intéressé et regarde de nombreuses bouteilles de vins qu'il connaît ou non. Anna est aussi impressionnée et nous bavardons pendant cette promenade dans les allées de la cave. Nos visions du vin sont très similaires.

Nous remontons pour déjeuner et je raconte comment j'ai préparé ce déjeuner impromptu. Anna, sensible à la visite et à mon accueil pleure d'émotion et de bonheur car elle voit bien l'amitié qui existe entre Dirk et moi.

Le **Champagne Krug Grande Cuvée étiquette olive années 80** est fait de vins des années 80 mais surtout des années 1970. Le bouchon de la bouteille s'était cisaillé à l'ouverture et donne à Dirk l'impression que le champagne est très vieux. Ancun pschitt n'avait existé à l'ouverture. La bulle est rare mais le pétillant est très fort. Ce champagne est brillant, puissant et conquérant. C'est un très grand Krug extrêmement expressif. L'accord avec le pâté de foie gras est idéal.

Dans la cuisine, j'ouvre devant mes amis une **Malvoisie des Canaries 1828**. Une fois la cire enlevée le petit bouchon qui devrait sortir facilement se déchire en lambeaux pour une raison simple : il y a une surépaisseur de verre en haut du goulot qui empêche le bouchon de monter.

La couleur du vin dans le verre est de deux teintes, jaune et marron qui ne se mélangent pas et changent comme celles d'un cristal selon l'orientation lorsque l'éclairage est mouvant. Le nez est magique, puissant et mêlant la douceur et une profonde intensité. En bouche, c'est un vin doux, mais en même temps 'dry', c'est-à-dire d'une fraîcheur sèche. Je suis amoureux de ces vins que j'ai bus tant de fois car j'avais eu la chance d'en acheter beaucoup. Et je voulais que Dirk, qui fait un porto sublime, voie cette version d'un vin doux et sec, à la longueur en bouche infinie.

Pendant la visite j'ai pris en cave une bouteille unique, déjà ouverte depuis longtemps d'une **Fine de Mouton** provenant de la cave personnelle de Philippe de Rothschild, que j'avais bue plusieurs fois. Boire cet alcool juste après la malvoisie montre à quel point le goût est raffiné, d'une justesse impressionnante. Un grand moment.

Anna a fort gentiment rangé le désordre du repas. Dirk m'a offert un vin rouge de sa production. Nous nous sommes promis de nous revoir. Ce moment d'amitié a effacé toutes traces de fatigue et m'a au contraire apporté une bouffée de bonheur.

**Maxime**, l'un des organisateurs des compétitions entre grandes écoles de dégustation de vins à l'aveugle auxquelles j'ai récemment participé en tant que membre du jury, m'a proposé de rencontrer un amateur de vins italiens, collectionneur de vins italiens anciens. Son père était vigneron et il a cultivé un goût pour les vins anciens. Il a visité une multitude de vignobles et dans l'article de presse que j'ai lu, j'ai trouvé un détail particulier. Ayant eu la possibilité d'acheter des vins de la cave d'un amateur défunt à sa veuve, il s'est mis à repérer tous les décès de sa région, pour acheter les vins des veuves !

**Rino Fontana**, grand amateur de vins anciens, déjeunera avec moi, accompagné de son épouse et d'un sommelier italien qui a travaillé à la Tour d'Argent, et de Maxime qui a permis cette occasion. J'ai choisi le **restaurant Pages** pour ce déjeuner. Le choix des vins pour cette occasion est un exercice que j'adore. Il n'est pas question de mettre des vins que tout le monde connaît. Je choisis plus de vins que nécessaire pour ajuster ensuite en fonction des apports.

Voici mon choix : un Champagne Mesnil-sur-Oger Blanc de Blanc Premier Grand Cru # 1900 /1930, un Grand Meursault Charmes Matrot Frères 1928, un Châteauneuf du Pape 1927 ou 1929, un Château Chalon Jean Bourdy 1935 et une bouteille totalement inconnue, probablement un sauternes fin du 19<sup>ème</sup> siècle.

Rino Fontana, de son côté a prévu d'apporter un Gaja Barbaresco Infernot 1967, un Barolo E. Pira & Figli 1955, un Barolo Giacomo Borgogno & Figli 1947 et un Brunello di Montalcino Soldera 1982.

J'arrive avant 11 heures au restaurant Pages et je commence à ouvrir le Meursault Charmes 1928. Le bouchon est tellement dur à retirer qu'il se disperse 'façon puzzle' sur la table et par terre. Cela vient du relief tortueux du goulot. Devant tant de dispersion j'ai peur que le nez du vin soit perturbé mais en fait c'est un vin riche et séduisant au palais et de belle couleur.

Le champagne du Mesnil a un bouchon fermé par un clip métallique en forme de U qui traverse une fente pratiquée dans la partie supérieure du bouchon. Ce s'appelle l'agrafe (voir photo ci-dessus). Il faut un effort pour enlever l'agrafe. Le parfum à l'ouverture est frais et vif.

Tous les convives sont à l'heure. Ils ont apporté un **Champagne Krug Grande Cuvée Etiquette crème années 80** que nous buvons avant de passer à table. Le goût de ce champagne délicieux est très proche de celui du Krug étiquette olive que j'avais bu avec Dirk Niepoort. Ces deux champagnes sont magistraux et tellement gourmands. Rino a ouvert ses vins ce matin dans son hôtel. Il demande que ses vins soient un peu rafraîchis.

Le menu mis au point avec le **chef Ken** et **Pierre Alexandre** le directeur est : deux services de carpaccios de poisson / poisson maigre avec une sauce umami / canard de Challans et topinambour / deux services de wagyu / financiers.

Le **Champagne Mesnil-sur-Oger Blanc de Blanc Premier Grand Cru # 1900 /1930** est d'une grande émotion. Il a la tension et la vivacité des champagnes du Mesnil et on ne pourrait pas lui donner d'âge tant il est vif. Je suis très touché par sa prestance et son équilibre.

Le **Grand Meursault Charmes Matrot Frères 1928** a une couleur de miel doré. Il est rond et cohérent et crée un bel accord avec le délicieux poisson. J'aime son expression.

Le **Gaja Barbaresco Infernot 1967** est de grande puissance. Il est incisif tout en ayant du charme.

Le **Barolo E. Pira & Figli 1955** est plus large et séducteur. Son équilibre est impressionnant.

En buvant le **Barolo Giacomo Borgogno & Figli 1947** on va crescendo et la personnalité de ce vin d'un équilibre parfait est éclatante. Rino nous raconte des histoires sur ces vins qu'il chérit.

Rino a voulu faire servir en dernier le **Brunello di Montalcino Soldera 1982** vin mythique et d'une puissance extrême. Mais pour mon goût ce vin est encore trop jeune et « tout fou ». Mais mes amis italiens l'adorent.

Je décide alors d'ouvrir le vin qui n'a pas la moindre indication sur la bouteille ou le bouchon. Cette bouteille me rappelle une identique que je pensais être un sauternes ancien et qui se révéla être un rhum. Alors que vais-je ouvrir ? C'est en fait un **Sauternes inconnu sans étiquette, sans capsule années 1890 / 1900** qui est plus calme que flamboyant, de grand équilibre et long en bouche. Avec des financiers, il est parfait.

J'ai beaucoup parlé de ma vision du vin et nous avons pu constater que nos pensées sont très proches. Rino est très généreux et souriant. Nous avons passé un très agréable moment avec des vins de haut niveau. Mes coups de cœur du repas sont le champagne du Mesnil si fluide et précis, le plus vieux que j'aie bu du Mesnil, le Meursault Charmes qui a les qualités des vins de 1928 l'une des plus grandes années du 20<sup>ème</sup> siècle, le génial Barolo Giacomo Borgogno & Figli 1947 d'une structure parfaite et d'un goût noble et impressionnant et le sauternes inconnu, impromptu et charmant.

Le restaurant Pages a réussi, une fois de plus, à faire un repas idéal pour ces grands vins.

Amicales salutations de François Audouze