



VINS DE PRESTIGE

**Le vin était Chambertin : Rousseau 1919-2017**

## Le vin était Chambertin : Rousseau 1919-2017

PAR NEAL MARTIN | 21 JUIN 2022

"J'ai oublié le nom du lieu, j'ai oublié le nom de la fille, mais le vin était du Chambertin" - Hilaire Belloc (1870-1953)

Peut-on regarder le jus de raisin fermenté dont il est question ici sans regarder à travers une lentille pécuniaire ? Ne distillons pas ces précieuses bouteilles de Chambertin en valeur monétaire. La devise est le plaisir intellectuel et sensoriel, pas les dollars ou les euros. Je me demande s'il est possible de reproduire une époque révolue, il n'y a pas si longtemps, où Rousseau était simplement synonyme de merveilleux Pinot Noir, où l'on partageait les bouteilles avec des amis appréciateurs, une époque où même les vins les plus réputés de Rousseau étaient plus abordables que le Claret de haute volée ? Débarrassez-vous du mythe qui entoure ces bouteilles et que vous reste-t-il ? Un vin de Bourgogne plein d'âme qui a tendance à réchauffer les cœurs.

Comme la plupart des gens, je n'ai pas souvent l'occasion de boire les vins de Rousseau, alors quand j'ai été invité à une dégustation verticale de leur Chambertin, j'ai commencé à faire la roue dans le jardin. Il s'agissait d'un événement privé organisé par Jordi "No Vertical Impossible" Oriols-Gil, dans le cadre de sa série de rétrospectives. Agenda de janvier à décembre dégagé, il faudrait une pandémie mondiale pour mettre à mal ses plans et... eh bien, vous connaissez la suite. La dégustation a été reportée deux ou trois fois jusqu'à ce qu'une date soit finalement fixée au début du mois de mai 2022. Le seul changement est le lieu de la dégustation, qui, à la demande de Rousseau, passe de Londres à Vienne, au sud de Lyon, dans le célèbre restaurant La Pyramide. Cela permettrait à Cyrielle Rousseau de quitter ses vignes bien-aimées et de se joindre à nous pour l'occasion.



C'était un véritable événement unique en son genre. Vingt-cinq millésimes, plus des surprises, depuis 2000 jusqu'aux premières pages de la remarquable histoire de Rousseau, agrémentés de bouteilles historiques que l'on ne voit jamais. L'assemblage d'une verticale de cette ampleur a exigé de la patience, de la diplomatie, un travail d'équipe et une seconde dose de patience. À leur grand dam, la cave des Rousseau est dépourvue de bouteilles antérieures aux années 80. "J'ai demandé à ma grand-mère pourquoi nous n'avions pas de vieilles bouteilles", m'a raconté Cyrielle Rousseau.

"Elle m'a répondu que son mari [Charles Rousseau] en avait peut-être gardé quelques-unes, mais qu'il recevait souvent des amis ou des distributeurs, et qu'en un rien de temps, il ne restait plus qu'une seule bouteille." Par conséquent, la seule bouteille ex-Domaine mentionnée dans ce rapport est le 1987. Malgré la part du lion des vieux millésimes en voie d'extinction, Oriols-Gil a réussi à obtenir deux bouteilles de nombreux millésimes. Un bon travail aussi. Plusieurs bouteilles étaient bouchées ou oxydées - une perte collatérale lorsqu'on aborde l'antiquité vinicole. Tragiquement, il y avait parmi elles des Chambertin de 1937 et 1971 criblés de TCA. Les participants sont venus du monde entier, certains brandissant des bouteilles précieuses de leur collection privée. Le format de la dégustation était innovant. La première session était un séminaire au cours duquel les douze premiers vins étaient servis dans l'ordre chronologique inverse, de 2000 à 1953. La deuxième session s'est déroulée autour d'un déjeuner prolongé à La Pyramide où ils ont été associés à un menu spécialement préparé par le chef Patrick Henriroux, abordant des millésimes plus anciens avant de revenir aux plus jeunes afin de ne pas les dominer. D'ailleurs, le soir précédent, nous avons dîné au bistro, et je vais écrire cela comme une table de Vinous puisque nous avons goûté une foule de bourgognes et de rhônes matures remarquables. A ce stade, laissons de côté la dégustation pour faire un bref historique du Domaine Rousseau et du vignoble de Chambertin.



*Toutes mes excuses pour la clarté de cette photo de Charles Rousseau. Je l'ai prise au tout début des appareils photo numériques.*

## Histoire

Avant la première guerre mondiale, Armand Rousseau (né en 1884) est né dans une famille de vignerons et de tonneliers. A l'âge de 18 ans, il hérite de quelques parcelles de vigne, augmentées par mariage en 1909 (Camille Rodier note "Rousseau" comme l'un des propriétaires de Chambertin dans "Le Vin de Bourgogne" publié en 1920). Comme pratiquement tous les ouvriers qui travaillaient la terre, Rousseau vendait ses fruits en vrac aux négociants en vins locaux de Nuits Saint-Georges et de Beaune. Il faisait souvent office d'intermédiaire, négociant entre les voisins et les négociants en vins. Il était donc au courant des parcelles à vendre dans une région marquée par les ravages du phylloxéra, les parcelles les plus propices étant en friche. C'est Raymond Badouin, rédacteur en chef de la Revue des Vins de France, qui a convaincu Rousseau de rompre avec la tradition et de risquer le chahut des négociants en mettant lui-même en bouteille ses cuvées les plus prestigieuses : Charmes-Chambertin, Clos de la Roche et bien sûr Chambertin. Badouin présente les vins de Rousseau aux restaurants parisiens, ainsi qu'à l'importateur américain Frank Schoonmaker, agent de ses vins après l'abrogation de la Prohibition. Le premier millésime officiel mis en bouteille au Domaine fut le 1919. Malheureusement, il n'existe aucun registre, mais on pense qu'Armand Rousseau n'a prudemment mis en bouteille qu'une partie de la production, sans doute pour apaiser les marchands et maintenir des relations vitales.



*Cyrielle Rousseau a acheté quelques affiches rétro du Domaine.*

Le fils de Rousseau, Charles (né en 1923), étudie le droit et l'œnologie à l'université de Dijon et rejoint son père en 1945. Parlant couramment l'anglais et l'allemand, il utilise ses compétences linguistiques pour développer les marchés étrangers. Travailler aux côtés de son père a dû être un moyen inestimable d'apprendre son art. En 1959, au retour de la chasse, Armand Rousseau meurt dans un accident de voiture. Charles Rousseau prend la relève de son père et gère ce qui n'est encore que 6,5 hectares de vignoble. Il continue à développer le Domaine Rousseau. En 1982, son fils Eric (né en 1957) rejoint son père après avoir obtenu une licence au Lycée Agricole et Viticole.

Eric Rousseau a introduit des techniques modernes, notamment l'effeuillage et la vendange en vert, en éliminant de manière cruciale l'utilisation d'insecticides et d'engrais chimiques qui avaient prévalu au cours des deux décennies précédentes, un sujet que j'aborderai plus tard. À partir de la fin des années 80, Rousseau a consolidé sa position comme l'un des producteurs les plus réguliers de Bourgogne. Je n'ai rencontré Charles Rousseau qu'à quelques reprises. La première fois, c'était une visite impromptue. Il était là, assoupi dans sa petite cabine près des portes d'entrée. Devais-je réveiller cette légende ? Il a dû entendre mes pas et un sourire sous sa moustache m'a fait comprendre que j'étais le bienvenu pour venir discuter et goûter. En 2014, Eric Rousseau a été rejoint par sa fille Cyrielle, qui a travaillé en Nouvelle-Zélande, en Australie et dans l'Oregon. Poursuivant la tradition des vignerons terre à terre au sens propre comme au sens figuré, elle est une personne qui vit pour ses vignes. Même pendant cette étonnante dégustation, j'ai eu le sentiment que c'était un déchirement de quitter son vignoble.



*Cyrielle Rousseau plus un ami. Cette photo a été prise lors de ma dernière visite en novembre 2021.*

## **Le vignoble**

Si vous devez être le plus grand propriétaire d'un vignoble, alors vous choisirez probablement le Chambertin. Le Domaine Rousseau exploite 2,55 hectares sur 12,90 hectares acquis en 1915, 1943, 1956, 1983 et enfin en 2009. Elles sont constituées de quatre parcelles, trois orientées à l'est vers le sud du Grand Cru, la quatrième dite "Larrey" orientée nord-sud vers la frange des bois et obligeant l'utilisation d'un cheval pour le labour. Les parcelles reposent sur des sols riches en calcaire, bathonien vers le haut de la pente et calcaire bajocien crinodial vers le milieu. En

termes de viticulture, Charles Rousseau a toujours maintenu un encépagement élevé (Clive Coates souligne dans son tome sur la Côte d'Or qu'il arrachait environ deux tiers d'un hectare chaque année). Toutes les vignes sont taillées en guyot simple, avec quelques vignes plus jeunes taillées en cordon pour limiter la vigueur. Un autre principe était une taille forte en début de saison afin de concentrer le fruit, une stratégie un peu plus risquée dans les derniers millésimes touchés par le gel.

La vinification chez Rousseau a toujours été simple. Après un tri sévère, effectué principalement par des vendangeurs dans le vignoble, les vins sont fermentés dans des cuves en acier inoxydable, en utilisant environ 10 à 15% de rafles afin d'aérer le moût. Un changement initié par Eric Rousseau est la diminution du foulage afin que les baies entières prolongent la fermentation. Après une macération d'une quinzaine de jours où les températures ne dépassent jamais 31°C, le vin est soutiré en barriques neuves, principalement des François Frères de l'Allier. Aujourd'hui, la plupart des vins sont élevés jusqu'à 20 mois, bien qu'il y ait eu un élevage plus long de 20-24 mois jusque dans les années 90.



*C'est un vin que je ne pense pas pouvoir boire à nouveau.*

## Les Vins

Chaque vin est évalué aussi objectivement que possible, tout en appréciant l'opportunité de le connaître. Ce serait rendre un mauvais service que de se laisser emporter et de commencer à lancer des superlatifs et des notes sans signification et à caractère émotionnel, effaçant ainsi l'histoire que ces bouteilles racontent. Si je devais résumer les vins en une seule phrase, ce serait "Magnifiques millésimes anciens et plus jeunes avec un creux entre les deux".

Les bouteilles les plus vénérables témoignent du brio du pionnier Armand Rousseau. La plus ancienne rencontre a été servie à l'aveugle comme un ajout, mais personne n'a été près de deviner qu'il s'agissait d'un Grand Chambertin de 1919. Il est probable qu'il ait été embouteillé par un négociant, à en juger par le marquage sur le bouchon et la sucrosité de la finale, ce qui suggère qu'il y a peut-être eu un peu d'adultération, chose courante à l'époque. C'est peut-être moralement répréhensible de nos jours, mais après 103 ans, il a indéniablement offert un énorme plaisir cérébral et sensoriel. D'ailleurs, l'appellation "Grand Chambertin" n'est pas une ruse pour inciter les amateurs de vin à acheter le vin. Depuis le 15<sup>e</sup> siècle, les vins étaient souvent étiquetés "Grand" et "Petit Chambertin".



La deuxième bouteille la plus ancienne était un ringer qui a été servi à l'aveugle. Le Clos de la Roche 1935 était magnifiquement équilibré et nettement plus précoce que les Chambertins et ne présentait aucune adultération, une pratique abhorrée par Armand Rousseau, un homme qui a joué un rôle déterminant dans l'établissement des règles d'appellation. Une demi-bouteille de Charmes-Chambertin 1947 a également été servie après la dégustation. Un peu rustique, mais élégant et complexe, il a facilement supporté la chaleur de cette saison de croissance, même dans ce format.

Les deux vins qui ont mis en évidence les capacités de vinification d'Armand Rousseau sont les excellents **Chambertin** 1948 et 1950. Le premier avait plus de profondeur et d'épine dorsale, le second était éthéré et d'une pureté envoûtante. Ni l'un ni l'autre ne proviennent de millésimes bourguignons fêtés et pourtant, tous deux transcendent les limites des saisons avec style et grâce. Deux ans à peine après avoir dû prendre la relève de son père après son décès prématuré, Charles Rousseau a produit un merveilleux Chambertin 1961, de couleur sombre, trapu mais équilibré et d'une immense longueur. Curieusement, il y a une influence marine très subtile, un leitmotiv de nombreux Chambertins de cette année.



*Une paire magique. Il est intéressant de voir que le 1948 porte l'étiquette actuelle reconnaissable, mais pas le 1950.*

De manière peut-être controversée, je dirais que les deux décennies qui ont suivi n'ont pas été les meilleures pour le Domaine. Cela n'est pas dû aux défauts de Charles Rousseau en tant que vigneron, mais plutôt à sa politique d'utilisation de beaucoup de potassium dans le vignoble. Dans le livre de Remington Norman et Charles Taylor, "The Great Domaine of Burgundy", Charles Rousseau se souvient très bien des camions chargés de potassium qui se garaient devant la cave, même à l'époque de son père. En ces temps de conscience écologique, nous considérons ces pratiques avec dédain, mais il est bon de rappeler qu'après la guerre, les vignobles étaient en mauvais état et avaient besoin d'énormes quantités d'enrichissement pour créer un regain de vigueur et de sucre. Cependant, il déséquilibrait également les vins en diminuant l'acidité naturelle, réduisant ainsi la protection contre les altérations bactériennes. Un signe de son utilisation est la teinte plus pâle des vins de cette époque, par exemple, si vous comparez le **Chambertin 1961** avec le **1964** ou le **1966**.

Par conséquent, bien que les vins de cette période aient beaucoup à offrir, je n'ai pas eu l'impression qu'ils atteignaient les sommets enivrants de ce qui a été produit avant ou après. Pour compliquer ce problème, il y a ce qui semble être une incidence plus élevée de taches de liège qui se sont regroupées au cours de ces années, comme le **Chambertin 1971** mentionné précédemment, qui, selon des amis expérimentés peut être monumental (en effet, un Mazis-Chambertin 1971 bu quatre ans plus tôt était exceptionnel). J'ai complété ces notes par ma rencontre solitaire avec un vin de cette époque, un séduisant **Chambertin 1972** qui a été versé à partir d'un magnum lors d'un dîner privé stellaire à Londres en 2013. Il appartenait en fait au gentleman qui a malheureusement dû se retirer de cet événement. Il reste l'un des meilleurs exemples de maturité que j'ai pu boire. Même maintenant, quelques années plus tard, j'ai des frissons dans le dos rien qu'en y pensant. Je vais laisser la note de dégustation parler d'elle-même.

Un autre vin servi à l'aveugle a eu l'audace de presque voler la vedette à tous les Chambertin coéternels. Le magnum de **Chambertin Clos-de-Bèze 1966** provenait directement du Domaine, une transaction effectuée avec Charles Rousseau à la fin des années 90. Ce millésime est né tout juste cinq ans après l'acquisition de l'exploitation par Charles Rousseau, 1962 étant la première sortie. Il était magique : parfaitement équilibré et posé, exubérant et frais comme une marguerite. On ne pouvait pas imaginer que le Pinot Noir soit meilleur, d'où la note. Il est ironique que le vin le plus loué ne soit pas un Chambertin, ce qui soulève la question de savoir lequel des deux est le plus grand ? Pour être honnête, il faut se raccrocher à n'importe quoi entre les deux. En tout cas, à chaque fois que je visite les caves, on ne sait jamais lequel aura le nez en avant de la barrique



*La perfection absolue - le Chambertin Clos-de-Bèze 1966 en magnum.*

À l'inverse, j'attendais davantage du Chambertin 1978, charmant à sa manière, mais pas le meilleur exemple selon Cyrielle Rousseau. (Coates mentionne que les caves ont été touchées par une infection bactérienne qui a compromis les millésimes 1978 et 1979). Une exception : le Chambertin 1970, qui n'est pas un millésime vénéré en Bourgogne, mais qui s'est comporté avec style et panache.

Dans les années 80, les effets néfastes de l'utilisation de la potasse ont été compris et éliminés ; ensuite, bien sûr, il a fallu du temps pour que les vignobles se rétablissent. On peut le constater à travers les millésimes de cette décennie, le 1983, pourri et ravagé par la pluie, simple mais meilleur que prévu. La vraie surprise pour moi a été le Chambertin 1984, équilibré et assez raffiné, bien qu'il ne soit qu'une note de bas de page par rapport au Chambertin 1985, le premier où je sens que le vin passe de l'autre côté.

Cependant, à mon sens, ce n'est que dans les années 90, sous la direction d'Eric Rousseau, que le Chambertin prend son plein essor. Lors de cette dégustation, le **Chambertin 1990** et surtout le sublime 1993 sont glorieux. Le **Chambertin 1996**, un vin que j'ai ouvert pour mon cousin pour accompagner mes spaghettis bolognaise, est l'un de mes exemples préférés de ce millésime divisé, probablement à point, mais avec de nombreuses années devant lui. Le Chambertin 1998 s'est bien comporté, même s'il reste dans l'ombre du brillant **Chambertin 1999**. En fait, ce n'était pas la meilleure bouteille que j'ai rencontrée, mais j'ai une note d'une autre bouteille qui a été présentée à Hong Kong juste avant qu'elle ne ferme ses frontières. Le plus jeune était un **Chambertin 2000** sur-performant, un millésime qui semble s'améliorer d'année en année et plutôt sous-évalué. Ce sont ces millésimes qui ont vraiment scellé la réputation de Rousseau et les suivantes tout au long des deux décennies suivantes. (Pour ce rapport, je complète mes notes par quelques rencontres récentes de l'ère moderne).



## Réflexions finales

J'écris cet article sur le vol de retour de Lyon, avec le souvenir de ces vins extraordinaires sur mon palais. Ce sont des bouteilles que je pensais ne jamais voir, et encore moins boire. Assister à un événement aussi monumental a été un immense privilège et a permis de découvrir l'un des plus grands vins de Bourgogne. Une dégustation aussi complète que celle-ci révèle inévitablement les forces et les faiblesses. Même les vins les plus emblématiques vacillent, tandis que des saisons de croissance décriées peuvent produire des vins d'une beauté ineffable. C'est ça, la Bourgogne. Voudriez-vous qu'il en soit autrement ?

Je suis reparti avec une nouvelle appréciation de la prescience d'Armand Rousseau en termes de mise en bouteille de ses propres vins, ouvrant la voie à d'autres. Les Chambertin 1948 et 1950 sont marqués de façon indélébile dans ma mémoire, qui sait, peut-être la dernière fois qu'ils existent côte à côte. Si je n'ai pu ignorer un léger fléchissement dans les années 60 et 70, ils n'ont fait que mettre en relief l'amélioration obtenue par Eric Rousseau à partir du milieu des années 80. Je m'excuse pour la phrase la plus banale jamais attribuée à leur Chambertin, mais si vous mettez de côté son prix, sa réputation et son histoire, il ne vous reste qu'un Pinot Noir absolument délicieux. En fait, il est si délicieux que l'on en oublie presque sa profondeur.

Ce n'est pas un vin excessivement puissant, et pourtant un grand Chambertin donne une impression séduisante de stature et de facilité. C'est un peu comme si l'on entrait dans une conversation divertissante avec un érudit affable dont l'intelligence n'apparaît qu'après l'échange.

On espère, peut-être en vain, que les bouteilles continuent à être partagées et appréciées, ce qui devient presque plus immoral d'année en année. Au moins, lors d'une journée mémorable à La Pyramide, nous avons réussi à apprécier simplement un vin qui vous laisse toujours le sourire aux lèvres. Avant de revenir à notre époque et d'examiner comment les prix du marché secondaire ont atteint des valeurs presque irrationnelles, revenons à la citation de Belloc. J'ai peut-être oublié le nom du lieu où s'est déroulée cette dégustation, mais je me souviendrai toujours que le vin était Rousseau.

### **1999 Chambertin Grand Cru**

Color: **Red**

96

Drinking Window: **2025 - 2050**

Neal Martin, May 2022

### **1998 Chambertin Grand Cru**

Color: **Red**

93

Drinking Window: **2022 - 2040**

Neal Martin, May 2022

### **1996 Chambertin Grand Cru**

Color: **Red**

97

Drinking Window: **2022 - 2050**

Neal Martin, May 2022

### **1995 Chambertin Grand Cru**

Color: **Red**

95

Drinking Window: **2025 - 2050**

Neal Martin, May 2022

### **1993 Chambertin Grand Cru**

Color: **Red**

99

Drinking Window: **2022 - 2055**

### **1990 Chambertin Grand Cru**

Color: **Red**

97

Drinking Window: **2022 - 2045**

### **1987 Chambertin Grand Cru**

Color: **Red**

87

Drinking Window: **2022 - 2030**

Neal Martin, May 2022

### **1985 Chambertin Grand Cru**

Color: **Red**

97

Drinking Window: **2022 - 2042**

Neal Martin, May 2022

### **1984 Chambertin Grand Cru**

Color: **Red**

91

Drinking Window: **2022 - 2032**

### **1983 Chambertin Grand Cru**

Color: **Red**

88

Drinking Window: **2022 - 2030**

**1979 Chambertin Grand Cru**

Color: Red

82

Neal Martin, May 2022

**1978 Chambertin Grand Cru**

Color: Red

91

Drinking Window: 2022 - 2030

Neal Martin, May 2022

**1977 Chambertin Grand Cru**

Color: Red

88

Drinking Window: 2022 - 2029

Neal Martin, May 2022

**1976 Chambertin Grand Cru**

Color: Red

91

Drinking Window: 2022 - 2034

Neal Martin, May 2022

**1972 Chambertin Grand Cru (Magnum)**

Color: Red

99

Drinking Window: 2022 - 2040

Neal Martin, May 2022

**1971 Chambertin Grand Cru**

Color: Red

Neal Martin, May 2022

**1970 Chambertin Grand Cru**

Color: Red

90

Drinking Window: 2022 - 2030

Neal Martin, May 2022

**1969 Chambertin Grand Cru**

Color: Red

Neal Martin, May 2022

**1966 Chambertin Clos-de-Bèze  
Grand Cru (Magnum)**

Color: Red

100

Drinking Window: 2022 - 2040

Neal Martin, May 2022

**1966 Chambertin Grand Cru**

Color: Red

91

Drinking Window: 2022 - 2028

Neal Martin, May 2022

**1964 Chambertin Grand Cru**

Color: Red

93

Drinking Window: 2022 - 2032

**1961 Chambertin Grand Cru**

Color: Red

96

Drinking Window: 2022 - 2038

**1955 Chambertin Grand Cru**

**1953 Chambertin Grand Cru**

Color: **Red**

Color: **Red**

91

Drinking Window: **2022 - 2028**

**Neal Martin, May 2022**

**1950 Chambertin Grand Cru**

**1948 Chambertin Grand Cru**

Color: **Red**

Color: **Red**

98

99

Drinking Window: **2022 - 2040**

**Neal Martin, May 2022**

Drinking Window: **2022 - 2040**

**Neal Martin, May 2022**

**1935 Clos de la Roche Grand Cru**

**1919 Chambertin Grand Cru**

Color: **Red**

Color: **Red**

98

Drinking Window: **2022 - 2040**

**Neal Martin, May 2022**