



## VINS DE PRESTIGE

### **Jus de raisin fermenté : Romanée-Conti 1953-2005**

PAR NEAL MARTIN | 23 AVRIL 2019

"Plus qu'un bon juge est convenu avec moi qu'il était presque impossible de concevoir quelque chose de plus parfait dans son genre". - George Saintsbury, écrivant à propos de la Romanée-Conti 1858 dans Notes on a Cellar-Book (1920).

Vous avez cliqué sur cet article avec incrédulité. Comme son auteur, vous avez supposé qu'une telle dégustation ne pouvait plus être tolérée, qu'il s'agissait d'une chimère d'amoureux de la Bourgogne. Ou alors, vous fulminez contre les mots investis dans un vin qu'aucune personne saine d'esprit ne peut concevoir de boire. Peut-être vous offusquez-vous qu'il n'y ait pas de cavalcade de notes parfaites, malgré l'impudence du titre. Du jus de raisin fermenté ? Comment ose-t-il ? Peut-être qu'un ou deux d'entre vous râlent parce qu'il n'y a pas de mise à jour sur le 1945 et exigent que j'achète une fichue bouteille. Et d'ailleurs, pourquoi pas de Romanée-Conti 1947 ? Cette caisse immaculée de doubles magnums vient d'arriver de Chine et a besoin d'une fenêtre de dégustation.

Cet article existe pour une raison très simple : j'ai goûté les vins. J'aurais pu traîner devant la télévision en ce mercredi soir brumeux. Mais j'ai décidé que ma soirée serait mieux passée au Connaught, où un certain Omar Khan avait organisé un dîner unique, deux des participants ayant remporté une enchère lors de la vente aux enchères de Musique et Vin en juin dernier.



En tant qu'écrivain du vin, mon devoir est de partager mes réflexions et mes découvertes, même si elles frôlent la polémique. Aucun vin ne devrait échapper à la critique. Enlevez l'étiquette d'une bouteille de Romanée-Conti et d'une bouteille de Bourgogne Rouge et vous obtenez la même chose : deux bouteilles de Pinot Noir avec leurs propres forces et faiblesses. J'avais entamé ma carrière il y a vingt ans lorsque cette dégustation m'a été proposée, et je doute qu'elle se reproduise un jour (même si une répétition gâcherait complètement ma journée). En effet, il a fallu attendre 17 ans avant qu'un seul Romanée-Conti doté d'un âge de bouteille ne franchisse mes lèvres. Jusqu'à ce moment-là, mes évaluations d'un vin réputé pour sa longévité se limitaient à sa présentation en barrique et juste après sa mise en bouteille. (Oui, je sais, pauvre de moi.) Comme beaucoup de gens, je rêvais de goûter un Romanée-Conti mature, non seulement pour le plaisir, mais aussi pour approfondir ma compréhension et émettre mon propre jugement. C'était l'occasion de le faire - et d'aller plus loin en comparant plusieurs millésimes entre eux.

En écrivant cet article, j'ai voulu éviter l'hagiographie. Je vous encourage à lire l'histoire du vignoble, car elle est pleine de récits colorés qui, je l'espère, sont agréables à lire. Comme pour tout vignoble, je me suis efforcé d'aborder le sujet avec respect et sans le placer sur un piédestal. Je voulais découvrir en termes fondamentaux : Qu'est-ce que la Romanée-Conti sinon du jus de raisin fermenté ?

## Histoire

Un premier voyage en Côte d'Or ne saurait être complet sans un hommage à la Romanée-Conti et un selfie obligatoire, adossé à la croix tachetée de lichen au pied du vignoble avec sa plaque dédiée à Gaudin de Villaine. Même après 20 ans, si le temps le permet, je fais un petit détour juste pour passer devant et... absorber. La vue sur le vignoble est aussi fascinante aujourd'hui qu'elle l'était la première fois. Mais quelles sont les origines du domaine, et comment est-il parvenu à ce statut ? Plusieurs livres racontent cette histoire ; mon préféré est Richard Olney's monogram, qui est depuis longtemps épuisé mais qui vaut la peine d'être recherché.

L'histoire du domaine remonte à onze siècles, jusqu'au prieuré de Saint-Vivant de Vergy. Olney signale une transaction foncière en 1276 par laquelle le prieur Yves de Chasans a acquis trois journaux dans le Clos de Saint-Vivant qui auraient contenu le vignoble connu à l'époque sous le nom de La Romanée. Les siècles suivants ont été témoins de diverses transactions ecclésiastiques que je passerai sous silence dans ce récit.

Au lieu de cela, avançons rapidement jusqu'à la prochaine date cruciale, le 28 août 1631, lorsque les terres sont passées aux de Croonembourg par mariage. Quatre générations de la famille ont possédé La Romanée, au cours desquelles la qualité et la stature du vin ont augmenté, parallèlement à des prix plus élevés que ceux des vignobles environnants, cinq ou six fois supérieurs à ceux des crus distingués dans les années 1700. Puis, le 18 juillet 1760, Louis-François de Bourbon, connu sous le nom de Prince de Conti, a acquis La Romanée auprès d'André de Croonembourg pour 80 000 livres, une somme qui a provoqué une onde de choc dans la région (un peu comme l'achat du Clos de Tart par François Pinault en 2017). Le contrat de vente décrit la propriété comme " un vignoble appelé la Vigne de la Romanée, clos de murs au sud et à l'est contenant trente-sept ouvrées et demie y compris les murs de clôture.... [et] une autre petite parcelle de vignes appelée Richebourg, contiguë à la Romanée". Le vin lui-même aurait été élaboré à Vougeot.



*Louis François de Bourbon, alias le Prince de Conti*

L'histoire de cette acquisition est fascinante. La Romanée était convoitée par Madame de Pompadour, la maîtresse de Louis XV. La mère de Louis François de Bourbon, Louise Élisabeth de Bourbon, avait présenté Madame de Pompadour au roi, mais la rumeur à Versailles voulait que la Pompadour ait saboté la carrière militaire de Louis François. L'identité de l'acheteur reste donc secrète jusqu'à la signature du contrat, de peur que la Pompadour ne fasse échouer la vente. Une ruse est mise au point : un intendant, Jean-François Joly de Fleury, joue le rôle d'un acheteur fictif. Elle fonctionne. Louis François de Bourbon prend en charge le vignoble, ajoute "Conti" au nom et annonce que la Romanée-Conti est désormais réservée à son usage privé, renforçant ainsi son statut légendaire. Un fait intéressant glané dans le livre d'Olney est qu'à l'époque, le vin contenait probablement environ 20 % de pinot blanc, car l'ajout d'un cépage blanc était censé conférer de la finesse. Il aurait également subi une très brève cuvaison, car de longues durées en cuve signifiaient un vin de qualité inférieure.

Louis François Joseph de Bourbon succède à son père comme prince de Conti. Pendant la Révolution, il s'enfuit déguisé à Turin et revient en Bourgogne en 1793, date à laquelle il est arrêté et emprisonné. De sa cellule, il apprend que La Romanée a été mise en vente comme bien national, mais il faut plusieurs mois pour trouver un acheteur.

Tout au long de l'année suivante, des affiches vantant le vin comme "le plus excellent de tous ceux de la Côte d'Or" apparaissent dans toute la Bourgogne, et c'est à cette époque que nous trouvons la première mention du vin Romanée-Conti.

Le vignoble fut vendu à la famille Defer, dont le mandat fut relativement bref ; ils le mirent aux enchères le 22 septembre 1819. L'enchère gagnante fut celle de Julien-Jules Ouvrard, qui paya 60 050 francs. Outre le fait qu'il possédait de grandes parcelles de vignes propices, Ouvrard était un personnage puissant et le maire de Vosne pendant une grande partie du milieu des années 1800 ; cependant, sa possession a coïncidé avec un effondrement des prix des vins de Bourgogne. En 1869, la Romanée-Conti est à nouveau sur le marché, et Jacques-Marie Duvault-Bloch achète finalement le domaine pour la somme de 260 000 francs. Duvault-Bloch est un homme au sens des affaires impressionnant qui achète pratiquement tout le millésime 1846 de la Côte d'Or et le revend avec un beau bénéfice. Il transfère la vinification de la Romanée-Conti de Vougeot au Château du Passetemps à Santenay et, à sa mort en 1874, s'ensuit une série complexe de transactions successorales au sein de la famille Chambon. La Romanée-Conti finit par se retrouver entre les mains des frères Jacques Chambon et Marie-Dominique Madeleine Gaudin de Villaine.

Le vignoble était en piteux état lorsque le mari de Marie-Dominique, Edmond Gaudin de Villaine, en a repris la gestion en 1911. Au cours des trois décennies suivantes, il a reconstitué la Romanée-Conti et a fait enregistrer le nom "Domaine de la Romanée-Conti". Comme de nombreux propriétaires des vignobles les plus nobles, il résiste à l'idée de replanter les vignes avec des porte-greffes américains pour les protéger du phylloxéra ; au lieu de cela, il injecte dans le sol du disulfure de carbone, un insecticide qui ne guérit pas le phylloxéra mais l'éloigne. Plus important encore pour la région, avec le marquis d'Angerville et Henri Gouges, il plaide en faveur d'une réglementation visant à garantir l'authenticité des vins de Bourgogne, dont la réputation était entachée par les négociants les moins scrupuleux. Sa décision la plus importante concernant le domaine lui-même est la nomination d'un ancien officier de l'armée, Louis Clin, comme régisseur. Clin a joué un rôle clé dans la supervision de nombreux trésors de la première moitié des années 1900.

Hélas, dans les années 1930, le marché du vin est en plein malaise. Dans son livre *Pearl of the Côte*,

Allen Meadows raconte comment le domaine a dû être subventionné par la ferme familiale de Moulins-sur-Alliers. Le coactionnaire Jacques Chambon a décidé de renoncer à sa part et l'a vendue à un négociant d'Auxey-Duresses, un jeune homme du nom de Henri Leroy. Leroy a pris la décision difficile mais inéluctable d'arracher les vignes de la Romanée-Conti après la récolte de 1945, où seulement 608 bouteilles ont été produites, tant l'improductivité du vignoble était intenable après le gel de printemps et le manque de disulfure de carbone.

Olney affirme que les vignes remonteraient à 1585, lorsque Claude Cousin a acheté le vignoble au prieuré de Saint-Vivant avec un bail perpétuel stipulant que les vignes devaient être replantées avec des remplacements de bonne qualité, obtenus par provignage. Il semble inconcevable que les vignes aient cinq siècles, jusqu'à ce que l'on lise que lorsqu'elles ont été arrachées de la terre, leur système racinaire formait une masse enchevêtrée de plusieurs mètres de diamètre, si dense que l'on ne pouvait pas voir la lumière du soleil à travers elle. (Si seulement quelqu'un avait pris une photo ; c'est quelque chose que j'aurais aimé voir). Les vignes ont été replantées en 1947, avec un an de retard à cause d'une erreur dans la préparation des greffes, et par conséquent la Romanée-Conti ne réapparaîtra pas avant le millésime 1952. Deux ans plus tard, Leroy partage sa participation entre ses filles Pauline et Marcelle, ou, comme nous la connaissons mieux, Lalou Bize-Leroy.

Clin avait engagé André Noblet en juillet 1940 pour l'assister dans les caves, et Noblet a vinifié son premier vin en tant que chef de culture et chef de cave en 1946. Pour citer Olney : "Noblet considérait ses vins comme ses enfants". Il est bon de s'en souvenir, puisque cet article présente des vins élevés sous son égide. Le fils d'Edmond Gaudin de Villaine, Henri, lui a succédé et a travaillé en étroite collaboration avec Henri Leroy jusqu'en 1974. Cette année-là, de Villaine cède la direction à son fils Aubert, né en 1939. Henri Leroy est décédé en 1980 et André Noblet a pris sa retraite quatre ans plus tard, remplacé par son propre fils, Bernard. J'ai dégusté dans la cave à quelques reprises avec Noblet, un homme longiligne et imposant qui, comme son père, semblait apprécier les visiteurs du beau sexe et était enclin à des analogies pas vraiment en accord avec la génération "Me Too". Mon souvenir préféré de Noblet est celui où Aubert de Villaine lui a demandé de servir une bouteille de La Tâche à l'aveugle pour un couple d'importateurs américains et moi-même. Noblet est revenu et nous a tendu les verres. De Villaine a reniflé rapidement et a demandé si c'était La Tâche.

Sans la moindre contrition, Noblet a répondu que, sur un coup de tête, il avait décidé de nous servir de la Romanée-Conti à la place. Aubert étant Aubert, il a fait taire son exaspération. Sotto voce, j'ai dit, "Merci, Monsieur Noblet."

Aubert de Villaine et Lalou étaient co-gérants, dirigeant ensemble le domaine, bien qu'ils aient des personnalités très différentes et se sont opposés sur la distribution et les conflits d'intérêts avec le domaine homonyme de Lalou. Le partenariat a pris fin avec l'éviction acrimonieuse de Lalou du conseil d'administration en 1992. Charles Leroy, le fils aîné de Pauline, a remplacé Lalou, mais il a été tué dans un accident de voiture quelques mois plus tard. Ses parts sont passées à Henri-Frédéric Roch, qui est décédé en 2018, et elles appartiennent maintenant à la fille de Lalou, Perrine Fenal.



Aubert de Villaine a été la constante de ces quatre dernières décennies. Erudit et philosophe, terre-à-terre (au sens propre comme au sens figuré), doux et sacerdotal, mais n'ayant pas peur de prendre des décisions difficiles, il a supervisé le changement le plus important dans la perception de la Romanée-Conti, passant d'un vin respecté à une icône sans égal. Il est impossible de le croire aujourd'hui, mais seule une petite niche d'œnophiles était réellement intéressée par l'achat de Romanée-Conti dans les années 1970.

Je me souviens d'un négociant qui racontait avoir passé une journée infructueuse à parcourir Londres pour essayer d'écouler deux caisses de 1978. Je sais même de source sûre que dans les années 1970, pendant une brève période, on pouvait acheter des bouteilles de Romanée-Conti dans les rayons du supermarché Tesco de ma ville natale de Southend-on-Sea. (Si seulement j'avais eu un penchant pour le pinot noir à l'âge de cinq ans.) Il est difficile de concilier ces images avec le statut sacré actuel du vin.

Un nouveau chapitre s'ouvre actuellement, puisque le neveu d'Aubert, Bertrand de Villaine, reprend la direction du domaine. Les chaussures d'Aubert sont impossibles à remplir, et je pense que Bertrand a sagement l'intention d'être son propre homme. Je l'ai vu grandir dans ce rôle et je suis certain qu'il va tracer la voie du succès pour les années à venir.

## Le vignoble

La Romanée-Conti s'appelle en fait La Romanée-Conti, bien que l'article défini soit rarement utilisé. Le vignoble rectangulaire de 1,814 hectares se trouve à environ une minute de marche de la frange du village, juste au-dessus du flanc sud de la Romanée-Saint-Vivant et directement en dessous de La Romanée. De l'autre côté de la voie unique ascendante se trouve un troisième monopole de La Grande Rue, et au nord se trouve Richebourg. Le vignoble s'élève de 260 à 285 mètres au-dessus du niveau de la mer, avec une légère inclinaison vers le sud qui augmente l'exposition au soleil et protège les vignes du gel. La roche mère est un calcaire dur, ou entroques, riche en fossiles marins. Au-dessus se trouve une strate de marne de 8 à 10 mètres de profondeur, composée d'innombrables petites coquilles d'huîtres fossilisées vers le bas de la pente, et de calcaire oolithique vers le haut. La couche arable comprend environ un quart de cailloux et de graviers, et environ 35 à 40 % d'argile avec une forte teneur en oxyde de fer qui donne à la surface sa teinte rougeâtre. Il n'y a pas de particularité topographique, géologique ou pédologique qui distingue la Romanée-Conti des autres grands crus. Sans aucune idée de l'endroit où l'on se trouve, on peut s'étonner de l'aspect banal du lieu. Le secret ? Eh bien, malgré de nombreuses études scientifiques, nous ne le savons pas et (heureusement) ne le saurons jamais.



Comme nous l'avons déjà mentionné, l'ensemble du vignoble a été replanté en 1947, ce qui vous donne une idée de l'âge moyen des vignes.

Une petite parcelle de 0,17 hectare a été replantée en 1994 à une densité plus élevée, 15 000 pieds par hectare, mais M. de Villaine n'a pas été convaincu par les résultats. En 2008, une autre parcelle de 0,19 hectare a été replantée à 11 000 pieds par hectare, comme le reste du domaine. De 1947 aux années 1980, le vignoble, comme le reste du domaine, était peuplé de vignes issues de la sélection massale et utilisant le porte-greffe 161-49, connu pour sa vigueur contenue et sa tolérance au calcium. La taille est guyot avec certaines des parcelles les plus vigoureuses taillées en cordon Royat. Ces dernières années, M. de Villaine a évité d'effeuiller les vignes, car il estimait que cela produisait des vins inutilement sombres et lourds, et bien sûr, le maintien de la canopée à une saison comme 2003 fournissait une ombre cruciale aux raisins. Le domaine s'est tourné vers la viticulture biologique en 1985 et, pendant de nombreuses années, M. de Villaine a tenté d'adopter la philosophie de la biodynamie. Le vignoble a été converti en 2007 et est actuellement géré par le chef de culture Nicolas Jacob, qui a rejoint le domaine en 2006. Outre les travailleurs humains dont il a la charge, l'équipe comprend un cheval utilisé pour labourer le vignoble et éliminer le compactage du sol par l'utilisation de tracteurs. La Romanée-Conti est actuellement son seul vignoble entièrement labouré par la force équine.

La vinification est simple, comme c'est le cas pour la plupart des grands vins. Vous avez le meilleur terroir du monde - pourquoi voudriez-vous interférer ? Pour citer de Villaine lui-même, "Rien n'est plus difficile que d'agir simplement ; l'idéal est de ne rien faire".

En examinant les dates de vendanges, je constate que la Romanée-Conti n'est vendangée ni tôt ni tard. Le domaine a une réputation de vendangeur tardif, mais M. de Villaine évite toujours le risque de surmaturité pour conserver la fraîcheur de son vin. La même équipe d'environ 90 vendangeurs récolte tous les vignobles du domaine. Une sélection est effectuée à la vigne, puis à nouveau sur une table de trie lorsque les raisins entrent en cuverie. Les tiges sont incluses dans la vinification, mais contrairement au Domaine Leroy, la quantité est jugée en examinant leur lignification. Elle tend à être de 100% seulement dans les millésimes solaires comme 2005 et 2009, et le plus souvent elle se situe entre 70% et 90%. Les raisins sont refroidis à environ 15°C au début de la fermentation alcoolique dans de grandes cuves traditionnelles en bois, et la température monte jusqu'à environ 35°C. Seules des levures naturelles sont utilisées, et elles sont favorisées par le remontage au début, puis par des pigeages biquotidiens. Après la cuvaison d'environ 18 à 21 jours, les cuves sont écoulées et le vin de presse est extrait à l'aide d'un pressoir Bucher, bien que le volume final dans l'assemblage soit généralement de 5-10%. Les lies lourdes sont enlevées et le vin est transféré dans du chêne neuf à 100%, bien que cela ne soit pratiqué que depuis 1975 et ne s'applique donc pas aux millésimes plus anciens de cet article.

Le chêne provient des forêts de Tronçais et de Bertranges, et les fûts sont fabriqués à la tonnellerie François Frères, complétés par quelques fûts de Taransaud. Il n'y a ni collage ni filtration lorsque le vin est mis en bouteille après le deuxième hiver, généralement vers le mois de mars et selon le cycle lunaire. Environ 400 caisses sont produites chaque année, mais les lecteurs doivent noter que j'ai fourni les quantités exactes, ainsi que les dates de cueillette et les rendements, dans les notes de dégustation.



*La plaque du Domaine Romanée-Conti*

## **Les vins**

Le dîner n'était pas exclusivement composé de Romanée-Conti, mais lorsque les bouteilles supplémentaires sont du calibre de 1978 La Tâche et 1971 Richebourg, qui va se plaindre ? Treize millésimes de Romanée-Conti couvrant cinq décennies ont été servis, le plus jeune étant un 2005. Hélas, les deux bouteilles les plus anciennes étaient hors d'état, et elles sont donc remplacées ici par trois notes de dégustation supplémentaires, pour 1953, 1961 et 1965. Les vins ont été servis au cours d'un dîner au Connaught, dont le menu avait été conçu par la célèbre chef Hélène Darroze. Ce rythme tranquille nous a permis de suivre et de comparer les bouteilles sur une période de quatre heures. Dans le cas d'un millésime, cela s'est avéré essentiel.

Nous avons commencé par deux millésimes de Montrachet. Le Montrachet 2004 est issu d'un millésime délicat, mais il s'est très bien comporté, affichant une merveilleuse complexité au nez, un superbe équilibre et une touche insolente de muscade sur la finale affirmée et convaincante. Il ne s'améliorera pas avec le vieillissement en bouteille, bien qu'il soit doté d'une vigueur qui suggère qu'il continuera sur son plateau pendant encore 15 à 20 ans. Je n'arrivais pas à comprendre le Montrachet 1993, qui avait un arôme marécageux piquant qui a gagné un caractère aszú avec l'aération. Très noisette et phénolique au nez, c'est un vin que j'ai trouvé "intéressant" plus que "plaisant", manquant peut-être de la typicité que l'on recherche dans ce grand cru.

Il y a eu deux millésimes exceptionnels de La Tâche. J'ai eu la chance de boire le La Tâche 1966 à trois reprises récemment. C'est un millésime où le domaine a vraiment excellé, et il possède une telle fraîcheur et une telle grandeur qu'il peut vous laisser sous le charme. Cette bouteille était un exemple étonnant, mais une bouteille encore meilleure est apparue quelques mois plus tard et sera présentée dans un prochain article. La Tâche 1978 a été servie aux côtés de la Romanée-Conti 1978 afin que nous puissions comparer les deux. Les deux fois où j'ai effectué une comparaison directe, La Tâche s'est montré convaincant et plus harmonieux, plus profond et plus long que le Romanée-Conti. Les La Tâche 1959 et 1969 n'étaient pas défectueux, bien que j'aie rencontré de meilleurs exemples dans le passé. J'ai goûté le premier lors d'un autre dîner en Bourgogne à peu près à la même époque et j'ai donc inclus cette note de dégustation, bien que j'attende toujours de rencontrer la bouteille insaisissable qui répondra à mes attentes.



L'un de mes vins préférés de toute la soirée était le sublime Richebourg 1962.

Non pas que je boive des 1962 tous les jours, mais c'était une année où le domaine n'a pas fait de faux pas, et la poignée de bouteilles que j'ai goûtées ont été magiques. Le Richebourg 1962 offre des parfums envoûtants et parfumés dignes d'un Earl Grey, ainsi qu'une délimitation et une persistance célestes en bouche - un Grand Cru magnifique et royal. Il a devancé un magnifique Richebourg 1971 qui partageait la teinture d'Earl Grey au nez, mais affichait un peu plus de richesse et d'ampleur. D'une harmonie et d'une élégance séduisantes, il conteste la suprématie du Romanée-Conti 1971 servi à côté, mais contrairement au La Tâche 1978, il n'a pas pu le surpasser.

Maintenant, l'événement principal. Même si les sceptiques diront que ce n'est pas humainement possible, j'ai abordé les vins avec une feuille blanche, prêt à louer et à critiquer comme je l'entendais, comme je le ferais avec n'importe quel autre vin. J'en veux pour preuve mes notes et mon évaluation. En fait, j'ai été assez surpris par - et j'ai même apprécié - la discussion sobre qui a accompagné chaque vol, chaque bouteille soulignant à la fois les vertus et les défauts d'une autre. Cela n'a rien d'étonnant, puisque le domaine a toujours cherché à traduire les caprices de la saison de croissance, et cela doit se refléter dans le vin. Au lieu d'aborder les vins chronologiquement ou par ordre de dégustation, je les ai regroupés en fonction de la façon dont ils ont répondu aux attentes par rapport à la réputation du millésime.

Deux bouteilles ont été enguirlandées avec le mot chargé de sens "perfection". Deux millésimes se sont élevés au-dessus des autres. Deux millésimes qui risquaient d'épuiser ma réserve de superlatifs. L'un d'eux, dont j'ai déjà fait l'éloge sur Vinous, est l'étonnant Romanée-Conti 1999, qui tempère sans effort la puissance de cette saison de croissance avec une précision et une harmonie d'un autre monde pour créer une expression profonde du Pinot Noir. Il est intéressant de noter qu'il s'agit de l'un des rendements les plus élevés jamais obtenus, avec 32 hl/ha, ce qui équivaut à 6 917 bouteilles, soit presque le double du 1993. Pourtant, cela n'a manifestement pas empêché M. de Villaine et son équipe de créer un chef-d'œuvre. L'autre fait marquant est tout aussi prévisible. La Romanée-Conti 2005 a été, de manière inhabituelle, vendangée en deux jours au lieu d'un. Cet élixir sans égal offre une beauté cristalline, un soupçon de terreau au nez et une précision obsédante en bouche. Comme le 1999, il prend une saison de croissance qui a engendré des vins intenses et démonstratifs et la met en laisse pour qu'elle obéisse au terroir. En contemplant ce 2005 pendant une heure, je n'ai pu trouver aucune imperfection. Avec le 1999, il représente l'apothéose du Pinot Noir.



Mais qu'en est-il des cas où le millésime estimé crée des attentes de perfection ? C'est le cas du Romanée-Conti 1990. Je n'ai jamais aimé ce millésime de la RDC, car contrairement aux 1999 et 2005, c'est la saison de croissance qui dicte le vin. Ne vous méprenez pas, c'est un tour de force phénoménal, figué au nez, luxuriant et somptueux en bouche. Un peu trop exotique, peut-être, et cette luxuriance se fait au détriment de la précision. Je sais que d'autres ne seront pas d'accord avec moi, et peut-être que si j'ai l'occasion de le boire à nouveau, je changerai d'avis. L'autre joyau présumé est le Romanée-Conti 2002. C'est un millésime que j'adore, et il était certainement destiné à la perfection. Cependant, je ne suis pas le seul à avoir remarqué que l'ajout de la tige n'était pas aussi bien intégré que dans le 2005.

Tout le reste était parfait, et pourtant ma conclusion est que quelques rafles supplémentaires détachées des baies auraient pu engendrer un meilleur vin.

Un millésime qui s'est épanoui ces dernières années est le 1993. On a d'abord cru que la bouteille de Romanée-Conti 1993 était bouchée (preuve que TCA se soucie peu du caractère sacré d'une bouteille) - ou l'était-elle ? Instinctivement, j'ai senti qu'elle était juste un peu funky. Je suis retourné à mon verre après deux heures, et - hey presto ! - le funk s'était dissipé pour révéler un vin attrayant, mais pas aussi fascinant que prévu. Il est intéressant de noter le rendement de 14,87 hl/ha, soit seulement 300 caisses, en raison de la pression du mildiou la plus intense depuis des années. Comme je l'ai déjà dit, le domaine a produit un meilleur La Tâche que la Romanée-Conti en 1978. Bien que ce soit un vin délicieux qui a bien vieilli, la Romanée-Conti ne se débarrasse pas tout à fait de la rusticité de cette période. Alors que La Tâche 1978 a clairement l'endurance nécessaire pour vieillir pendant de nombreuses années, il est possible que l'apogée de la Romanée-Conti 1978 soit derrière elle. Ensuite, il y a le Romanée-Conti 1953, qui a en fait été ouvert comme réserve lors d'une autre dégustation. Ce n'était que le deuxième millésime depuis la replantation, les vignes n'avaient donc que six ans. Cela n'empêchait pas nécessairement de faire un vin extraordinaire, mais peut-être que les jeunes vignes avaient besoin de quelques années d'expérience supplémentaires, ou, à 65 ans, le vin avait peut-être tout simplement dépassé son meilleur âge.

Certains millésimes étaient tout simplement fantastiques, répondant exactement à mes attentes, même s'ils ne pouvaient pas atteindre la perfection des 1999 et 2005. J'ai goûté le Romanée-Conti 1996 à l'aube de ma carrière professionnelle et j'ai enchaîné les superlatifs à l'époque. Presque deux décennies plus tard, il présente un bouquet presque saturnin, de coquille d'huître et de saumure avec des notes de truffe. Typique du millésime, il a une colonne vertébrale assez rigide et l'influence marine la plus prononcée de toutes les bouteilles dégustées. Il manque peut-être un peu de tension et de précision en finale, mais autrement, il s'est montré extrêmement bien. La Romanée-Conti 1991 a été vendangée tardivement, le 4 octobre. Cela peut être contraire à la sagesse reçue mais je le préfère au 1990. Le 1991 était le premier millésime où Aubert de Villaine avait le contrôle total du domaine, et cela se voit dans toute la gamme des vins, pas seulement dans la Romanée-Conti.

Il est merveilleusement défini au nez et montre un plus grand niveau de transparence et de précision que le millésime précédent. Le Romanée-Conti 1961 est un autre bonus. J'avais déjà rencontré le 1961 à Beaune, grâce à une bouteille provenant des caves du domaine. Servi à l'aveugle lors d'un déjeuner en décembre dernier, il s'est comporté de la même manière. Vendangé tardivement (le 7 octobre), il présente un magnifique bouquet de baies rouges et d'orange sanguine avec des touches de châtaigne. La bouche est assez épaisse, voire musclée, par rapport aux millésimes plus récents, mais elle présente un équilibre éthéré grâce à l'acidité et une longueur exceptionnelle.



Que diriez-vous de saisons de culture difficiles où le Romanée-Conti transcende les limites ? Le Romanée-Conti 2000 est un peu tendu et court par rapport aux autres, mais il fait preuve d'un équilibre et d'une pondération exquis. Il est bien entré dans sa phase secondaire, et je pense que vous voudrez le boire au cours de la prochaine décennie. Peut-être pouvons-nous également inclure ici le Romanée-Conti 1980. C'est un millésime étrange, oublié par beaucoup, bien que j'aie fait de nombreuses rencontres positives, et il serait plus respecté si un plus grand nombre de viticulteurs bourguignons s'étaient ressaisis après les années 1970. Hélas, seul un petit noyau (comme Henri Mayer,

Jean-Marie Ponsot et Aubert de Villaine, pour n'en citer que trois) a eu les moyens d'exploiter la saison de croissance. Le 1980 est un vin magnifique, assez profond et rond, rustique comme le 1978 et peut-être passé à son apogée, mais les arômes sont fabuleux et il respire la densité et la classe.

Ni le millésime 2000 ni le millésime 1980 n'ont une réputation aussi misérable et décriée que celle dans laquelle est né le Romanée-Conti 1965. Il a été malicieusement versé par Aubert de Villaine lors d'un dîner organisé à bord du Cutty Sark à Greenwich, et les quelque 150 participants ont été invités à deviner le millésime. On pouvait entendre le souffle coupé quand il a été révélé. Comment un vin issu d'une saison de culture sans étoile pouvait-il avoir un goût aussi merveilleux ? Ce doit être la date des vendanges.

La Romanée-Conti n'a pas été vendangée avant le 23 octobre, ce qui a permis aux fruits d'arriver à maturité alors que d'autres producteurs avaient déjà abandonné ou récupéré ce qu'ils pouvaient en vendangeant plus tôt. Ce n'est pas le meilleur Pinot Noir que j'ai jamais goûté, mais c'est certainement un vin qui se moque de la réputation de son millésime et qui défie toutes les attentes.

Enfin, nous arrivons à la Romanée-Conti qui coïncide avec mon année de naissance, qui se trouve être aussi un grand millésime bourguignon. Il s'agissait donc, en quelque sorte, d'une bouteille d'île déserte et, heureusement, elle a été à la hauteur des attentes. Avec son nez de goudron fondu et de pétales de rose pressés, et son cœur de fruits doux et sa texture presque visqueuse en bouche, le Romanée-Conti 1971 est un vin exquis qui ne fait que commencer son déclin gracieux.



## Réflexions finales

La qualité de la Romanée-Conti n'a pas été une surprise, même si, de manière réaliste, je ne m'attendais pas à une perfection inébranlable. Si vous m'aviez demandé mes attentes au préalable, j'aurais prédit un ou deux vins parfaits et plusieurs vins exceptionnels. Cela s'est avéré être le cas et reflète mes critiques après la mise en bouteille au cours des deux dernières décennies.

Qu'ai-je appris ? J'ai appris qu'avec la maturité, la Romanée-Conti gagne en poids et en densité, un peu comme La Tâche. Juste après la mise en bouteille, la Romanée-Conti est éthérée et équilibrée. Parfois, elle semble légère, presque légère, comparée aux autres crus du domaine, et on se demande pourquoi on en fait tout un plat. Mais la maturité donne à la Romanée-Conti du nerf et de la colonne vertébrale. Par analogie avec une partition musicale, le temps remplit les espaces entre les notes avec des couches d'instrumentation, de sorte que l'on finit par entendre toute la symphonie. La Romanée-Conti est trompeuse en termes de longévité et dotée d'un plateau de dégustation extraordinairement prolongé, témoignant que la densité et la concentration de fruits ne sont pas nécessairement des conditions préalables à une vie longue et heureuse.

Cela vaut pour la région et le cépage dans son ensemble, mais la Romanée-Conti va encore plus loin. De plus, la Romanée-Conti n'est pas forcément le meilleur vin du domaine chaque année, et il y a certains millésimes, comme le 1978, où La Tâche est supérieur. Certains connaisseurs affirment même que La Tâche est le joyau de la couronne. Bien que tous deux soient des monopoles, La Tâche est en fait une production relativement importante, et l'amalgame de terroirs contribue sans doute à un vin plus complexe que la Romanée-Conti, qui est ostensiblement un instantané d'une petite zone de terroir uniforme. Un face-à-face à l'aveugle entre les deux au fil des ans ? Dites-moi où et quand, et je serai là.

Le titre provocateur de cette pièce ne se veut pas désinvolte. Ces trois mots saisissants réduisent la Romanée-Conti à ce qu'elle est : du jus de raisin fermenté. Pour comprendre le vin et le critiquer, c'est le point de départ idéal, car l'histoire, la réputation, la notoriété, l'étiquette, le charme et le charisme d'Aubert de Villaine... ils n'ont aucun goût. Certes, ils agrémentent l'expérience, mais ils n'ont aucune influence directe sur les propriétés olfactives ou gustatives du vin. Paradoxalement, ces éléments intangibles alimentent et amplifient exponentiellement la demande car ils sont incomparables et placent la Romanée-Conti au sommet enneigé de la pyramide, ce qui a été le cas tout au long de l'histoire de la Bourgogne, dans les bons et les mauvais moments. J'espère avoir réussi, dans cet article, à séparer l'appréciation objective de ces facteurs extérieurs et mon appréciation du simple fait d'être assis à la table.

La seule facette de la Romanée-Conti non mentionnée jusqu'à présent est son prix. Croyez-le ou non, le sujet n'a jamais été abordé lors d'une conversation au cours d'un dîner, et je ne voulais pas qu'il colore cet article. Peut-être avez-vous déjà entré des chiffres dans une calculatrice pour calculer le coût de la libation et fait une liste mentale de ce que vous pourriez acheter pour cette somme

J'avoue que dans mon désir d'examiner chaque vin avec perspicacité mais sans ivresse, j'ai sacrilègement laissé dans mes verres des milliers de livres de Pinot Noir. Est-ce être professionnel ou être un idiot ? Peut-être les deux. Plus tard, alors que je traversais la gare de Waterloo, un sans-abri m'a demandé si j'avais un peu de monnaie et j'ai regretté l'inégalité du monde. D'un autre côté, la soirée avait permis de récolter des milliers d'euros pour une cause méritante. Je laisserai le débat sur la moralité pour une autre fois.

La valeur du marché secondaire de la Romanée-Conti a récemment dépassé les 20 000 dollars la bouteille, bien que, comme nous l'avons récemment évoqué sur le forum, le domaine publie de nouveaux millésimes pour une fraction de ce que les zillionnaires sont prêts à payer. On me demande souvent si la Romanée-Conti vaut ce prix. Ma réponse à cette question est simple : non. Aux yeux de la plupart des gens ordinaires, ce prix est irrationnel, absurde, voire obscène. Mais si vous pouvez vous le permettre, pourquoi vous priver du meilleur ? Je peux vous promettre que je ne le ferais pas.

Il faut saisir les opportunités lorsqu'elles se présentent, surtout lorsqu'elles ne se présentent qu'une fois dans une vie.

(Mes remerciements à Omar Khan pour m'avoir invité à ce dîner extraordinaire. Comme je l'ai mentionné, tous les bénéfices ont été versés à l'association caritative Musique et Vin).