



VINS DE PRESTIGE

Le Montrachet

Domaine de la Romanée-Conti Montrachet 1978-2015 PAR ANTONIO GALLONI | 20 JUIN 2019

Ce fabuleux dîner de charité, organisé au profit de l'oncologie infantile à l'hôpital Mount Sinai, présentait une gamme époustouflante de Montrachet du Domaine de la Romanée-Conti couvrant 22 millésimes depuis 1978. C'était une nuit vraiment magique de vin, de nourriture et de conversation, le tout pour une grande cause.

Je m'en voudrais de ne pas remercier un certain nombre de personnes qui ont rendu cette soirée possible. D'abord et avant tout, je suis profondément reconnaissant à nos enchérisseurs gagnants pour leur extraordinaire générosité à l'égard de la vente aux enchères caritative de La Festa del Barolo. Mes amis les plus proches ont partagé des bouteilles de leurs caves tandis que je regardais la collection de millésimes assemblés pour cette dégustation grandir, presque chaque jour. Le Major Food Group, avec ses propriétaires Mario Carbone, Rich Torrisi et Jeff Zalaznick, a offert un magnifique dîner dans son emblématique Grill, qui reste l'une des salles à manger les plus évocatrices de New York. Enfin, les directeurs des vins John Slover et Brad Nugent ont pris soin de nos bouteilles et se sont assurés qu'elles étaient servies dans des conditions optimales. Tout était parfait pour un petit groupe de douze personnes.

Le Montrachet - Un cru singulier

Il se trouve que j'ai eu l'occasion de m'asseoir avec Aubert de Villaine quelques semaines après ce dîner. "Quand il s'agit de rouges, il peut y avoir un débat sur le ou les crus qui sont les meilleurs", m'a-t-il dit. "Mais avec les blancs, il n'y a pas de discussion. Le Montrachet est seul." Il sera intéressant de voir ce que de Villaine pense lorsque le nouveau Corton-Charlemagne du domaine fera ses débuts avec le millésime 2019, mais c'est une discussion pour un autre jour...



La gamme complète...

J'étais également curieux de ce qui me semble être une amélioration marquée de la qualité et de la cohérence du Montrachet qui débute dans les années 2000. "Je ne pense pas que nous faisons quoi que ce soit de différent", a expliqué M. de Villaine. "Pour être sûr, cependant, le changement climatique est un phénomène très réel. Comme vous le savez, notre objectif est de récolter le plus tard possible. L'une des véritables caractéristiques du Montrachet est sa capacité à conserver une acidité saine, même si l'on laisse les raisins reposer quelques jours de plus. Lorsque nous atteignons aujourd'hui la pleine maturité phénolique, nous vendangeons souvent à un taux d'alcool potentiel de 14-14,5 %, ce qui n'était pas le cas dans le passé. Mais le Montrachet est un cru très spécial. Il est également très diversifié. Prenez 2016, par exemple. Nous sommes du côté de Chassagne. Au sommet de la colline, il y a peut-être 50 cm de différence entre le côté Puligny, qui est plus haut, et le côté Chassagne. Quand le gel est arrivé en avril, le côté Puligny a été largement épargné, alors que nous, et nos voisins, avons été absolument écrasés." Note : En 2016, DRC n'a pas mis en bouteille son Montrachet, mais a contribué à l'élaboration d'un vin unique qui combine la maigre récolte du domaine avec celles des Comtes Lafon, Fleurot Larose, Leflaive, Guy Amiot et Fils et Lamy-Pillot.

Le Domaine de la Romanée-Conti possède trois parcelles dans le lieu-dit Le Montrachet à Chassagne-Montrachet. La superficie totale des propriétés du domaine n'est que de 0,68 hectare, ce qui fait du Montrachet le vin le plus petit et, à bien des égards, le plus difficile à trouver de la collection de huit grands crus. En comparaison, les propriétés de la DRC dans les célèbres monopoles de La Tâche et de la Romanée-Conti font respectivement un peu plus de 6 hectares et 1,80 hectares.

La plus grande parcelle du domaine au Montrachet, achetée en 1963, se trouve à la frontière avec Puligny-Montrachet et s'étend sur toute la pente du vignoble, de haut en bas. Deux parcelles plus petites et contiguës ont été achetées en 1965 et 1980 et sont situées plus au centre, commençant sur la route qui sépare Le Montrachet et Bâtard-Montrachet et allant d'est en ouest le long du contour naturel de la pente. Les plus vieilles vignes du domaine datent de 1936, avec un âge moyen d'environ 50 ans.



Quatre millésimes récents

Une exploration du Montrachet à travers les années et les décennies

Pour cette verticale, j'ai choisi d'organiser les vins en dehors des limites de l'ordre strictement chronologique, car le regroupement traditionnel des vins jeunes au début et des vins plus âgés à la fin, ou l'inverse, n'est jamais pleinement satisfaisant. Au lieu de cela, nous avons commencé par des vins prêts à boire, puis nous nous sommes dirigés vers des volées thématiques présentant des millésimes plus jeunes et plus emblématiques, une approche qui, selon moi, permet de garder le palais et l'esprit frais.

Dans l'ensemble, nous avons eu beaucoup de chance avec nos bouteilles, ce qui n'est pas toujours le cas avec les vins rares qui ont pu passer entre de multiples mains au fil des ans. Le domaine semble avoir été largement épargné par le problème vexant de l'oxydation prématurée qui a été un tel fléau pour la Bourgogne blanche à partir du milieu des années 1990. Notre bouteille de 2011 était défectueuse, elle n'a donc pas été servie du tout, tandis que le 2008 ne s'est pas montré aussi bien qu'il le fait habituellement. Pour ces vins, j'ai substitué des notes provenant d'une précédente verticale de RDC Montrachet tenue à Los Angeles en mai 2018. J'ai également ajouté quelques critiques de ce dîner pour compléter l'article, y compris des notes sur plusieurs millésimes de référence que nous n'avons pas eus lors de la verticale de New York, notamment les 1995, 1996, 2004, et une poignée d'autres, comme les 1985, 1991 et 2000, ainsi que quelques bourgognes rouges que nous avons dégustés lors du dîner. En d'autres termes, cet article est en réalité deux pièces en une ; la première relate l'événement caritatif lui-même, tandis que les critiques jointes dans la base de données comprenaient un nombre encore plus grand de millésimes et de vins.

First Course

Caviar Service

Pour commencer....Montrachet 1993, 1997, 1998 & 1999

Quatre Montrachet des années 1990 constituent une fabuleuse entrée en matière pour un dîner. J'ai pensé que ces vins, tous matures, montreraient une bonne dose de complexité qui accompagnerait joliment le caviar sans être surpuissant, une approche qui, heureusement, a parfaitement fonctionné. Le Montrachet 1993 est un vin absolument stupéfiant pour débiter ce dîner. Subtil et merveilleusement nuancé, notamment dans sa profondeur aromatique, le 1993 est tout simplement exquis. De douces notes d'abricot, de camomille et de fleurs séchées agrémentent le 1993, un Montrachet doucement adouci par l'âge et qui atteint son apogée aujourd'hui. C'est une bouteille fabuleuse. Le Montrachet 1997 est crémeux et huileux dans le verre, avec de jolies notes de mandarine, de noisette et de fleurs séchées, et moins de qualité phénolique que par le passé. Bien qu'il ne soit pas le vin le plus complexe de la soirée, le 1997 est ouvert, mature et prêt à boire, pour ne pas dire immensément délicieux. C'est une bouteille particulièrement fine. C'est une fabuleuse bouteille de Montrachet 1998, la meilleure que j'ai jamais eue. Tropical et exotique dans le verre, avec des couches de nuances saisissantes, le 1998 est super-expressif ce soir-là. Le miel, l'huile de mandarine et les épices ajoutent du caractère à la finale vive et texturée. Un riche tissu d'arômes, de saveurs et de textures rend le 1998 absolument irrésistible. Le Montrachet 1999 est toujours un peu nerveux, ce qui l'empêche d'entrer dans le domaine du vraiment sublime. Malgré tout, les meilleurs exemples, comme celui-ci, font preuve d'une fraîcheur et d'une persistance remarquables. Dans l'ensemble, le 1999 est un vin tranquille, avec un peu moins de tout par rapport aux meilleures années.



Service de caviar

Deuxième plat

Carpaccio de thon ; Céleri à racine de truffe noire

Le milieu et la fin des années 2000... Montrachet 2003, 2005, 2006 et 2009

Ces quatre vins du milieu à la fin des années 2000 se sont tous bien comportés. Parmi les millésimes de cette volée, seul le 2005 a été irrégulier au fil des ans, bien que ce soir-là, nous ayons eu la chance d'avoir une superbe bouteille. Au fil des ans, j'ai goûté le Montrachet 2003 suffisamment souvent pour ne pas être surpris par sa fraîcheur et son intensité phénolique. Puissant, ample et racé dans le verre, le 2003 montre beaucoup de verve, avec de séduisantes notes d'écorce d'orange, de miel et de fleurs séchées qui se développent dans le verre. Ce soir-là, le 2003 est impressionnant, surtout si l'on considère les conditions torrides de cette année-là. Le 2003 a besoin d'un peu plus de temps en cave ! Le Montrachet 2005 est, selon mon expérience, un vin délicat et variable. Une fois de plus, cependant, nous avons la chance d'avoir un bel exemple avec cette bouteille de 2005, la plus satisfaisante que j'aie jamais dégustée. Des fruits secs du verger, des épices, du miel et des notes tropicales agrémentent ce Montrachet soyeux et dynamique, qui devrait offrir ses meilleurs moments de dégustation plus tôt que tard. Dans cette dégustation, le Montrachet 2006 est un peu rustique et trapu, avec une qualité phénolique/savoureuse distincte. La puissance domine sur la finesse. J'ai eu des exemples plus fins. Les contours doux et le fruit soyeux donnent au Montrachet 2009 une grande partie de son attrait indéniable. Le 2009 a toujours été radieux, séduisant et d'une beauté saisissante. Ce soir, il est tout cela, et plus encore. Même avec toute sa richesse ouverte, le 2009 conserve une fraîcheur et une nuance formidables.



Troisième plat

Homard à la Newburg

Vieux millésimes... Montrachet 1978, 1988, 1989 et 1990

Un vol de vieux millésimes est vraiment sublime. Mon préféré est le 1988, qui est une fois de plus profond. Le homard à la Newburg est un classique américain qui définit la cuisine rendue célèbre au Grill depuis sa première incarnation au Four Seasons.

La version légèrement actualisée du Grill élimine les œufs et le cognac, mais ajoute des tomates rôties pour plus de richesse, tandis que le homard lui-même est poché dans du beurre. C'est un plat idéal pour ces vins. Ce soir-là, le Montrachet 1978 a besoin de plusieurs heures d'air pour trouver son centre d'équilibre. Je n'ai jamais vu un vin se transformer de façon aussi spectaculaire, passant d'un goût désagréable au départ à un goût très agréable quelques heures plus tard. D'attrayantes saveurs tropicales, de fruits secs et de noix émergent une fois qu'une quantité considérable de funk s'est dissipée. L'un des vins les plus attendus de la soirée, le Montrachet 1988 est tout à fait sublime. Discret, nuancé et merveilleusement détaillé, surtout pour un vin de son âge. Des notes de citron confit, de menthe, de minéraux et de fleurs douces agrémentent ce Montrachet d'une beauté exquise et accueillante. Une deuxième bouteille récente était tout aussi mémorable. Le Montrachet 1989 est tout en sensualité et en délicatesse. Moyennement corsé et discret, le 1989 possède une profondeur aromatique étonnante qui correspond à sa personnalité gracieuse et ouverte. Opulent et succulent dès le départ, le Montrachet 1990 dégage une immédiateté et des tonnes de charme pur. Orange confite, abricot, crème brûlée, fruit de la passion, noisette et vanilline abondent dans un Montrachet qui capture magnifiquement l'éclat naturel et la puissance du millésime. Bien qu'il arrive à maturité, le 1990 a suffisamment de profondeur pour rester profondément intrigant pendant des années.



Homard à la Newburg

Quatrième plat

Pâtes au crabe dormeur ; Fettucine fraîche, tomate
Nouveautés...Montrachet 2012, 2013, 2014 & 2015

Cette volée de jeunes Montrachet à couper le souffle s'accorde parfaitement avec les saveurs robustes des pâtes au crabe Dungeness. Issu d'un millésime aux rendements minuscules qui n'a produit qu'environ quatre barils de vin, le Montrachet 2012 possède une énergie explosive, une densité et une puissance pure. Les lecteurs qui ont la chance de posséder le 2012 doivent être extrêmement patients, car il est embryonnaire et loin d'être prêt à boire. Le Montrachet 2013 est étonnamment exotique, tropical et doux dès le début. L'ananas, le fruit de la passion et de douces notes florales agrémentent un Montrachet souple et flexible qui devrait atteindre son apogée plus tôt que certains des millésimes environnants. Dégusté à côté du 2013, le Montrachet 2014 ne pourrait pas être plus différent dans son style. Des pierres concassées, des fleurs blanches, du citron vert, du gingembre et de la menthe sont quelques-unes des nombreuses notes qui parcourent un Montrachet construit sur la tension et l'énergie grésillante. Brillant et cristallin, avec une énorme pureté de fruit, le 2014 a besoin d'au moins quelques années en bouteille pour être à son meilleur. Wow ! Tropical, luxuriant et totalement séduisant, le Montrachet 2015 capture la plus pure essence de l'année dans un fruit luxuriant, des contours doux et des inflexions tropicales. Bien qu'il soit très jeune, le 2015 est aussi incroyablement séduisant et plein de caractère. J'ai hâte de voir comment il vieillira.



Pâtes au crabe dormeur ; Fettucine frais, tomate

Cinquième plat

Turbot à la Plancha ; émulsion au safran, poivrons Piquillo, amandes.

Millésimes épiques... Montrachet 2001, 2007, 2008 et 2010

Quoi de mieux pour terminer la soirée qu'un vol de millésimes épiques ? Le Montrachet 2001, l'un de mes préférés de tous les temps, est tout simplement exceptionnel. Dans le verre, le 2001 possède un parfum intérieur éblouissant et un fruit magnifiquement étagé qui correspond à sa personnalité soyeuse. Des notes de citron confit, de pâte d'amande, de fruits du verger et de menthe agrémentent ce Montrachet tout à fait exquis. Mais plus que tout, le 2001 est un sommet d'expression absolument glorieux. Crémeux, ouvert et résonnant dans le verre, le Montrachet 2007 est incroyablement séduisant, avec une longueur phénoménale et un équilibre formidable. Le 2007 n'est pas une superproduction, il est plutôt construit dans la lignée des millésimes 2001 et 2004 qui sont plus axés sur la finesse que sur la richesse. Ce soir-là, il est tout à fait sublime. Le Montrachet 2008 est un peu réduit et n'est pas pleinement expressif. Plusieurs bouteilles récentes se sont révélées plus conformes à ce qui est typique du 2008 : un vin riche, d'une intensité hédoniste, doté d'un gras énorme, d'une intensité texturale et d'un caractère botrytis lourd. Le millésime 2008 reste l'un de mes millésimes préférés de tous les temps pour le Montrachet du domaine. Je ne peux pas imaginer un vin meilleur ou plus approprié pour clôturer la soirée que le Montrachet 2010, un millésime qui marie la puissance et l'élégance comme peu l'ont fait avant lui. Dense et puissant dans le verre, avec une énorme richesse de texture, le 2010 fait preuve d'une transparence remarquable, avec des couches d'écorce d'agrumes, de pierre concassée, d'ardoise, de menthe et de fleurs séchées qui se développent jusqu'à l'énorme finale explosive. Le 2010 est tout simplement stratosphérique.



Le 1988 a été le point culminant de cette verticale et reste un favori personnel.

Un délicieux plat de fromage et une table remplie de desserts riches et hédoniquement irrésistibles concluent ce magnifique dîner de manière époustouflante. Je dois dire qu'il a été difficile de quitter le Grill à la fin de la soirée, mais les souvenirs resteront à jamais gravés dans ma mémoire.