



wine-dinners

Dégustation des vins du millésime 2021 du domaine de la Romanée Conti et 291^{ème} dîner au restaurant Astrance.



Le **Grand Vin de Léoville du Marquis de Las Cases 1918** a été le gagnant dans mon vote au 291^{ème} dîner.

Comme chaque année la société **Grains Nobles** reçoit des amateurs pour goûter un millésime récent du domaine de la Romanée Conti. Cette dégustation est présentée par **Aubert de Villaine** depuis toujours et cette année **Bertrand de Villaine** qui gère le domaine depuis 2022 accompagne Aubert. **Michel Bettane** et **Bernard Burtschy** sont présents et feront des commentaires.

Le rythme de la dégustation est géré par **Pascal Marquet**, gérant de Grains Nobles et l'on regrettera cette année qu'il n'y ait pas comme d'habitude, des étudiants qui apportent les verres à chacun. Le service a été lent et comme j'étais parmi les plus tard servis, j'entendais des commentaires sur un vin que je n'avais toujours pas. Cela n'a pas empêché malgré tout une belle dégustation du millésime 2021.

Aubert de Villaine évoque l'année 2021. L'hiver fut clément et les travaux d'hiver se sont faits facilement. Le début d'année était marqué par du « confort » jusqu'à ce qu'arrivent les journées des 5, 6 et 7 avril avec de la gelée. Ce furent trois nuits de combat car le gel a détruit une bonne partie de la récolte. Ces nuits ont été marquées par de terribles et incroyables luttes. Le printemps fut pluvieux mais assez chaud et les maladies se sont développées, surtout l'oïdium. Le temps s'est amélioré et la pousse était de grande vigueur. On n'arrivait pas à suivre son rythme.

L'été a été meilleur et début septembre les choses se sont améliorées. Le 23 septembre a marqué le début des vendanges qui se sont déroulées avec du beau temps permanent. Face à la situation climatique de cette année, on se demandait quoi faire. Aubert nous propose de le vérifier en goûtant. Les récoltes ont été très inférieures aux moyennes.

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

Le **Corton Grand Cru Prince Florent de Mérode Domaine de la Romanée Conti 2001** a une couleur clairette, d'un léger violet, d'un mordoré délicat. Le vin a un joli parfum, d'un nez subtil.

L'attaque est gourmande, et il y a de l'astringence dans la finale. Le vin est un peu serré. Le vin est élégant, mais j'ai un peu de mal avec son côté serré. Il faudra du temps pour qu'il s'épanouisse, mais il deviendra grand. C'est assez curieux de voir qu'il est à la fois serré et gourmand. Il y a plus de vin de jeunes vignes, car les vieilles vignes ont été les plus attaquées par le gel. Plus le temps passe et plus le vin devient aérien.

Echézeaux Domaine de la Romanée Conti 2021. A l'œil le vin a plus de couleur framboise que le précédent. Le nez est intense et percutant. L'attaque est douce et pleine de charme. La finale est gourmande. Il a une belle mâche. J'aime son élégance. Il est très intéressant et j'adore son côté sauvage. J'aime le côté 'blessé' que l'on ressent dans ce vin. Il est émouvant. Il a une fraîcheur végétale en fin de bouche.

Grands-Echézeaux Domaine de la Romanée Conti 2021. Les couleurs sont proches entre les vins, les plus grands crus étant plus sombres, aussi je ne les commente plus. Le nez est puissant et je ressens une verdure végétale. Le nez est intense.

En bouche, l'attaque est généreuse et gourmande. On sent le grand vin, très prometteur. La finale est vigoureuse. Ce vin deviendra grand et subtil. J'ai beaucoup de plaisir à le boire et je ressens sa belle pureté.

Romanée Saint-Vivant Domaine de la Romanée Conti 2021. Le nez très végétal est encore fermé. La bouche est riche. C'est un vin noble, qui combine gourmandise et retenue car il est bien élevé. La finale est riche et rêche du fait de la vendange entière. Il est conquérant et fonceur. Alors que le Grands-Echézeaux est très agréable à boire, celui-ci est une bombe à retardement. Malgré sa vivacité, il est difficile pour l'instant car il est austère.

Richebourg Domaine de la Romanée Conti 2021. Le nez est très végétal. L'attaque est élégante et légère mais elle laisse la place à un milieu de bouche qui est puissant et conquérant. Il y a beaucoup de promesses car il est grand et puissant mais il n'est pas encore réellement prêt à boire. Il a des petites notes poivrées. Il faut attendre car il sera grand.

La Tâche Domaine de la Romanée Conti 2021 a un nez délicat, soyeux et charmant. L'attaque est soyeuse et tellement séduisante. La finale est plus rêche, moins joyeux. Le vin ne joue pas sur la puissance. Il joue sur le charme de La Tâche. Il est gourmand car riche. Avec le temps il devient de plus en plus glorieux. Je ressens les notes de roses de ce vin très charmeur.

Romanée Conti Domaine de la Romanée Conti 2021. C'est le seul nez qui a un tel fruit rouge si délicat. Le nez est élégant et plein de charme. Ce parfum est unique. Le vin est soyeux, magique, élégant et tellement agréable. C'est le seul vin où l'on ne sent pas la force de la rafle. C'est un vin de méditation, d'élégance et de douceur. Il est magique. Michel Bettane dit qu'il a un « corps parfumé ». Il est velouté, aérien, tout en douceur. Quel plaisir. J'ai dit aux participants mon sentiment que cette année pour la Romanée Conti est celle où l'écart entre la Romanée Conti et les autres vins du domaine est le plus grand. Ce vin est totalement magique.

Le **Corton-Charlemagne Domaine de la Romanée Conti 2021** a un nez étonnamment accueillant, superbe, riche et puissant. Le vin est gourmand et immédiatement buvable. La finale est un peu discret mais c'est un grand vin. Il est agréable à boire, très sec mais charmant. Il ne joue pas sur la puissance. Il a une très belle longueur. C'est un vin profond très agréable, plus riche quand il est plus aéré. Contrairement aux vins rouges, ce ne serait pas un crime de le boire à table maintenant !

Montrachet Domaine de la Romanée Conti 2021. Sa couleur est très claire. Le nez est d'une intensité incroyable. Il est profond, noble, immense mais aussi en retenue. Ce parfum est magique. En bouche, l'attaque est très rude, complexe. Ce vin puissant est déjà génial. C'est un vin immense qu'on pourrait considérer comme totalement accompli. Il combine fraîcheur et grandeur. Il n'a pas encore l'opulence qu'il aura, mais sera grand. Il n'y a pas la moindre trace de botrytis. Ce vin n'est que du bonheur, avec une persistance extrême.

Michel Bettane a vanté la qualité des raisins, qui ne cesse de s'améliorer depuis des décennies. Il est clair que deux vins émergent de tout ce brillant aréopage de vins d'exception. Ce sont la sublime Romanée Conti et le Montrachet. Les quantités produites sont tellement faibles que bienheureux seront ceux qui les boiront.

Selon la tradition quelques personnes sont retenues à dîner au restaurant de Grains Nobles qui comme la Romanée Conti a une qualité de cuisine qui ne cesse de s'améliorer. Aubert et Bertrand de Villaine, Michel Bettane et Bernard Burtschy sont les invités de marque et Pascal Marquet a invité un vigneron d'Uruguay qui présente ses vins et ses procédures.

Si je m'imagine vigneron, raconter mes méthodes devant le plus grand vigneron du monde et devant le plus grand connaisseur du vin au monde, je resterais muet ! Ce jeune vigneron nous a fait goûter des vins très intéressants et bien faits. Un autre convive a apporté des vins italiens eux aussi bien faits dont un **Barolo**

Sandrone Le Vigne 2004 très gourmand et vif et un vin blanc **Mario Schiopetto bianco 2004** avec une curieuse mention sur l'étiquette : « échantillon qui ne peut être vendu ». Vin très agréable aussi et d'une grande profondeur et puissance.

J'avais apporté avec moi un **Château Gazin Pomerol 1959** que j'avais choisi pour son niveau dans le goulot. Quelle ne fut pas ma surprise en ouvrant la bouteille avant la dégustation des vins de la Romanée Conti, que de lire sur le bouchon : rebouché en 1998. Au moment de le boire, un léger goût de bouchon est ressenti et il est évident pour moi que ce goût de bouchon est apparu au rebouchage et non à la mise en bouteille initiale. Cela me conforte dans l'idée qu'il ne faut jamais acheter de vins rebouchonnés, mais hélas aucune mention n'existait sur la bouteille.

Le **291^{ème} dîner** se tient au **restaurant Astrance** dans le joli salon du premier étage où la table a la forme idéale d'une ellipse. Il y a une semaine **Pascal Barbot** a bâti avec **Christophe Rohat, Lucas** le sommelier et moi, le menu qui est conçu pour mes vins. Nous nous connaissons depuis si longtemps avec Pascal que la ligne vertébrale du menu est vite tracée.

J'arrive un peu avant 16 heures pour ouvrir les vins. Pour les deux très vieux bordeaux, de 90 et 106 ans, les goulots ne sont pas cylindriques mais ont des boursouflures en haut du goulot. L'extraction des bouchons me demande beaucoup d'efforts. A ma grande surprise cela continue avec les deux bourgognes beaucoup plus jeunes de 48 ans. Le parfum du vin de 1918 est si exceptionnel que je demande à Lucas de mettre un bouchon de verre et de descendre le vin en cave, pour ne pas perdre ce parfum merveilleux. Tous les parfums sont prometteurs. Le seul qui peut être sujet à question est le parfum du Montrachet.

Un ami fidèle est venu me rejoindre et offre un **Champagne Louise Brison Pinot Noir de la Côte des Bar 2014** très amer car ultra brut, qui est peut-être plaisant, mais trop difficile pour mon palais.

Nous sommes dix dont cinq sont des habitués et cinq sont des nouveaux, dont un américain qui vit à Denver, venu hier par avion et qui repart demain matin. Ce dîner est le seul motif de son voyage.

Le menu composé par Pascal Barbot est ainsi libellé : jambon ibérique Pata Negra et feuilleté / brioche toastée / foie gras mi-cuit et mélasse de pomme / carpaccio de coquille Saint-Jacques, truffe noire et huile de noisette / émincé de bar de ligne, riz koshihikari et beurre blanc sauce soja / gros rouget 'vapeur de laurier', sauce beurre rouge / râble de lièvre doré, oignons doux des Cévennes / compotée de lièvre façon sénateur Couteaux / stilton au naturel / mangue et zestes d'agrumes / madeleines financiers à la rose.

Le **Champagne Taittinger Comtes de Champagne 1959** est le champagne de bienvenue avec les amuse-bouches. Il n'a pas de bulle mais le pétillant est racé. C'est un champagne cohérent, rond, équilibré de grand plaisir. Les champagnes anciens de ce type sont charmants et goûteux. Le finale est long et superbe.

Le **Champagne Salon Le Mesnil 1988** est totalement différent. Il est puissant, fort et conquérant mais en même temps, sa palette gustative est large et entraînant. C'est un Salon de grande maturité, très convaincant. La truffe puissante et de qualité excite bien ce champagne noble.

Le **Château Laville Haut Brion 1969** a un parfum incroyable d'une puissance extrême et très séduisant. Le vin est riche, droit, cinglant comme un fouet. Le riz est extraordinaire de légèreté et de douceur et s'accorde bien à ce grand blanc. Ce qui est incroyable c'est que si l'on disait que ce vin est de 2005, on pourrait l'accepter. Sa jeunesse est étonnante.

Le **Montrachet Morin Père & Fils 1990** n'a pas la puissance qu'il pourrait avoir. Il est agréable et doux, mais le vin de Graves est beaucoup plus excitant sur le plat de bar délicieux. Le montrachet obtiendra quand même un vote de premier.

Qui imaginerait que deux bordeaux canoniques créeraient avec le rouget un accord aussi extraordinaire ? Le **Château Grand La Lagune 1934** est un vin très élégant et de grande personnalité. Très équilibré et goûteux, il est parfait pour le plat. On lui donnerait quarante ans seulement.

Mais à côté de lui il y a un vin miraculeux. Le **Grand Vin de Léoville du Marquis de Las Cases 1918** a un parfum persistant de fruits rouges. Quelle beauté que ce parfum ! Je suis subjugué par la fraîcheur de ce vin délicat et racé, de grande complexité. Un bonheur. Je suis le seul à l'avoir mis premier, plus impressionné que d'autres par la justesse vibrante d'un vin de 106 ans.

Les deux bourgognes vont accompagner le râble de lièvre et le compoté de lièvre. L'**Echézeaux Domaine Dujac 1976** est d'une grande jeunesse et d'une très belle expression épanouie et sereine. Il est le plus adapté au râble.

Le **Grands Echézeaux Domaine de la Romanée Conti 1976** est divin avec le compoté de lièvre, plus puissant et plus intense, ce qui convient à ce subtil vin de la Romanée Conti, au nez expressif et salin et au finale aussi salin. Un grand vin de la Romanée Conti qui sera le vainqueur dans les votes. Les deux bourgognes sont

brillants, le Dujac dans la sérénité et la droiture et le vin de la Romanée Conti dans la grâce et le velours, avec l'accent terrien typique des vins du domaine.

Il y a des années que je n'avais pas expliqué comment manger le stilton et boire un sauternes. C'est avec plaisir que j'ai dit à nouveau « mâchez, mâchez, mâchez » pour que la salive qui se forme en bouche permette la douceur de l'accord.

Le **Château Climens Barsac 1966** est un vin féminin d'une délicatesse extrême. Il est tout velours.

Le **Château de Fargues Sauternes 1985** est beaucoup plus guerrier et solide, d'une grande affirmation. C'est le Climens qui profite le mieux de la douceur de la mangue.

J'ai apporté deux alcools dont j'avais ouvert les bouteilles lors de précédents dîners. Le **Old Taylor Kentucky Straight Bourbon Whiskey 43°** a gardé sa vivacité de cow boy Texan. Il est un appel à fumer un cigare de la Havane. La **Fine de Mouton** de la cave de Philippe de Rothschild est plus complexe et plus noble mais moins sensuel que le Bourbon. Le financier à la rose est agréable pour les deux alcools. Peut-être plus avec le Bourbon. C'est le moment des votes. Nous sommes dix à voter, mais le sommelier Lucas ayant fait un travail remarquable, pour la première fois nous avons ajouté son vote aux dix autres. Neuf des dix vins ont eu au moins deux votes ce qui est appréciable mais ce qui l'est encore plus est que sept vins sur dix ont eu un vote de premier. C'est exceptionnel.

Deux vins ont obtenu trois votes de premier, le Grands Echézeaux Domaine de la Romanée Conti 1976 et le Château Laville Haut Brion 1969 et cinq autres ont eu un vote de premier, le Champagne Taittinger Comtes de Champagne 1959, le Montrachet Morin Père & Fils 1990, le Château Grand La Lagune 1934, le Grand Vin de Léoville du Marquis de Las Cases 1918 et le Château Climens Barsac 1966.

Le vote de la table est : **1 - Grands Echézeaux Domaine de la Romanée Conti 1976, 2 - Château Laville Haut Brion 1969, 3 - Echézeaux Domaine Dujac 1976, 4 - Champagne Salon Le Mesnil 1988, 5 - Grand Vin de Léoville du Marquis de Las Cases 1918, 6 - Château Grand La Lagune 1934.**

Mon vote est : **1 - Grand Vin de Léoville du Marquis de Las Cases 1918, 2 - Château Laville Haut Brion 1969, 3 - Grands Echézeaux Domaine de la Romanée Conti 1976, 4 - Echézeaux Domaine Dujac 1976, 5 - Champagne Taittinger Comtes de Champagne 1959.**

Pascal Barbot a réussi à créer des accords merveilleux avec les vins dont le plus grand et le plus inattendu est celui du rouget vapeur de laurier avec les deux bordeaux vénérables, suivi – à mon goût – par l'accord du compoté de lièvre avec le Grands Echézeaux.

Lucas a fait un service des vins parfait. Pascal était souvent présent auprès de nous pour commenter les plats. Il a été chaudement applaudi.

Par l'ambiance amicale qui a régné toute la soirée, ce 291^{ème} dîner est un des plus chaleureux de mes dîners.

Amicales salutations de François Audouze