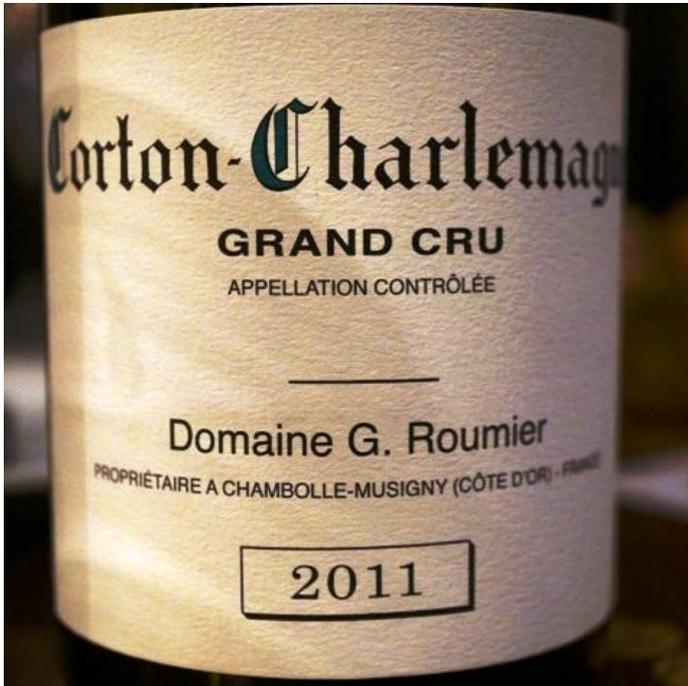


pour s'inscrire aux dîners : tél : 06.07.81.48.25, fax : 01.48.45.17.50

email : françois.audouze@wine-dinners.com

blog : www.academiedesvinsanciens.org



Le **Corton Charlemagne Domaine Georges Roumier 2011** a été goûté lors d'une magnifique présentation des vins de ce domaine par Christophe Roumier.

Présentation des vins du domaine Georges Roumier, repas de famille, présentation des 2011 des domaines familiaux de tradition de Bourgogne, présentation des 2013 des vins innombrables conseillés par Stéphane Derencourt.

Christophe Roumier dirige et anime l'un des domaines les plus prestigieux de Bourgogne, le domaine Georges Roumier, du nom de son grand-père qui a pris possession du domaine dans les années 20, le recevant comme dot de son épouse à leur mariage. Il présente ses vins lors d'une des "**Dégustations du Mardi**" des non moins célèbres **Caves Legrand**.

Arrivé en avance sur le lieu de la dégustation je vois que Christophe est en train de faire une dégustation avant l'heure pour le personnel des caves Legrand. C'est éminemment sympathique. Je fais la connaissance de **Makoto Fuse** qui représente le nouvel actionnaire majoritaire des caves Legrand, et nous bavardons de choses du vin. **Gérard Sibourd-Baudry** et lui disposent d'un outil magnifique, à la notoriété remarquable. On m'offre une coupe de champagne apéritive sur des rondelles de saucisson, mais il ne faut pas trop manger car un "vrai" dîner est prévu lors de la dégustation, au lieu des grignotages habituels.

Cette dégustation fait salle comble, car écouter Christophe est un régal. Il parle de son domaine, des relations classiquement difficiles entre père et fils lorsque leurs temps de gestion se recouvrent et son propos est très décontracté et positif. Je suis toujours émerveillé par le caractère éminemment technique des questions de l'auditoire très pointu et Christophe répond avec un grand naturel sur des sujets comme fûts de bois neuf ou usagés, vendange entière ou égrappage, et sur mille points techniques dont les explications sont autant de relances pour de nouvelles questions.

Le domaine Roumier fait un vin blanc qui est un Corton-Charlemagne et dix rouges. Christophe a commencé à travailler au domaine en 1981.

La dégustation qui va suivre est handicapée, pour moi, par un méchant rhume, ce qui fait que n'ai pris aucune note olfactive.

Le **Chambolle-Musigny domaine Georges Roumier 2011** est un "Villages". Les raisins ont été totalement égrappés et le vin est un assemblage de vins de différentes parcelles. La couleur est assez claire et le vin est d'une très belle pureté. Il a de la précision, de la tension. Il est beau. Le final est

chaud et chaleureux. Ce vin boxe dans une catégorie supérieure à son appellation. J'aime bien sa franchise.

Le **Morey-Saint-Denis 1er Cru Clos de la Bussière domaine Georges Roumier 2011** provient d'un clos, comme son nom l'indique. Sa couleur est plus foncée. Il a beaucoup plus d'ampleur mais je le trouve moins précis que le Villages. C'est sur le final que sa plus grande structure apparaît. Il est plus gastronomique. Il y a une légère amertume dans le final. C'est un grand vin.

Le **Chambolle-Musigny 1er Cru Les Cras domaine Georges Roumier 2011** a une attaque tendue, sans concession. Le fruit est beau. C'est un vin qui manifestement doit vieillir. Il est un peu ingrat dans sa jeunesse mais plus le temps va passer et plus le vin va s'échauffer et plus je vais l'aimer.

Le **Bonnes-Mares domaine Georges Roumier 2011** a un fruit explosif. C'est un jeune fou. Il promet beaucoup. Il a du velours. Il aura besoin de beaucoup d'années pour devenir le vin immense que l'on pressent.

Après ce panorama sur les vins de 2011 nous allons faire une mini-verticale du Chambolle-Musigny 1er Cru Les Cras dont nous venons de boire le 2011. Pendant que nous dégustons, le repas est servi. Il est ainsi composé : jambonneau croustillant au miel et taboulé de quinoa aux dattes / crème de betterave noire d'Egypte, truite fumée et poudre de pistache / effiloché de joue de bœuf et navet jaune / le fondant baulois.

Il n'y pas de doute, les Dégustations du Mardi s'embourgeoisent.

Le **Chambolle-Musigny 1er Cru Les Cras domaine Georges Roumier 2010** est opulent, plus ensoleillé que le 2011. Il est plus rond et a un final plus court. De fait, je préfère le 2011. Le 2010 est plus sucré, plus flatteur. Le 2011 est plus strict mais plus profond.

Le **Chambolle-Musigny 1er Cru Les Cras domaine Georges Roumier 2009** fait plus simple, plus fluide. Le final est très expressif. Il est difficile de comparer le 2009 aux deux autres car il ne semble pas avoir encore trouvé son point d'équilibre. Il va bien vieillir mais est dans une phase de retrait.

Je félicite chaudement **Raphaël**, que j'ai connu sommelier chez Gagnaire, pour l'incroyable pertinence de l'accord hautement improbable de la betterave et de la truite avec ces vins rouges. Avec une modestie qui mérite d'être signalée, Raphaël indique que c'est le chef des Caves Legrand qu'il faut féliciter. Cet accord, impensable sur le papier, m'a ému.

Le **Chambolle-Musigny 1er Cru Les Cras domaine Georges Roumier 2008** n'a pas beaucoup de charpente, mais il s'exprime de façon chaleureuse. Il est bon à boire comme cela, avec libération totale de ses arômes. Il ne vieillira pas beaucoup, et il faut en profiter tel qu'il est. En revenant sur le 2009 on voit le saut qualitatif en faveur de l'impair qui a le droit de rouler sur les sentiers de la gloire.

Le **Chambolle-Musigny 1er Cru Les Cras domaine Georges Roumier 2007** est plus léger, gracile et comme je le ressens aussi, Christophe aime bien les vins des années légères qui expriment mieux certaines subtilités. Le final est un peu serré.

Le **Chambolle-Musigny 1er Cru Les Cras domaine Georges Roumier 2006** a un bel équilibre mais il manque d'une petite étincelle de génie. Il a beaucoup de fruit, il est plus large mais je le trouve trop consensuel.

Le **Chambolle-Musigny 1er Cru Les Cras domaine Georges Roumier 2005** est un très beau vin, doté d'un bel équilibre. Il est doux, calme, avec beaucoup de présence. C'est le plus intégré de tous les vins de cette série.

Nous reprenons du 2011 qui s'est épanoui dans la bouteille. Il a tout pour lui et c'est celui que je classe en premier, devant le 2005.

Christophe a une culture de vins rouges. Il en vinifie dix. Le Corton-Charlemagne, c'est un autre monde avec des processus complètement différents. La parcelle a été acquise en 1968.

Le **Corton-Charlemagne domaine Georges Roumier 2011** est très beau, précis, ciselé. Il n'explose pas en bouche, il est très retenu mais il raconte beaucoup de choses car sa complexité est rare.

Le **Corton-Charlemagne domaine Georges Roumier 2007** est beaucoup plus chantant et fruité. C'est un vin sérieux et strict mais très attachant. Il est difficile de choisir entre les deux car ils sont très différents. Il y a peut-être une vibration un peu plus forte avec le 2011. Christophe nous dit que le millésime qu'il préfère est le 2004.

Dès que la dégustation est terminée, les conversations s'animent, les questions fusent et je remarque l'extrême ouverture aux autres de Christophe Roumier, vigneron passionné de ce qu'il fait et suffisamment humble pour que l'on vive avec lui ses interrogations.

Il n'y avait pas de Musigny ce qui se comprend compte tenu de la petitesse de la production. Les vins sont jeunes donc peu dans ma sphère. Tous les vins ont été appréciables et appréciés. Les préférés pour moi sont le Bonnes-Mares 2011, Les Cras 2011 et 2005 et cet étonnant Chambolle-Musigny Villages 2011. C'est un beau voyage dans l'univers si riche du domaine Georges Roumier.

Les petits enfants sont venus passer le week-end à la maison. Leurs parents viennent les rechercher. Le **Champagne Mumm Cuvée René Lalou 1982** se présente dans une bouteille que je trouve l'une des plus belles de tous les champagnes, même si l'étiquette a un peu vieilli dans son design.

Le vin est de belle clarté, la bulle est vive. Le vin apporte un rayon de bonheur dès le premier contact. Il est très équilibré avec une belle acidité citronnée et un tranchant que j'apprécie. Il est vif, fringant, de belle présence. Sur des petits fours chauds, c'est un régal.

Il poursuit sa carrière sur un veau basse température très doux qui convient bien au champagne. Comme il s'assèche assez vite, je vais chercher un **Champagne Laurent Perrier Grand Siècle des années 70**, le même que celui que j'avais ouvert pour le dernier dîner avec mon fils avant son retour aux USA.

Contrairement au précédent qui n'avait plus de bulle, celui-ci en montre lorsque le bouchon sort. Le champagne pétille avec une vivacité rare. La couleur est beaucoup plus claire que celle du précédent. Et le saut qualitatif est extrême, même si le précédent était agréable. Nous sommes en présence d'un très grand champagne au fruit épanoui, à la complexité beaucoup plus grande que celle du René Lalou. Mon gendre l'adore comme moi, alors que ma fille préfère le Mumm. Il y a une ampleur et une jouissance plus grande dans le Laurent Perrier. Sur un camembert à parfaite maturité, le Laurent-Perrier est extrêmement vif, champagne de bonheur.

Ces deux champagnes sont de très haute qualité, le Mumm très vif et de belle acidité et le Laurent Perrier plus complexe, plus fruité et plus joyeux. Ce fut un beau dimanche de vote.

Les **Domaines Familiaux de Bourgogne** organisent chaque année une dégustation des vins qui viennent d'avoir deux ans. A l'hôtel Bristol ils présentent leurs 2011. C'est le grand rendez-vous apprécié par l'ensemble des acteurs du monde du vin. Handicapé par un rhume tenace, je devrais renoncer. Mais je ne raterais sous aucun prétexte cette belle manifestation.

L'avantage avec une année comme 2011, c'est qu'elle est sans surprise. Tout le monde fait bien et l'on retrouve dans le verre ce que l'on attend de chaque domaine. Leurs personnalités s'expriment naturellement. Dans d'autres années, les choix audacieux des uns et des autres peuvent leur donner un avantage particulier. Pour 2011, il n'y a pas d'incertitude. C'est bon. Et le style de chaque domaine est plus reconnaissable que jamais.

Ce que je préfère est donc lié à mes inclinations naturelles où se côtoient aussi bien les étiquettes prestigieuses que les vins qui racontent leur âme. Un bel exemple est le **Santenay 1er cru**

Passetemps domaine de Villaine 2011. C'est la première fois que ce vin est fait. Il n'y a donc pas de référence. Je le trouve d'une expression exaltante. Il respire l'envie de vivre.

Une autre inclination ce sont les vins du Marquis d'Angerville. Il y a dans ces vins, dont le **Volnay 1er Cru Clos des Ducs Marquis d'Angerville 2011** une sincérité, une authenticité sans concession qui feront de ces vins des vins de très longue garde.

J'ai aussi beaucoup aimé le **Pommard Grands Epenots domaine Pierre Morey 2011**, le **Chambertin Grand Cru domaine Trapet 2011** car je me retrouve dans les recherches de ces domaines, du moins dans ce que j'en perçois.

Des vins passionnants d'autres millésimes sont à déguster au moment de la pause fromage du midi. Un détail mérite d'être signalé. J'ai goûté le **Chambolle-Musigny 1er Cru Les Cras domaine Georges Roumier 2007** que j'ai bu il y a peu de jours à la dégustation menée par Christophe Roumier. Dans l'atmosphère de ce jour, je ne sais pourquoi, ce 2007 m'a donné beaucoup plus d'émotion que celle que j'avais ressentie alors. Avec ce vin, je bois un Roumier flamboyant, même si l'année n'est pas une des plus grandes. Cet exemple montre à quel point il faut être humble lorsqu'il s'agit de vin, car le vin lui-même, comme un chat, ne vous approchera jamais deux fois de la même façon.

Les 2011 de Bourgogne sont de grands vins. On me souffle que 2012 sera encore meilleur. Voilà une belle promesse.

Stéphane Derenoncourt invite au **George V** pour la présentation des 2013 des domaines pour lesquels il joue le rôle de consultant. Comme à chacune de ces réunions on est impressionné par le nombre de domaines, et leur variété, qui font appel aux bons soins de Stéphane. Ça donne l'occasion de boire des vins d'Ukraine, d'Inde, de Grèce ou du Maroc, aussi bien que des vins français, avec une prédominance marquée pour les bordeaux.

Venant de goûter les 2011 des grands domaines bourguignons, boire des 2013 une semaine avant la fameuse semaine des primeurs de Bordeaux, ça crée un choc particulier. Car les vins que l'on boit son plus des jus que des vins. Ils ont un fruit très affirmé, sont ronds et gouleyants, mais, soyons clair, il est plus qu'hasardeux de prédire leur futur au stade où ils sont.

Après avoir vainement essayé de comprendre des vins non encore formés, j'ai profité de l'occasion pour bavarder avec des vignerons et des professionnels du vin.

Un sympathique buffet dinatoire dans une immense salle de réception de l'hôtel George V permettra de goûter des vins plus compréhensibles de 2011 jusqu'à 2006 de nombreux vignerons généreux de "l'écurie Derenoncourt". Son discours sur les difficultés rencontrées pendant la gestation du millésime 2013 est passionnant, car Stéphane ne manie pas la langue de bois et appelle un chat un chat. Il a parlé des choix cruciaux à faire à chaque instant, différents d'un domaine à l'autre tant le temps a joué des tours. Ce fut un grand moment, même si la dégustation de 2013 aussi embryonnaires ne m'a pas permis de connaître ce que sera ce millésime dont on parle beaucoup à ce jour sans avoir vraiment les éléments pour être péremptoire.

Amicales salutations de François Audouze