



Pendant le voyage en Bourgogne raconté ci-après nous avons fréquenté de beaux vins dont ce **Meursault 1^{er} cru Perrières Vincent Dancer 2008** au restaurant Ma Cuisine.

Déjeuner au restaurant l'Estaminet à Puligny-Montrachet, visite au domaine Leflaive, dîner au restaurant Ma Cuisine à Beaune, visite au domaine de la Romanée Conti, déjeuner au restaurant Le Millésime à Chambolle-Musigny.

Des relations amicales se sont nouées entre le groupement « **Rhône Vignobles** » et moi depuis qu'à leur demande, j'avais participé à l'animation d'une soirée de vins anciens qui s'est révélée brillante. Nous nous sommes revus plusieurs fois et aujourd'hui, nous nous retrouvons en Bourgogne pour visiter des domaines.

A peine réveillé après le dîner au Bristol, je prends ma voiture pour être à l'heure à Puligny-Montrachet pour le déjeuner qui aura lieu au **restaurant L'Estaminet**. J'arrive à l'heure dite au restaurant et l'on me dit que le groupe est encore à Tournus. J'aurais tellement aimé profiter d'une heure de plus dans les bras de Morphée !

Les vigneron arrivent et nous sommes seize du groupe plus un vigneron que certains ont visité ce matin. J'ai ainsi la chance de pouvoir goûter un **Bâtard Montrachet domaine Ramonet 2012** bien gras, opulent et joyeux, ainsi qu'un **Montrachet domaine Ramonet 2010** absolument superbe, grand et ensoleillé. Le vigneron n'était pas le seul à avoir apporté des bouteilles ouvertes, car en plus de vins de Ramonet, les vigneron de ma table ont pu profiter chacun d'un verre du magnum de Clos de Tart 2005 qui malgré le voyage de Paris a gardé une vivacité stupéfiante et un parfum intact.

Les vins se commandent sur la carte du restaurant à un rythme soutenu. J'ai bien aimé un **Santenay 1^{er} cru Clos Rousseau Vieilles Vignes Domaine Vachey Legros 2010**, frais, joliment acidulé, ainsi qu'un **Volnay 1^{er} cru les Caillerets domaine Jean Pascal 2010** naturel, franc, direct, de bonne mâche.

Le repas fut joyeux car tout le monde est heureux de se retrouver. Nous nous rendons au **Domaine Leflaive**. Nous sommes accueillis par **Anne-Claude Leflaive** et Eric, le régisseur, va conduire les vigneron dans une visite des vignes et de la cuverie. Je ne les suis pas, à la fois pour me reposer et pour écrire le compte-rendu du dîner d'hier au Bristol qui risquerait d'être difficile à faire de tête après deux jours en Bourgogne. Anne-Claude m'a accueilli en disant à quel point elle a été émue par

le compte-rendu que j'ai fait du Montrachet domaine Leflaive 1996. Je rejoins le groupe pour la dégustation en cave, commentée par Anne-Claude et le régisseur.

Anne-Claude représente la troisième génération à la tête du domaine qui s'est agrandi. Elle a participé à l'élaboration du vin dès 1990 et a pris la responsabilité seule depuis 1994. Le travail de transformation du vignoble en biodynamie s'est fait sur une période de huit ans, de 1990 à 1998. Le domaine représente 24 hectares dont onze de premier cru et cinq de grands crus, dont le Montrachet représente environ 800 m² et produit de l'ordre de 300 bouteilles par an. A noter que le fût qui va contenir le Montrachet de l'année a une taille qui est déterminée par l'ampleur de la récolte. Chaque millésime a un fût neuf de taille différente.

La dégustation prévue est celle de vins de 2013. Le **Bourgogne blanc domaine Leflaive 2013** a un nez discret. Il a un beau fruit et une belle opulence, c'est un très beau vin avec une belle acidité. Dans le final on décèle du lacté. Précis, ce vin charnu évoque les amandes. Il sera mis en bouteilles en mars 2015. C'est un vin riche, qui transcende la notion de bourgogne générique.

Le **Puligny-Montrachet Clavoillon 1^{er} Cru Domaine Leflaive 2013** a un nez plus riche. La bouche est plus fluide, rendant le vin très joli et gracieux, de belle minéralité. Il évoque de discrètes pâtes de fruits. Il est plus réservé que ce que je connais des vins de Leflaive.

Le **Puligny-Montrachet les Pucelles 1^{er} Cru Domaine Leflaive 2013** a un nez plus élégant et discret. Il est très fluide, élégant, tout en finesse. Dans le final on retrouve un peu de caramel comme dans le Clavoillon. Il est plus calcaire, plus complexe. Un des vigneron dit « on mâche de la craie ». Il a une belle acidité.

Le **Chevalier Montrachet Grand Cru Domaine Leflaive 2013** vient d'une parcelle de 2 hectares, l'appellation comptant seulement sept hectares. Tout-à-coup, on change de dimension. Ce vin a une énergie extrême. Il a le gras typique des vins de Leflaive. Il est très fin, élégant. Bien fait, il est tout en finesse. Il est gourmand, citronné, au final immense et à la belle acidité. Nous buvons un très grand vin.

L'atmosphère étant joyeuse, je lance en direction d'Anne Claude qu'à mon avis les Chevalier Montrachet sont incapables de vieillir, ce qui justifie qu'on boive le 2013. L'allusion est directe, la perche est grosse et Anne-Claude joue le jeu de bonne grâce. Nous allons boire des Chevalier Montrachet dont nous allons devoir trouver les années.

Le Chevalier Montrachet Grand Cru Domaine Leflaive qui nous est servi a un nez qui pétrole. Il est gras en bouche, caramel, épais, très grand. Il est imposant et je pense qu'il est de la décennie 90 mais en fait c'est un **Chevalier Montrachet Grand Cru Domaine Leflaive 2001**. Il a du fumé, de jolis agrumes. C'est un vin qui a bien évolué, déjà très gastronomique.

Deux bouteilles qui vont suivre ont un problème, l'une est bouchonnée mais légèrement et l'autre vin est cuit, il a mal évolué. Le **Chevalier Montrachet Grand Cru Domaine Leflaive 1989** qui leur succède est très lacté et l'on sent l'alcool qui ressort. Pour moi ce vin n'est pas parfait et ses évocations de champignons, de brioche et de beurre manquent de précision.

Tout-à-coup Anne-Claude nous annonce qu'elle va nous ouvrir un Montrachet. Lorsqu'un domaine produit 300 bouteilles par an, un tel cadeau est inimaginable. Anne-Claude a la gentillesse de dire que j'ai tellement aimé son 1996 qu'elle est heureuse d'en ouvrir un pour nous.

Le **Montrachet Grand Cru Domaine Leflaive 1993** s'annonce tout de suite comme un grand vin. Il est salin ce que j'aime beaucoup. Il n'a pas l'énergie du 1996 que j'ai bu récemment, mais il est tout en suggestion. Il a une race extrême et une grande complexité. Il évoque un peu la truffe blanche. Le lait et le caramel, s'ils existent, sont suggérés. C'est un vin très structuré. Nous buvons le troisième millésime de ce vin créé en 1991. Nous sommes tous émus de ce cadeau.

J'ai préféré le Chevalier Montrachet 2001, mais ce 1993 est porteur d'une grande émotion. Mille mercis à Anne-Claude pour une telle générosité.

Nous logeons à l'hôtel Ibis de Beaune qui fait prendre conscience qu'il est possible d'imaginer des chambres aux tailles minuscules, où chaque centimètre carré est utilisé. C'est à pied que nous nous rendons au **restaurant Ma Cuisine**. Dans la salle, les cadavres de grandes bouteilles sont nombreux. Ici on a bu du grand, des plus beaux domaines bourguignons. **Pierre Escoffier** qui nous accueille est un homme sympathique, à la tête d'une belle cave proposée à des prix très tentants.

Notre table est longue, puisque nous sommes plus de seize et les vins se commandent aux deux bouts de la table sans grande concertation. J'ai choisi de dîner d'une douzaine d'escargots et d'un pigeon.

Le **Meursault 1^{er} cru Perrières Vincent Dancer 2008** est très gouleyant et de forte personnalité. Très agréable à boire. Le **Chambolle-Musigny Ghislaine Barthod 2009** n'a pas un grand intérêt, vin manquant de vivacité.

Les choses commencent à s'animer avec le **Volnay Santenots-du-Milieu domaine des Comtes Lafon 2008**. Le vin est fort amène, de belle vibration. La machine est lancée et le **Gevrey-Chambertin 1^{er} cru Lavaux Saint-Jacques Claude Dugat 2008** a une belle présence, charnu et cohérent.

Pierre, le patron, qui connaît plusieurs des vignerons, nous verse un vin à découvrir. C'est le président de Rhône Vignobles, Alexis, qui va trouver l'année. Il est félicité. C'est un **Beaune Grèves Chanson Père & Fils 1955** vin difficile à définir avec une forte acidité, qui est plaisant à déguster mais n'a pas le charme des excellents bourgognes de la grande année 1955.

Pour le dessert au chocolat que j'ai imposé à l'ensemble de la table, j'ai apporté deux bouteilles de **Maury Paule de Volontat 1925**. Le vin est superbe, à l'alcool présent et aux évocations de café, de moka, de caramel, mais surtout une richesse aromatique qui n'appartient qu'aux très vieux Maury.

L'ambiance est à la générosité aussi l'un des amis commande **Château d'Yquem 1950**. Hélas, un léger goût de bouchon empêche d'avoir le plaisir de cette année qui a été réussie à Yquem. Dommage, car même si on peut lire le message entre les lignes, le plaisir est émasculé.

Les cerveaux phosphorent car certains ne veulent pas qu'on finisse le repas comme cela. A seize nous allons assécher une bouteille d'un litre de **Chartreuse Verte des années 1965 / 1966** qui est d'une belle richesse, même si elle n'a pas la noblesse et la pureté des plus anciennes chartreuses ou Tarragone.

Ces vignerons du Rhône ont une belle santé puisqu'ils sont insatiables. Ils ont aussi une grande générosité et une joie de vivre qu'il fait plaisir de partager.

La nuit a été douce pour tous, comme si la Chartreuse nous avait protégés des effets de l'alcool et de la bonne chère. Nous arrivons aux portes du **siège du domaine de la Romanée Conti**. Aubert de Villaine avait prévenu qu'il ne serait pas avec nous car il doit se rendre à Paris. Nous avons juste le temps de le saluer car son taxi est arrivé pour le conduire à la gare. Je lui ai parlé de l'impression mitigée que j'avais eue récemment avec une Romanée Conti 1964 que j'avais trouvée trop puissante par rapport à ce que j'attendais. Aubert m'a rassuré et Bernard Noblet le fera un peu plus tard : la Romanée Conti 1964 est extrêmement puissante et Bernard la préfère à la 1969. J'avais donc commis une erreur d'appréciation en buvant ce grand vin que je trouvais excessif. C'est bien dommage de m'être trompé sur son message.

Nicolas, chef des cultures du domaine nous entraîne le long des vignes pour expliquer aux vignerons la philosophie de la gestion des vignes. Pour les vignerons du Rhône, qui posent de bonnes questions, les exposés très clairs de Nicolas sont un régal. Quant à moi, qui ne comprends pas tout ce qui est dit, je me régale aussi mais sans la perspective et le recul que peuvent avoir les vignerons. Il fait froid, nous nous tenons chaud comme le fait un troupeau car il y a un petit vent glaçant.

Nous nous rendons ensuite en cave où **Bernard Noblet**, l'homme qui fait les vins du domaine à la suite de son père dans une continuité historique rare, va nous faire déguster à l'aveugle quelques

vins. Il fait froid dans cette cave séculaire et il faut réchauffer son verre pour en tirer les meilleurs arômes. L'**Echézeaux Domaine de la Romanée Conti magnum 2001** a un nez fermé. Il est d'un millésime de connaisseurs nous dit Bernard. Il a été fait en vendanges entières, c'est-à-dire en conservant les rafles. Il est floral, avec de jolies épices, avec des fruits rouges jolis et discrets. J'aime beaucoup ce vin élégant.

Le vin suivant a un nez très vif. Au nez, je pense à Richebourg. Il a une très forte personnalité. Pour trouver l'année, j'oublie que le vieillissement en cave du domaine est beaucoup plus lent que dans la cave d'un particulier. Aussi, l'idée des années 80 sur une année discrète comme 1984 me paraît possible. Il s'agit en fait du **Richebourg Domaine de la Romanée Conti 1965**, d'une petite année mais qui réussit à ce Richebourg. Il a une belle salinité, des suggestions de sous-bois, d'humus, de forêt. Le vin, très salin est superbe, au message pénétrant. Nous sommes aux anges.

Bernard va chercher deux bouteilles d'un même blanc. Le nez pétrole une grande minéralité. La bouche est intense. Immédiatement je reconnais les caractéristiques d'un Bâtard-Montrachet, mais le vin est tellement puissant que j'imagine que ce pourrait être un Montrachet qui se serait engagé sur les pistes d'un Bâtard. Il a de la noisette, de l'amande, du caramel. Il a aussi des notes salines. Ce vin riche est de très forte puissance. Les vendanges ont été faites tardivement de grains très mûrs. Il s'agit d'un **Bâtard-Montrachet Domaine de la Romanée Conti 2007**. C'est probablement le Bâtard le plus riche de tous ceux que j'ai bus au domaine.

Nous remercions Bernard et Nicolas de cette visite et de cette dégustation. Les vignerons sont contents de l'accueil chaleureux que nous avons eu. Ils offrent plusieurs bouteilles de leurs domaines. Ce fut un grand moment.

Cette dégustation en cave fraîche à la Romanée Conti nous a mis en appétit. Nous nous rendons au **restaurant Le Millésime** à Chambolle-Musigny. Le menu a déjà été déterminé par le président de Rhône Vignobles. L'amuse-bouche comprend un macaron au vin rouge et une pizza au haddock. Il y a ensuite un risotto aux crustacés et moules / joue de bœuf et sauce au vin rouge.

La cuisine est de bonne facture, le service est compétent mais trop lent. Il n'y a pas la spontanéité de « Ma Cuisine » où il n'y a pas de nappes blanches mais une décontraction de bon aloi. Le Millésime est plus raffiné mais manque peut-être un peu de chaleur humaine.

Le **Chablis 1^{er} cru Vaillons Domaine François Raveneau 2000** a une belle minéralité, un très bel équilibre, une grande jeunesse et y ajoute de l'agrément. Ses quatorze années lui vont bien. L'akra à la morue lui convient, de goût bien marqué mais de mâche un peu molle.

Le **Puligny Montrachet Etienne Sauzet 2012** a un nez de pétrole. Il a beaucoup de vivacité mais il est beaucoup trop jeune, surtout après le 2000. Il est trop fort pour le risotto et j'ai du mal avec ce vin qui sera bon mais est maintenant trop brutal.

Le **Gevrey-Chambertin 1^{er} cru aux Combottes domaine Arlaud 2011** est un vin superbe, joyeux, soyeux et très agréable. La joue de bœuf superbe est toute en douceur et convient à merveille au Gevrey-Chambertin. Le vin très doux évoque les prunes, les figues. C'est un vin de grande douceur.

Le **Vosne-Romanée 1^{er} Cru Les Chaumes domaine Méo-Camuzet 2011** est très jeune et un peu fumé. Il a une belle expression vineuse avec beaucoup de corps, mais contrairement au Gevrey, il montre qu'il est encore trop jeune pour exprimer son potentiel. Il sera grand.

Avant que n'arrive le dessert je dis au revoir aux membres de Rhône Vignobles, en les remerciant de leur extrême gentillesse de m'avoir intégré dans leur groupe. Il faut en effet que j'aille au plus vite à Paris où m'attend un dîner à l'hôtel Meurice.

Amicales salutations de François Audouze