



wine-dinners

27 janvier 15

Bulletin 619 – François Audouze - 1

Goûter la **Romanée Conti 2011** est un privilège extrême, surtout avec les commentaires de celui qui a présidé à sa naissance.

Dîner à l'hôtel Meurice avec une verticale de Harlan Estate vin de la Napa Valley, dégustation des vins du domaine de la Romanée Conti de 2011 au siège de Grains Nobles.



Anne et Olivier Bernard, les chaleureux propriétaires du Domaine de Chevalier organisent à **l'hôtel Meurice** un dîner de presse pour mettre en valeur et faire mieux connaître les vins de **Harlan Estate**, le célèbre vin de la Napa Valley. Nous sommes reçus au salon Pompadour, magnifique salon de réception de l'hôtel à la décoration « à la pompadour » raffinée. Sont présents le fils du fondateur d'Harlan Estate, le directeur général du domaine, l'importateur pour l'Allemagne, l'importateur pour la France, des vignerons amis des Bernard et les représentants de la presse du vin et du négoce.

L'apéritif se prend avec un **Champagne Krug Grande Cuvée** en présence de la présidente de Krug et d'Olivier Krug. Le champagne a une bulle active. Il est encore d'une folle jeunesse malgré l'âge des champagnes qui le composent. Il n'est pas le mieux adapté au foie gras poêlé avec lequel sa bulle lutte. Ses évocations pâtisseries et de caramel sont jolies. C'est un champagne qu'il faut avoir la sagesse de laisser vieillir en cave.

Le menu composé par le chef du Meurice est : foie gras de canard confit, topinambour et raifort / coquilles Saint-Jacques marinées, confiture d'algues et betteraves / cookpot de homard aux pommes de terre fumées / paleron de bœuf Black Angus, salsifis truffés, vrai jus / comté 36 mois, salade mesclun / vacherin aux agrumes.

La première série de vins est de deux blancs du Domaine de Chevalier. On est surpris de constater à quel point leurs couleurs sont claires. Le **Domaine de Chevalier blanc 1992** a un nez superbe. Sa bouche est grasse, de belle structure et de belle minéralité. Il est de grand équilibre et son acidité bien mesurée est un signe de jeunesse.

Le **Domaine de Chevalier blanc 1987** a un nez incroyable de puissance et de richesse. La bouche est abondante, le vin est légèrement torréfié. Le 1987 est plus grand que le 1992 mais l'accord avec les coquilles Saint-Jacques se fait mieux avec le 1992 qui devient superbe sur le plat.

En fait, le champagne eût été pertinent sur les coquilles Saint-Jacques crues et les deux Graves blancs l'eussent été sur le foie gras poêlé.

Contact pour les dîners : tél : 06.07.81.48.25, email : [françois.audouze@wine-dinners.com](mailto:françois.audouze@wine-dinners.com)  
blog : [www.academiedesvinsanciens.com](http://www.academiedesvinsanciens.com)

Le **Domaine de Chevalier rouge 2004** a un nez subtil. Le vin est tout velours, de belle mâche au final un peu rêche. Le final n'est pas au niveau de la chaude attaque du vin en bouche.

Le **Château Phélan Ségur 2001** a un nez un peu ingrat et pas totalement précis. Le vin est austère ce qui me pousse à demander un second verre de ce vin. Et là, je suis face à un vin superbe et gourmand, qui forme avec le délicieux homard un accord parfait. Un rêve. La sauce du homard est suffisamment légère pour que l'accord se fonde sur elle.

**Don Weaver**, le directeur général de Harlan Estate fait une présentation de son domaine et nous allons boire deux séries de son vin : d'abord 2005, 2003, 1998 et 1992 puis 2001, 2007 et 2010.

Le **Harlan Estate 2005** est un vin très riche superbe, joyeux, avec beaucoup de douceur et un grain très fin.

Le **Harlan Estate 2003** semble moins équilibré. L'alcool apparaît sur un fond de notes bourguignonnes. Malgré cela le vin est puissant, voire un peu lourd.

Le **Harlan Estate 1998** est beaucoup plus élégant, plus charmeur. C'est un très bon vin.

Le **Harlan Estate magnum 1992** a d'abord une approche un peu amère mais de belle race.

A ce stade je classe : 1998, 2005, 2003 et 1992 car le 1992 n'est pas épanoui dans le verre. Ce qui va me surprendre c'est la rapidité avec laquelle les choses changent. Le 1992 devient beau avec des accents bordelais. Le classement change et devient **1992, 2005, 1998 et 2003**.

Le paleron est très goûteux et l'accord se trouve surtout sur la sauce. Harlan Estate me semble un vin très typé mais pas très complexe. Le 1992 est très grand et raffiné, le 2005 est généreux et spontané, le 2003 est un peu trop marqué par l'alcool.

Mais les vins changent encore. Le 1992 a un velouté floral, le 1998 devient plus grand et gagne en structure, avec des évocations de café et de caramel. Le 2005 est vraiment charmant de douceur sous la puissance.

Viennent maintenant trois vins d'années riches. Le **Harlan Estate 2001** a un nez fantastique, incroyable par rapport aux autres. Son final est végétal, de fenouil, d'anis et de menthe qui lui donne la fraîcheur des très grands vins. Je tombe amoureux de ce vin.

Le **Harlan Estate 2007** est frais, très joli mais comme pour le 2003 l'alcool prend un peu le devant de la scène ce qui ne me satisfait pas. Il a des notes de café.

Le **Harlan Estate 2010** est frais fluide, très élégant mais pas encore structuré. C'est un vin qui n'a pas encore été mis sur le marché. Mon chouchou de cette dégustation est le 2001 et immédiatement j'ai demandé à l'importateur français, placé à mes côtés, de chercher à m'en procurer. Michel Bettane fait une synthèse de ces vins, très écouté par les américains. Pour lui les plus beaux sont 2010 et 2005 mais il juge en devenir ce qui n'est pas mon cas.

Pour le dessert nous allons goûter deux Guiraud. Le **Château Guiraud 2001** est très équilibré, pas très puissant ce qui m'étonne. Il joue plus sur l'élégance. Le **Château Guiraud 2002** est fait pour être bu maintenant. Il est nettement supérieur au 2001 ce qui est étonnant puisque le grand millésime du sauternais est le 2001. Le 2002 est superbe d'élégance et d'équilibre. Il est ouvert, joliment sucré et frais. Le 2001 est probablement de plus grande structure, mais il est plus fermé. Le dessert aux agrumes forme un accord démoniaque.

Anne et Olivier Bernard ont organisé une soirée magnifique, chaudement amicale et détendue. La cuisine conduite par Alain Ducasse est très convaincante. Le service des vins a été remarquable et efficace. La démonstration Harlan Estate a été réussie, les vins d'avant Michel Rolland, consultant depuis le millésime 1999 ont montré le potentiel des vins à bien vieillir et ceux depuis Michel Rolland sont orientés vers la fraîcheur et l'élégance. Ce fut un beau dîner.

Comme chaque année, **Aubert de Villaine**, co-gérant de la Romanée Conti, vient présenter au siège de la société « **Grains Nobles** » le dernier millésime qui vient d'être mis sur le marché. Il est assisté

de **Michel Bettane** et **Bernard Burtschy**. Les participants sont des fidèles. Aubert de Villaine nous présente les 2011 qui sont de la 46<sup>ème</sup> vendange suivie par lui. Il parle du millésime et de sa vision. Un vigneron doit prendre des risques et avoir de la chance. Le début de saison avait été précoce. Un très beau temps en avril a duré presque jusqu'à la floraison le 20 mai ce qui est très tôt, comme en 2003 et 2007. Le retournement du temps s'est produit au moment de la floraison. Il y a eu du millerandage. Pluies, vents tournants, orages ont perduré. Juillet n'a pas été beau et a donné lieu à des attaques de botrytis qui ont fort heureusement cessé car il a fait froid. Au 15 août, nouveau retournement avec chaleur et orages, ce qui a compliqué le travail en vigne. Il y a eu une maturité très rapide et une baisse des acidités. Il y a eu de la grêle à Volnay et Gevrey mais Vosne Romanée a été épargné. Fin août on sentait que la maturité était proche et il fallait prendre le risque d'attendre et de voir apparaître le botrytis. La chance a été d'avoir des peaux épaisses qui ont permis de retarder les vendanges au 2 septembre pour le Corton et au 5 septembre à Vosne, sans avoir d'explosion du botrytis. La vendange a été difficile, avec le souci d'éliminer les baies à botrytis ou grillées. Ce fut une vendange très sélective et l'on a laissé de côté les ceps qui portaient les grappes les plus grosses. On a essayé une table vibrante et on a éliminé beaucoup de larves et de coccinelles. Les raisins de cette récolte ont été parfaits. Il y a eu beaucoup moins de botrytis dans le Montrachet que dans les rouges.

Après cet exposé passionnant, nous avinons nos verres avec un **Vosne Romanée Dominique Laurent 2011**. Le vin est violet clair, évoque des fruits aigres. Il est de belle mâche, bon, franc, sans complexité.

Le **Corton Grand Cru Prince Florent de Mérode Domaine de la Romanée Conti 2011** est de la troisième vendange faite sous l'autorité de la Romanée Conti. Il est fait de trois sous-climats de Corton qui sont les meilleurs selon Michel Bettane. La couleur est rouge clair. Le nez est assez chaleureux avec des suggestions de fraises écrasées. Le vin est ouvert, très fraise et framboise. Le final est vineux, avec des traces de réglisse et légèrement de thé. Il est plutôt gourmand, agréable et on sent un potentiel gastronomique. Je le trouve plus abouti que les 2009 et 2010, avec un côté terrien, racinaire dit Aubert et un bois bien fondu.

L'**Echézeaux Domaine de la Romanée Conti 2011** a une robe d'un rouge plus foncé que celui du corton. Le nez est très pur et c'est celui du domaine, ouvert mais rêche, tout en finesse. L'attaque est gourmande avec des fruits noirs. Le final est végétal avec un peu de réglisse. Le vin est plutôt sucré, délicieux au beau final raffiné. Il semble gastronomique, suggère un peu de café tout en étant vineux. Il est de grande fraîcheur et plus facile à comprendre que des Echézeaux d'autres années. Bien sûr les autres vins du domaine sont plus complexes, mais il est plaisant.

Le **Grands Echézeaux Domaine de la Romanée Conti 2011** a une robe un peu plus sombre encore. Le vin est un peu réduit, ce qui fait qu'il a besoin de plus de temps pour s'épanouir dans le verre. Il est plus intense que l'Echézeaux, plus riche mais un peu plus brut aussi. La mâche est riche, il s'améliore. C'est un vin qu'il faudra attendre plusieurs années.

La **Romanée SaintVivant Domaine de la Romanée Conti 2011** a une robe assez proche de celle du Grand Echézeaux. Aubert dit que c'est une robe de Nuits-Saint-Georges. Le nez est délicat. Il n'y a pas une trace de bois, on sent le vin. L'attaque est superbe et élégante. Le vin est gracile, féminin, doux. Le final le rend plus viril, affirmé. Il y a un saut qualitatif par rapport aux deux premiers vins du domaine. Aubert parle de concentration et transparence de ce vin ciselé.

Le **Richebourg Domaine de la Romanée Conti 2011** a une robe d'un rouge intense, violacé. Le nez est aussi intense, riche, très vineux. Le vin a une attaque d'une puissance rare. Le final est riche et vineux. Il s'impose, il est carré, grandiose, guerrier. A mon goût, il est particulièrement bien fait. Il est joyeux et glorieux.

La **Tâche Domaine de la Romanée Conti 2011** a une couleur encore plus noire. Le nez est incroyablement suave et doux. C'est assez étonnant. L'attaque est riche, plus épicée que celle du Richebourg et moins florale. Le final est beaucoup plus ample. Il y a une grande netteté, avec puissance, grandeur, fraîcheur. Le vineux évoque le bureau. Aubert de Villaine évoque le portrait de

Richelieu par Philippe de Champagne où le velours rouge capte le regard. On sent la rafle dans le vin. Il est au-dessus du Richebourg, alors que j'ai adoré le Richebourg. Aubert dit que les grains ont des maturités plus complexes que pour La Tâche 1990 que j'ai évoqué car ce 2011 m'y fait penser, à cause du travail à la vigne qui rend le vin plus fin que le 1990.

La **Romanée Conti Domaine de la Romanée Conti 2011** a une couleur plus rouge et plus claire. Le nez est très doux, suave, assez discret et soyeux. L'attaque tintinnabule tant elle est complexe. Le vin pianote dans toutes les directions mais il n'est pas envahissant. Il a vraiment un parcours en bouche en pianotage. Ce vin s'exprime de façon très poétique. Lorsque je reviens aux autres vins, ils paraissent tous très simples. Il y a un éventail de saveurs dont on a du mal à faire le tour. Il est impressionnant, et les fruits rouges et les épices font comme un feu d'artifice. Je me recueille. Alors que tout le monde parle autour de moi, je me renferme dans ma bulle pour essayer de capter le message du vin. Je reste sans voix, captivé par l'ampleur et la complexité du vin.

Si je résume les quatre derniers bus, la Romanée Saint-Vivant est très franche, claire et pure, le Richebourg est affirmé, puissant, direct, La Tâche a une grande complexité et beaucoup de charme et la Romanée Conti est encore plus complexe, à la palette gustative infinie. Si ces vins sont plus faciles à lire que ceux de précédentes années, ils sont loin d'avoir permis de comprendre tous leurs mystères.

Le **Montrachet Domaine de la Romanée Conti 2011** a une robe d'un jaune clair avec un peu d'or blanc. Le nez combine agrumes, lait et amandes. Le vin est beaucoup plus sec que d'habitude, sans la moindre trace de botrytis. Il a du citronné et son final est grandiose. C'est dans le final qu'il s'affirme avec citron, amande et noisette. Michel Bettane dit que sur ce millésime il a le style Leflaive. Il est moins monumental que d'autres années car il est plus sec. Il a une grande pureté, une belle présence et une persistance aromatique supérieure à celle des rouges. Son empreinte est d'une grande fraîcheur.

Il est à noter que lorsque le dialogue s'instaure avec la salle, les questions sont essentiellement techniques. Personne n'a parlé de goût. Les explications de Michel Bettane sont toujours pertinentes, la vision d'Aubert de Villaine est d'une grande sagesse et humilité. Cette dégustation est un grand moment. Si je devais donner un avis sur les vins de cette année, le Montrachet est nettement plus sec et sera plus strict que d'autres années. Les rouges sont d'une très grande précision, fruits d'un travail remarquable. Mais il va falloir attendre longtemps avant que ces vins subtils ne délivrent le charme qu'ils recèlent en eux. Je ne connaîtrai sans doute jamais leur maturité.

Comme chaque année, Pascal Marquet, le gérant de Grains Nobles, retient à dîner Aubert de Villaine et quelques amis.

Amicales salutations de François Audouze