

Domaine de la Romanée-Conti : Millésime 2002 autour de la Romanée Saint-Vivant

Domaine de la Romanée Conti

Etude de terroir autour de la Romanée Saint-Vivant (Vosne-Romanée)

dans le millésime 2002

Avec
Michel Bettane et Bernard Burtschy

Grains
Nobles le mercredi 15 juin 2011,

Le
millésime fut équilibré, assez abondant et facile à vinifier avec une
climatologie plus régulière que 2001.

Des
vins aromatiques à maturité homogène furent produits sans trop de
difficultés. Cependant, de nombreux
domaines n'avaient pas encore totalement évolué dans leurs pratiques viticoles
et vinicoles pour obtenir la plus grande pureté possible.

L'AOC
Vosne-Romanée s'étend sur 225 ha et comporte 15 Premiers Crus et 8 Grands Crus,
avec une complexité géologique — alternance d'argiles, marnes et calcaires — et
surtout climatique — effets de combes —
importante. Les expositions, le matériel végétal (porte-greffes et
clones ou sélections massales) ainsi que l'âge des vignes influent énormément.

En quelques mots, le Domaine de la Romanée Conti (DRC) exploite des parcelles sur 6 Grands Crus de la Côte-de-Nuits et 5 de la Côte-de-Beaune. Depuis les récents fermages sur des parcelles de Corton rouges, près de 29 ha sont en exploitation. Une viticulture biologique a été pratiquée depuis plus de 20 ans et, désormais, le vignoble a été converti à la biodynamie sur sa quasi-totalité, après une période d'essais de 8 ans. Autres points importants : l'attachement du domaine à la qualité du matériel végétal où le pinot « fin » est recherché pour sa complexité et, d'autre part, des vendanges peu égrappées.

La dégustation

Celle-ci a porté non seulement sur les vins du Domaine de la Romanée Conti mais également sur le Grand Cru Romanée Saint-Vivant, dont 4 expressions ont été goûtées à l'aveugle, ainsi que sur des Premiers Crus la jouxtant.

Monthélie 1er cru Les Duresses du Domaine des Comtes Lafon

Ce vin, « hors sujet » car issu de vignes à cheval entre Monthélie et Auxey Duresses, a surtout servi d'introduction. Il n'a cependant pas démerité car il est doté d'une matière pleine, encore serrée voire austère. Il porte bien son nom et doit vieillir quelque peu afin que les tanins et l'alcool se fondent.

Vosne-Romanée 1er cru Les Suchots Maison Louis Jadot

Issu d'achat de moûts de deux origines, ce vin de négoce, d'accès facile mais un peu racoleur, a déployé une matière pleine, mûre mais dotée de tanins un peu rustiques. La finale est resserrée, voire sèche. On peut supposer qu'il est en phase de fermeture.

Vosne-Romanée 1er cru
Les Suchots Domaine de l'Arlet

Ce vin de propriétaire est issu d'une parcelle dénommée « Les Grands Suchots », située en dessous du cimetière. Les raisins ne sont pas égrappés.

Un style diamétralement opposé à celui du vin précédent avec peu de couleur de robe, un nez aérien, floral, évoluant vers les fleurs fanées et le zeste d'agrumes. En bouche, une forme de légèreté, voire de fluidité, avec une finale à l'acidité pointue sur des notes de cuir de Russie. Le vin semble un peu évolué dans un style intemporel.

Vosne-Romanée 1er cru
La Croix Rameau Domaine François Lamarche

La Croix Rameau est une petite excroissance du Grand Cru Romanée Saint-Vivant, située à l'Est et qui aurait pu lui être rattachée.

A l'époque les vignes étaient jeunes et la viticulture – ainsi que la vinification – moins perfectionnistes qu'aujourd'hui. Ne cachons pas notre déception relative devant ce vin peu défini au plan aromatique, au boisé marqué et l'acidité étonnante.

Vosne-Romanée 1er cru
La Croix Rameau Domaine Coudray-Bizot

Les remarques formulées pour le vin précédent pourraient également s'appliquer à celui-ci : un manque de pureté dans l'élevage, une aromatique manquant de précision mais, par contre, une belle matière (plus de fruits et de rondeur) qui aurait mérité d'être mieux traitée.

La Romanée Saint-Vivant Grand Cru

Elle s'étend sur 9,44 ha sur des sols bruns profonds, argilo-calcaires riches en calcaire actif.

Les quatre vins ont été servis en parallèle à l'aveugle.

Maison Louis Latour

Exceptionnellement ce fut un 2001 et non un 2002.

Le nez est montré assez floral avec quelques notes de fruits acidulés mais manquant de pureté (touches marines de type anchois).

En bouche, un élevage encore marqué, de la fermeté, des tannins, de la jeunesse mais pas la délicatesse à laquelle on pourrait attendre.

Domaine de la Romanée Conti

5,28 ha. Ce vin est produit que sur 3 ha de la parcelle possédée par le Domaine de la Romanée Conti.

Une Saint-Vivant jeune, presque opulente, très parfumée et raffinée avec des notes de petits fruits rouges et d'épices douces, au boisé légèrement vanillé en cours d'intégration, avec globalement beaucoup de réserve.

A ce jour, plus carrée que longiligne, plus fruitée et mûre que tendue et aérienne. Un vin appelé à un grand avenir mais qui ne procure pas actuellement l'émotion du 2000 goûté l'an dernier.

Domaine de l'Arlet

Une très belle surprise, pour ne pas dire une révélation !

Beaucoup d'élégance et de finesse dans un style intemporel – raisins entiers – avec une immédiateté étonnante.

Un vin pur, floral, aromatique, long et salin mais une matière un peu diaphane qui ne possède sans doute pas l'allonge et le potentiel du vin précédent.

Domaine Jean-Jacques Confuron

Un vin un peu plus dissocié avec un nez plutôt retenu, avec des fruits noirs, de la réglisse, des épices noirs et de la ronce. La bouche est puissante, à la limite de la dureté, resserrée, avec un fruit en retrait et un boisé pénalisant car un peu vert.

Richebourg Grand Cru Domaine de la Romanée Conti

3,51 ha sur les 8 ha du Grand Cru, des vignes âgées de 45 ans sur 2 parcelles avec des vignes sous les Verroilles.

Ce vin s'est bien perçu avec un beau végétal puissant au nez (humus, menthe), des touches de poivre et de gibier, signes d'une belle complexité. La matière a présenté de la tension, de la mâche mais en finesse et la finale florale et onctueuse (touche de violette) a atténué le côté viril de cette bouteille.

La Tâche Grand Cru Domaine de la Romanée Conti

Monopole

de 6,06 ha avec des vignes de 44 ans, issues plusieurs micro-terroirs fédérés par l'homme.

Une

première bouteille au bouchon imparfait a précédé la « bonne » bouteille.

Du

fruit, de la puissance, une trace de cuir, des épices, de la fumée, bref un nez très expressif et charmeur.

En

bouche, une trace de réduction (la deuxième bouteille venait d'être ouverte et n'avait pas bénéficié de l'aération comme les autres), de la puissance, de la salinité, une belle amertume de cacao, toutes ces sensations traduisant une impression de puissance contrôlée, domestiquée. Un vin robuste, plein et énergique, d'une très grande garde prévisible !

La Romanée-Conti Grand Cru Domaine
de la Romanée Conti

Monopole

de 1,81 ha, vignes de 50 ans.

Un

nez un peu réservé au début puis des notes de café, de fleurs fraîches, avec l'impression que le potentiel aromatique n'est que seulement esquissé. La bouche s'est présentée suave, avec des tannins soyeux et fondus, des épices orientales. Et pour prolonger ce registre exotique, quelques notes terriennes de tomates séchées et de poivrons rouges, voire de piment. L'équilibre acidité, alcool, tannins est parfait dans une tonalité saline mais on perçoit que le vin est encore très retenu actuellement …

Ce

fut vraiment une belle dégustation avec quelques bouteilles exceptionnelles. Dommage que le finage de la Croix Rameau – dont les vins sont généralement très peu goûtés – n'ait pas pu exprimer tout son potentiel !

C-R :
DR & YT