

Domaine de la Romanée-Conti - Millésime 2003 (Bourgogne)

DOMAINE DE LA ROMANEE CONTI

Vosne-Romanée

Avec Aubert de VILLAINÉ

Le Millésime 2003

Jeudi 14 décembre 2006

De l'humilité et de l'orgueil des grands vins

En présence de Michel BETTANE et Bernard BURTSCHY

Rapport sur 2003 : depuis le départ conditions surprenantes démarrage comme en 2002 mais ensuite accélération constante.

C'est une année sauvage au niveau du travail des vignes.

Il y a déficit hydrique à partir d'Avril et le vent de l'année est le vent du nord. La floraison a lieu vers le 25 mai (au lieu du 10 juin) avec de la coulure (et donc déjà une récolte peu important à prévoir). On constate un écart de 75 à 80 jours entre la mi-floraison et la vendange (cf. la règle des 100 jours).

Les baies ont été très petites et avec peu d'eau à composants phénoliques concentrés et rendements encore plus petits.

Ce qui a été remarquable c'est la résistance de la vigne à cette chaleur.

Les vendanges débutent assez tôt le 25 août avec un état sanitaire parfait le seul tri étant à la vigne sur les raisins éventuellement brûlés. Elles ont lieu tôt le matin à partir de 6h30 et jusqu'à midi ce qui n'a pas empêché le refroidissement de celles-ci.

Les vinifications se passent de façon harmonieuse.

Le moût est spectaculaire : pH à 3,6-3,7 et acidité à 3-3,5 (non rectifiée) mais les rendements faibles, la maturité élevée vont donner des vins solides avec beaucoup de tannins murs qui devraient donner des vins de très grande garde.

Les analyses œnologiques sont « faussées » par les conditions météorologiques actuelles : exemple on annonce

12°5 potentiel et puis l'on arrive à 13°5. Il est arrivé la même chose pour les acidités qui ont été supérieures même après malolactique. La clé reste le rendement.

La vinification a été assez rapide car tout (couleur, tannins) est arrivé assez rapidement.

Aubert de Villaine est tombé malade après les vinifications à cause du stress.

L'élevage a été fait entièrement en fûts neufs (ce qui pourrait changer à l'avenir). Mise en bouteille pratiquement toute en janvier avec des mises fût par fût pour la Tâche et les Echezeaux après mise en cuve bois pour les autres. On a essayé de conserver du gaz carbonique à la mise.

Pour Michel BETTANE l'erreur en dégustation en général et c'est particulièrement vrai pour 2003 est de juger sur les arômes et non sur la bouche.

2003 nous apprend beaucoup de choses sur la maturité du raisin et notamment du pinot noir : le seul modèle c'est le fruit lui-même et donc c'est uniquement en le goûtant que l'on peut déterminer s'il est mûr s'il est bon. Compte tenu de ce qui précède il semble que les maturités idéales en Côte de Nuits soient arrivées vers le 23-24 août.

Echezeaux (bouteille) : 4h67 les sols les plus pauvres du domaine 18 hl/ha

Le nez est sur les fruits noirs mais aussi le géranium. La bouche est veloutée, assez fraîche avec un naturel confondant dans ce millésime. Les tannins brillent pas leur discrétion et le vin est bon tout de suite.

Grands Echezeaux (magnum) : 3h52 sols bruns, très profonds assez comparable à La Tâche. 13 hl/ha

Le nez est plus floral. La bouche est un peu zan, les tannins sont présents mais restent veloutés (fourrés selon l'expression d'Aubert de Villaine). Le vin est plus à attendre.

Richebourg (magnum) : 3,51 ha 17 hl/ha

Le nez est sur les fruits murs. En bouche on retrouve ce fruit ample et voluptueux avec une présence tannique importante, un gros volume et un alcool plus présent. C'est le vin le plus représentatif du millésime. Il porte bien son nom dans ce millésime avec ce coté puissant et terrien qui lui assurera une très longue garde.

Romanée Saint-Vivant (magnum) : 5,28 ha 21 hl/ha, 11 900 équivalent bouteilles

Arômes floraux, très fins qui se prolongent en bouche elle aussi d'une très grande finesse. On ressent beaucoup de fraîcheur, une grande longueur et une grande race. C'est un vin très élégant, sensuel complètement en dehors du millésime avec une substance à la fois essentielle et indicible. On atteint au sublime et la Romanée Conti n'est pas loin.

La Tâche (magnum) : 6,6 ha 14,5 hl/ha, 10 147 équivalent bouteilles

La robe est violet sombre. Le nez est infiniment complexe. La bouche commence fraîche et finit fraîche avec un fruit

éclatant. Le vin se construit en bouche avec une très grande densité, un tannin ferme et serré. C'est un vin très noble d'une infinie longueur.

Romanée-Conti (magnum) : 1,8 ha 16hl/ha, (Montrachet 33 hl/ha) 3575 équivalent bouteilles

La robe n'est pas la plus sombre. Le nez, sublime, est fin et profond, entre fruit et fleur. On est sûr de l'essence de parfum. La bouche d'une énorme densité est pourtant d'une suprême élégance, avec une tension incroyable. C'est un vin inouï à la texture digne des plus grandes soies, à la longueur phénoménale comme le contre ut tenu par la cantatrice. On est en dehors de tout ce qui existe et nous avons l'insigne chance de vivre cet instant. Ce vin hors norme défiera le temps mais est étonnamment présent aujourd'hui.

CR : Pascal Marquet