

Domaine de la Romanée-Conti - Millésime 2004 (Bourgogne)

Dégustation présentée par Aubert de Villaine

en présence de Michel Bettane et Bernard Burtschy

Présentation du millésime par Aubert de Villaine :

« En 2004, tout s'est mal mis en place », nous assure A. De Villaine. Le printemps avait pourtant été prometteur, cependant le mois de Mai fut humide, ce qui entraîna des attaques d'oïdium au début de l'été. Une grosse floraison annonçait une importante récolte. Début août, les premiers signes de botrytis se font sentir. Fin août, tous les indicateurs sont au rouge, suite à une averse de grêle le 23. Fort heureusement, les 6 semaines suivantes furent idéales. Les vendanges ont duré 12 jours au lieu de 8, suite à des tries très importantes.

Michel Bettane présente les vins comme « concentrés et transparents », laissant s'exprimer parfaitement chaque terroir. « On y retrouve l'esprit des grands pinots noirs d'avant la seconde guerre mondiale ». Aubert de Villaine y voit une expression de sérénité absolue, conséquence directe du travail de son équipe.

Liste des vins dégustés :

Echézeaux 2004 : 18/20

Elevé 6 mois en fût neuf, le reste en fût d'un vin.

Robe rubis, assez claire. Superbe nez explosif de framboise, de cerise. Intense en bouche, sans être massif. Matière imposante, qui rend le vin très immédiat, séducteur. Surprenant d'accessibilité pour un Echézeaux. Aucune note terreuse, bois invisible.

Finale splendide, sur la framboise. L'expression de terroir est particulièrement sensible en finale.

Les bouteilles bues sont les 13076 et 13077 (sur 15204). La 13077 paraît encore plus gourmande et dense.

Grands Echézeaux 2004 : 17.5/20

Toujours moins séducteur et plus structuré que le vin précédent.

La robe est grenat, le nez est marqué par la réglisse, le fruit est plus discret, moins extraverti que sur l'Echézeaux. Très léger réduit à l'ouverture, mais celui-ci disparaît immédiatement. Le seul défaut perceptible est une très légère dureté de tannins en finale.

Les bouteilles goûtées portent les références 9109 et 9110. Le nez est plus net et la robe plus claire sur le 9110.

Richebourg 2004 : 18.5/20

Bouteilles #9923 et #9924 sur 11446.

La robe est grenat, tirant légèrement vers le brun.

Le nez est d’une puissance et d’une intensité remarquables. Bouche veloutée, dense. La matière est plus riche et savoureuse que sur le vin précédent. Grande élégance, mais le vin est actuellement un peu en retrait. La longueur est supérieure, mais une pointe d’alcool et une légère raideur en finale (typique du millésime, selon B. Burtschy) empêchent d’attribuer une note parfaite à ce vin, même si cette dureté s’atténue très sensiblement après une longue aération.

A noter que la bouteille 9924 paraît moins dure, plus aimable et moins terreuse que la 9923.

Romanée Saint-Vivant 2004 : 19.5/20

Le grand coup de cœur de la soirée.

La robe, brillante, tire sur le violet, l’attaque est assez sévère, le vin est moins immédiat que les deux Echézeaux / Grands Echézeaux. En bouche, pas d’alcool, pas de tannins agressifs, aucune note de bois neuf décelable. Aubert de Villaine décrit cette Romanée St Vivant comme une recherche de pureté, de concentration et de transparence vis-à-vis du terroir, exprimant tour à tour la puissance de St Vivant et la finesse de la Romanée. La finale, sans alcool, exprime une fraîcheur absolue.

Bouteilles #12820 et #12821 (sur 14754), la seconde paraissant aller encore plus loin dans la pureté de matière, sans aucune astringence.

La Tâche 2004 : 19.5/20

« Le nez de pinot noir comme je le rêve », selon Michel Bettane.

Le nez traduit une expression de pureté absolue de rose. La robe est légèrement plus brune, la bouche combine l’élégance propre à la Romanée St Vivant et la matière du Richebourg. Milieu de bouche absolument parfait, frais, dense, longueur infinie, sans aucune impression de lourdeur ni d’extraction.

La puissance paraît encore retenue.

« Un vin qui pourrait nous convaincre de l’existence de Quelqu’un », rêve encore Michel Bettane.

Bouteilles 14748 et 14749 (sur 17193) – la première est absolument parfaite.

Romanée-Conti 2004 : 19.5/20

« Le secret de la Romanée-Conti réside dans cette inimitable touche de poivron, de végétal, qui garantit un avenir glorieux et un bouquet sublime d’ici 20 ans », nous prévient M. Bettane. Ce nez est en effet végétal, même s’il paraît plus mûr que les autres. Le parfum est encore plus fin, plus pur que sur les précédents flacons. La concentration d’arômes est extrême, la note de poivron aisément décelable. Les tannins, d’une finesse remarquable, confèrent à cette bouteille une dimension aérienne. Nous évoluons plus dans le registre du parfum que dans celui d’un vin ordinaire, un peu comme pour un Château Margaux. La longueur est infinie et la persistance est splendide, sur ces notes inimitables de rose ancienne.

La bouteille #4689 est parfaite, encore plus que la #4688 (sur 5663).

Montrachet 2004 : 19/20

Les deux surprises de la soirée, offertes par Aubert de Villaine, portent les numéros 3072 et 3073 (la plus somptueuse des deux) sur 3640.

La robe est étonnamment claire. Le nez est très équilibré, pas forcément intense, mais noble et assez opulent. La bouche, dominée par le miel, conserve l'acidité et la fraîcheur du terroir, même en limite de surmaturité. Elle impressionne par sa suavité et son acidité, et par l'équilibre entre maturité et acidité.

Les 14 degrés d'alcool ne sont pas perceptibles, la persistance est phénoménale. On est ici face à un vin superlatif, dont on peut se demander comment appréhender toutes les dimensions : un monstre de maturité, de pureté, d'acidité et de persistance. Définitivement, un vin venu d'ailleurs, qui vous transporte.

Conclusion :

Un millésime moyen en Bourgogne, et pourtant une dégustation superlative. Les difficultés du millésime sont totalement gommées, et laissent place à des vins de légende, taillés pour une très longue garde, toute en étant déjà accessibles.

Un grand merci à Aubert de Villaine pour sa gentillesse, sa disponibilité et sa patience, mais aussi pour sa bonne humeur et sa fidélité lors de cette soirée désormais rituelle au caveau Grains Nobles. Et quelle meilleure façon de fêter ses 10 années de présence au caveau qu'en nous permettant de goûter le Montrachet du Domaine, ce qui fut une première inoubliable pour la plupart d'entre nous !

C.R. : Vincent Morin