

A weathered metal cross stands vertically in the center of the frame. The cross is made of dark, rusted metal with a simple design. The background is a soft-focus field of autumn foliage in shades of yellow, orange, and red. The sky is a pale, overcast white.

LE DOMAINE DE LA
ROMANÉE
CONTI

GERT CRUM
JAN BARTELSMAN
Photographie

LANNOO





LE DOMAINE DE LA
ROMANÉE
CONTI

GERT CRUM

Photographie **JAN BARTELSMAN**

Avec un interview
de Aubert de Villaine
par Jasper Morris

 | LANNOO



SOMMAIRE

Profession de Foi	
<i>Aubert de Villaine</i>	11
L'humaine nature	
<i>Philippe Claudel</i>	12
1 Vin de moines, vin du prince	20
2 Histoire d'une renaissance	50
3 Le ciel & la terre	74
4 Deux cépages nobles : pinot noir & chardonnay	90
5 Nouvelles conceptions, autres pratiques	114
6 Une simplicité revendiquée	152
7 La tournée des crus	188
8 L'évolution de la position de marché du domaine de la Romanée-Conti	234
9 Les notes de dégustation	246
Le Domaine en chiffres	293
Bibliographie	299
Glossaire	300



MONOPOLE
1966

MAISON CIVILE DU DOMAINE DE LA ROMANÉE-CONTI
PROPRIÉTAIRE A VOSNE-ROMANÉE (CÔTE-D'OR)

PRODUCE OF FRANCE

ROMANÉE-CONTI

APPELLATION ROMANÉE-CONTI CONTRÔLÉE

124 Bouteilles Recoltes

N° 04885

L'ASSOCIÉ-GÉRANT

ANNÉE 1966

H. de Villain

Maison du Domaine au Verger

PROFESSION DE FOI

Par Aubert de Villaine

Le fameux panégyrique du rhéteur Eumène, daté de 312, nous informe qu'il y a 2000 ans, on produisait déjà sur les Côtes de Beaune et de Nuits des vins recherchés par les connaisseurs romains et gallo-romains. C'est ainsi qu'a commencé la longue et grande histoire des climats et de cette viticulture particulière à la Bourgogne qui a poussé à l'extrême la volonté d'identifier le vin par son origine.

Des « climats », il y en a des centaines en Bourgogne, chacun identifié par son nom. Leur histoire associe le génie humain, ses pratiques, ses traditions avec les caractéristiques et les contraintes de l'écosystème naturel.

Certains de ces climats ont toujours été remarquables et salués parce qu'année après année, ils produisent les vins les plus parfaits.

Sur les coteaux qui les accueillent, au cœur de certains finages des Côtes de Beaune et de Nuits, ils occupent les situations les plus privilégiées, là où les conditions naturelles sont les plus favorables. Ce qui leur confère un talent tout particulier pour absorber et maîtriser les éventuels excès météorologiques d'une région qui n'en est pas avare et leur permet ainsi de parvenir, millésime après millésime, plus complètement que toutes les vignes qui les entourent, à un mûrissement total et harmonieux. Ce sont les grands crus.

Vignobles d'exception, qui jouissent du plus grand respect, ils représentent, grands crus rouges et blancs confondus, à peine 1 % de la surface, moins de 1 % de la production de la Bourgogne.

Ce respect, ils ne le méritent bien sûr qu'à la condition expresse et impérative que le travail du vigneron sache mettre en valeur tout leur potentiel.

C'est la mission que s'est donnée le Domaine : de génération en génération, mettre en place et pérenniser, dans le cadre d'une recherche de l'excellence, les moyens propres à faire que les grands crus dont il a la charge, parmi les plus grands de la Bourgogne : Romanée-Conti, La Tâche, Richebourg, Romanée-St-Vivant, Grands-Échézeaux, Échézeaux, Montrachet, et depuis cette année Corton – produisent des vins porteurs de qualités qui soient à la hauteur de leur potentiel et de leur réputation. Les axes de travail sont simples et complexes à la fois. Ils impliquent en priorité :

- › le respect des sols et l'écoute de conditions naturelles qui sont un patrimoine précieux, mais fragile, et dont l'équilibre seul permet d'exprimer le talent. Un « climat » est un être vivant doué d'une dynamique admirablement précise, qu'il faut respecter et préserver dans un esprit de grande modestie.
- › la sélection et la multiplication du Pinot Noir très fin hérité de l'ancienne Romanée-Conti, patrimoine génétique incomparable dont la finesse et la diversité conditionnent la pureté d'expression des vins produits.
- › la qualité de l'équipe d'hommes et de femmes auxquels est confié le travail et dont les mots clés sont : rigueur, souci du détail, maîtrise des pratiques, minutie, patience et peut-être avant tout, humilité.

L'HUMAINE NATURE

par Philippe Claudel

Déjà, lorsque j'étais enfant, je connaissais le nom de Romanée-Conti. Les chemins du coteau sur lequel chaque jeudi je jouais à en perdre haleine étaient entretenus par un vieux cantonnier, Jules Guinsel, à demi employé par la commune, à demi braconnier, et qui faisait souvent par les jours chauds d'été de longues siestes sous les branches des noyers – se moquant ainsi comme de l'an quarante des légendes populaires qui disent que la mort aime ces ombrages. Tandis que nous essayions de lancer de petites boulettes de glaise dans sa bouche grande ouverte, il devait sans doute rêver à ses collets, à des lièvres pansus et à des perdrix énormes. Et au vin aussi. Au vin bien sûr, qui était, à la façon d'une épouse qu'il n'avait jamais eue, une bonne moitié de sa vie. Jamais je ne le surpris occupé à manger. Je ne le voyais que boire. Sa musette en toile bleue contenait toujours trois à quatre litres habillés de poignées de luzerne pour les maintenir au frais, et dans lesquels il puisait avec une régularité métronomique, son courage et son oubli. Il sifflait sans cesse, toujours le même air, un air un peu guilleret, genre canaille 1900, et que j'imagine bien aujourd'hui dansé il y a fort longtemps sous les frondaisons des guinguettes, lorsque le siècle terrible était encore dans ses langes, inoffensif et plein de promesses, comme tous les nouveaux-nés. Parfois, quand la trop grande chaleur ou l'ivresse le condamnaient au chômage, Jules s'abattait dans un talus. Son regard devenait vague, ses yeux un peu humides et il fredonnait, toujours sur ce même air, quelques paroles, comme revenues du fond troué de sa mémoire :



*« Un verre de Romanée Conti
Je partirai content
Sans doute au Paradis
Pour cinq à six mille ans »*

Il répétait plusieurs fois ce refrain, riant pour lui seul, faisant rouler les *r* à la façon de Dranem, puis il finissait par chuter dans un lourd sommeil, sa musette aux litres vides serrée entre ses bras.

J'avais sept ans. L'âge des contes et des étincelles, des souvenirs au fer rouge. Du monde comme livre d'images et de merveilles. Le nom de Romanée-Conti resta pour moi un mystère durant de longues années. Un mystère que je ne voulais partager avec personne, ni même élucider. Et il me suffisait de prononcer pour moi seul ce nom, à la mélodie tout à la fois douce et cassante, pour qu'apparaissent dans l'immédiateté abrupte des associations mentales, le soleil brûlant des étés de jadis, le visage tanné de Jules, le parfum de l'herbe fraîche et celui des premiers fruits tombés, la musique des guêpes et celles des sauterelles, le clapotement des sources.

Plus tard, j'ai su, bien sûr. J'ai su quelle magie le nom de Romanée-Conti désignait. On était loin de la piquette pâlichonne de Jules et de son ivresse de trimardeur. Par

contre, on était dans le même miracle, dans le même émerveillement, au sein de la même religion. Comment nous autres pourrions vivre sans les rêves et sans les légendes ?

On désigne souvent ainsi les vins du domaine de la Romanée-Conti : des vins de légende. Et, par excellence, le cru éponyme. Ce qui me frappe dans cette expression, c'est la vérité qu'elle rejoint, la faculté au cours des siècles qu'ont développé ces vins à construire, en plus de leur matière, en plus d'eux-mêmes, la légende qui les enserme et les rehausse. Pourtant, ils n'en ont pas besoin. Mais de même que l'art est l'indispensable inutile, de même les légendes de la Romanée-Conti – légendes des origines, légendes des transmissions, légendes des secrets d'élevage – apportent aux vins mêmes une manière de supplément d'âme, ou de parure qui suffit à les placer sans conteste au plus haut, et fait d'eux des mystères incarnés dont les murmures de promesses s'entendent sur tous les continents.

Lorsqu'on fait le voyage à Vosne, on est saisi par la simplicité du lieu. Un petit village, les vignes autour, la côte qui monte doucement. Que ce soit dans les maisons, dans les rues, dans les rangées de ceps, rien de tape-à-l'œil. Le Domaine lui-même semble concentrer cette modestie dans l'effacement. Il faut savoir que derrière les grilles simples qui donnent sur la petite rue Derrière-le-four s'ouvrent les portes d'un lieu qui fascine depuis des siècles. Ce qui frappe ici, et ce que j'aime, peut-être par-dessus tout, c'est que le spectaculaire n'est pas de mise. Il n'a pas sa place. On est d'emblée dans un autre jeu. Sans doute plus dépouillé, d'une grande discrétion, mais qui travaille en profondeur et dans le sérieux affiné des grandes causes. Il est des noms et des réputations qui ont ruiné ceux qui en héritaient. Après tout, l'Histoire déborde des malheurs et des déchéances de ces empires qui, à un siècle ou un autre, ont tenu le monde dans le creux de leur main, puis ont laissé celle-ci et celui-là se pourrir et se fendre. Rien ne mine davantage que le sommeil des suffisants. La modestie s'oublie vite dès lors que les trompettes de la renommée vous fracassent les oreilles. Ici, rien de tel.

Les vins sont comme les hommes. Qui des uns font les autres d'ailleurs ? Tout est là, au fond, ces épousailles, presque mystiques entre le raisin et le savoir, le fruit et l'homme, sans oublier la terre, évidemment, et ses entrailles insoupçonnées. Il faut monter de quelques centaines de mètres au-dessus des dernières maisons du village

pour se rendre compte que tout se joue dans la plus grande intimité de ces trois acteurs.

Là seulement, on prend la mesure : rien n'est immense. Tout est de taille humaine.

Tout, presque, tient dans la paume :

Romanée-Conti, La Tâche, Romanée-Saint-Vivant, Richebourg, un peu plus loin les Échézeaux. On dirait un jardin. Rien qu'un jardin, parfois clos, parfois ouvert, mais toujours à la mesure de l'homme.



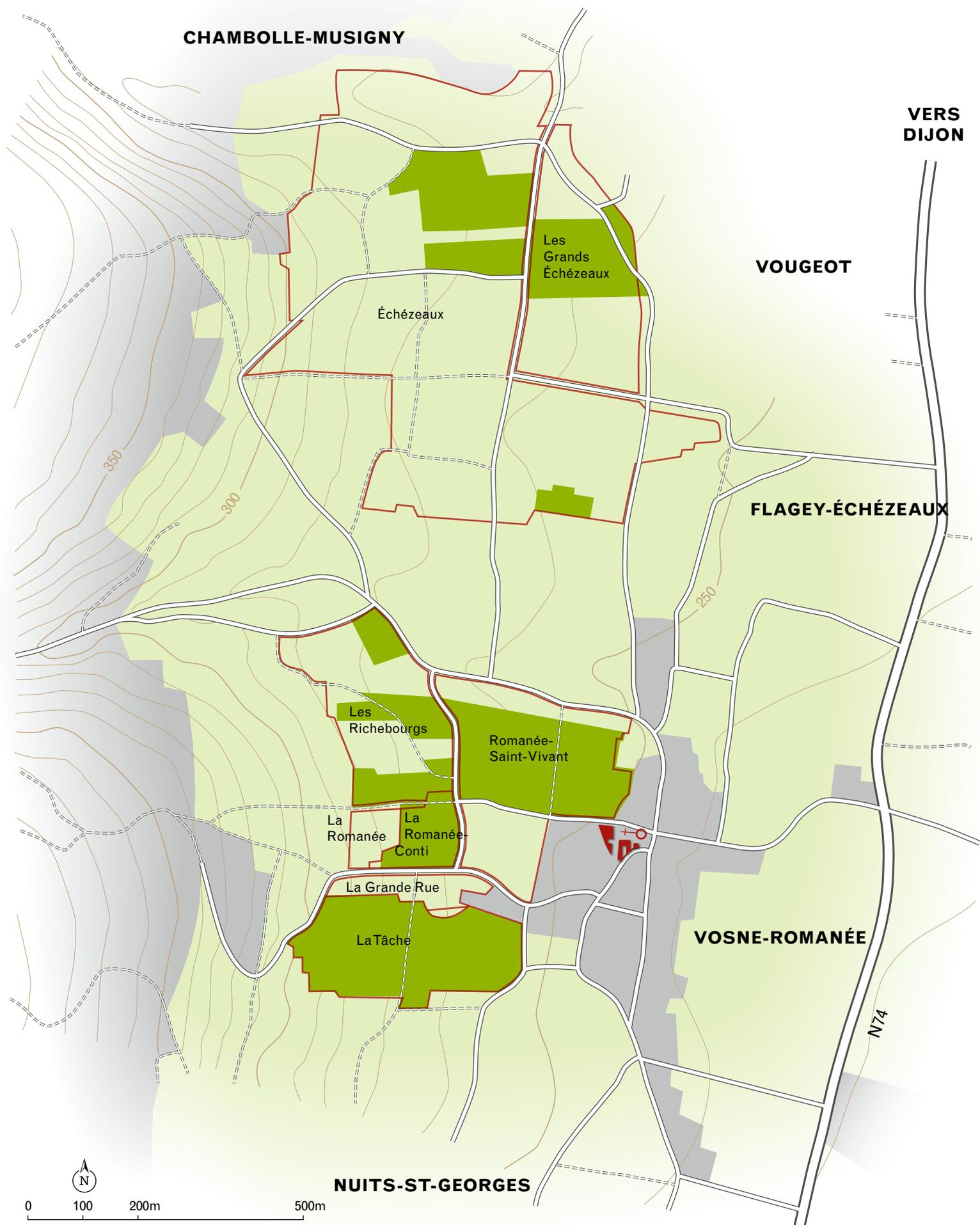
Qu'en si peu d'espace, et partant du même pinot noir, se créent des vins aux personnalités si marquées dans leur différence n'est pas aussi sans évoquer la palette de l'âme humaine. Vivre à côté de mon voisin ne me fait pourtant pas semblable à lui. Partager la même chair, le même squelette n'exclut pas les différences. Après tout, une fois de plus, on est tenté de comparer vin et humanité : la richesse pacifique de l'un semble montrer la voie aux rêves de l'autre. Et dans cet esprit, les vins du Domaine de la Romanée-Conti font figure de prédicateurs éclairés, rares et uniques.

La rareté de ces vins est souvent mise en avant, avec des nuances de regret ou d'orgueil dans la bouche de celui qui en parle, selon qu'il en ait ou non quelques bouteilles dans sa cave. Mais la rareté ne fait pas la qualité. Elle est simplement sa conséquence. Être porté aux nues par tous les amateurs de la planète implique aussi une lourde charge : celle de ne jamais faillir, celle de toujours exiger non pas le meilleur, mais le sublime. Pour cela, ici, c'est un peu comme si tous les gestes effectués se devaient d'être les modèles absolus des gestes, et en ce sens, l'alchimie qui s'opère au domaine, de toutes les étapes des soins apportés aux vignes jusqu'à la mise en bouteille compose les règles non écrites d'un conservatoire du vin, vers lesquelles chacun, à Vosne et ailleurs, peut essayer de tendre, comme vers d'énigmatiques et somptueuses limites mathématiques.

Mais il est tellement difficile de parler du vin. Car le vin, comme la musique, me semble toujours échapper au langage. Le vin ne connaît pas les mots. Il a sa propre langue, souvent simple d'ailleurs, et qui est toute intérieure, qui se forme et chuchote dans l'esprit du goûteur, et qui bien difficilement peut être partagée. Souvent le vin me parle davantage en émotions, et une fois de plus, j'en reviens à sa dimension humaine. Comme dans une rencontre, une rencontre amoureuse, il y a cette électricité qui précède le premier moment, le premier regard, la première fois de la main qui prend l'autre main, le premier baiser sur les lèvres. Au ventre, la peur le dispute au plaisir, et au vertige du grand basculement dans l'inconnu des sensations. Cet état de grande fièvre, c'est bien celui qui a été le mien quand, pour la première fois, j'ai goûté un vin du Domaine. Oui, il y a eu toutes ces menues étapes, d'attente, de rêverie, puis de peur, de frisson, de tremblements, de sidération, de plénitude, et enfin de joie profonde. Et puis, comme un clin d'œil à ma propre histoire, le visage de mon cantonnier d'enfance, son visage reposé dans la sieste, sa chanson aussi, sont revenus en couronnement pour danser dans mon esprit.

Tout cela a eu lieu dans un vertige de quelques minutes qui m'a fait me rapprocher de la beauté, qui m'a fait aussi comprendre que ce vin allait chercher au plus profond de sa matière, et de la mienne, sous la suie des jours et la lourdeur de nos vies, quelque chose d'immatériel et d'oublié, qui est la joie du monde et l'éventail de ses promesses. Les vins de la Romanée-Conti déchirent en nous des pans de noir pour nous livrer, l'éclat d'un instant, à toutes nos lumières. Ils sont des chemins flamboyants et insoupçonnables qui nous relient à nos essences.

C'est sans doute en cela qu'ils sont les plus grands.



	Limites des grands crus
	Grands crus du Domaine de la Romanée-Conti
VOUGEOT	Nom de la commune





—1—

VIN DE MOINES, VIN DU PRINCE



DE LA ROMAN

D-MONTR

1997



Au cours de la seconde moitié du V^e siècle, Rome perd son emprise sur le Pagus Arebrignus, territoire correspondant à l'actuel Beaunois. Les puissants évêques de Langres et d'Autun saisissent l'occasion pour asseoir leur autorité sur la Côte vineuse. En dépit de leurs rivalités et du danger permanent que constituent les hordes d'envahisseurs païens, les deux évêchés s'emparent du magnifique domaine où l'on produisait déjà des vins remarquables avant la chute de l'Empire. Dès lors, l'histoire de la viticulture dans la région bourguignonne va demeurer étroitement liée à l'Église pendant des siècles.

Dès le début du Moyen Âge, les moines affluent toujours plus nombreux dans la région et prennent possession de grandes parties de la Côte vineuse. L'idée est tentante de voir en eux les ancêtres des mangeurs de terre, des « mingeous de tiarre », nom donné aux habitants de Flagey parce qu'ils veulent toujours « plus de vignes ». Loin de mettre cette grasse terre à foulon dans leur bouche afin d'en mesurer la qualité, ils se servaient de leur palais pour goûter les vins issus des différents secteurs du coteau, ce qui leur permettait de les comparer et de les classer. Ils observaient aussi la maturité des raisins et la qualité des cépages. Sans doute humaient-ils aussi le sol. Grâce à leur travail empirique mais systématique, à la fois lent, intelligent et patient, les moines vont déterminer les points forts et les points faibles des parcelles de la Côte. Ils dessineront ainsi les différents climats tels que l'on les reconnaît aujourd'hui encore.

CLUNY SE LANCE DANS LA VITICULTURE SYSTÉMATIQUE

Après la période gallo-romaine, le sort de la région est donc étroitement lié à celui de l'Église, une situation qui perdurera pendant plusieurs siècles. Cela ne concerne d'ailleurs pas que la Côte vineuse – même si, dans cette région précise, l'arrivée des Burgondes et l'installation de leur nouveau royaume de Bourgogne entraînent l'émergence d'un nouvel ordre et d'une nouvelle hiérarchie, dans laquelle l'Église jouera un rôle particulièrement important aux côtés de l'aristocratie et parfois même en collusion avec celle-ci. La présence des monastères de Cluny et de Cîteaux ainsi que de leurs dépendances n'y est évidemment pas étrangère. Lorsqu'en 910, les bénédictins fondent leur nouvel ordre à Cluny et, très rapidement, se lient les environs au sens large, « on constate que le monde veut rompre avec le passé et se drape partout d'un blanc manteau d'églises » ; ce sont là les paroles du moine et historien bourguignon Raoul Glaber au XI^e siècle. L'ordre a pour objectif l'établissement d'une nouvelle morale et d'une longue série d'églises et d'abbayes, construites en style roman et en calcaire de Bourgogne.

■ L'hiver approche pour la Romanée-Conti et les autres vignobles.

En 909, le duc d'Aquitaine Guillaume donne à l'abbé Bernon le bourg de Cluny, à charge pour lui de fonder un monastère observant la règle de saint Benoît. Comptant seulement 12 moines à cette date, la communauté administrée par des abbés remarquables grossit à toute allure. Elle essaime dans les environs, s'appropriant grâce aux nombreux dons des seigneurs locaux d'immenses propriétés foncières. Au XI^e siècle, la congrégation clunisienne est devenue une grande puissance, forte de plus de 1100 abbayes et prieurés disséminés dans toute l'Europe. Elle exerce un rayonnement considérable qui élève la Bourgogne au rang de centre spirituel de la Chrétienté et dont le prestige rejaillit sur ses vins. Dès sa fondation, Cluny n'est soumis à d'autre juridiction que celle du pape. En outre, elle profite d'une exemption du paiement de la dîme et d'autres impôts tout en exigeant des redevances de ses tenanciers : « D'où que le vent vente, Cluny a rente », dit-on alors.

L'avènement et la rapide montée en puissance de Cluny marque une étape essentielle dans le développement de la viticulture en Bourgogne. Elle concernera d'abord le Mâconnais, avant de s'étendre à ce que l'on appelle désormais la Côte d'Or. Cependant, à la différence de leurs devanciers, les moines bénédictins méprisent les travaux manuels et jouent un rôle très modeste dans le travail même de la vigne. Ils laissent le soin de labourer la terre et de cultiver les vignes à des serfs, à des paysans salariés, puis à des frères convers. Comme l'a justement remarqué Georges Duby, les religieux de « Cluny l'incomparable » vivent comme des seigneurs au milieu de leurs richesses. Ils se consacrent à l'étude, au travail intellectuel et à la charité. Parfois très éloignés de leurs objectifs premiers, ils deviennent aussi des conquérants.

❑ Le château du Clos de Vougeot, vu depuis l'ouest, avec une petite partie du vignoble emmuré qui l'entoure. Ici, on voit surtout la cuverie et le cellier, les plus anciens bâtiments du complexe.

❑ Une partie des ruines de ce qui était autrefois le prieuré de Saint-Vivant, à proximité de Vergy.





CÎTEAUX PREND LE POUVOIR

Robert, l'abbé de Molesme, fonde Cîteaux en 1098. Il souhaite revenir aux sources du monachisme, à la règle de Saint Benoît dans toute sa pureté, et renouer avec un esprit d'ascèse que Cluny a plutôt malmené. Cruce et aratro, la croix et la charrue, seront les emblèmes de l'ordre des Cisterciens. Ora et labora, le travail de la terre précisément, sera sa devise.

Désireux de retrouver la solitude propice à la prière, les moines s'installent dans un coin perdu : Cîteaux. Ils se nichent profondément dans la forêt et les marais (Cîteaux vient de cistels, roseaux), dans « le désert ». Au début, l'idée de se rapprocher de la Côte vineuse ne semble même pas les avoir effleurés : d'ailleurs, ils doivent longer les rives de la Vouge pendant deux bonnes heures avant d'y parvenir ! En outre, l'endroit est peuplé depuis l'époque romaine, et probablement cultivé.

En 1110, Cîteaux reçoit d'Élisabeth de Vergy une première parcelle à Vougeot. La maîtresse de la seigneurie de Vergy possède de nombreuses terres dans la région. Elle fait ce don à Étienne Harding, l'un des membres du groupe fondateur de Cîteaux, dont il semblerait qu'elle impose plus ou moins la présence. D'autres donations émanant surtout des seigneurs locaux suivront, souvent en guise de contrepartie à des indulgences. En 1112 ou 1113, Bernard de Clairvaux, né à Fontaine près de Dijon, rejoint les Cisterciens. L'Ordre de Cîteaux va connaître dès lors une fantastique expansion, regroupant plus de 300 monastères à la fin du XII^e siècle. Les « moines défricheurs » s'intéressent maintenant de près au potentiel et aux richesses de la Côte et de l'Arrière-Côte, qu'ils déboisent et cultivent de Dijon jusqu'au-delà de Meursault, où ils plantent des vignes et exploitent des parcelles portant aujourd'hui les noms prestigieux de Clos de Vougeot, Musigny, Grands Échézeaux et Échézeaux.

Cîteaux acquiert peu à peu de grands domaines dans la région de Vosne, l'ancienne Vone ou Voone. L'ordre détient 72 ouvrées (3 ha) en Richebourg, ainsi que 12 ouvrées (environ 0,5 ha) de Gaudichots, climat dont une partie constitue aujourd'hui le grand cru La Tâche (6 ha). Le travail des moines cisterciens s'apparente à celui de fourmis : sans relâche, ils cultivent la terre, achètent, vendent et échangent. Leur objectif est de créer un riche domaine de vignobles et d'exploiter une grande partie de la Côte vineuse. Comme leurs domaines et leurs vignobles sont toujours plus étendus, ils doivent souvent faire appel à des frères convers et à des fermiers.



WWW.LANNOO.COM

En vous enregistrant sur notre site, vous recevrez régulièrement une lettre qui vous informera de nos nouvelles parutions et vous proposera des offres exclusives.

AUTEUR Gert Crum

AUTEUR DU CHAPITRE 8 Jasper Morris

p. 249-276 : notes de dégustation de Michael Broadbent

p. 279-288: notes de dégustation du Domaine de la Romanée-Conti

TRADUCTION FRANÇAISE Eurologos, Dice, Anne-Laure Vignaux

PHOTOGRAPHIE Jan Bartelsman

GRAPHISME Steven Theunis, armeeverre.be

Ce livre a été réalisé sur l'initiative de Henk Maas de la société Le Vin en Direct, importateur exclusif de Romanée-Conti aux Pays-Bas.

Si vous avez des remarques ou des questions, n'hésitez pas à prendre contact avec notre rédaction redactielifestyle@lannoo.com

© Éditions Lannoo sa, Tiel, 2018

D/2018/45/690 – NUR 440-447

ISBN 978 94 014 4337 1

Tous droits réservés.

Aucun élément de cet ouvrage ne peut être dupliqué, enregistré dans un fichier automatique et/ou publié sous quelque forme ou de quelque manière que ce soit, par le biais d'un procédé électronique, mécanique ou autre sans autorisation écrite préalable de l'éditeur.