

capital.fr 22/03/2018 Jérôme Baudoin

LIFESTYLE

ROMANÉE-CONTI : LES SECRETS DU VIN LE PLUS RECHERCHÉ DU MONDE

VIN + SUIVRE

JÉRÔME BAUDOIN | PUBLIÉ LE 22/03/2018 À 11H36 | MIS À JOUR LE 22/03/2018 À 14H13



Cette toute petite parcelle plantée de pinot noir sur 1,81 hectare se cache presque sur la route des grands crus, à la sortie du village de Vosne-Romanée. © Charles O'Rear/Corbis/Getty Images

C'est vrai, ces mythiques bouteilles suscitent la spéculation. La grandeur du vin, sa rareté et l'aura de son propriétaire y sont pour beaucoup.

Le 31 mai dernier, un record est tombé sur le site de vente aux enchères de vins en ligne iDealwine. Une bouteille de Romanée-Conti grand cru 1990 du Domaine de la Romanée-Conti s'est échangée à 15.240 euros. Un sommet pour le site français qui n'avait jamais vendu un flacon si cher. "Sa rareté est telle qu'elle commence dès la sortie du domaine. Très peu d'amateurs ont la cha

nce d'être allocataires du domaine, c'est-à-dire de pouvoir acheter ses vins", explique Angélique de Lencquesaing, cofondatrice du site iDealwine. Le prix moyen de ce grand cru en vente aux enchères avoisine 10.000 euros la bouteille.

>> A lire aussi - Quiz : êtes-vous au top sur les vins de Bourgogne ... ou besoin d'une mise à niveau ?

Mais cela n'étonne personne lorsqu'il s'agit d'un vin estampillé DRC. Trois lettres magiques que la fine fleur des œnophiles identifie instantanément. DRC pour Domaine de la Romanée-Conti. Une propriété mythique que chaque amateur aimerait goûter un jour dans sa vie et que tout collectionneur un brin spéculateur aimerait acheter en sachant très bien le prix qu'il pourrait en tirer. Car si aujourd'hui les vins du domaine s'arrachent à prix d'or dans les ventes aux enchères, chez quelques cavistes ou sur les cartes de prestigieux restaurants étoilés, le mythe qui entoure ce vin extrêmement rare – à peine 5.000 bouteilles sont produites chaque année – remonte à plusieurs siècles.

Déjà, Guy Crescent Fagon, le médecin du roi Louis XIV, prodiguait au monarque ce vin de la Romanée, au raffinement sans égal et aux ineffables notes de rose fanée, pour soigner ses maux de ventre. Ce minuscule vignoble de 1,81 hectare juché juste audessus du village de Vosne-Romanée, au cœur des plus beaux terroirs calcaires de la côte de Nuits, impose son style et sa délicatesse.

En 1241, cette parcelle baptisée Cros-des-Cloux, appartenant alors aux prieurs de Saint-Vivant (abbaye de Cluny), est revendue à un certain Claude Cousin. Ce sont ses descendants qui la rebaptisent du nom de Romanée. Le vin qui y est produit est si prisé que Louis-François de Bourbon, prince de Conti, acquiert le vignoble pour dix fois le prix du Clos de Bèze, autre cru bourguignon très recherché.

>> En vidéo - Aubert de Vilaine nous parle de la Romanée-Conti.



Grand amateur d'art et esthète convaincu, le prince de Conti perçoit dans ce vin plus qu'une boisson, une véritable œuvre d'art. C'est ainsi que la parcelle de Romanée se voit accoler le nom de Conti. "Il a donné son nom au vin pour la simple raison qu'il n'était servi qu'à sa table personnelle", raconte le vigneron Aubert de Villaine, actuel cogérant du domaine.

A la Révolution française, le domaine est confisqué et le vignoble est vendu comme bien national. Plusieurs propriétaires vont se succéder jusqu'à ce que la famille de Villaine l'achète en 1911. Mais, en 1942, au cœur de la guerre, la vigne coûte cher et ne rapporte pas. La famille de Villaine consent à en revendre la moitié à Henri Leroy, un négociant récoltant à Auxey-Duresses, qui commercialise déjà les vins du domaine. Dès lors, les deux familles deviennent cogérantes de la DRC. Et aujourd'hui encore, deux noms sont accolés sur les étiquettes, Aubert de Villaine et Henri-Frédéric Roch. Deux personnalités fortes, mais antinomiques, qui règnent en maîtres sur la destinée du DRC et le prestige de ses vins.

>> A lire aussi - Pinault, Arnault... comment les milliardaires se disputent le vignoble de Bourgogne

Car si tous les amateurs connaissent la Romanée-Conti, cette parcelle de grand cru détenue en monopole par le domaine éponyme, il convient de rappeler que celui-ci détient également sept autres grands crus : la parcelle voisine de La Tâche, également détenue en monopole (6,06 hectares), une partie de la Romanée Saint-Vivant (5,28 hectares), Richebourg (3,51 hectares), Echézeaux (4,67 hectares) et Grands Echézeaux (3,52 hectares), situés à quelques centaines de mètres au nord sur la commune de Flagey-Echézeaux. Plus au sud, le domaine a pris en fermage les 2,27 hectares du prince de Mérode, situés sur la colline de Corton. Enfin, son unique vin blanc, un montrachet rarissime (0,67 hectare).

Mais aucune de ces cuvées n'a pourtant l'aura mythique de la Romanée-Conti. "Je crois que la personnalité même d'Aubert de Villaine participe du mythe. Sa stature d'ascète, cet esprit de gardien du temple qui se bat au quotidien afin que ses vins ne soient pas des objets de spéculation ajoutent encore à la rareté des vins", analyse Angélique de Lencquesaing. Porteur emblématique du classement à l'Unesco des Climats de Bourgogne, Aubert de Villaine est la figure la plus respectée du monde viticole, bien au-delà de la Bourgogne.

Pour s'en convaincre, il suffisait d'être présent lors du grand entretien qu'il a accordé à la Cité du vin, à Bordeaux, en janvier dernier. Lui, dont la parole publique est si rare, s'est adressé à plus de 300 personnes venues de très loin pour l'écouter. Et à la fin, le public multipliait les selfies avec ce vigneron hors normes, telle une rock star. Car Aubert de Villaine incarne à merveille l'intemporalité de ce cru, loin des affres du monde économique et spéculatif. Il lutte d'ailleurs, c'est son obsession, contre les fausses Romanée-Conti qui circulent et contre la spéculation autour de son vin.

>> A lire aussi - Bordelais, les somptueux domaines viticoles de nos milliardaires

Lors de cet entretien, Aubert de Villaine expliquait en détail le mode de commercialisation de ses vins, destiné à les protéger. "Il est très difficile de lutter. Nous essayons d'avoir une distribution qui est très contrôlée et qui suit les bouteilles jusqu'au client final", exposait alors Aubert de Villaine. Pendant des décennies, les vins du domaine étaient commercialisés dans des caisses panachées. C'est-à-dire que dans une caisse, on retrouvait les huit grands crus produits par le domaine, dont une unique bouteille de Romanée-Conti. "Mais cela avait tendance à effacer les autres vins qui demeuraient dans l'ombre, si bien que nous avons abandonné cette méthode. A présent, la Romanée-Conti est commercialisée seule", poursuivait-il. Et de préférence dans les grands restaurants du monde. Car Aubert de Villaine ne souhaite rien de mieux pour son vin qu'il soit bu à table et partagé entre les convives. Et les sommeliers qui ont la chance d'en proposer dans leur restaurant doivent impérativement détruire la bouteille après consommation afin qu'elle ne serve pas le sinistre dessein d'un faussaire.

Ainsi, la Romanée-Conti a un destin à part dans le monde très fermé des grands crus, à la fois cuvée mythique et objet de tous les désirs. Lors de cette soirée à la Cité du vin, le caviste des lieux, Régis Deltil, avait organisé, à la suite de l'entretien, un dîner prestigieux où les vins du DRC étaient servis et commentés par Aubert de Villaine lui-même. Vingt convives seulement avaient été retenus, moyennant 800 euros par personne. En réalité, les places se sont arrachées en quelques heures, et si le caviste avait pu en vendre 100, il aurait connu le même succès. Preuve que le mythe fonctionne pleinement. Car aucun vin aujourd'hui n'a cette aura, pas même Pétrus, Lafite-Rothschild ou d'autres grands crus bourguignons .