

Carpe diem.

# LA RARETÉ EN HERITAGE



À Vosne-Romanée,  
les parcelles de la  
Romanée Saint Vivant  
touchent celles de la  
Romanée-Conti.

IN VINO VERITAS

Ce romanée saint vivant de la maison Louis Latour, vin d'exception, est un fantasme pour tous les amateurs de grands bourgognes. Loin de l'excitation qu'il suscite partout dans le monde, il continue d'être produit dans la sérénité et le respect de méthodes immuables.

par Stéphane Reynaud / photo Benjamin Bouchet

**L**es grands crus cultivent une forme d'entre-soi naturel. À la vigne, ils forment des communautés végétales d'individus exceptionnels qui grandissent, vieillissent ensemble. Les plus beaux, qui meurent centenaires, ont une longue descendance. Les amateurs connaissent le cépage phare des vins rouges de la Bourgogne : le pinot noir. Ils savent qu'au sein de cette même famille sont répertoriées plus de 200 personnalités différentes. Comme dans toute société, certains s'adaptent mieux que d'autres au changement. Ici, c'est du climat dont il s'agit. Dans les rangs, quelques-uns conservent des degrés d'alcool faibles malgré le soleil qui tape comme un sourd et la chaleur de l'été. Ces nouveaux héros du terroir, qui permettent de conserver le style local, étaient – il y a quelques dizaines d'années encore –, des parias, montrés du doigt comme les mauvais élèves qui ne mûrissent jamais. La roue tourne. Les grands crus vivent dans un tout petit monde, donc. À Vosne-Romanée, les parcelles de la Romanée Saint Vivant – autrefois propriété des moines de Bergy – touchent celles de la Romanée-Conti. D'un côté, il y a les Richebourg. De l'autre, on trouve les Gaudichots, la Grande Rue, la Tâche. Les frontières entre ces différents quartiers – ici, on appelle cela des « climats » – qui ont chacun leur histoire, sont constituées d'allées sinueuses que seules des ventes et accords compliqués conclus entre vigneron peuvent expliquer.

#### NOS VIGNES NE SONT PAS IRRIGUÉES

Depuis des siècles, tout ce végétal respire plus ou moins le même air, endure à quelques degrés près les mêmes chaleurs et coups de froid, se nourrit de bonne terre. L'enracinement est primordial. « *Les vignes de la Romanée Saint Vivant sont dotées de sols épais, constitués tant d'argile que de calcaire qui permettent d'obtenir de belles maturités. Cela donne toujours un jus riche, puissant, avec une couleur superbe. Mais il s'agit de contenir les plans* », explique Christophe

Deola, en charge des cultures et des vins de la maison Louis Latour qui dispose de 0,76 hectare de la parcelle de Romanée Saint Vivant « Les Quatre Journaux » – un nom qui fait référence (depuis 1898) à une ancienne mesure correspondant à la superficie labourée par un vigneron en une journée.

Hors de question pour ce végétal bien né de trop laisser libre cours à ses ardeurs. Du moins, ce n'est pas l'éducation prônée par la maison Louis Latour. Un peu plus haut, on repère les vignes plus sauvages d'une vigneronne moins prompte à tailler ses pieds – parcelle, elle aussi, réputée pour ses jus. Il existe plusieurs écoles. Mais tous à Vosne-Romanée doivent composer avec des ressources en eau limitées. « *L'eau n'est même pas un sujet puisqu'il n'y en a pas. Bien évidemment, nos vignes ne sont pas irriguées. Ce qui surprend certains visiteurs* », reprend Christophe Deola. Ces vignes ancestrales sont des exemples de sobriété. Ici, on grandit en bio, mais on en parle peu. Il s'agit de faire au mieux, dans le respect d'une très longue tradition viticole. Chacun respecte l'environnement, mais la demande de label ou de certification est superfétatoire. On ne colle pas un sticker « 100 % Léonard de Vinci » sur *La Joconde*.

#### TÊTE FROIDE ET SOURIRE AUX LÈVRES

Chez Louis Latour, le raisin est récolté bien mûr. On est d'ailleurs fiers de vendanger les derniers. Les grands crus de Bourgogne ne sont pas les plus généreux en volume. Celui-ci produit 3 600 bouteilles les bonnes années. En 2020, il fallut se contenter de 1 000. De toutes petites quantités compensées par un grand niveau de qualité. Les prix sont élevés. Il faut compter plusieurs centaines d'euros pour un flacon de romanée saint vivant. Ce qui reste abordable comparé aux tarifs du romanée-conti, juste à côté. « *Il y a 40 ans, nos clients étaient les restaurateurs du Guide Michelin. Mais aujourd'hui, en France, les grands vins ne sont plus accessibles dans la restauration* », déplore Bruno Pépin. Entre-temps, la demande est devenue mondiale, mais les parcelles n'ont pas changé de taille.

Toute la production de la Romanée Saint Vivant de Louis Latour tient dans une seule cuve, au sein d'un cuvier à la pointe de la technologie de 1848. « *Une remise à niveau a tout de même eu lieu en 1900* », corrige Bruno Pépin, qui veille à la bonne distribution de ces trésors dans le monde. Ici, entre les colonnes en pierre, sous des voûtes d'ogive, ni écrans de contrôle, ni machineries automatisées. La grande modernité des installations tient aux rails sur lesquels circulent des minicuves de raisin. « *Nous sommes très contents de nos vins, il n'y a pas de raison de changer notre façon de faire* », remarque Christophe Deola. Sous les pieds du visiteur, plusieurs niveaux de caves assurent un

repos serein aux stocks de la maison. Laquelle dispose aussi de sa propre tonnellerie. Les fûts font l'objet d'une chauffe longue et légère qui fait primer la sucrosité sur l'aromatique.

La décontraction de MM. Pépin et Deola, leur confiance dans le terroir et dans le savoir-faire ancestral de la maison, l'apparente simplicité des lieux, les gestes sûrs des techniciens qui s'affairent, tout cela rend serein. Et qu'importe la spéculation sur ces vins que le monde entier s'arrache, qu'importe si le prix de l'hectare a dépassé depuis longtemps les 100 millions d'euros, « *tout cela est irrationnel* », commente Bruno Pépin. Ici on garde la tête froide et le sourire aux lèvres au moment de goûter les jus du prochain millésime. En souhaitant que la prochaine génération fasse de même.

On passe silencieusement à proximité du bureau de Louis-Fabrice Latour, récemment disparu, une pièce modeste où l'homme présidait aux destinées de cette « multinationale de poche ». Absent, il est plus que jamais présent dans les murs et dans les cœurs. Dehors, le soleil d'automne illumine la pierre de Bourgogne...

### LA VERTICALE DE ROMANÉE SAINT VIVANT “LES QUATRE JOURNAUX”

En 2020, en raison d'une météorologie capricieuse, la récolte fut divisée par deux. Les rares bouteilles sont marquées à la fois par une forte expressivité et un raffinement exceptionnel. Le milieu de bouche fait montre d'une persistance hors du commun. Le 2019 est plus discret, son équilibre plus traditionnel. L'alcool est moins présent, mais les tanins jouent des muscles. Le 2018 est un vin plein de souplesse, aérien, avec une finale superbe. Son aîné de 2015 se montre plus sérieux, encore fermé. Il a besoin de rester encore en cave. « *En Bourgogne, il ne s'agit pas de connaître les bons millésimes, mais plutôt de savoir quand il faut les boire* », font remarquer les connaisseurs. 2012 est à point. Ce millésime, dont certains avaient douté, se montre aujourd'hui plus que plaisant, doté d'une superbe acidité et d'un équilibre comparable à celui de 2010. Ce dernier, tout en finesse, animé par une délicate tension, paraît encore étonnamment jeune. Il compte parmi ces millésimes pour lesquels la demande va se révéler au moins dix fois supérieure à l'offre. S. R.