

A weathered stone cross stands vertically in the center of the frame. The cross is made of rough, grey stone with visible texture and some moss or lichen. It has a simple design with a vertical post and a horizontal crossbar. The background is a soft-focus field of autumn foliage, with leaves in shades of yellow, orange, and red. The sky is a pale, overcast white.

LE DOMAINE DE LA
ROMANÉE
CONTI

GERT CRUM
JAN BARTELSMAN
Fotografie

LANNOO



LE DOMAINE DE LA
ROMANÉE
CONTI

GERT CRUM

Fotografie **JAN BARTELSMAN**

Met een interview
van Aubert de Villaine
door Jasper Morris

 | LANNOO



INHOUD

Intentieverklaring	
<i>Aubert de Villaine</i>	11
Inleiding	
<i>Gert Crum</i>	12
1 Wijn van monniken, wijn van een prins	20
2 Vijf generaties geschiedenis	50
3 Hemel en aarde	74
4 Het koningskoppel: pinot noir & chardonnay	90
5 Nieuwe inzichten, andere praktijken	114
6 Ongecompliceerd en sober, met gevoel voor details	152
7 Cru's op een rij	188
8 De veranderende marktpositie van Domaine de la Romanée-Conti	234
9 Proefnotities	246
 Het Domaine in cijfers	 293
Bibliografie – een selectie	299
Verklarende woordenlijst	300



MONOPOLE
1966

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

PRODUCE OF FRANCE

ROMANÉE-CONTI

APPELLATION ROMANÉE-CONTI CONTRÔLÉE

124, Route des Récoltes

N° 04888

L'ASSOCIÉ-GÉRANT

ANNÉE 1966

H. de Villain

Mise en bouteille au domaine

INTENTIEVERKLARING

Aubert de Villaine

Het bekende lofdicht van de redenaar Eumenes, uit 312, vermeldt dat er op de hellingen van Beaunes en Nuits 2000 jaar geleden al wijnen werden geproduceerd die bij de Romeinse en Gallo-Romeinse ‘connaisseurs’ erg geliefd waren. Daar begon het lange en opmerkelijke verhaal van de gebieden (de ‘climats’) en van de wijnbouw die zo specifiek is voor Bourgogne, de streek die er alles aan heeft gedaan om de wijn te kunnen classificeren naar herkomst.

Er zijn honderden ‘climats’ in Bourgogne, die alle een naam kregen. Deze wijngebieden vertellen het verhaal van het menselijke vernuft, de tradities en uiteraard de eigenschappen en de eisen van het natuurlijke ecosysteem. Bepaalde gebieden sprongen meteen in het oog en werden geliefd, omdat ze jaar na jaar de meest perfecte wijnen voortbrachten.

Op de hellingen in het hart van tal van gemeenten van de Côtes de Beaune en de Côtes de Nuits werden de wijngaarden aangeplant op die plaatsen die het meest geschikt waren vanwege hun gunstige natuurlijke omstandigheden. Daardoor ontwikkelden ze een talent om in die streek voorkomende, extreme weersomstandigheden op te kunnen vangen. Zo waren zij, meer nog dan de naburige wijngaarden, in staat om – oogstjaar na oogstjaar – een volledige en evenwichtige rijping te bereiken. Dit zijn de ‘grand cru’s’.

De uitzonderlijke wijngaarden, die het grootste respect genieten, vertegenwoordigen – wat rode grand cru’s en gemengde witte wijnen betreft – nauwelijks 1% van de oppervlakte en minder dan 1% van de wijnproductie van Bourgogne. De expliciete en dwingende voorwaarde om dit respect te kunnen genieten, is dat de wijnbouwer in staat moet zijn om het volledige potentieel van zijn wijngaard tot zijn recht te laten komen.

Het domein heeft de taak om van generatie op generatie de nodige middelen ter beschikking te stellen in het kader van een permanente zoektocht naar perfectie. Dat moet ervoor zorgen dat de domeinen die verantwoordelijk zijn voor de grand cru’s zoals de Romanée-Conti, de La Tâche, de Romanée-St-Vivant, de Grands-Échézeaux en de Montrachet – en sinds dit jaar ook de Corton – kwaliteitsvolle wijnen kunnen blijven maken, die hun potentieel en hun reputatie eer aandoen.

De pijlers waarop het werk van een domein steunt, zijn eenvoudig en tegelijk complex. Het gaat in de eerste plaats om:

- › het respect voor de bodem en de aandacht voor de natuurlijke omstandigheden, een kostbaar maar kwetsbaar gegeven. Alleen wanneer die elementen in evenwicht zijn, komt het talent tevoorschijn. Een ‘climat’ is iets wat leeft, het heeft een onvoorstelbaar precieze dynamiek en dat verdient respect en bescherming in de grootste bescheidenheid.
- › de selectie en de vermeerdering van de kwaliteitsvolle pinot noir, een schitterende erfenis van het oude Romanée-Conti en een ongeëvenaard genetisch bezit, waarvan de finesse en de diversiteit tot uitdrukking komen in de zuivere expressie van de geproduceerde wijnen.
- › de mannen en vrouwen die het werk moeten uitvoeren. Sleutelwoorden voor hen zijn: uiterste nauwkeurigheid, zin voor detail, praktische kennis, zorgvuldigheid, geduld en misschien nog voor alles: bescheidenheid.

INLEIDING

Gert Crum

De Côte d'Or is voor de verbouw van chardonnay en pinot noir klimatologisch gezien de ultieme limiet. De Côte d'Or is *on the edge*. Op het eerste gezicht lijkt het tegenstrijdig, maar bij nadere beschouwing blijkt juist daarom de Côte d'Or een excellente locatie voor kwaliteitswijnbouw. En binnen die Côte d'Or is Vosne-Romanée de primus inter pares. Hier rijgen de grand cru's zich aan elkaar. Hier wordt het rode goud gedolven. Het dorp wordt niet voor niets *'la perle du collier bourguignon'* genoemd. En dat is – het moet met nadruk worden gesteld – geen toeval. Het is dankzij het op ideale wijze samenkomen van een bijzonder *terroir*, de perfect aan dat *terroir* aangepaste en voor de fijnste wijnen voorbestemde pinot noir én de aanhoudende zorg van de mens om deze smalle strook, naar het oosten hellende, land te cultiveren. De grote kwaliteit van het *terroir* is er dus ook dankzij de mensen die ter plekke eeuwen wijnbouwgeschiedenis hebben gerealiseerd. Zo is het niet helemaal toevallig dat de grand cru's van de Côte d'Or bijna allemaal liggen binnen de grenzen van het vroegere bisdom Autun. Inclusief die van het hier gevestigde Domaine de la Romanée-Conti zijn de wijngaarden van Vosne-Romanée dus niet van vandaag of gisteren. Hun huidige potentieel en hun actuele kwaliteit is mede het resultaat van de inzet van wijnbouwers gedurende een lange tijd.

In feite is het een wonder dat dit geheel door de eeuwen heen bewaard is gebleven. Ondanks oorlogen, maatschappelijke crises, grote epidemieën, de hoog renderende, maar *'très mauvaiz et très desloyaul plant, nommez Gaamez'*, revoluties, wijnstokziekten, bodemvirussen en andere bedreigingen heeft het unieke samenspel van het *terroir* van de Côte, de pinot noir (en de chardonnay elders) en de *Bourguignons* standgehouden én gewerkt. Hieruit is ook het Domaine de la Romanée-Conti voortgekomen. Officieel is het Domaine in 2011 precies een eeuw oud, terwijl de fundamenten ervoor 150 jaar geleden, rond 1860, zijn gelegd. Maar in wezen rust het bestaan en de roem van het wijngoed op 1000 jaar geschiedenis en die geschiedenis gaat door, moet doorgaan. Daarin ligt voor de mensen die nú op het Domaine werkzaam zijn juist ook een van de belangrijkste bronnen van inspiratie en motivatie. Aubert de Villaine, een van de twee huidige *gérants* van het Domaine, zegt daarover in Jacky Rigaux's *Gevrey-Chambertin – La Parole est aux Terroirs*: *'C'est la symbiose, le mariage réussi entre le terroir de talent et le grand cépage traducteur qu'est le pinot, qui donnera un très grand vin. C'est la pérennisation de ce mariage, le respect de la mystérieuse alchimie du cru que nous, vignerons, nous devons transmettre à ceux qui nous succéderont!'* De verantwoordelijken op het Domaine vinden hun inspiratie en motivatie in het zo goed mogelijk doorgeven aan een volgende generatie van wat zij van hun ouders en voorouders hebben mogen voortzetten en dat oorspronkelijk door toegewijde monniken is opgezet.



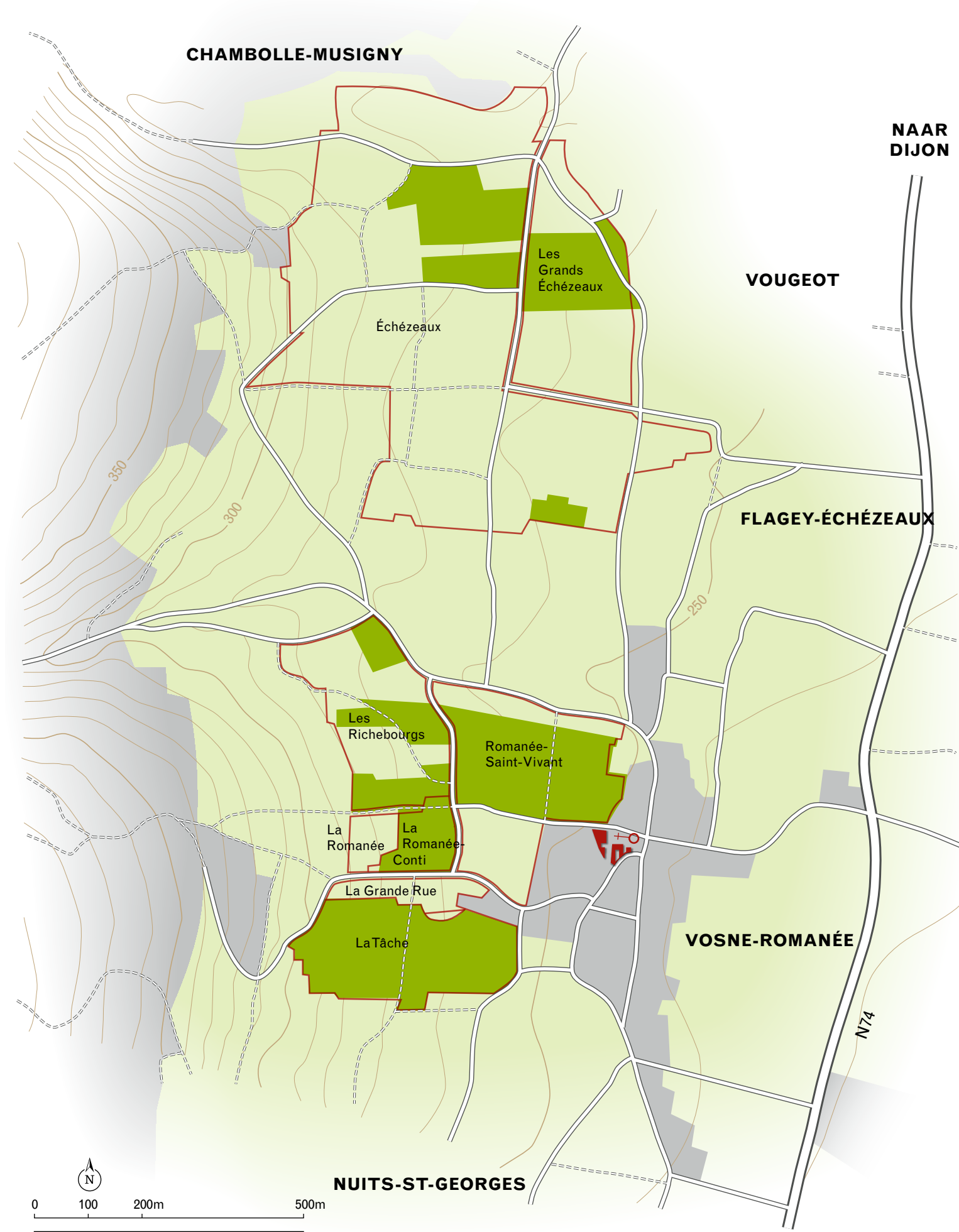


Het is een zienswijze die is neergelegd in een filosofie inzake het Domaine de la Romanée-Conti. Een filosofie die dateert van het ontstaan van het Domaine en die, gevoed door voor- en tegenspoed, nieuw verworven kennis en geëvolueerde inzichten, geleidelijk is gerijpt. Vooral in de recent achter ons liggende decennia.

Aubert de Villaine is in 1964 op het Domaine gekomen en hoewel hij in 1974 officieel zijn vader aflost als *gérant* namens zijn familie – en Lalou Bize-Leroy haar vader als *gérante* voor de familie Leroy – is hij ook daarna nog gewoon *vigneron* – zoals zij *vigneronne* – op het Domaine. De nieuwe bestuurders hebben simpelweg nog ‘de korte broek aan’. De vaders, hoewel met pensioen, houden de touwtjes in handen. Maar in 1977 zijn Lalou en Aubert dan de echte *cogérants* en hun eerste belangrijke daad in die functie is het aanschaffen van een *table de tri*, een tafel met een langzaam voortrollende band waarop de binnenkomende druiven nogmaals streng worden geselecteerd, opdat alleen rijp en gezond fruit in de gistkuipen belandt. Een *table de tri*! Nu heeft bijna iedere zichzelf respecterende wijnbouwer zo’n ding, maar in 1977 is het Domaine de eerste in Bourgogne. De *table à tapis roulant* blijkt nog een tweede, minstens zo belangrijke functie te hebben: naast selectie is er ook gelegenheid voor observatie van de druiventrossen. De observatie leidt tot interpretatie met allerlei beslissingen inzake de te volgen vinificatie. De *table de tri* is dus ook van wezenlijk belang omdat ieder jaar weer anders is en iedere oogst een op de specifieke kwaliteiten toegesneden behandeling vraagt. Als men streeft naar het optimale, is er geen recept, maar draait alles om *réflexion permanente* en om *sensibilité*.



De komst van de tafel met de lopende band wordt gezien als het symbool van de ‘*virage*’ – als een koersverandering ten goede. De start van de constante kwaliteitsverbetering die het Domaine, na moeilijke decennia na de Tweede Wereldoorlog, uiteindelijk weer op het niveau van de legendarische jaren 1920 en 1930 en zelfs hoger brengt, moeten we dáár situeren. ‘Er is vanaf 1977 een nieuwe uitdaging. Lalou en ik hebben vanaf dat moment samen veel nagedacht en gesproken over de doelstellingen met en van het Domaine. We hebben de lat hoog gelegd’, zegt Aubert en hij vervolgt: ‘Het is een geleidelijke weg omhoog, die vanaf 1991 extra kracht, extra stuwning heeft gekregen.’ In dat jaar krijgt Aubert namelijk, na het vertrek van Lalou Bize-Leroy als *cogérante*, een nieuwe, grotere verantwoordelijkheid. Haar opvolger namens de familie Leroy, Henry-Frédéric Roch, is nog jong en minder ervaren. Auberts filosofie is dan grijpt en dankzij zijn grote betrokkenheid en zijn inmiddels rijke ervaring kan hij zijn talenten met nog meer kracht en effect inzetten voor het Domaine. Er is geen sprake meer van een *gérance* op betrekkelijke afstand, want hij is bijna dagelijks in Vosne en maakt daar lange dagen. Aubert de Villaine zal, van nature bescheiden, het zelf ontkennen, maar hij heeft de voorbije 35 jaar – tot 1991 met Lalou Bize-Leroy en sindsdien met Henry Roch – met een geweldige inzet leiding gegeven aan Domaine de la Romanée-Conti. Met de steun in de rug van een uitermate toegewijde equipe werknemers én eindelijk ook een goede cashflow om noodzakelijke, respectievelijk gewenste investeringen te doen, is Domaine de la Romanée-Conti in de laatste 25 jaar boven zijn al immense reputatie uitgegroeid. Over de geschiedenis, maar meer nog over de actualiteit van dit legendarische Domaine, dat ontegenzeggelijk tot het werelderfgoed van de wijncultuur behoort, gaat dit boek.




N

0

100

200m

500m

Grenzen van de grand cru's

Grand cru's van het Domaine de la Romanée-Conti

VOUGEOT Plaatsnaam





—1—

WIJN VAN MONNIKEN,
WIJN VAN EEN PRINS





De machtige bisschoppen van Langres en Autun zijn er als de kippen bij als de Romeinen in de tweede helft van de 5de eeuw hun greep verliezen op het *Pagus Arebrignus* – dat deel van Gallië dat we nu de Côte d'Or noemen. Er is tussen de twee partijen rivaliteit, maar ze hebben ook een gemeenschappelijk belang. Getweeën proberen zij, ondanks binnenvallende, heidense horden, het prachtige gebied, waarvan de Romeinen reeds opvallende wijnen oogsten, te verdelen. In de loop van de tijd vertrouwen zij de Côte vineuse toe aan de zorgen van monniken.

Les mingeous de tiarre, in hedendaags, algemeen beschaafd Frans *les mangeurs de terre* – eigenlijk de oude bijnaam van de inwoners van Flagey – zo worden de monniken, en de lekenbroeders aan hun zijde, genoemd. Alsof zij her en der een handvol aarde in hun mond nemen om het karakter en de potentiële kwaliteit ervan te beoordelen en op basis daarvan een afbakening van akkers te creëren. De werkelijkheid is waarschijnlijk anders geweest. Immers, zand in je schoenen is lastig en zand in je ogen pijnlijk, maar zand, vette vollersaarde vermengd met kalksteen in je mond moet ronduit onaangenaam zijn. Je kunt ook aan aarde ruiken en de eventuele verschillen vaststellen, en vooral met het oog kun je veel waarnemen. En zo zullen deze *mangeurs de terre* het gedaan hebben. Met hun intelligente, precieze, op empirie gebaseerde manier van werken en met hun onverzettelijkheid zijn zij in staat geweest om op basis van het moment van rijpheid van de druiven, de kwaliteit ervan en ook van de uiteindelijke wijn, de verschillende akkers te begrijpen en te interpreteren. Systematisch, nieuwsgierig onderzoekend en toegewijd en vooral met volharding hebben zij de percelen van de Côte geïdentificeerd, de sterke en minder sterke en zwakke punten van elk perceel in termen van bodemkwaliteit, afwateringsmogelijkheden, ligging ten opzichte van de zon, wind en regen in kaart gebracht. Misschien hebben ze al wel een begin van een hiërarchie, een klassement, gemaakt. In ieder geval hebben ze de contouren van de verschillende *climats* zodanig nauwkeurig getrokken, dat wij ze vandaag de dag nog herkennen en erkennen.

CLUNY START SYSTEMATISCHE WIJNBOUW

Na de Gallo-Romeinse tijd is wijnbouw in de streek dus nauw gelieerd aan de kerk en dat blijft vervolgens eeuwen zo. Overigens niet alleen in de *Côte vineuse*, hoewel juist hier met de komst van de Burgondes en de vestiging van hun nieuwe koninkrijk Bourgogne een nieuwe orde, een hiërarchie, ontstaat waarin de kerk, naast de adel, soms zelfs verstrengeld met de adel, een prominente rol speelt. Niet in de laatste plaats door de aanwezigheid van de kloosters van Cluny en Cîteaux en hun dependances. Als in 910 in Cluny de benedictijnen hun nieuwe orde stichten en al snel

■ De winter nadert voor
La Romanée-Conti en andere
wijngaarden.

de wijde omgeving aan zich binden, ‘kan men stellen dat de wereld het verleden van zich afschudt en zich overal hult in de witte tooi van kerken’, zoals de Bourgondische monnik en geschiedschrijver Raoul Glaber schetst in de 11de eeuw. Hij doelt op de komst van een nieuwe moraal en van tal van kerken en abdijen, opgetrokken in romaanse stijl en uit Bourgondisch kalksteen.

De stichting van Cluny markeert een nieuwe en belangrijke etappe in de uitbreiding van de wijnbouw. In eerste instantie vooral in wat we nu de Mâconnais noemen. Later ook in wat nu de Côte d’Or is. De macht van Cluny is het grootst in de 11de eeuw. Meer dan 1100 abdijen en priorijen zijn er dan. De wijnbouw onder hoede van de clerus kan zo pittig groeien, omdat de kerken en kloosters vrijgesteld zijn van het betalen van tienden en andere belastingen, terwijl zij wel hun deel van anderen opeisen. *‘Partout où le vent vente, Cluny a rente.’*

🏰 Het Château du Clos

de Vougeot, gezien vanuit het westen, met een klein deel van de omliggende, ommuurde wijngaard.

Hier zichtbaar zijn vooral de *cuverie* en de *cellier*, de oudste delen van het gebouwencomplex.

🏰 Een deel van de ruïnes van wat ooit de Prieuré de Saint-Vivant was. Niet ver van Vergy.

CÎTEAUX NEEMT DE MACHT OVER

Rijkdom corrumpeert gemakkelijk. Veel benedictijnen vallen voor een leven in luxe.

De Franse historicus Georges Duby heeft onderstreept dat ze bij de ontginningen zelf ook slechts een uiterst bescheiden rol hebben gespeeld, omdat ‘de cluniacenzers en benedictijnen van de traditionele observantie er een levensstijl van heren op na hielden, dat wil zeggen een leven van nietsdoen.’ Er kan niet worden ontkend dat ze veel hebben gedaan op het vlak van ziekenverzorging en andere vormen van naastenliefde en dat ook dankzij cluniacenzers en benedictijnen er in deze periode in de land- en waterbouwkunde sprongen voorwaarts zijn gemaakt. Hun kloosters zijn centra van intellectuele arbeid. Niettemin zijn het verwende heren geworden, die de oorspronkelijke doelstelling uit het oog zijn verloren. Op zoek naar soberheid en ascese sticht Robert, de abt van Molesme, in 1098 Cîteaux. De orde van de cisterciënzers is geboren. *Cruce et aratro*, het kruis en de ploeg, zijn de twee instrumenten





van de cisterciënzers. *Ora et labora* is hun motto en dat laatste gebeurt vooral op het land. De ‘*Côte vineuse*’ (en ook de hellingen bij Pontigny/Chablis) wordt met nog grotere energie in cultuur gebracht.

De aanhangers van abt Robert vestigen zich niet speciaal in Cîteaux omdat ze dan dicht bij de ‘*Côte vineuse*’ zijn – slechts twee uur gaans langs de oevers van de Vouge. Eerst is er Cîteaux,

diep in het bos en bij het moeras – ‘*le désert*’ – en pas daarna ontdekken de hard werkende monniken de mogelijkheden en rijkdom van de relatief nabij gelegen Côte. De Côte is eerder door Romeinen en Galliërs al in zekere mate in cultuur gebracht en is bovendien reeds tamelijk bevolkt.

De cisterciënzers arriveren dus zeker niet in een nog maagdelijk gebied, maar desondanks zien wij hen als de grote *défricheurs* van de Côte. Van Dijon tot voorbij Meursault planten zij de wijnstok en in de 12de en 13de eeuw wordt door hen eveneens het achterland, de Arrière-Côte, ontbost en in cultuur gebracht. De ijverige asceten van Cîteaux bewerken ook stukken land die nu faam genieten onder namen als Clos de Vougeot, Musigny, Grands Échézeaux en Échézeaux. In 1110 ontvangt Cîteaux een eerste perceel grond in Vougeot als gift. Het is min of meer door Étienne Harding, dan abt van Cîteaux, afgedwongen van Élisabeth de Vergy, eigenaresse van de heerlijkheid van Vergy, die in de wijde omgeving over veel land beschikt. Andere giften, vaak als tegenprestatie voor een aflat, volgen en amper 50 jaar later, in 1162, bevestigt hertog Eudes II aan Cîteaux het eigendom van de wijngaarden van Vougeot en geeft hij de cisterciënzers tegelijk het recht deze omvangrijke akker met een muur af te sluiten. Eudes II maakt ook een eind aan de geschillen die de cisterciënzers hier hebben met de benedictijnen van de priorij van Saint-Vivant de Vergy. Wat wij nu Clos de Vougeot noemen, bereikte dus reeds meer dan 800 jaar geleden zijn huidige omvang van 150 *journaux*, hetgeen gelijk is aan bijna 51 hectare. Het recht om dit belangrijke domein te ommuren wordt benut door de monniken van Cîteaux en zo kunnen we in een tekst van 1212 reeds lezen over ‘*clausum de Vougeot*’ en in een ander stuk, van 1228, wordt gesproken over het ‘grand clos de Cîteaux’. Met de vorming van het Clos de Vougeot laten de monniken hier wel de notie van de *climat*, ‘de filosofie van het *terroir*’ los – maar dat terzijde.

MIDDELEEUWS MONOPOLIE

Ook op het grondgebied van het tegenwoordige Vosne, toen Vone of Voone, heeft Cîteaux de nodige bezittingen. Daaronder 72 *ouvrées*, zo’n 3 hectare, in Richebourg,



WWW.LANNOO.COM

Registreer u op onze website en we sturen u regelmatig
een nieuwsbrief met informatie over nieuwe boeken
en met interessante, exclusieve aanbiedingen.

AUTEUR Gert Crum

AUTEURS HOOFDSTUK 8 Jasper Morris

AUTEURS HOOFDSTUK 9

p. 249-276: proefnotities van Michael Broadbent

p. 279-288: proefnotities DRC

FOTOGRAFIE Jan Bartelsman

VORMGEVING Steven Theunis & Thijs Kestens, armeedeverre.be

Dit boek kwam tot stand op initiatief van
Henk Maas van 'Le Vin en Direct',
Nederlandse wijnimporteur van DRC.

Als u opmerkingen of vragen heeft,
dan kunt u contact nemen met onze redactie:
redactielifestyle@lannoo.com

© Uitgeverij Lannoo nv, Tielt, 2018

D/2018/45/688 – NUR 440-447

ISBN 978 94 014 4136 0

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd,
opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand en/of openbaar gemaakt
in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch, mechanisch of op enige
andere manier zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.