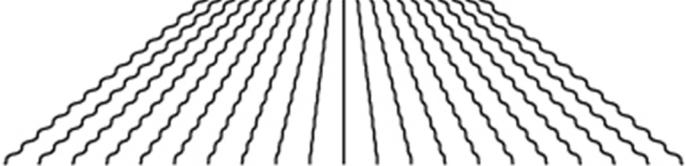
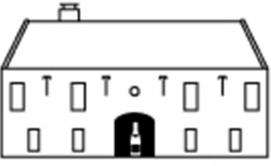
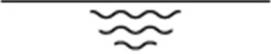




QUATRE SAISONS

À LA ROMANÉE-CONTI



UN FILM DE
THOMAS BRAVO-MAZA





Sense for me his perfume!

*Breathe this bouquet!
Taste it! Drink it!*

But never try to describe it!

*To drink Romanée-Conti
is equivalent to experiencing
an orgasm at once in the mouth
and in the nose.*

Roald Dahl



QUATRE SAISON À LA ROMANÉE CONTI

Un film de Thomas Bravo-Maza

*

Aucun autre vin ne provoque autant l'émoi. Aucun autre vin ne conjugue autant de superlatifs : « le meilleur vin du monde », « le plus prestigieux », « le plus rare », « le plus cher », « le plus sérieux », « le plus emblématique », « le plus énigmatique »...

Plus qu'un vin, la Romanée-Conti est, dans un nombre impressionnant de capitales étrangères, synonyme d'art de vivre et de raffinement extrême. « Romanée-Conti » : une sorte de mot de passe qui classe immédiatement celui qui prononce ce nom magique.

Blotti entre Dijon et Beaune, au cœur de la Côte d'Or, le minuscule vignoble (moins de 2 hectares soit le 5ème de la place de la Concorde) de la Romanée Conti - dont les limites n'ont pas changé depuis 1512 - et qui se vendange en un après-midi, ne produit que 6000 bouteilles de vin par an.

Ce vin rouge de Bourgogne classé grand cru est produit par le domaine viticole éponyme. Au domaine de la Romanée-Conti, seuls des grands crus sont commercialisés : La Tâche, Montrachet, Echezeaux, Grands-Echezeaux, Richebourg, Romanée Saint-Vivant et bien sûr la fameuse Romanée-Conti. Le domaine est jalousement contrôlé par deux familles bourguignonnes, les Villaine et les Roch. Elles ont délégué la gestion du domaine de la Romanée-Conti à Aubert de Villaine en 1974.

A 70 ans, cet homme hors du commun veille à la destinée du domaine comme le ferait pour sa communauté un grand prieur clunisien.

Si l'on parle de luxe à son propos, c'est à cause de son attention extrême aux détails... ou du prix astronomique de ses bouteilles.

Car la cuvée de la Romanée-Conti est le vin le plus cher de la planète comme l'indique, par exemple, la cote aux enchères de ce vin dans le millésime 2002 - elle s'établit à près de 5000 euros pour une simple bouteille de 75 cl.

Une certitude : même à ce prix stratosphérique, grands amateurs et collectionneurs s'arrachent les rares bouteilles disponibles, et n'hésitent pas, parfois, à tout mettre en œuvre dans l'espoir de faire main basse sur le flacon tant convoité. Icône au même titre que la Joconde de Léonard de Vinci, La Romanée-Conti rendrait fou?

Or, dans ce film, il est précisément question de percer les mystères de ce vin. Tout amoureux du vin s'est un jour ou l'autre déjà posé ces questions : Comment donne-t-on naissance au vin le plus convoité du monde ?

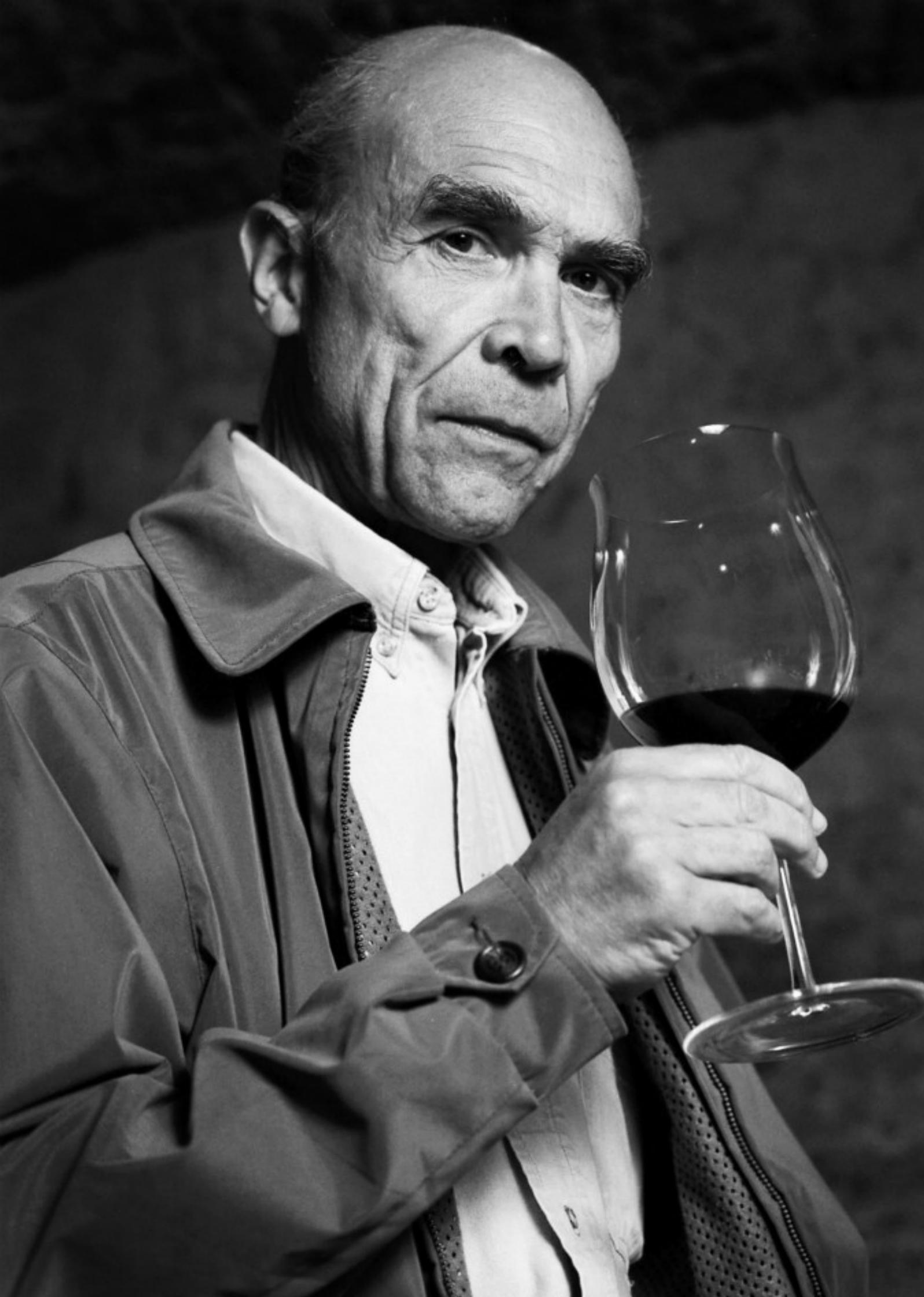
Aucune caméra n'avait auparavant été autorisée à tourner des images pour y faire un film documentaire sur le domaine de la Romanée-Conti et ses gens, au fil du quotidien. Par discrétion et modestie sans doute, par un indéniable goût du secret aussi. Le parti pris du film est de donner à voir la vie quotidienne du domaine à plusieurs moments clés, au fil des quatre saisons, sur la durée d'une année entière. Il nous est du coup offert de comprendre comment ce vin si particulier se fait au jour le jour. C'est aller au-delà des coulisses du vin; On songe alors au «mystère Picasso» d'Henri-Georges Clouzot. Ce film au-delà des trouvailles techniques géniales qui ont été mises en place - nous offre l'opportunité unique de voir ses oeuvres en train de se faire sous nos yeux. Ce faisant, il nous livre surtout l'émotion que la création fait naître. Car le vin n'est pas naturel en soi. Seul le raisin l'est. Sans la main de l'homme, le vin n'existe pas.

LE RÉALISATEUR

Thomas Bravo-Maza est journaliste depuis 10 ans et critique en vins (presse écrite, radio, télévision). Ses enquêtes engagées l'ont conduit à écrire trois ouvrages best-sellers sur le vin avec Jean-Pierre Coffe, avec qui il a préparé et co-animé l'émission « Ca se bouge pas, ça se mange » sur FRANCE INTER jusqu'en juin 2006.

Chargé de la page «Vins » au magazine ELLE de 2004 à 2008, collaborateur à GAULT&MILLAU de 2005 à 2009, il est aussi journaliste et dégustateur au magazine mensuel de référence sur le vin LA REVUE DU VIN DE France (Groupe Marie Claire), et anime chaque mois sa rubrique LA ROUTE DU VIN depuis 2004.

Enfin, il collabore depuis 2004 à l'émission de consommation hebdomadaire « A bon entendeur » de la télévision Suisse (TSR).



EN BONUS :

SAINT-EMILION, QUI L'EUT CRÛ !

Un film de Pascal Fauvel et Nicolas Jouvin

Saint-Émilion est la seule appellation au monde à reclasser ses crus tous les 10 ans. C'est en suivant quatre vigneron, différents tant par leurs choix techniques que par leur approche du marché, que nous vivons le reclassement de 2006.

Tout au long de l'élaboration du cru 2005 qui s'avère aujourd'hui exceptionnel, nous écoutons les espoirs, les rêves, les doutes et les colères de ces quatre vigneron emblématiques de Saint-émilion.

Pendant un an, de la taille de la vigne à la vinification en passant par les vendanges et les ventes en primeur, nous sillonnons ce terroir mythique qui, malgré sa célébrité, n'est plus à l'abri des bouleversements de la mondialisation.



INFORMATIONS COMMERCIALES :

Tarif du coffret dvd : 15€^{ttc}

Durée totale : 106 min

Langues : Français, English

Editeur : Comapagnie des Phares et Balises

Distributeur : Arcadès

