

La Maison Louis Latour séduit les sommeliers monégasques

Les membres de l'Association Monégasque des Sommeliers, leur Président Dominique Milardi et quelques privilégiés ont vécu hier lundi une Masterclass qui restera dans les mémoires. Ce sont en effet pas moins de 12 vins d'exception qui ont été présentés dans les salons du Méridien Beach Plaza de Monte-Carlo par l'équipe de la Maison Louis Latour, plus grand propriétaire de Grand Crus en Bourgogne. Ceux-ci étaient au centre de la session de dégustation du matin et ont accompagné le déjeuner d'une grande finesse proposé par la brigade du Chef Exécutif Laurent Colin et du Chef de Cuisine Alexandre Lamberet. Ajoutons à cela un service millimétré et souriant inspiré par le Premier Maître d'Hôtel Antonio Fochi et il n'en fallait pas davantage pour faire de cette journée un moment hors du temps teinté d'émotion.



"Nous regardons le passé pour imaginer le futur". Cette citation de **Louis-Fabrice Latour**, septième du nom et 11ème génération à diriger l'entreprise symbolise à elle seule la vision de la maison éponyme, fondée en 1797.

Le domaine Louis Latour se compose de cinquante hectares de Grands Crus (Chambertin, Romanée Saint-Vivant, Corton Charlemagne, Corton "Clos de la Vigne au Saint", chevalier Montrachet) et de Premiers Crus (Beaune, Pommard, Volnay, Aloxe-Corton, Pernand Vergelesses). C'est une société familiale et indépendante qui cultive une tradition d'innovation et d'excellence à travers une gamme historique de plus de 130 appellations.

La société a également investi en Grande Bourgogne (Simonnet-Febvre à Chablis et Pinot Noir "les Pierres Dorées" au sud du Beaujolais) et même hors de la région avec le Chardonnay en Ardèche et le Pinot Noir à Valmoissine dans le Var.

La description ne serait pas complète sans mentionner l'activité de tonnellerie, qui permet de marier dans un savoir-faire ancestral le contenant et le contenu.

Sur les cinquante hectares du domaine, l'âge moyen du vignoble est de 35 ans, avec une replantation en moyenne de 2% chaque année. La préservation de l'écosystème, l'adaptation aux effets du changement climatique sont au cœur des pratiques et des initiatives et des partenariats tissés avec la Chambre d'Agriculture et l'Université de Bourgogne.



C'est **Christophe Deola**, Directeur du domaine qui a orchestré la dégustation de la session du matin.

Il a présenté pas moins de 7 Grands Crus, qui ont été commentés par des membres de l'Association Monégasque des Sommeliers.

Corton Grand Cru "Perrières" 2018



Pinot Noir. Exposées Sud Est sur la colline de Corton, ces vignes assez âgées donnent un vin dense et relativement austère, élevé 10 à 12 mois en fûts de chêne.

Commenté par **Frédéric Woelffle** - Le Métropole

"Belle couleur grenat, nez discret de fruits rouges assez frais, pas trop compotés. Ample et rond en bouche attaque délicate, structure tannique moyenne avec moins d'humus qu'au nez. Proposés avec des œufs meurette ou un bœuf bourguignon pour apporter du gras et de l'équilibre."

Corton Grand Cru "Clos de la Vigne au Saint" 2018

Pinot Noir. Parcelle exposée plein sud à la base du coteau de Corton, sol riche en marnes. Élevage 10 à 12 mois en fûts de chêne, 35% neufs.

Commenté par **Jérôme Corleoni et Luca Facon** - Le Méridien Beach Plaza.

"Robe profonde aux reflets grenat, nez cerises noires et cassis, côté épicé aux accents de réglisse. Bouche ample et soyeuse, tanins souples et belle longueur. Magret aux griottes ou belle volaille de Bresse, gratin dauphinois et crème de comté"



Château Corton Grancey Grand Cru 2018



Pinot Noir. Assemblage de cinq climats de Corton Grand Cru. Élevage 10 à 12 mois en fûts de chêne, 35% neufs.

Commenté par **Patrick Guttierrez**

"Vin harmonieux, robe rubis, belle brillance, limpide. Douceur et finesse au premier nez avant une sensation d'ampleur et de suavité. En bouche, tanins très fins, épices et réglisse. Tabac et chlorophylle en fin de bouche. Poularde sauce vin rouge, pièce de bœuf".

Corton-Charlemagne Grand Cru 2018



Cépage Chardonnay, exposition Sud-Est. Élevage 8 à 10 mois en fûts de chêne, 100% neufs.

Commenté par **Gérard Ravera** - Président du Monaco Epicure Club

"Belles jambes laissant présager une belle concentration. robe or pâle aux reflets verts. Nez délicat, fleurs blanches, poire, pêche, puis léger bois en se réchauffant. Bouche très riche en arômes, fruits blancs, agrumes. Charnu sans excès. Risotto au homard".

Chevalier-Montrachet Grand Cru "Les Demoiselles" 2018

Cépage Chardonnay, âge moyen 40 ans. Élevage 10 à 12 mois en fûts de chêne, 100% neufs.

Commenté par **Guillaume Robillon**

"Robe jaune pâle aux reflets verts, larmes régulières. Nez complexe, bouquet floral, tilleul, aubépine, fleurs d'acacia. Bouche confirme le nez, notes florales, amandes, pêche. Accord avec Mozzarella, huile d'olives, amandes torréfiées, êches rôties".



Bâtard-Montrachet Grand Cru "Clos Poirier" 2019



Chardonnay. En contrebas du Montrachet, le Clos Poirier possède les seules vignes orientées nord-sud et non pas est-ouest. Sol graveleux sur base d'argile. Élevage 10 à 12 mois en fûts de chêne, 100% neufs.

Commenté par **Lionel Compan** - Chef Sommelier du Yacht Club de Monaco

"Robe jaune or, belle intensité, brillant, net. Premier nez ouvert, plaisant sur des notes toastées, puis fruits très mûrs à chair blanche. En bouche, attaque franche, côté soyeux, rondeur. Puissance avec de beaux amers en fin de bouche. Accord côte de veau rôti".

Montrachet Grand Cru 2019



Chardonnay. Sol brun, craie, gravier, sur la commune de Puligny-Montrachet. Élevage 10 à 12 mois en fûts de chêne, 100% neufs.

Commenté par - Chef Sommelier du Méridien Beach Plaza

"Robe or blanc, teinte soutenue, limpide et chatoyant. Nez délicat et varié, poire, ananas, petit pain au lait de notre enfance. Belle amplitude. En bouche, fraîcheur, tension raisonnée, délicatesse. Toucher suave et soyeux. En accord avec un plat espagnol fonds d'artichauts, cailles au jus réduit, pois et fèves. "

Le déjeuner, sur la terrasse du restaurant Intempo, fut l'occasion de réunir les convives autour d'un menu en quatre propositions:

Moule frite en croûte de persil plat, huitre en gelée de citron vert, tartare d'asperge au basilic et tomate confite.
Meursault premier cru "Goutte d'Or" 2018. Louis Latour

Salade de crabe à la ciboulette et grenade fraîche. fine gelée aux zestes d'agrumes.
Meursault premier cru "Goutte d'Or" 2018. Louis Latour

Filet de sandre glacé d'un sabayon, pêche rôtie, darphin de pommes de terre
Corton-Charlemagne Grand Cru 2016 servi en magnum. Louis Latour

Forêt-noire à la cerise Amarena et cerises fraîches
Chambertin Grand Cru "Cuvée Héritiers Latour" 2010. Louis Latour

La masterclass Maison Louis Latour a mis en valeur cette école de patience, de résilience et de passion, qui permet de parler simplement de trésors éminemment complexes, dans la conjugaison de l'espace, du temps et d'un savoir-faire ancestral apprécié des gourmets du monde entier.