

D
DÉGUSTATION

Les Quatre Journaux

LA ROMANÉE-SAINT-VIVANT SELON LOUIS LATOUR

La verticale d'un grand vin est une chevauchée à travers le temps. Elle conduit vers les cimes. Et quand on a la chance d'atteindre un sommet, alors on regarde le monde alentour avec bienveillance. Le vin rend meilleur.

Le pinot pinote. Comment peut-on oublier ça ? Cette suite de voltes en bouche, cette danse, cet effet de gaieté du vin de Bourgogne... Il pinote et nous voilà enchantés. Il pinote comme ailleurs on pianote. Avec un seul doigt pour les crus les plus modestes : « *do do do ré mi ré, do mi ré ré do...* » et ça fait juste *Au clair de la lune*. Ou alors avec plusieurs doigts d'une seule main, et ça donne une *Lettre à Élise* fraîche et ravissante comme une envie d'amour. Ou bien à deux mains pour un *Nocturne* de Chopin, mais il faut être virtuose déjà. Et puis, quand le corps s'en mêle tout entier et l'esprit avec lui, ça fait les *Variations Goldberg* de Jean Sébastien Bach par Glenn Gould. Alors on est envahis, soumis, conquis, sous le charme. Les vins aussi ont parfois du génie. Le bourgogne ne rend pas philosophe, il libère de la philosophie. Le bourgogne nous gagne par sa bonne humeur. Avec lui, on ne s'ennuie jamais. Et avec cette Romanée-Saint-Vivant « Les Quatre Journaux » en effet on ne connut pas l'ennui. Ce clos de 0,8 hectare acheté en 1898 aux enchères par la maison Louis Latour touche la Romanée-Conti.

C'est une parcelle de moins d'un hectare achetée par Louis Latour à la veille du xx^e siècle, un cru bourguignon d'essence et de chair qui dit aussi l'Histoire et l'odeur du temps qui passe.



Avec le 2015 déjà, la joie brute. Des notes de buisson, ces bourgeons qu'on suçote en promenade au printemps, graphitées, de ces mines de crayon avec lesquelles on trace les épures qui sont l'intuition créatrice, le commencement des œuvres d'art. Un plaisir immédiat, sans préliminaires, une fête en bouche, et qui dure. Minéral et somptueux. Le 2005, lui,

est étonnant de fraîcheur comme le 2015, il est indissociable de son cadet. Les années ne l'atteignent pas. Large, élégant, profond, intense, symphonique. Avec le 1990 on atteint le grandissime : sa robe est telle un vieux rideau de théâtre en velours cramoisi. Son nez est de rose fanée, d'encens, de boîte à cigares. Avec un grain si particulier en bouche. Ces vins vont de la violette quand ils sont jeunes au bois de cèdre, tabac blond, au grain d'encens ensuite, pour donner enfin cette senteur inimitable de fleur défraîchie comme lorsque l'on pénètre dans une pièce où trône un vieux bouquet... Fusion inexplicable du goût et de l'odorat. Odeur du temps qui passe dans le salon endormi d'une vieille demoiselle. Délicatesse et profondeur. Des épices aussi et puis du cassis, des cerises noires, des mûres... On tient là l'un des plus beaux vins du monde. Le 1964 se présente enfin. Nez intense de gibier, puissant, long en bouche, réglissé, effluves de café grillé, truffé, toasté, tabac et cacao... C'est un vin vieilli sous le voile des moisissures vénérables qui couvrent les murs de la cuverie Louis Latour où reposent 400 000 bouteilles de grands crus. Âge de raison et de noblesse. On aime ces aristos-là. Boire un grand vin n'exige pas de la rigueur, mais de l'extravagance. Se laisser embarquer. Ici, le nez sur la selle d'un vieux cuir, allons-y cher Baudelaire, « *partons à cheval sur le vin, pour un ciel féérique et divin* ». ➔ JEAN-FRANÇOIS CHAIGNEAU

LOUIS LATOUR

Fondée en 1797

BEAUNE (Côte-d'Or)



Beaune, le 25 Janvier 1900.

MM

Notre vignoble, ayant souffert des gelées du printemps, n'a donné qu'à peine une demi-récolte.

Mais la qualité des vins est très satisfaisante ; elle est, toutefois, moins régulière que celle des 1898.

Les vins de 1899, bien réussis, se rapprochent de si près de ces derniers, qu'ils leur feront parfaitement suite.

Ils ont jolie couleur, fermeté vive et franche, le goût fin et parfumé et de la vinosité.

C'est donc encore, pour notre région, une année heureuse ; car, jointe à celle de 1898, dont le développement répond à l'attente, elle comble le vide creusé par l'insuffisance de qualité des 1897.

Mon prix-courant inclus cote mes vins aux limites les plus modérées.

En le recommandant à votre bon accueil habituel, permettez-moi de signaler à votre attention les crus que, comme propriétaire, j'aurai désormais l'honneur de vous présenter.

J'ai acquis, il y a huit ans, pour le réunir à mon ancien vignoble, le domaine connu sous le nom de « **Château de Corton-Grancey** », qui était le plus important du territoire d'Aloxe-Corton, et j'ai attendu, pour vous en informer, de pouvoir vous présenter les vins de ce vignoble, qu'il fallait reconstituer.

Cette reconstitution, opérée avec des greffes provenant des cépages les plus fins de la Côte-d'Or, m'a permis d'obtenir des vins dignes déjà du tout premier rang.

Je serai heureux, s'il vous intéresse de les connaître, de vous en soumettre des échantillons.

Désireux de joindre à ces produits ceux d'autres grands crus renommés, j'ai acheté, cette année, deux vignes :

l'une, à la **Romanée**,

l'autre, au **Chambertin**,

dont la situation et l'importance me permettront, leur reconstitution terminée, de récolter en chacune d'elles une cuvée hors ligne.

Les produits de tous ces vignobles, dont l'ensemble comprend environ 50 hectares, seront centralisés à Aloxe-Corton, dans les caves à plusieurs étages, qui furent autrefois creusées dans le roc pour le vignoble de « Corton-Grancey », et dont un modèle en relief figurera à l'Exposition Universelle de 1900.

Ceux de ces vins qui me seront demandés en bouteilles, ou que des amis m'y auront fait tirer pour eux, seront expédiés de là, et, si l'acheteur le désire, avec l'étiquette, l'étampe et le cachet d'origine du Château.

Avec l'espoir de vous voir fréquemment puiser à ces ressources, je me dis, MM , entièrement à vos ordres et vous prie d'agréer mes dévouées civilités.

Louis LATOUR.

Représenté par M. Emile FAURE, à BRUXELLES.