

MAISON LOUIS LATOUR

Dans cette maison historique, le Chambertin dévoile ses atours de grand seigneur. Du haut en bas de cette parcelle de 81 ares, on extrait la quintessence.

Heur jubilaire que celle qui vit Louis Latour faire l'acquisition d'une parcelle de Chambertin. Une lettre de janvier 1900 explique par le menu cette précieuse acquisition : "Désireux de joindre à mes vins de Corton d'autres grands crus renommés, j'ai acheté cette année deux vignes, l'une à la Romanée, l'autre en Chambertin."

D'un seul tenant, cette parcelle de 81 ares marquée par les sols bruns calcaires, les meilleurs pour le pinot noir, se trouve plus proche des Latricières que du Clos de Bèze. On y observe une présence d'argile en surface très caillouteuse : "Le dénivelé se révèle très faible, on n'est pas dans le coteau comme sur Corton. À l'image des domaines Rousseau et Trapet, on possède les deux parties du Chambertin. Apportant de l'élégance, la parcelle haute plus marneuse a des vignes de 38 ans issues de sélection massale. On l'assemble au secteur du bas, plus argileux, qui confère puissance et densité. Arraché en 2004, replanté trois ans plus tard, ce secteur joue depuis 2014 toute sa partition. Ces deux expressions se révèlent complémentaires et idéales pour la complexité du cru. Une année sur trois, on vendange les deux à une date différente", explique Christophe Deola, le directeur.

Et d'évoquer un mode de culture dans la plus pure tradition. "On fait la part belle au travail des sols de mars à début août jusqu'à la véraison. Durant la période végétative le travail mécanique s'effectue grâce à des lames intercepts et de bons griffages." La taille Guyot simple se révèle courte en laissant 8 bourgeons par pied. Elle est adaptée à la vigueur de la liane : "De toute façon l'ébourgeonnage est systématique. On nettoie le pied de tous les gourmands tout en dédoublant la baguette et le courson. Nous diminuons ainsi les rendements, qui tombent à 30 hectolitres par hectare, de ce fait nous n'avons pas besoin d'effectuer une vendange en vert."

Lors de la récolte manuelle dans de petites cagettes de 15 kilos, "s'il y a besoin de trier, le personnel s'en charge quelques heures avant les vendanges". On érafle intégralement, mais pour les pro-



**GRAND CRU
CHAMBERTIN 2003**

« 2003 marque l'année où l'on est entrés dans le changement climatique mais nous avons su préserver la fraîcheur et une belle complexité. Ce qui fait la grandeur, ce sont les petits rendements qui permettent d'évoluer parfaitement. »

chains millésimes, "nous n'excluons pas de développer la vendange entière".

Le jus est mis en masse puis le vin se trouve élevé dans des barriques Latour, 100 % bois neuf avec des chauffes légères et des bois sélectionnés dans les Vosges, le Châtillonnais et l'Allier : "On travaille sur un grain ultra-fin et des temps de séchage très longs dans notre propre tonnellerie sur Savigny. Selon les millésimes, cela varie entre quatorze et dix-huit mois." Le vin reste sur lies pendant tout l'élevage, sans aucun soutirage. Le cru repasse enfin en cuve avant la mise en bouteille au printemps.

Une dégustation appliquée retrace les temps forts du cru : 2010 offre une concentration de rêve, une très grande jeunesse, avec un équilibre final somptueux : "C'est le grand millésime des vingt dernières années, sans excès, avec un équilibre parfait et une finale montante." 2009 se montre plus immédiat et, au fil de l'ouverture, le terroir éclipe ce millésime sensuel alors que le vin gagne en complexité. On reste pantois devant la grande dimension du 2003, incarnant l'équilibre en majesté, charnel, puissant, magistral. L'aromatique se développe par pa-

liers : l'églantine, la rose poivrée, puis des accents réglissés et menthés, un véritable tourbillon de saveurs jaillissent du verre. On tient là la quintessence des grands crus à l'étoffe changeante avec, progressivement, une intensité de griotte traversée d'éclats de réglisse, de cacao amer, se déployant en pétales et ramages voluptueux. Un rayonnement charnel qui décrit une émotion sans limite.

Le 2015 présente un nez parfait doté d'une grande fraîcheur : on a le floral, la cerise noire, un zeste de ronce. Le tanin à la fois ferme et précis s'installe en vous et vous prend. On sent une vraie filiation avec le 2016, à l'assise hors norme. Il signe son origine Chambertin où le minéral fait résonner sa partition sur la fin de bouche, de quoi justifier le nom de la cuvée "Héritiers Latour". Un vin d'Histoire et de légende. ♦ DENIS HERVIER



Christophe
Deola