

BEAUNE

Un vin de la Maison Louis Latour aperçu dans une série de Netflix



Un vin de la Maison Latour est en vedette dans la série Netflix *Formula 1 : Pilotes de leur destin*. Dans une scène de la saison 5, on peut voir Laurent Rossi, patron du groupe français BWT Alpine F1 Team, trinquer avec Otmar Szafnauer, le directeur de l'écurie. Capture d'écran Netflix

Un puligny-montrachet de la maison beaunoise Louis Latour a fait une apparition discrète mais remarquée dans le dernier volet de la série consacré aux coulisses de la *Formula 1 : Pilotes de leur destin* (ou *Formula 1 : Drive to Survive* en version originale).

Une séquence de la nouvelle saison de *Formula 1 : Pilotes de leur destin*, série documentaire qui se concentre sur les coulisses de la Formule 1, a attiré l'œil des amateurs de vins de Bourgogne. Dans ce cinquième opus de la série qui cartonne sur la plateforme de streaming Netflix, un puligny-montrachet blanc de la maison Louis Latour fait une brève apparition. Ce vin couleur or est bu par deux personnalités de la série à Oxford en Angleterre, dans une maison chic. Au cours de l'épisode 5, on voit Laurent Rossi, patron du groupe français BWT Alpine F1 Team, en pleine discussion avec Otmar Szafnauer, le directeur de l'écurie. Après un plan sur un plateau de fromage, les deux hommes se servent un verre de puligny-montrachet, puis trinquent à la santé des derniers bons résultats enregistrés par l'écurie française. « Cette gorgée va me changer la vie », sourit même le direc-

teur général de BWT Alpine F1 Team avant de porter son verre aux lèvres.

« Ravis de cette belle visibilité »

Cette séquence de quelques secondes a été vue par des millions de personnes dans le monde, car cette série a connu un fort succès depuis son lancement en 2019 et a permis d'attirer de nouveaux fans, notamment des jeunes. La cinquième saison de *Formula 1 : Pilotes de leur destin*, sorti le 24 février 2023 sur Netflix, retrace la saison 2022 du sport, qui avait vu le sacre du pilote néerlandais, Max Verstappen. Cette série documentaire sur la catégorie reine du sport automobile plonge les spectateurs dans les coulisses de la Formule 1 avec des interviews des pilotes et de nombreuses images des cou-



Le vin en question est un puligny-montrachet. Capture d'écran Netflix

lisses qui permettent de mettre en contexte les histoires qui ont lieu sur le circuit ou en dehors.

« La série a gagné en popularité au fil du temps. La saison 4 a atteint la plus large audience à ce jour, entrant dans le Top 10 hebdomadai-

re dans 56 pays », expliquaient, en 2022, Netflix (qui ne communique pas ses audiences) et le promoteur du Championnat du monde, Formula One dans un communiqué conjoint.

L'épisode en question a aussi été visionné par le do-

maine beaunois, « heureux » de la mise en avant d'un de ses vins. « Nous sommes ravis de cette belle visibilité dans une série Netflix, qui est très suivie. Ce placement de produit ne vient pas directement de nous. La production (ndlr : Box to Box est basé à Londres) a dû passer par un de nos distributeurs. La Maison Latour a une filiale aux États-Unis, nous les avons contactés pour savoir s'ils étaient passés par eux, mais ce n'était pas le cas », souligne le service communication. « Nous recevons régulièrement des demandes de partenariats pour des films français mais, à l'international, ces partenariats passent plutôt par nos distributeurs. »

« De nombreux messages »

La Maison Louis Latour dit aussi avoir reçu de « nombreux messages de [ses] clients français et étrangers ». Un élément de détail a sauté aux yeux des amoureux des vins de Louis Latour : « Les vins de notre maison sont facilement identifiables grâce à notre macaron vert et blanc, et il est vrai que les gens repèrent très facilement notre domaine par ce point visuel ».

Thibault Simonnet
thibault.simonnet@lebienpublic.fr

« En bouche, c'est un vin ample tout en rondeur »

Ce puligny-montrachet de la Maison Louis Latour a connu une fermentation traditionnelle en fûts de chêne et un élevage pendant huit à dix mois. Les fûts de chênes sont d'origine française et ont subi une chauffe moyenne.

« D'une robe brillante or pâle, ce puligny-montrachet offre un nez intense et généreux d'amande grillée, de vanille et d'acacia. En bouche, c'est un vin ample tout en

rondeur avec de délicieuses notes d'amande, de miel et une belle minéralité en final », détaille la Maison Louis Latour.

Dans une fiche technique, le domaine indique que ce vin de cépage chardonnay a un potentiel de garde de trois à cinq ans, et conseille à ses clients de le consommer avec une dorade à la provençale, des paupiettes de veau ou du chaource.