

EN MAGNUM

icône

LOUIS LATOUR LES CORTONS EN BANDOULIÈRE

LONGUE DYNASTIE DE TONNELIERS DEVENUS NÉGOCIANTS-VIGNERONS, LES LATOUR INCARNENT UNE CERTAINE IDÉE DE LA BOURGOGNE, CELLE OÙ LES CHANGEMENTS DE STYLE SONT IMPERCEPTIBLES, MAIS OÙ LA SOCIÉTÉ ÉVOLUE VERS LA MODERNITÉ DE FAÇON SPECTACULAIRE. DE LA VIGNE À LA BOUTEILLE, RETOUR SUR LES MOMENTS IMPORTANTS EN COMPAGNIE DE LOUIS-FABRICE LATOUR, LA DIXIÈME GÉNÉRATION



PAR **GUILLAUME PUZO** PHOTOS **MATHIEU GARÇON**

Louis-Fabrice Latour,
dixième du nom
aux commandes
de la maison familiale.

EN MAGNUM

L'automobiliste qui empreinte l'autoroute du Soleil en venant du Nord est toujours saisi du spectacle qui s'offre à lui lorsqu'il arrive à hauteur de Beaune : tous les premiers crus de la capitale du vin de Bourgogne, impeccablement alignés et, en sentinelle, la colline de Corton capte les derniers rayons de soleil de la fin de journée du fait de son avancée vers la plaine. Corton et Corton-Charlemagne, deux des plus fameux terroirs de la légendaire Bourgogne. Le seul secteur, aussi, à briller en blanc avec le chardonnay et en rouge avec le pinot noir, ce que les appellations contrôlées ont reconnu dès 1936 avec le classement en grand cru.

Si la colline impressionne par son implantation dans le paysage, elle occupe aussi une place de choix en raison des domaines qui la mettent en valeur, puisqu'ici certaines exploitations sont de taille plus que respectable pour une Bourgogne qui, depuis la suppression du droit d'aînesse, pratique un morcellement systématique de la moindre parcelle réputée, succession après succession. Ainsi de la maison Louis Latour, l'un des grands ambassadeurs de Bourgogne dans le monde, pilier de la place de Beaune comme en atteste les bureaux encore situés au cœur de la ville et ses vieilles caves en pierre, vestiges d'une présence et d'un rayonnement séculaires

Latour. Louis Latour. Il faut préciser, c'est un patronyme assez répandu dans le vignoble, avec même d'illustres confrères au style de vin tout aussi recherché, mais différent. Une maison familiale, l'une des dernières de la Bourgogne. Une maison séculaire, fondée en 1797, mais dont les premières acquisitions de vignes remontent à 1731. Une maison intégrée, maîtrisant le processus de la vigne à la cave, évidemment, mais aussi les fûts, les Latour ayant progressivement basculé du métier de tonneliers à celui de négociants. D'ailleurs, l'adresse historique de la maison se situe au 18, rue des Tonneillers, à Beaune. Dixième génération de Latour à œuvrer pour la prospérité de la famille, et septième à se prénommer Louis, Louis-Fabrice Latour marche dans les pas de ses prédécesseurs et apporte lui aussi sa pierre à l'édifice.

48 HECTARES EN PROPRIÉTÉ

À l'instar de ses consœurs de la place de Beaune, Louis Latour porte la double casquette de maison de négoce et de propriétaire viticole. Aujourd'hui, la maison produit au total quelques six millions de cols, tous vignobles et toutes régions confondues et les volumes achetés représentent plus de 60 %. En Côte d'Or, le patrimoine viticole Latour est de premier plan : 48 hectares de vignes, dont 28 en grand cru. Le fer de lance de ce vignoble se situe sur la colline de Corton, où la maison détient le principal domaine, et de loin. Là, elle possède 25 hectares, 14 en corton (rouge), 11 en corton-charlemagne (blanc). Les autres grands crus en exploitation sont le chambertin (0,8 hectare), la romanée-saint-vivant (0,8 hectare), le chevalier-montrachet (0,5 hectare) et le bâtard-montrachet (0,5 hectare). À l'exception du bâtard-montrachet, toutes les vignes en grand cru sont en propriété, des chiffres qui font rêver au regard de

la valeur du foncier dans le secteur.

Le vignoble ne se limite pas à la seule Côte d'Or, la maison Louis Latour en dépasse largement les frontières. Elle est également propriétaire du domaine de Valmoissine depuis 1989, de Simonnet-Febvre depuis 2003, d'Henry Fessy depuis 2008. Valmoissine, dans le Var, c'est 120 hectares de pinot noir. Outre de nombreux achats pour ses crémant de Bourgogne et ses vins tranquilles de l'Yonne, Simonnet-Febvre exploite cinq hectares à Chablis (en appellations chablis et chablis premier cru Mont de Milieu) et, depuis peu, 15 hectares dans le méconnu vignoble de l'Auxois, à mi-chemin entre Auxerre et Beaune. Enfin, Henry Fessy, célèbre maison du Beaujolais, est propriétaire de 70 hectares avec une présence dans neuf des dix crus de la région. Sans oublier l'Ardèche, où certes la maison ne possède pas de vignes, mais achète du raisin depuis 1979 pour réaliser une gamme de chardonnays impeccable par son rapport qualité-prix.

NI DÉSHÉRBANTS, NI ENGRAIS CHIMIQUES, NI INSECTICIDES

Boris Champy, le directeur du vignoble, l'avoue sans détour : « Sur nos 48 hectares de vignes en Côte d'Or, nous ne sommes pas en bio, mais en lutte raisonnée. Nous avons cinq hectares que nous travaillons en bio, notamment la parcelle des Chaillots, qui entoure le château Corton-Grancey. Nous avons une certification environnementale ISO 14 001, ce qui nous permet de montrer aux marchés export que nous sommes audités sur ce sujet, mais la conversion n'est pas à l'ordre du jour. En revanche, depuis 2008, nous n'utilisons plus de désherbants sur l'ensemble de nos vignes. Ni d'engrais chimique, ni d'insecticide, ni d'anti-botrytis. Nous continuons toutefois à effectuer un ou deux traitements contre le mildiou, au moment de la fleur. Une année comme 2016 nous donne évidemment raison, être en bio dans des conditions aussi compliquées relève de la mission impossible, dans l'absolu et, à plus forte raison, sur une telle surface. En revanche, la maison n'a jamais arrêté le travail des sols. Même lorsque mes prédécesseurs avaient recours au désherbage, dans les années 80-90, comme tout le monde à l'époque, nos vignes étaient toujours labourées, si bien qu'on ne peut pas parler d'évolution radicale, mais plutôt d'un changement dans la durée. On essaie aussi de lutter intelligemment contre l'érosion, notamment en adaptant le travail du sol à la pente. Ainsi, on ne butte le pied que dans le bas du coteau. Si on le fait au cœur de la pente, l'eau peut alors prendre de la vitesse et le sol se dénuder. En Bourgogne, peut-être plus encore que dans d'autres vignobles compte tenu de l'extrême morcellement des parcelles et du très grand nombre d'exploitants, il faut avoir une vision verticale de l'écoulement des eaux. Celui qui se situe en haut doit veiller à ne pas envoyer d'eau sur celui qui est en-dessous, il s'agit là de bon sens, mais aussi d'une approche collective du métier, c'est important. »

Sur la colline de Corton, une association regroupant soixante viticulteurs s'est créée,



Le Château de Corton-Grancey enfin restauré.

EN MAGNUM

“Paysages de Corton”, avec l'idée de faire progresser les pratiques vigneronnes. L'une de ses mesures a été d'installer des ruches disséminées sur la colline. Le message est double. D'une part, les vignerons sont fiers d'offrir du miel issu de leurs vignes et, d'autre part, les abeilles étant particulièrement sensibles aux insecticides, les vignerons comprennent qu'ils ne doivent plus en répandre. Parmi les pratiques anciennes toujours en vigueur ici, la maison impose des repos de trois années à chaque parcelle avant replantation, dont deux années de jachère plantée (moutarde, avoine), les plantes semées apportant alors de la matière organique dans les sols que les vers de terre descendent en profondeur et les abeilles trouvent là une diversité de fleurs à butiner.

LA QUÊTE DE L'ÉQUILIBRE SUCRE-ACIDE

Comme la plupart des maisons et vignerons de Bourgogne, Louis Latour a un vignoble où les sélections clonales de pinot noir sont nombreuses. Pour mettre au point des sélections plus fines de pinot noir et de chardonnay, une quarantaine de domaines et maisons prestigieuses de Bourgogne (dont Louis Latour, le domaine de la Romanée-Conti, le Clos de Tart, Bouchard Père et Fils, le domaine Dujac, etc.) ont fait leurs efforts pour sélectionner les meilleurs plants dans leurs parcelles, en éliminant tous les porteurs de virose. Une parcelle de comportement d'un hectare et demi a même été plantée et les premiers bois en seront tirés prochainement. Les attentes sont

très fortes, certains de ces plants résistant naturellement au botrytis. Il est vrai que de nombreux clones actuels laissent à désirer. La plupart ont été sélectionnés dans les années 70, période où les raisins donnaient peu de sucre, ce qui eut pour conséquence une sur-représentation de plants offrant plus de sucre que la moyenne. Hélas, quand le climat s'est réchauffé, quelques décennies plus tard, cet atout est devenu un handicap. Ainsi, en 2015, année chaude en Bourgogne s'il en est, Boris Champy a relevé que là où les clones affichaient facilement 13°5 au mustimètre, les sélections fines récentes ne dépassaient pas 12,5-13°. Entre le vieillissement général du vignoble, les différents virus et maladies du bois qui prolifèrent, le travail des sols qui coupe les racines et élimine quelques pieds de plus, un vaste programme de replantation est en cours, débuté en 2009 sur les corton-bressandes.

Ces nouveaux plants devraient également permettre de faire évoluer les vins vers un style plus qualitatif et plus fin. Comme le souligne Boris Champy, « *On parle beaucoup du réchauffement climatique et on l'accuse de faire monter trop haut les degrés en sucre, mais le matériel végétal participe aussi au fait qu'aujourd'hui on a des vins avec plus d'alcool et moins d'acidité que par le passé, et là les clones sont pointés du doigt. Avec nos sélections fines, on devrait être capables de revenir vers l'équilibre sucre-acide qu'on préfère. C'est beaucoup de travail, mais c'est un travail de vigneron. Observer nos parcelles, sélectionner nos vieilles vignes, c'est la base de notre métier* »

150 CUVEES, SIX MILLIONS DE BOUTEILLES

En cave, une équipe s'affaire à produire quelques 150 cuvées. Articulée autour de Jean-Pierre Thomas, chef de caves, et de son œnologue Nathalie Bobard, elle a su accompagner l'essor des ventes des années 2000, consécutif à l'arrivée de Louis-Fabrice Latour à la tête de la maison, lorsque les volumes sont passés annuellement de 4 à 7,5 millions de bouteilles, pour redescendre depuis la crise à 6 millions environ, dans un contexte tarifaire en forte hausse. Le style de la maison a assez peu varié au fil des ans. Ici, le processus de vinification est le même, que le raisin provienne du domaine ou du négoce. Les vendanges sont manuelles, il en a toujours été ainsi (seul le vignoble ardéchois est vendangé à la machine). Sur le corton-charlemagne, les chardonnays sont ramassés dans de gros paniers en osier de 40 kg, comme autrefois. Tous les pinots noirs sont ramassés depuis 2012 dans de petites caisses grillagées de 12 kg, permettant aux jus non désirés de s'écouler avant l'arrivée au chai.

LES BLANCS NE SONT JAMAIS BÂTONNÉS

Les blancs sont pressés en grappe entière dans un presseur pneumatique. « *Pas de débouillage* », insiste Jean-Pierre Thomas, « *il en a toujours été ainsi, et j'y tiens beaucoup. Quand la vendange est saine, les odeurs de réduction ne me dérangent pas lorsque le vin est sur ses lies avant la malo. Ces odeurs parfois désagréables partiront par la suite, mais ainsi le vin est-il protégé de l'oxydation, et les lies vont nourrir le vin durant la fermentation.* » Afin de contrôler les températures, toutes les fermentations alcooliques démarrent en cuve inox puis, à mi-fermentation, les vins sont entonnés. La part de fût neuf va varier, de 25 % pour les appellations village à 50 % pour les premiers crus et jusqu'à 100 % pour les grands crus, les autres âges de barriques vont s'étalonner de un à trois vins (c'est-à-dire un à trois ans). Les vins ne sont jamais bâtonnés suite à la présence de dix centimètres de lies au fond du fût, une pratique traditionnelle pour la maison, mais plutôt inhabituelle pour la Bourgogne. Seuls les vins de Côte d'Or de qualité « village » et au-dessus sont vinifiés et élevés sous bois, les appellations régionales (mâcon blanc, bourgogne blanc) sont intégralement vinifiées en cuve inox, pour préserver le fruité destiné à une consommation plus immédiate. Après 10 à 12 mois d'élevage, une durée validée à la dégustation, les vins sont assemblés et remis en masse. La gestion des lies permet de travailler en réduction et donc d'abaisser les doses de sulfites depuis quelques années, mais on ne saurait s'en passer. De même, la teneur en CO₂ à la mise est ajustée en fonction des millésimes, elle est relativement élevée dans les millésimes chauds afin de mieux protéger le vin.

VERS PLUS DE PUISSANCE ET DE COULEUR

Cueillis à la main, les pinots noirs passent sur la table de tri avant un éraflage systématique. « *On a bien fait un essai de vendange entière l'an dernier, sur les 2015* », concède Jean-Pierre Thomas, « *mais je n'y ai pas vu un intérêt évident. Nous avons toujours eu ce style en vendange éraflée sur nos rouges, nous nous y tenons. Nous ne réintégrons pas de rafle.* » Les cuvaisons durent de deux à trois semaines selon les millésimes, peut-être le changement le plus significatif par rapport au style en vigueur jusqu'au début des années 90, lorsque les cuvaisons ne dépassaient pas dix à douze jours. Les pigeages se sont réduits, remplacés par des remontages. Une évolution que reconnaît à juste titre Louis-Fabrice Latour : « *Il y a 25 ans, on était plutôt critiqués pour nos rouges assez légers, y compris nos cortons. Aujourd'hui, c'est vrai que l'on a beaucoup gagné en puissance et en couleur, au contraire de certains vignerons qui ont été vers des vins plus clairs. On extrait un peu plus, on cuve un peu plus longtemps. C'est curieux cette évolution, légèrement à l'encontre d'un certain courant de vinification.* » À l'issue du décuage, les jus



Au milieu de la colline de Corton, la croix de Charlemagne.

EN MAGNUM

de presse et de goutte sont systématiquement assemblés, l'entonnage survient dans la foulée. Les malos se déroulent en fût, les vins sont alors sulfites pour un élevage qui va durer de huit à douze mois à l'issue duquel ils seront soutirés puis assemblés. La part de fût neuf varie de 100 % pour les grands crus à 50 % pour certains premiers crus et appellations village, jusqu'à 30 % pour les entrées de gamme, le reste étant complété de pièces de un à trois ans, comme pour les blancs. Si le pourcentage de bois neuf a toujours été le même, on note cependant depuis quelques années un rajeunissement de l'âge moyen des fûts.

DES BARRIQUES MAISON

Tonneliers avant d'être marchands de vin, les Latour ont perpétué la tradition en ne cessant jamais de produire leurs propres fûts. D'abord située en plein cœur de la ville, rue des Tonneliers, l'activité a par la suite migré place Madeleine, toujours dans Beaune, avant de suivre à la fin des années 1970 l'installation des nouveaux chais de vinification dans la zone industrielle de Savigny, au clos Chamerois, où elle se situe désormais. Les merrains sont séchés trois années avant d'être assemblés, tous les brûlages sont légers, à une chauffe moyenne. Les pièces, bourguignonnes évidemment, sont identiques, quelle que soit leur destination, vin blanc ou vin rouge. Depuis la fin des années 1980, la maison en commercialise une partie à l'export, jamais en France, vers les destinations les plus variées (Napa Valley, Australie, Afrique du Sud, Espagne, etc.) et toujours un modèle unique, la pièce Louis Latour. La production annuelle, qui s'échelonne entre 3 000 et 3 500 unités, couvre tous les besoins de la

maison. Si l'activité est gourmande en trésorerie (il faut bien financer le temps de séchage du bois), elle permet d'intégrer en amont un élément clef dans la qualité finale du vin, l'élevage et notamment ses composants aromatiques.

ASSEMBLAGE À LA BORDELAISE

S'il est un vin qui symbolise le savoir-faire de la maison, c'est bien le corton. Dans sa version chardonnay ou pinot noir, qu'il soit étiqueté corton-charlemagne (blanc) ou corton (rouge), il s'agit d'un grand cru. Et au sommet de cette hiérarchie, en rouge, trône le château-corton-grancey. À la fois marque commerciale et site de vinification, vin et lieu de réception. L'histoire de ce nom est singulière. Nous sommes là dans le village d'Aloxe qui, comme tant d'autres en Bourgogne au XIX^e siècle, s'est adjoint le nom du climat le plus célèbre du finage, Corton, pour devenir Aloxe-Corton. L'histoire débute en 1749 lorsque le château est bâti à l'initiative du président du Parlement de Bourgogne, Gabriel Lebault. La cuverie fut ajoutée en 1830, de l'autre côté de la route, logée au cœur du coteau, dans la profondeur d'une carrière du climat Les Perrières. Elle sera achevée en 1834 par M. de Grancey, qui va par la suite rebaptiser la propriété de son nom. C'est en 1891 que la maison Louis Latour acquiert l'ensemble, ainsi que les 33 hectares de vignes de la famille Grancey, dont 15 hectares sur la fameuse colline de Corton. Aujourd'hui encore, les lieux ont conservé leur cachet d'origine. La cuverie a certes été modernisée dans certains aspects techniques (thermorégulation des cuves, etc.), mais tou-

jours dans la même configuration. C'est là que sont vinifiés tous les vins rouges issus du domaine côte-d'orien (les blancs le sont sur le site de Savigny). Le château vient d'être renoué. Longtemps résidence d'été de la famille Latour, qui pouvait depuis ses fenêtres observer le bon avancement de la maturité, il a finalement été reconverti en espace de réception, avec une vue imprenable sur l'est de la colline.

Vin emblématique dans la gamme Louis Latour, le château-corton-grancey se distingue de ses pairs pour au moins deux raisons. La première, c'est qu'il s'agit d'un corton d'assemblage dans une Bourgogne où le parti-pris du parcellaire ne fait plus débat depuis des générations. Si les climats sont nombreux sur la colline (Renardes, Pernères, Clos du Roi, etc.), Grancey n'en fait pas partie. C'est donc bien un assemblage des meilleurs secteurs du domaine, à la bordelaise. Il est vrai que le patrimoine de vignes est tel qu'il permet aisément de séparer une part importante des meilleurs lots pour la réalisation de ce grand vin. Seconde particularité, qui découle de la première, c'est que Château Corton Grancey est une marque, et non pas un nom de terroir, dont la maison Louis Latour n'a que l'usage, en exclusivité, sans toutefois en être propriétaire. Cette singularité est due au système des appellations d'origine contrôlée. Corton étant une AOC, on ne peut déposer une marque reprenant tout ou partie de ce patronyme. Toutefois, la maison Louis Latour ayant pu prouver que l'usage commercial de ce nom était bien antérieur à la création des dites appellations, elle en a conservé le privilège. ■

CINQ VINS EMBLÉMATIQUES EXPLIQUÉS PAR LOUIS-FABRICE LATOUR

GRAND-ARDECHE, BLANC 2014

« Depuis plus de trois décennies, notre partenariat avec les vigneron ardechois fonctionne à merveille. Nous vinifions les raisins qu'ils cultivent, uniquement du chardonnay, mais les volumes représentent aujourd'hui près d'un tiers du total de la maison. »

Ce qu'en dit le B+D

Bon fruité mûr, gourmand, généreux, ananas frais, pêche, bouche charnue, finale riche, on sent un haut niveau de maturité, une certaine puissance qui appelle la table. Ne le buvez pas à l'apéritif, ce n'est pas lui rendre service.
Apogée : 2020, 14,5/20

CORTON-CHARLEMAGNE GRAND CRU, BLANC 2010

« Louis Latour est le plus gros producteur en corton-charlemagne, avec 11 hectares. C'est mon ancêtre qui a inventé le corton-charlemagne, il a planté du chardonnay sur la colline de Corton après la crise phylloxérique. Avant, il n'y avait pas de chardonnay. Le coteau a peu à peu blanchi. »

Ce qu'en dit le B+D

Superbe réduction grillée noisette au nez, il commence à s'ouvrir. Bouche délicate et cristalline, grande pureté avec un gras qui s'épaissit progressivement en bouche. Grande bouteille, de belle évolution prévisible.
Apogée : 2030, 18,5/20

COTEAUX-BOURGUIGNONS, ROUGE 2015

« Il vient d'être lancé. Oui ou non, dans les terroirs argilo-calcaires du Beaujolais, peut-on planter du pinot noir ? A l'heure où celui de Côte d'Or est de plus en plus rare et cher, c'est donc un projet éminemment politique et on se sait attendu. »

Ce qu'en dit le B+D

Issu d'un vignoble de domaine d'une vingtaine d'hectares, dans les Pierres Dorées, ce pur pinot noir est explosif par son fruité, on croque dans la cerise et la framboise, c'est superbe. La bouche est franche, charnue, la finale salivante et tonique. Un coup de maître, mais on ne pouvait rêver meilleur millésime que 2015 pour un tel projet.
Apogée : 2020, 14,5/20

CORTON CLOS-DU-ROI GRAND CRU, ROUGE 2012

« Il y a toujours eu le corton-grancey d'une part et, dans un autre style, un autre terroir mis en avant. Et ça changeait au fil des ans. Le clos-du-roi est plus féminin, peut-être, si on peut dire. »

Ce qu'en dit le B+D

La robe est assez claire. Au nez, légère note fumée, de cailloux frottés, confiture de cerise. Bouche structurée par de beaux tannins bien fermes, en finesse, toucher qui devient veloute sur la fin de bouche, sur la tension. Il progressera encore en bouteille.
Apogée : 2032, 17,5/20

CORTON CHATEAU-CORTON-GRANCEY GRAND CRU, ROUGE 2009

« C'est le grand vin de la maison, celui qui nous identifie depuis plus de cent ans au terroir de Corton. »

Ce qu'en dit le B+D

La robe est moyennement intense. Nez profond, gelée de mûre, ronces, notes terreuses, viande séchée. La bouche est dense, la trame est encore ferme, tannins d'une grande délicatesse. Une main de fer dans un gant de velours, son équilibre et son moelleux en finale font merveille à table. Le 2009 goûte en mangeant avait une trame plus dense encore, mais moins d'octuosité dans le toucher.
Apogée : 2034, 18,5/20

EN MAGNUM

À CHAQUE GÉNÉRATION DE LATOUR, SON ŒUVRE

Si la maison Louis Latour a su rester familiale, c'est grâce à des règles très strictes, scrupuleusement observées jusque-là. À chaque génération, la transmission de la maison se fait exclusivement au fils aîné, ainsi pas de branche cadette puis cousine qui viennent grossir le nombre de décideurs et d'actionnaires, débouchant inéluctablement sur une mise en vente, un scénario trop souvent observé dans les grandes propriétés viticoles, en Bourgogne comme à Bordeaux. La présentation chronologique, de père en fils, permet de suivre l'évolution de la maison et de mesurer les apports successifs même si, régulièrement, plusieurs générations œuvraient côte à côte.

Denis Latour (1675-1753)

En 1731, la famille Latour, tonneliers de métier, devient propriétaire de vignes dans la côte de Beaune.

Jean Latour (1714-1785)

En 1768, Jean Latour fait l'acquisition de terroirs prestigieux à Aloxe-Corton, notamment Les Chaillots, Corton-Grèves et Corton-Bressandes. Un siècle et demi avant l'octroi de l'appellation en grand cru, la famille ne se trompe pas.

Jean Latour (1746-1811)

Suite à la Révolution française, qui libéralise l'accès à la propriété des terres viticoles et la création d'entreprises, Jean Latour fonde la maison Louis Latour en 1797.

Louis Latour (1784-1844)

L'année 1815 voit pour la première fois les vins de la maison partir à l'export, la première destination est la Grande-Bretagne. La même année, la maison acquiert une vigne en Corton, sur le finage de la Vigne aux Saints.

Louis Latour (1813-1853)

Cette génération n'a pas laissé de marque significative de son passage, assez court il est vrai.

Louis Latour (1835-1902)

À partir de 1860, les ventes à l'international se développent. Le domaine compte désormais 10 hectares. La maison continue de livrer ses vins en barriques jusqu'à la fin du XIX^e siècle. Par la suite, ils le seront en bouteille. Louis Latour dessine lui-même la majeure partie des étiquettes collées sur les flacons, elles n'ont pratiquement pas évolué depuis. En 1867, la maison devient négociant à Beaune, complétant ainsi son activité de propriétaire de vignobles, et s'installe au 18 rue des Tonneliers où les bureaux se trouvent encore aujourd'hui. En 1891, elle acquiert le château Corton-Grancey et la cuverie attenante, à Aloxe-Corton. La famille Grancey lui cède également 33 hectares de vignoble dont 15 hectares en grand cru sur la colline de Corton. Entre 1891 et 1900, Louis Latour plante

du chardonnay sur la partie sud de la colline, jusque-là plantée de plants d'aligoté et de gamay, anéantis par le phylloxéra. Le corton-charlemagne était né. En 1900, enfin, la maison acquiert des parcelles dans les crus prestigieux de Romanée-Saint-Vivant et Chambertin. À la même époque, elle achète sur la côte une forêt de chênes centenaires pour assurer l'approvisionnement de la tonnellerie.

Louis Latour (1874-1941)

En 1913, la maison s'associe à une autre maison beaunoise, Louis Jadot, pour faire l'acquisition de la parcelle de Chevalier-Montrachet Les Demoiselles. La partition en deux se joua à pile ou face.

Louis-Noël Latour (1903-1982)

Changement d'époque pour la maison, qui installe son site de production hors des murs de Beaune, à Savigny, au clos Chameroy, à la fin des années 70.

Jean Latour (1905-1995)

Seule exception à la règle familiale, Jean est le frère de Louis-Noël et travaille avec lui dans la société. Toutefois, Louis, le fils de Louis-Noël, sera bien l'héritier de l'entreprise.

Louis Latour (1932-2016)

En 1979, fort de son savoir-faire bourguignon, Louis Latour lance le projet ardéchois, une production d'un chardonnay de qualité en dehors de la Bourgogne. Le grand-ardèche, une sélection haut de gamme, voit le jour avec le millésime 1985. En 1989, satisfaite de son expérience ardéchoise, la maison crée le domaine de Valmoissine dans le Var et y plante du pinot noir.

Louis-Fabrice Latour (1964)

Arrivé en 1999 aux côtés de son père, Louis-Fabrice va poursuivre le déploiement hors des frontières bourguignonnes, notamment avec l'acquisition de Simonnet-Febvre (2003), Henry Fessy (2008) et, dernièrement, d'un nouveau domaine dans les Pierres Dorées, pour un premier millésime en 2015.