

l'Opinion

Louis Latour : des fleurons bourguignons accessibles

Par Renaud Belleville

Fidèle à sa tradition de proposer aux amateurs particuliers, de beaux vins de Bourgogne abordables, la maison bicentenaire au prestigieux portefeuille de grands crus présente une sélection de quatre vins de qualité.

Ils sont représentatifs de sa gamme qui couvre tous les terroirs, mais à des niveaux de prix accessibles. Ainsi, deux blancs et deux rouges sont proposés entre 29 et 134 euros. Ils pourront accompagner les repas de fêtes, de Pâques à la Pentecôte et au-delà.



Côté blanc, la première bouteille est un Santenay 2020. Cette appellation située à l'extrême sud de la Côte d'Or propose essentiellement des rouges. Mais la petite proportion de blanc vaut le détour car le terroir est situé dans le prolongement du coteau de Chassagne Montrachet aux mythiques grands crus. Dans ce millésime très chaud, la vigne a un peu souffert mais cela a donné des vins d'une bonne concentration avec une belle acidité, à la fois charnus et très équilibrés. Un joli vin aux arômes de pêche blanche et de vanille, à boire dès maintenant au prix bien abordable de 34 euros.

Plus prestigieux, le Meursault du Château de Blagny, 1er cru d'une appellation qui ne compte aucun grand cru, est aujourd'hui un des vins les plus intéressants de ce beau terroir. Situé tout en haut de la colline, ce qui fut autrefois un handicap, il bénéficie pleinement du réchauffement climatique qui donne à ses vins plus de finesse qu'à ceux situés plus bas. Issus de raisins bien mûrs, élevés huit à dix mois en futs de chêne, le Château de Blagny 2020 offrant à la fois fraîcheur et tension avec des notes d'amandes grillées en bouche est vendu 99 euros.

l'Opinion

Pour les rouges, Louis Latour propose d'abord un Hautes Côtes de Beaune 2021. Dans ce millésime où le gel a fait des ravages, les parcelles de la maison ont été plus épargnées que d'autres. Il en résulte un vin plus classique que les millésimes précédents plus ensoleillés. Le pinot noir éclate dans toute sa fraîcheur avec un nez de moka et de cassis et des notes de fraise croquante en bouche. Cette bouteille est proposée à 29 euros.



Enfin, pour sublimer un repas sans se ruiner, Louis Latour présente son Chambolle Musigny 1er cru Les Chatelots 2018. Dans cette appellation prestigieuse où les grands crus voisins (Musigny et Bonnes Mares) valent des centaines voire plusieurs milliers d'euros, ce premier cru est issu d'un terroir calcaire donnant des vins parfumés et harmonieux. Elevé 10 à 12 mois en futs de chêne, ce Chambolle Musigny est à la fois très accessible, très agréable et d'une grande finesse avec une robe sombre et des tannins soyeux qui n'excluent pas la puissance. Ce beau flacon coûte 134 euros.