



MAISON LOUIS LATOUR

Depuis 1797, la société restée familiale perpétue un savoir-faire dans l'élaboration de grands vins de Bourgogne.

Par Frédérique Dedet

1

Tradition

À la faveur de la Révolution française, cette famille de tonneliers viticulteurs d'Aloxe-Corton, en Côte-d'Or, a commencé son expansion. Fournisseurs des princes et des rois dès le xix^e, elle exporte très tôt ses vins. Depuis onze générations, le fils aîné reprend la direction de l'entreprise familiale. En 1999, Louis-Fabrice Latour devient président.

2

Innovation

Visionnaire, la Maison Louis Latour s'est réinventée plusieurs fois : avec la création de l'appellation corton-charlemagne suite à la crise du phylloxéra au début du xx^e siècle ; avec l'exploration de nouveaux territoires, en Ardèche dans les années 1980, dans le Var dans les années 1990 et, dans les années 2010, en plantant du pinot noir dans le Beaujolais.

3

Excellence

Ici, pas de concession à la qualité : c'est une « monomarque » et son nom est apposé sur tous les vins commercialisés par la Maison, des plus grands crus jusqu'aux plus abordables, luxueux mais accessibles. Elle possède sa tonnellerie, son imprimerie, sa forme de bouteille et reste aujourd'hui le plus grand propriétaire de corton-charlemagne.

4

Famille

La Maison Louis Latour est membre des Hénokiens depuis 1997, association internationale qui regroupe des sociétés familiales au moins bicentennaires et appartenant toujours à leurs familles fondatrices. La direction familiale est un gage de stabilité et de longévité. La relève est assurée : Louis-Fabrice Latour (en photo) a quatre enfants.

Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

L'actualité

La caisse Ultime Six, un écrin unique renfermant les plus grands vins de la Maison issus du millésime 2018. Une édition limitée à une « pièce » (unité de mesure correspondant à un fût de vin) issue de chaque parcelle, soit 300 bouteilles par millésimes.

L'ESPRIT DU VIN

Ces élixirs sont exceptionnels, de ceux qui affrontent le temps avec désinvolture. Ils ont tous une âme, car il faut plus que du talent pour créer une grande bouteille.

Par **Sylvain Ouchikh** — Photographie **Stanislas Wolff**



VINS BLANCS

Maison Louis Latour, Sous le Puits 2017, puligny-montrachet

La Bourgogne excelle dans la production des vins blancs, ses climats sont des berceaux pour le chardonnay. L'appellation puligny-montrachet, 216 hectares, se situe entre meursault et chas-sagne-montrachet, deux références! Ce vin est très séduisant dès son ouverture avec ses arômes de noix fraîches, de fleurs blanches à peine écloses. La bouche joue la carte de la minéralité avec une tension aérienne sur la finale. Pour l'apprécier, le servir à une température de 10 degrés. Trop froid, il perdrait de son charme.

