

# l'Opinion

## L'hommage à Corton de Louis Latour

Prestigieuse appellation de Bourgogne produisant à la fois des grands crus blancs et rouges, Corton est un des domaines mythiques de Louis Latour depuis le XIXème siècle.

*Par Renaud Belleville*

La maison bicentenaire a donc décidé de lui rendre un hommage particulier avec de jolis coffrets pour cette fin d'année qui mettent aussi en valeur la cuverie Corton Grancey, créée il y a 190 ans. D'une conception révolutionnaire à l'époque, elle a été rachetée par la troisième génération avec le château du même nom en 1891.



*Louis Latour, une maison bien connue des amateurs de Bourgogne.*

Berceau de la famille, la colline de Corton doit aux Latour d'avoir effectué l'acte fondateur de l'appellation de Grand cru blanc Corton Charlemagne en décidant après les ravages du phylloxera à la fin du XIXème siècle de remplacer les ceps morts d'aligoté et de pinot noir qui s'y trouvaient par du chardonnay. Aujourd'hui encore, la maison présidée par Florent Latour est, avec 10,5 ha du cépage blanc emblématique de la Bourgogne, le plus grand propriétaire de Corton Charlemagne.



Les amateurs pourront découvrir ce grand vin dans un coffret prestige comprenant à la fois une carte du vignoble de Corton, un livret présentant la cuverie Corton Grancey et une bouteille de Corton Charlemagne Grand cru 2020. A la fois rond et puissant ce nectar aux arômes d'amande grillée et de vanille offre une belle ampleur en bouche avec un boisé délicat et une longue finale minérale.

Portant le même nom que la cuverie le Château Corton Grancey est un grand cru rouge atypique en Bourgogne puisqu'il résulte de l'assemblage de cinq climats de la colline : Bressandes, Chaumes, Grèves, Perrières et Clos du Roi, dans des proportions variables selon les millésimes. Après un élevage séparé seul les meilleurs fûts sont assemblés et ce Corton qui est une exclusivité de la maison Louis Latour n'est produit que les grandes années. Il a bénéficié des installations hors pair de la cuverie dont les cinq niveaux permettent d'effectuer un cuvage par gravité puis une vinification dans des conditions optimales et un élevage dans des fûts situés dans les caves historiques à 20 mètres de profondeur gage d'une régularité exceptionnelle. Des conditions qui perdurent pour les bouteilles qui vieillissent sans lumière ni vibration ni variation de température ou d'humidité.

Le millésime 2020 à la robe rubis intense et aux arômes de cerises noires, de myrtille et de moka, rond en bouche, se distingue par sa puissance et ses tannins soyeux.