



Louis-Fabrice LATOUR

ONZIÈME DU NOM

Présente sur toute la Bourgogne et au-delà, la maison Louis Latour, deux fois centenaire, poursuit son bonhomme de chemin avec un sens inné du développement intelligent, des « petites » cuvées bien conçues pour amateurs à ses grands crus historiques comme le superbe Corton-Charlemagne.

PAR FRÉDÉRIC DURAND-BAZIN
 PHOTOS LEIF CARLSSON



Dès 1731, les Latour possèdent leurs premières vignes en côte de Beaune, toujours entre leurs mains aujourd'hui.

Le cœur de la maison Louis Latour demeure en Côte-d'Or avec ses 48 hectares dont 27 en grands crus.

Huit heures du matin. La brume matinale qui recouvre la colline d'Aloxe-Corton commence à se dégager pour faire place à un beau soleil. Le paysage est étonnamment calme pour cette époque de l'année. En cette veille de week-end de septembre, les rangs de vignes devraient grouiller de vendangeurs sous les ordres des chefs d'équipe. Les routes devraient être encombrées de tracteurs et autres camionnettes circulant fébrilement pour rentrer la vendange le plus rapidement possible dans les chais de vinification. Au contraire, aucun signe de cette agitation ne vient troubler la quiétude du promeneur. En arrivant à la cuverie Grancey de la maison Louis Latour, la table de tri est bien installée sur le lieu de réception de la vendange. Mais là encore, aucun signe d'activité. S'approche alors tout sourire Boris Champy, le directeur des domaines (ci-dessous). "Vous arrivez trop tard, nous avons terminé les vendanges hier !"

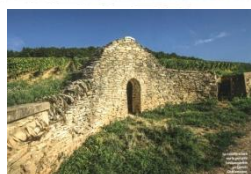
Effectivement, plus une grappe ne traîne sur les ceps de vigne alentour. "C'est la vendange la plus précoce que nous ayons connue depuis un siècle, excepté 2003, précise-t-il. Et sans doute l'une des plus courtes. Tout a été ramassé entre le 3 et le 10 septembre. Pour nos 11 hectares de Corton-Charlemagne, il ne nous a même fallu que trois jours. Tout était facile à ramasser. La récolte était saine, les raisins n'avaient pas de trace de botrytis, il n'était pas nécessaire de trier et nous n'avons pas eu de pluie pour nous ralentir." Une année parfaite, donc ? "Quasiment ! s'exclame Louis-Fabrice Latour, hilare. Mais comme vous le savez, un vigneron doit toujours se plaindre. On pourra donc regretter les petits volumes de la récolte." Les grands crus auront produit en 2015 entre 23 et 25 hectolitres par hectare, le domaine constatant une récolte inférieure de 10 % par rapport à l'an dernier sur les blancs.

Un phénomène que Boris Champy explique aisément : "Les baisses de rendement se constatent partout en Bourgogne. C'est dû en partie au vieillissement du vignoble, dont l'âge moyen est actuellement de 49 ans. Au domaine Latour, nous essayons de garder un vignoble dans la force de l'âge. Il est aujourd'hui de 35 ans. Nous replantons chaque année 3 à 4 % du domaine, alors qu'au début des années 2000 nous n'en renouvelions que 1 % chaque année." Cette étape est jugée primordiale par le responsable des domaines. Elle passe d'abord par le choix du porte-greffe. "Nous privilégions le 161-49 pour nos grands crus, que nous marions avec le 420 A, qui résiste toutefois moins bien à la sécheresse, et le 41 B, plus tardif. Ce dernier est peut-être une réponse au réchauffement climatique. Son problème est qu'il est très productif. Nous sommes donc obligés de le mixer avec des clones peu productifs." Sur une même parcelle, Boris Champy fait également le choix de la mixité, en plantant 12 clones différents pour conserver une grande diversité d'individus. "Il y a eu une

perte de savoir-faire sur la taille. Si on guide le pied dès l'origine, on s'évite bien des ennuis par la suite, notamment l'esca."

Au loin, sur les hauteurs des Pougets, on aperçoit une ruche d'où vibronnent des dizaines d'abeilles. "Elles ne sont pas là que pour faire joli, prévient immédiatement Boris Champy. Elles font partie intégrante de notre terroir, mais aussi de notre territoire. Lorsque l'expert Icomos est venu en Côte-d'Or dans le cadre de la candidature des climats de Bourgogne au Patrimoine mondial de l'Unesco, il en a compris l'intérêt. Ces abeilles forment un lien entre nous tous. Il existe une autre ruche, plus loin, sur les parcelles de Bonneau du Martray. Leur présence a ainsi contribué à inciter les vignerons qui se situent entre nos deux parcelles à modifier leur comportement dans les vignes pour ne pas les mettre en danger." La maison se targue d'ailleurs d'être particulièrement attentive à la protection de l'environnement. Certifiée ISO 14001 (attestant la capacité d'une entreprise à gérer l'impact de ses activités sur l'environnement), elle n'utilise ni insecticide, ni désherbant, ni engrais chimiques. "Nous suivons un parcours bio mais ne cherchons pas à être certifiés. Le cahier des charges bio n'est pas assez souple, et il est paradoxal en ce qu'il permet, par exemple, d'utiliser des doses importantes de cuivre..."

Il faut dire que la famille Latour est très attachée à son vignoble. Déjà, en 1731, les ancêtres de Louis-Fabrice Latour étaient propriétaires de vignes en côte de Beaune. Des actes notariés font mention de partages de crus aux noms bien connus : "Vignes aux Sains" (à noter l'absence de t à Sains), "Caillettes", "Grèves" ou "Bressandes", toujours propriétés du domaine presque trois cents ans plus tard. "Il ne faut pas oublier non plus qu'à cette époque nous étions également tonneliers, rappelle Louis-Fabrice Latour, une activité que nous exerçons encore de manière artisanale. Nos cinq tonneliers produisent chaque année 3 500 fûts, avec du matériel datant parfois du XIX^e siècle." C'est en 1768 que l'histoire aloxoise débute réellement, avec l'installation dans ce village vigneron de Jean Latour (1746-1811). Son fils Louis (1784-1844) créera trente ans plus tard la maison Louis Latour, en 1797. "Nous avons fêté notre bicentenaire il y a dix-huit ans. À cette date, nous sommes entrés dans le club des Hénokiens, un cercle très fermé d'entreprises ayant au moins deux cents ans d'existence et qui sont toujours dirigées par un descendant des fondateurs. Nous sommes actuellement 44 dans le club, ce qui nous permet de côtoyer d'autres vignerons comme les Hugel, mais également des banquiers comme les Lombard Odier, les Hottinguer ou les Pictet..." Les Latour mènent de front leurs deux activités de vignerons et de tonneliers à Aloxe jusqu'en 1867, année où l'entreprise déménage à Beaune, la capitale du négoce bourguignon, pour





En plein phylloxéra, Louis Latour, le troisième Louis, écrit une nouvelle page de l'histoire de la maison.

Poursuivant l'expansion initiée par les siens, Louis-Fabrice s'implante à Chablis et dans le Beaujolais.

reprenre la maison de vin Lamarosse au 18, rue des Tonne-liers. Latour y possède toujours ses bureaux près de cent cin-quant ans plus tard. Dans ces années-là survient le phylloxéra, cet insecte venu des États-Unis qui va ravager toute la vigne européenne, et notamment bourguignonne. Certains vigneron, découragés par la lutte perdue d'avance contre cette calamité, vont abandonner et vendre leurs domaines. Louis Latour, le troisième du nom et arrière-arrière-grand-père de Louis-Fabrice, loin de renoncer, y voit au contraire l'occasion d'écrire une nouvelle page de l'histoire de sa famille. Il rachète ainsi en 1891 à la famille Grancey la cuverie d'Aloxe-Corton et le château situé juste en face.

Cette cuverie, pourtant construite en 1834 par le marquis de Cordoue, reste encore aujourd'hui d'une modernité sans faille et tout y fonctionne par gravité. Les raisins sont transportés dans des wagonnets via un réseau de chemin de fer, hissés par ascenseur et déversés dans les cuves ouvertes. Puis, une fois les fermentations effectuées, les jus sont envoyés dans les fûts situés à l'étage du dessous. Aucune pompe n'entre en action. En pénétrant dans la cuverie, on est d'ailleurs totalement transporté par les odeurs qui s'échappent des lieux. En ce début de fermentation, les équipes s'affairent sur chaque cuve, les uns effectuant de légers pigeages, tandis que d'autres foulent le raisin au pied. *"Cette technique est plus efficace que le pigeage lorsque le chapeau est compact, précise Louis-Fabrice Latour. Et rien n'est plus agréable que ce contact charnel avec le jus en pleine fermentation."* Les cuvaisons vont durer environ quatorze jours sur les rouges. Des remontages légers seront complétés par quelques pigeages sur la partie active des fermentations. *"Je dialogue en permanence avec Boris pendant cette période cruciale pour définir les stratégies à mettre en place. Généralement, nous laissons les malo se faire naturellement. Nous essayons d'être le moins interventionnistes possible."*

ici, les raisins sont totalement égrappés, même si Boris Champy concède mener quelques expérimentations en vendanges entières. *"Cette cuverie, exclusivement dédiée aux rouges du domaine, a toujours été à la pointe de la modernité, poursuit Louis-Fabrice Latour. C'est ainsi que nous nous sommes dotés du premier pressoir pneumatique dès 1955."* Ce pourrait d'ailleurs être la devise de la maison : "Innové, toujours aller de l'avant". Ainsi, lorsque Louis Latour, troisième du nom, rachète la cuverie, tandis que le phylloxéra fait des ravages dans le vignoble, il choisit de replanter le vignoble détruit en utilisant un porte-greffe résistant d'origine américaine. À cette occasion, alors que les terroirs situés derrière la cuverie, sur les coteaux de la colline de Corton, étaient essentiellement couverts d'aligoté et

de gamay, Louis Latour décide, après arrachage, de replanter du chardonnay, donnant ainsi naissance à ses premiers corton-charlemagne. Sur les quelque 70 hectares de l'appellation (dont près de 57 en production), la maison Louis Latour en détient 11, ce qui en fait aujourd'hui le plus important producteur de l'appellation, juste devant Bonneau du Martray.

Cette expansion va se poursuivre tout au long du XX^e siècle. Aujourd'hui, le domaine possède 48 hectares en Côte-d'Or, dont 27 en grands crus. *"Nous vinifions désormais 150 appellations différentes et produisons près de 7 millions de bouteilles pour l'ensemble de nos domaines",* rappelle Louis-Fabrice Latour. La maison s'étend désormais même au-delà des frontières bourguignonnes. Elle a ainsi pris pied en Ardèche où ont été plantés des chardonnays (aujourd'hui 350 hectares). Puis en 1989 Louis Latour, sixième du nom et père de Louis-Fabrice, va pousser jusque dans le Var où il plantera du pinot noir et créera le domaine de Valmoissine (100 hectares). Vient enfin le temps de Louis-Fabrice, qui prend la tête de la maison familiale en 1999.

Ozième Latour, et septième Louis, il va contribuer à son tour à l'expansion de la maison familiale en rachetant en 2003 le domaine Simonnet-Febvre à Chablis, puis en 2008 la maison Henry Fessy dans le Beaujolais, qui dispose aujourd'hui de plus de 70 hectares dans les crus régionaux. *"Toutes ces acquisitions ne doivent pas nous faire oublier que nos racines sont en Bourgogne, et plus précisément en Côte-d'Or, rappelle Louis-Fabrice Latour. Nous avons ainsi décidé de réinvestir en 2013, via Simonnet-Febvre, dans le terroir de l'Auxois. Avant le phylloxéra, les coteaux de l'Auxois représentaient plusieurs milliers d'hectares de vignes. Il n'en reste aujourd'hui plus que 15. Nous voulons reconquérir ces vignes oubliées."* En seize ans, Louis-Fabrice aura indéniablement marqué de son empreinte la maison deux fois centenaire. Mais son engagement va au-delà de cela. Il aime faire rayonner la Bourgogne dans le monde entier. Actuellement président délégué du BIVB (Bureau interprofessionnel des vins de Bourgogne), il succède en ce mois de janvier à Claude Chevalier au poste de président. Également vice-président de la Fédération des exportateurs de vins & spiritueux de France (FEVS), il s'est beaucoup investi dans la candidature des climats de Bourgogne au Patrimoine mondial de l'Unesco, dont la maison Louis Latour est grand mécène. Lui qui se serait bien vu journaliste à la sortie de Sciences Po veille désormais aux intérêts des 80 actionnaires et des trois générations familiales qui détiennent entre leurs mains cet héritage à la valeur inestimable. ->

(Bon à savoir, page 226)

