

Dossier de Presse
Ardèche & Var



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797



Dossier de Presse Ardèche & Var

La Maison Louis Latour par Louis Fabrice Latour.....p. 02

Louis Latour en Ardèche.....p. 03

Origines d'un Projet Unique.....p. 03

Débuts et Evolutions.....p. 04

Des Vins de Qualité.....p. 05

Une Réussite Exemplairep. 07

Louis Latour dans le Var.....p. 08

Le Nouveau Défi.....p. 08

Débuts et Evolutions.....p. 09

Pinot Noir « Domaine de Valmoissine ».....p. 10

Le Succès du Savoir-Faire.....p. 10



La Maison Louis Latour

par Louis-Fabrice Latour

Depuis son berceau d'origine situé sur la colline de Corton, au nord de la Côte de Beaune, la Maison Latour contemple plus de deux siècles d'histoire. Fondée en 1797, elle a su traverser les époques et s'est imposée naturellement en dépositaire d'une tradition séculaire.

Authentique, la Maison a toujours mis un point d'honneur à demeurer indépendante et familiale. Elle est aujourd'hui dirigée par le septième Louis Latour, représentant la onzième génération de la lignée fondatrice. Chaque génération a œuvré à la préservation de ce patrimoine exceptionnel, tout en assurant l'avenir grâce à un esprit visionnaire et ambitieux.

Fort d'un domaine d'une cinquantaine d'hectares en Bourgogne, constitué avec patience et détermination, le célèbre logo Louis Latour signe chaque année plusieurs millions de bouteilles expédiées à travers le monde.

Nos efforts dans le vignoble, en Côte d'Or, en Ardèche et dans le Var, offrent chaque année des vins reconnus pour leur très grande qualité. Nos vins de Bourgogne comme nos vins de pays se veulent profondément marqués par leurs terroirs ; ils sont vinifiés et élevés avec soin, dans le respect du style traditionnel de la Maison.

Louis-Fabrice Latour

Directeur de la Maison Louis Latour



**Louis Latour, un savoir-faire bicentenaire,
Tradition, Innovation, Perfection**

Louis Latour en Ardèche

Origines d'un Projet Unique

Depuis 1979, la Maison Louis Latour cultive du Chardonnay en Ardèche.

Pourquoi un Chardonnay en dehors de la Bourgogne ?

A cette époque, la Maison Latour était réputée pour ses vins du Mâconnais mais la demande devenait supérieure à l'offre et les prix étaient en constante augmentation. Louis Latour prit alors la décision de planter du Chardonnay en Ardèche, région viticole ancienne à l'ouest de la Vallée du Rhône. Comme l'affirme Louis-Fabrice Latour, onzième génération de Latour et fils de Louis Latour : « *Nous étions à la recherche d'un vin de Chardonnay, de bonne qualité et à des prix stables.* »

Quatre Objectifs :

- ➔ Diversifier son activité en produisant un vin de pays «haut de gamme» d'un style bourguignon tout en bénéficiant d'une réglementation moins stricte que pour les AOC bourguignonnes ;
- ➔ Faire face à la montée des prix en proposant un vin à un prix plus abordable et plus stable que les vins de Bourgogne ;
- ➔ Faire face à l'augmentation de la demande internationale de vins blancs de Chardonnay ;
- ➔ Faire face à la concurrence des vins du «Nouveau Monde».

Promouvoir un «vin de pays», vin de cépage, était un défi unique et innovant pour la Maison Latour, maison traditionnellement associée aux AOC bourguignonnes. Un défi d'autant plus osé que le Chardonnay était inconnu dans l'ampélographie ardéchoise, qu'à cette époque les vins ardéchois souffraient d'un point de vue qualitatif et que le marché international était surtout consommateur d'AOC. Ce projet a subi de nombreuses critiques de la part d'autres acteurs du secteur viticole, beaucoup pensant que le pari était trop risqué.

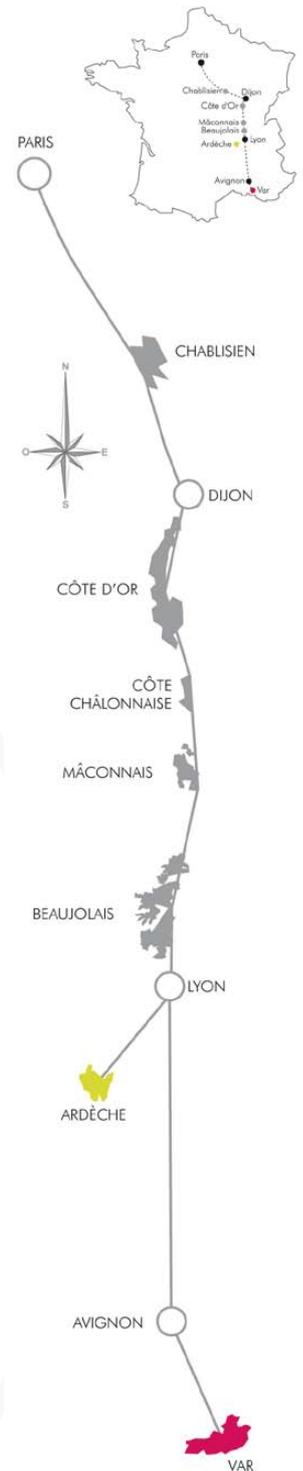
Pourquoi l'Ardèche et non une autre région en France, voire même à l'étranger ?

Le but était de savoir dans quelles conditions le Chardonnay pouvait exprimer toutes ses qualités et caractéristiques qui avaient fait la réputation des vins blancs en Bourgogne.

Après 12 ans d'expériences, le choix de l'Ardèche fut pertinent dans la mesure où cette région montre de nombreuses similitudes avec la Bourgogne viticole, le plus important étant l'adéquation entre terroir et cépage.

L'Ardèche, tout en bénéficiant d'un climat méditerranéen, est une région mi-méridionale, mi-septentrionale, appréciée pour la douceur de son climat qui ne souffre pas de conditions extrêmes, et est moins incertain qu'en Bourgogne. L'Ardèche est donc favorable au développement de la vigne avec, comme dans les régions continentales, une belle saison qui n'est pas trop longue. De plus, la richesse en sucre est toujours suffisante pour l'élaboration de bons vins sans enrichissement.

Ces facteurs associés à une altitude moyenne de 270 m et à des sols d'argile, de calcaire et de craie similaires à ceux de Bourgogne, font de cette région un lieu idéal pour la production d'un Chardonnay de qualité remarquable et constante. Une maturité précoce des raisins donne des vins bien équilibrés, plus nerveux que dans le sud de la France.



Débuts et Evolutions

La Maison Latour s'est installée en Ardèche en mai 1979 avec pour objectif de choisir les parcelles les plus adéquates où produire du Chardonnay : les premières vignes furent plantées en mars 1980 sur 5 ha.

Dès le départ, la Maison Latour a montré sa volonté de s'associer avec les viticulteurs locaux et a travaillé avec l'U.C.O.V.A. (l'Union des Caves Coopératives de l'Ardèche, aujourd'hui appelée l'UVICA VIGNERONS ARDECHOIS). Alain Berthon, à l'époque œnologue à l'U.C.O.V.A et depuis 1985 directeur de la Maison Latour en Ardèche, fut responsable de ce projet sur le plan technique.



Le défi était de taille dans une région où, à la fin des années 70, de nombreux viticulteurs étaient en difficulté : la production était trop diversifiée, les rendements trop importants, les cépages trop productifs et les richesses en sucre trop faibles. L'Ardèche courrait le risque de traverser une crise profonde et durable. Aux côtés de Denis Fetzmann, directeur du Domaine Louis Latour en Bourgogne, Alain Berthon passa beaucoup de temps à visiter des parcelles, à contacter les viticulteurs locaux, à négocier avec eux, à leur apprendre les méthodes de plantation du Chardonnay, à animer des réunions dans les villages ardéchois et à élaborer les chartes de qualité pour permettre la mise en place d'un vignoble de qualité : rendements limités (45 hl/ha et non 100hl/ha comme auparavant), un seul cépage, le Chardonnay, une conduite de la vigne stricte et des degrés naturels de 13 % vol. « Un travail exceptionnel a été mené dans les vignes et nous y pratiquons aujourd'hui une agriculture raisonnée avec des rendements faibles » explique Louis-Fabrice Latour. Autant de moyens que les viticulteurs ardéchois ont pu mettre en place dans leur propre structure sur d'autres cépages comme le Viognier.

Les premières vendanges eurent lieu en août 1982 : on vinifia 75 hl de Chardonnay mais ce premier millésime ne fut pas commercialisé. Ce n'est que l'année suivante, en 1983, que la récolte de 750 hl de Chardonnay, élevée en cuve inox, fut commercialisée aux Etats-Unis. En 1985, on réalisa les premiers essais d'élevage en fût avec 5 pièces mais le premier millésime de Grand Ardèche ne fut pas commercialisé avant 1988.

En 1986, une cuverie de haute technologie fut construite à Alba-La-Romaine: informatisation des quais de réception pour suivre la production de toutes les parcelles individuellement, réception des raisins et foulage par gravité, pressoirs pneumatiques, cuves inox et fermentation contrôlée par ordinateur, extrême importance accordée à l'hygiène, caves à température et hydrométrie contrôlées, La Maison Latour a su mettre en place une technologie de haut niveau tout en restant fidèle à la tradition bourguignonne avec une vinification respectueuse de l'évolution naturelle et de l'authenticité du vin.



Travailler par le biais de contrats à la propriété avec les viticulteurs locaux a permis de soulager les investissements et de mettre en place une structure plus légère à la cuverie : encore aujourd'hui, seulement 3 personnes travaillent à plein temps à Alba-La-Romaine où tous nos vins de l'Ardèche sont vinifiés avant d'être acheminés à Beaune pour la mise en bouteille et le stockage.

Depuis 1980, la taille du vignoble n'a cessé de croître : de 15 ha en 1981, la superficie est rapidement passée à 50 ha puis 100 ha avec une augmentation de 25 voire 50 ha par an pour arriver très vite à 380 ha. Aujourd'hui, la production totale de la Maison Latour en Ardèche est de 2 millions de bouteilles (15 000 hl), et les vins sont exportés dans le monde entier (Etats-Unis, Europe, Japon, Canada, Chine, Mexique, Russie, ...).

Un caveau de dégustation à la cuverie à Alba-La-Romaine permet également aux clients de déguster sur place, non seulement les vins d'Ardèche, mais aussi toute la gamme bourguignonne des vins Louis Latour.



Des Vins de qualité

La Maison Latour travaillant par le biais de contrats à la propriété avec les viticulteurs locaux (une centaine de viticulteurs à l'heure actuelle), l'achat s'effectue toujours au niveau des raisins, jamais en moût, afin d'assurer le contrôle de la totalité du cycle de production. Tout au long de l'année, Alain Berthon se rend dans les vignes pour inspecter le travail fait par le viticulteur. Un cahier des charges très strict sur l'approvisionnement de raisins a été mis en place avec le contrôle du degré et une grande importance donnée aux petits rendements : les vigneron ne sont pas rémunérés au poids du raisin livré mais selon la surface de leurs vignes et la qualité de la récolte. Les rendements sont donc similaires à ceux de Bourgogne avec 45 hl/ha.

Les vendanges sont faites dans la majorité des cas à la machine par la Maison Latour elle-même, les machines utilisées ayant été spécialement conçues pour les besoins de Louis Latour et étant adaptées aux impératifs qualitatifs des vignes. Une machine peut vendanger jusqu'à 5 hectares par jour et les bacs utilisés sont petits (800 l) afin de ne pas tasser les raisins. Le transport de la vigne à la cuverie se fait très rapidement pour éviter tout risque de macération à la chaleur et d'oxydation.

Une petite partie des vignes, les plus jeunes et celles sur les coteaux pentus, est vendangée à la main (notamment les parcelles de Viognier qui se trouvent généralement sur des coteaux plus pentus que le Chardonnay).

À l'arrivée à la cuverie, les raisins sont déversés et pesés. La richesse en sucre est aussi déterminée, ce qui donnera le degré d'alcool potentiel. Par gravité, les raisins passent ensuite à l'étage inférieur, où ils sont foulés avant d'être mis dans des pressoirs pneumatiques pour en extraire le moût. Ce moût est ensuite placé dans des cuves inox thermo-régulées où aura lieu la fermentation alcoolique suivie par la fermentation malolactique.

Aujourd'hui, la Maison Latour produit quatre vins en Ardèche :

	Cépage(s)	Elevage	1ère production	1ère ventes	Production actuelle (caisse 12 bts)
Chardonnay de l'Ardèche	100% Chardonnay	Cuve inox	1982 (75 hl)	1983 (750 hl) aux USA	50 000 (4 500 hl)
Grand Ardèche	100% Chardonnay	Fûts de chêne (20% fûts neufs)	1985 (1 140 l)	1988 aux USA et en France	50 000 (4 500 hl)
Duet	75% Chardonnay - 25% Viognier	Cuve inox - vinification bicépage	2002 (500 hl)	2002 en France	7 000 (630 hl)
Viognier	100% Viognier	Cuve inox	2007 (300 hl)	2007 en France	1 000 (90 hl)

Ardèche

Le Chardonnay de l'Ardèche fut le premier vin de pays produit dans la vallée d'Ardèche par la Maison Louis Latour. Il est élevé en cuves inox pendant environ 10 mois. C'est un vin frais et facile à boire.



Grand Ardèche

Le Grand Ardèche est issu des meilleures parcelles rigoureusement sélectionnées chaque année au moment des vendanges par Louis-Fabrice Latour et Alain Berthon. Les raisins sont pressés et les moûts placés directement dans les fûts de chêne fabriqués par la Tonnellerie Latour où ils seront élevés pendant environ 10 mois comme les grands vins blancs de Bourgogne : « *Elevé en fût Louis Latour comme un Grand Cru, il impressionne par son harmonie et sa richesse d'arômes.* »



Viognier

En 2007, la Maison Latour décide de produire un vin 100% Viognier. Le Viognier est planté sur des coteaux plus en pente que le Chardonnay et est totalement vendangé à la main. Il offre un vin rond et gras en bouche aux arômes de pêche de vigne et d'abricot mûr.



"Duet"

En 2002, Louis Latour lance un nouveau vin, le Duet, assemblage de Chardonnay et de Viognier, cépage historique en Ardèche : « *Le Viognier ayant une implantation historique très forte en Ardèche, je crois que c'était intéressant à la fois d'extraire la finesse et la force du Chardonnay et de prendre en considération toute la dimension aromatique du Viognier* » explique Louis-Fabrice Latour.

Le Duet est un vin unique, les deux cépages étant récoltés en même temps et vinifiés ensemble. Au début des années 2000, après plusieurs essais d'assemblages de Chardonnay et de Viognier après vinification et des résultats décevants, la Maison Latour demanda à l'I.N.A.O. la permission d'assembler ces deux cépages juste après les vendanges. Les vignes étant assez éloignées les unes des autres, la dernière semaine de vendanges du Chardonnay coïncide avec la première semaine de vendanges du Viognier, préservant ainsi l'acidité de ce dernier. Il en résulte un vin équilibré, aucune des deux variétés n'écrasant l'autre. C'est un vin fin, souple et racé.



Une Réussite Exemplaire

Dès la fin des années 70, le pari de la qualité est lancé en Ardèche. Au fil des années, cette diversification s'est avérée très bénéfique et le succès de la Maison Louis Latour dans cette région est incontestable.

Lors de la crise des années 90, le vin d'Ardèche fut un atout considérable pour Louis Latour : les exportations des vins d'Ardèche ont compensé les pertes des Bourgognes. A l'heure actuelle, les vins d'Ardèche occupent toujours une part importante de l'activité de la Maison.

De plus, Louis Latour a pu faire profiter l'Ardèche de son expérience bourguignonne, de sa notoriété à l'international et de son réseau de distribution en passant par le même réseau que pour les vins de Bourgogne.



Comme l'écrit la Revue des Vins de France en 1993 :
« Une importante restructuration du vignoble a largement implanté le Chardonnay dans une zone où les sols et le climat lui conviennent parfaitement. Nous avons été éblouis par la réussite de Louis Latour. »
(RVF, février/mars 1993).



1982

1984

1988

2000

2011

Louis Latour dans le Var

Le nouveau défi

Depuis 1989, la Maison Louis Latour cultive du Pinot Noir dans le Var.

Pourquoi un Pinot Noir en dehors de la Bourgogne ?

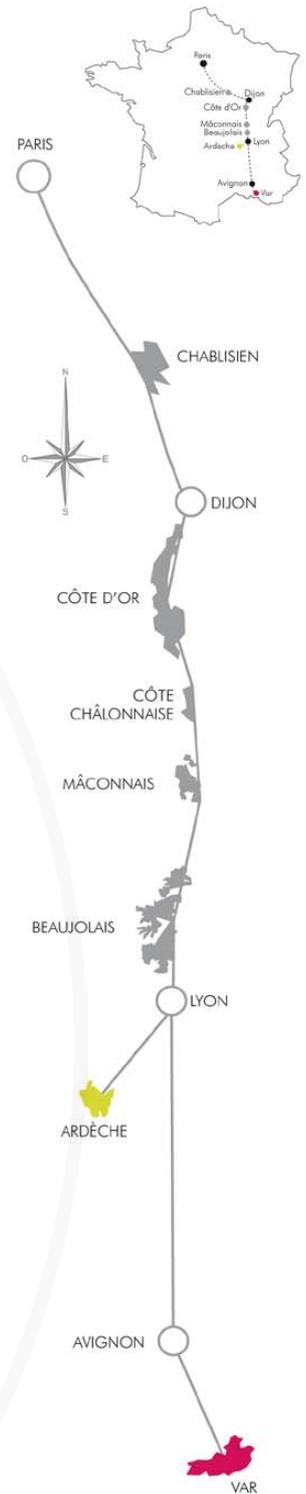
Depuis la fin des années 70, la Maison Latour produit du Chardonnay en Ardèche, au-delà des limites de la Bourgogne. Forte de son succès dans une région jusque-là ignorée des amateurs de vins, elle décide à la fin des années 80 de produire un équivalent à l'Ardèche mais en rouge : elle s'installe dans le sud de la France, à Aups, dans le Haut-Var, pour créer un domaine planté uniquement en Pinot Noir : le Domaine de Valmoissine. Ce vin est à la fois le reflet de la tradition bourguignonne et une nouveauté.

Pourquoi le Var et non une autre région en France, voire même à l'étranger ?

Situé au cœur d'une région vallonnée, à proximité des Gorges du Verdon, le Domaine de Valmoissine occupe l'emplacement de l'ancien monastère de Valmoissine à 500 mètres au-dessus du niveau de la mer. Il bénéficie d'un climat méridional avec des journées chaudes et ensoleillées et des nuits fraîches, bénéfiques au cépage Pinot Noir souffrant souvent de températures estivales élevées. Les saisons sont bien marquées : les étés sont ensoleillés et les hivers froids. Ces conditions sont parfaites pour l'épanouissement du Pinot Noir, l'exposition plein sud et l'altitude limitant également les risques de gelées au printemps.

La nature du sol, combinaison d'argile et de calcaire, et l'exposition sont similaires à celles de la colline des Cortons en Côte d'Or, et les raisins arrivent à maturité presque au même moment que les Grands Crus de Bourgogne.

Comme l'écrit le journal Le Monde en 2001 : « *L'altitude du domaine tempère l'ardeur du soleil et la teneur en alcool, ce qui favorise l'expression d'arômes typés. La vocation bourguignonne de la Maison Latour trouve ici une expression exotique, mais qui ne manque pas de charme.* » (Le Monde, 4 juillet 2001).



Débuts et Evolutions

Le projet du Var commence au milieu des années 80, peu de temps après l'implantation du Chardonnay en Ardèche. Au départ, des essais sont réalisés avec une coopérative dans le Haut-Var. Puis la Maison Louis Latour se lance à la recherche de ses propres terres pour la mise en place de son domaine : en 1990, les premiers Pinots Noirs sont plantés sur 35 ha à Aups, à 500 mètres d'altitude. Le domaine s'agrandit progressivement pour représenter aujourd'hui 100 hectares.

Au contraire de l'Ardèche, le site choisi par la Maison Latour dans le Var n'avait jamais été planté de vignes auparavant : le Domaine de Valmoissine se situe à deux kilomètres d'Aups sur la ferme Saint-Jean à l'emplacement de l'ancienne collégiale de Valmoissine qui a existé de l'an 900 jusqu'à la fin du XV^{ème} siècle.



Dès le départ, les techniques de conduite de la vigne et de vinifications utilisées par la Maison Latour dans le Var sont les mêmes que celles utilisées en Bourgogne afin de donner au vin élégance et finesse. Les rendements sont faibles pour assurer la maturité et la concentration des raisins (35 hl/ha).



Les premières vinifications sont réalisées en 1992 dans notre cuverie à Alba-La-Romaine en Ardèche, et ce jusqu'aux vendanges 1996 (la vendange est transportée tous les jours par camion frigorifique). A partir de 1997, la vinification se fait dans la cuverie d'une ancienne cave coopérative, la cave de La Verdière : la cuverie fut totalement réaménagée afin de vinifier le Pinot Noir dans les meilleures conditions possibles (réception des raisins avec éraflage, mise en place de cuves inox, pressurage pneumatique, ...).

Le Domaine de Valmoissine est donc vinifié de façon traditionnelle dans des cuves inox ouvertes pendant environ une semaine. Il en résulte une élégante couleur rouge lumineuse sans aucune extraction de tanins âcres mais des tanins souples et ronds.

Le petit volume produit en 1992 fut vendu en totalité dans le Caveau Latour d'Alba-La-Romaine. En 1993, la Maison Latour décide de se lancer sur le marché américain, aujourd'hui encore principal marché du Domaine de Valmoissine. A l'heure actuelle, on trouve le Domaine de Valmoissine dans de nombreux pays à travers le monde (Etats-Unis, Europe, Japon, Canada, ...).

D'importants travaux de réfection de la cuverie de La Verdière ont été entrepris fin 2011 et un caveau de dégustation proposant une gamme complète des produits de la Maison Louis Latour a été créé à l'image de celui de l'Ardèche.

Pinot Noir "Domaine de Valmoissine"

Un seul et unique vin



Vignoble idéalement exposé au sud, les raisins arrivent à maturité au même moment que nos Grands Crus de Bourgogne.

Les rendements sont faibles afin d'assurer la maturité et la concentration des raisins qui donnent constamment des vins de grande qualité. Il en résulte un vin élégant d'une remarquable finesse.

Cépage :
100% Pinot Noir

Elevage :
100% cuve inox

1ère production et commercialisation :
-1992 : env. 100 hl vendus dans le Caveau Latour en Ardèche
-1993 : premières ventes à l'export (Etats-Unis)

Production actuelle (caisses de 12 bts) :
40 000 caisses (3 600 hl)



Le Succès du Savoir-Faire

Le savoir-faire bourguignon révèle ici toute l'élégance d'un cépage cultivé dans le climat contrasté des hauteurs du Verdon. Le résultat est un vin de pays de haute qualité, plein d'harmonie, fruité et souple, aux tanins agréables, associant la finesse du Pinot Noir à l'opulence du climat méditerranéen.

La Maison Latour a prouvé avec ses 200 ans de savoir-faire et la sélection rigoureuse du site de Valmoissine que le Pinot Noir peut être produit avec succès en dehors de sa Bourgogne native.

Dès le départ, la presse française et étrangère s'intéresse à ce projet innovant : le critique en vin britannique, Tom Stevenson, écrit « *Nul doute qu'il s'agisse du vin de pays le plus intéressant que j'aie jamais dégusté. Le vin est si souple et si soyeux, avec un fruit si pur et une telle finesse que beaucoup de Bourguignons le prendraient pour un Bourgogne et même un grand.* » (New Sothbeby's Wine Encyclopedia, Tom Stevenson, 1999).



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

Propriétaire du
Château Corton-Grancey

Propriétaire dans les Grands Crus de
Chambertin,
Romanée-Saint-Vivant,
Corton-Charlemagne,
Corton Clos de la Vigne au Saint,
Chevalier-Montrachet

et dans les Premiers Crus de
Beaune,
Pommard,
Volnay,
Aloxe-Corton,
Pernand-Vergelesses...

18, Rue des Tonneliers - B.P. 127 - 21204 Beaune, France - Tél. +33 3 80 24 81 00 - Fax +33 3 80 22 36 21

www.louislatour.com

MAISON LOUIS LATOUR - S.A. A DIRECTOIRE ET CONSEIL DE SURVEILLANCE AU CAPITAL DE 3.172.000 € - R. C. S. DIJON B 515 720 076 - APE 4634 Z

Louis Latour Inc. - 25 Mitchell Boulevard Suite 7, San Rafael, CA 94903, USA - Tel + 1 415 479 4616 - Fax +1 415 479 4604

Louis Latour Agencies - 7a Grafton Street, London, W1S 4EH, United Kingdom - Tel +44 20 7409 7276 - www.louislatour.co.uk