



Négociant éleveur dans l'âme, Louis-Fabrice Latour est également président du bureau interprofessionnel des vins de Bourgogne.



Un paysage serein de la Bourgogne : à perte de vue, des propriétés entourées de parcelles de vignes



Voilà une photo rare et indiscrète : une séance de dégustation dans les locaux de Louis Latour. Atmosphère décontractée. On goûte, on recrache, on discute. Chacun donne son avis.

Louis-Fabrice est le septième du nom. Son ancêtre était tonnelier. Aujourd'hui, alors que la moyenne des propriétés en Bourgogne ne dépasse guère 2 à 3 hectares, la maison Louis Latour en possède 50, dont 25 en grands crus, 10,5 en Corton-Charlemagne (blanc), 11 en Corton (rouge), et d'autres en Grancey, Chambertin, Romanée Saint-Vivant, Montrachet, Chevalier Montrachet... Et possède aussi des vignes en Beaujolais, Chablis, et « Grand Ardèche ». Et puis, il y a l'affaire de négoce. Au total, l'entreprise familiale Louis Latour produit 6 millions de bouteilles par an. Chez les Latour, on a toujours été des acteurs fervents de la cause bourguignonne. Le père de Louis-Fabrice a consacré ses réflexions et ses recherches dans un gros livre, *Vin de Bourgogne, le parcours de la qualité. I^{er} siècle - XIX^e siècle*. Une somme ambitieuse, incontournable, essentielle à l'histoire de sa terre. Au commencement, il y avait la Bourgogne, et on ne connaissait rien d'autre du reste du monde. C'est ainsi qu'il voyait la genèse viticole, façon biblique. C'est bien plus tard qu'il a appris l'existence des

bordeaux, côtes-du-rhône, loires, alsaces ou autres, mais il préférerait ne pas en parler. Chacun chez soi. Et puis, déjà trop de choses à dire avec la seule Bourgogne pour avoir à se préoccuper d'ailleurs. La grande histoire commence donc avec le tonneau gaulois contre l'amphore. Le pot de terre contre le pot de bois. C'est la seule grande guerre qui vaille la peine. D'autant plus que, cette fois, Vercingétorix l'emporte brillamment sur César. La colonisation romaine a perdu la guerre de l'amphore contre le tonneau. Après cela, la Bourgogne pouvait tracer sa voie royale. Il nous apprend aussi que le vin de Bourgogne était de couleur instable, variable selon le vinificateur, passant du blanc pur au blanc un peu teinté, puis rosé, puis incarnat, puis vermeil. Le nom est resté. Le « vin vermeil », apparenté à la couleur du sang du Christ, était utilisé pour la messe, mais il tachait les linges liturgiques : à partir des XII^e et XIII^e siècles, il a fini par céder la place au vin blanc de chardonnay.

VERCINGÉTORIX FAIT TRIOMPHER LE TONNEAU SUR L'AMPHORE

NÉGOCIANT, MAIS AUSSI TONNELIER ET IMPRIMEUR...

Dans la bouche de ce conteur bourguignon, le vin devenait une étincelle divine. Homme serein, élégant, attentif à la parole des autres, il s'exprimait avec passion mais aussi humilité. On aimerait tous avoir un ancêtre de ce calibre. Louis-Fabrice, le fils qui tient les rênes depuis 1995, le chérissait et l'écoutait avec admiration.

Au commencement, chez les Latour, au XVIII^e siècle, il y a donc le tonneau. « *On continue*, précise Louis-Fabrice. *On en fabrique près de 3 000 par an. Pour notre usage personnel, mais aussi pour l'exportation. Ils vont surtout aux États-Unis, chez Mondavi. Ce sont des fûts en chêne des Vosges, du Jura et de l'Allier. A 800 dollars pièce, ce sont les plus chers du monde. On fait sécher les merrains pendant deux à trois ans, ce qui a pour effet d'augmenter la puissance du vin. Le bois est fendu en douelles stockées par mètre cube. A raison de 27 fois 36 douelles pour une barrique, on obtient 12 barriques par mètre cube. Chacune demande 15 opérations.* »

Dans l'atelier, massette dans une main et coin de fer dans l'autre, Louis-Fabrice cale les cercles de fer autour des douelles assemblées. Il sait faire. Pour rien au monde il ne voudrait oublier le geste originel qui a fait la grandeur de la

"IL FAUT DÉFENDRE LES APPELLATIONS RÉGIONALES"

Traversée de la campagne bourguignonne. Les vignes fument des sarments qu'on brûle. C'est la saison de la taille. Les rangées sont parcourues par ces grands bidons fendus par le milieu, montés sur de vieilles roues de bicyclettes, qui servent de braseros. Avec, autour, des silhouettes emmitouflées comme autant de babouchkas dans leurs châles de laine, qui s'affairent. Images séculaires, rassurantes, émouvantes. Elles donnent une grâce et une valeur ajoutée au cru à venir.

Descente dans les caves du cuvier à 10 mètres sous terre, au pied de la colline de Corton. La famille l'a achetée en 1890. Un linceul de moisissures rampe sur les murs, enveloppe les 400 000 bouteilles de grands crus entreposées dans les niches et recouvre tout. Il se nourrit des vapeurs d'alcool dégagées par les fûts et a vite fait d'engloutir chaque nouveau millésime.

« *C'est mon arrière-arrière-grand-père qui a eu l'idée de planter du chardonnay sur la colline, à la place du petit aligoté. Auparavant, le chardonnay se limitait à Montrachet. Il a créé ici le Corton blanc. Il l'a appelé Corton-Charlemagne en référence à l'empereur à la barbe fleurie qui l'a possédé un temps. Les grands blancs gagnent du terrain. La Bourgogne blanchit : le blanc représente aujourd'hui presque les deux tiers de la production. La France totalise 11 milliards d'euros de chiffre d'affaires pour les vins et spiritueux. On arrive juste après l'aéronautique et avant les parfums, le luxe et les produits chimiques.* »

famille. Il est le seul négociant éleveur qui soit aussi tonnelier. Visite des installations maison. Stockage des caisses où l'imagination s'emballa en assistant au charroi de grands crus par palettes aussi précieuses que leur poids d'or. Les 7 millions de bouteilles entreposées représentent, en valeur, le plus important stock de vins de Bourgogne. L'atelier d'embouteillage révèle l'extraordinaire ingéniosité des inventeurs. L'astuce au service de la rentabilité. Il y a un côté *Les Temps modernes* dans l'arrivée en file indienne de ces bataillons de bouteilles qui montent, descendent et voltent. Chaque étape est millimétrée. Remplissage où chacune tend le col sans broncher, comme pour un gavage ordinaire. Bouchage après lequel on fait un petit tour, toujours debout, pour permettre au bouchon de s'étaler et de prendre toute sa place. Puis étiquetage avec un autre temps nécessaire au séchage et enfin la mise en caisse ou en carton. Chaque lot a son nom, son matricule et sa marque au laser. Pesée du carton au gramme près pour vérifier l'intégrité du lot... Et ça part dans toutes les directions : Europe, Asie, Amérique. Il y a aussi une imprimerie protégée comme une bijouterie. Aujourd'hui, avec la valeur montante des grands crus, un vol d'étiquettes serait aussi rentable que s'il s'agissait du vin lui-même.

Chiffre d'affaires : 150 millions d'euros. « *La réussite de la famille, explique Louis-Fabrice, c'est d'avoir fait les bons choix aux bons moments. D'avoir acheté des parcelles après le phylloxera, quand personne n'en voulait. Et aussi d'avoir constitué un fidèle réseau de fournisseurs auprès de propriétaires qui vivent à Paris, ne viennent jamais en Bourgogne et nous confient leurs vignes et les récoltes. Il s'agit de petites parcelles, quelques rangées, et parfois d'une ou deux ouvrées seulement.* »

Avec Louis-Fabrice, 52 ans, diplômé de Sciences-Po, le politique n'est jamais loin. C'est son côté responsable et porteur d'idées. Avec lui, la Bourgogne est en marche. Président du Syndicat des négociants éleveurs de Bourgogne (Sneb) jusqu'en 2014, président des Exportateurs de vins et spiritueux (EVS) de 2011 à 2014, il est, depuis cette année, président du Bureau interprofessionnel des vins de Bourgogne (BIVB).

« *L'esprit de la maison, dit-il, c'est aussi de défendre des appellations régionales et village moins connues qui produisent de très bons vins à des prix plus accessibles : Marsannay, Montagny, Monthélie, Chorey-lès-Beaune...* »

Dégustation dans l'ombre fraîche de la cave, condamnée à une température de 12 °C à perpétuité. Le « *bourgogne gamay* », assemblage de pinot noir avec des crus du beaujolais, est gourmand, épicé, très beaujolais à l'attaque, et « *pinote* » en finale joliment. Le « *grand ardèche* », 100 % chardonnay, est frais, minéral et fruité. Le Domaine de Valmoissine, propriété dans le Var (IGP Coteaux du Verdon), produit un délicieux pinot, noir encore, qui garde son fruit.

La gamme des vins Louis Latour est étendue. Certains sont accessibles pour 10 euros. D'autres, les grands crus, atteignent 80, 100, voire 120 euros ou plus.

L'obscur clarté qui tombe des voûtes donne à tous des airs de conspirateurs du bon goût. Parmi les objectifs du nouveau président du BIVG Louis-Fabrice Latour, il y a le souhait de faire aimer les bourgognes. C'est déjà fait.

■ JEAN-FRANÇOIS CHAIGNEAU

Meursault-Blagny 2009 : élégance, minéralité et fraîcheur, vin à croquer.

Puligny-Montrachet Les Folières 2010 : gras, rond, minéralité et gourmandise, le style Latour.

Corton-Charlemagne 2008 : ample, structuré et charnu, fruité, suave, puissant, minéral, avec la touche fumée du charlemagne.

Chambertin 1997 : élégant, dense, légère compotée de coings et de cerises noires, vin de hauteur, de largeur, de profondeur et d'autre chose... On est dans la quatrième dimension.