Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

Chevalier-Montrachet Grand cru "Les Demoiselles"
1947

- **Région** Côte de Beaune
- **Village** Puligny-Montrachet
- **Appellation** Chevalier-Montrachet Grand Cru
- **Cépage** Chardonnay

La vigne

- **Age moyen** 40 ans
- **Sous-sol** Glaise et craie
- **Rendement moyen** 35 hl/ha
- **Vendange** Manuelle

Vinification & Elevage

- **Fermentation** Traditionnelle en fûts de chêne, malolactique à 100%
- **Elevage** 8 à 10 mois en fûts de chêne, 100% neuf
- **Fûts** Tonnellerie Louis Latour, chêne français, chauffe moyenne

Description

Le Chevalier-Montrachet est situé au sommet, sur la même colline que le Montrachet. Notre parcelle, d'une superficie de 0,51 hectare, fut achetée par le Domaine Louis Latour en 1913 à la veuve de Léonce Bocquet, le restaurateur du Château du Clos Vougeot. Cette parcelle porte le nom "Les Demoiselles" en hommage d'Adèle et Julie Voillot, les filles d'un Général Beaunois du début du XIXè siècle, propriétaires de la parcelle et décédées sans s'être mariées.

Dégustation

- **Note de dégustation** En 1947, la récolte est favorisée par une chaleur et une sécheresse exceptionnelles, les raisins atteignent un haut degré de maturité dès le début de septembre. Cette précocité est un fait inhabituel pour l'époque où les vendanges débutent rarement avant octobre. Les vendanges se déroulent du 16 au 29 septembre 1947 au Domaine Latour. La quantité est moyenne mais la qualité est exceptionnelle, les vins sont récoltés à 15 degrés, ce qui fait de 1947 en Bourgogne, le premier millésime «chaud» de l'ère moderne. Les vins issus de cette récolte sont très racés et ils allient à la vinosité la finesse et la souplesse. 1947 compte parmi les grands millésimes du siècle.
- **Potentiel de garde** 10-15 ans
- **Accord Mets/Vins** Noix de Saint-Jacques - lotte safranée - homard thermidor
- **Température de service** 12-14°