

INTERACTIVITÉ:



web



contact



videos



facebook



twitter



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797



Maison Louis Latour



Depuis son berceau d'origine situé sur la colline de Corton, la Maison Louis Latour contemple plus de deux siècles d'histoire bourguignonne. 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, constitué avec patience et détermination, le célèbre logo Louis Latour signe chaque année plusieurs millions de bouteilles expédiées à travers le monde. Le vignoble familial, composé d'appellations exceptionnelles, offre à chaque millésime des vins reconnus pour leur très grande qualité. Nos vins de domaine, comme nos vins de négoce, se veulent profondément marqués par leurs terroirs. Ils sont vinifiés et élevés avec soin, dans le respect du style traditionnel de la Maison, tout en élégance et en finesse. Nos clients sont exigeants et nos efforts ont pour ambition de les satisfaire par une quête quotidienne de la perfection.

Louis-Fabrice Latour, directeur de la Maison Louis Latour



« Cette maison historique est une de celles qui comprend le mieux le monde actuel et son développement récent témoigne de son sens de la stratégie ».
Michel Bettane (Guide des Vins de France 2011).

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



Des vins singuliers

130 appellations sont vinifiées chaque année par la Maison. Quel que soit son niveau d'appellation, une grande attention ainsi qu'un profond respect est apporté à chacune d'elles, à travers une vinification respectueuse du fruit de la vigne. C'est pourquoi, bien que la Maison dispose d'un centre technique équipé d'infrastructures parmi les plus modernes, les techniques de vinification sont restées très simples et traditionnelles. Nous revendiquons un vrai style Louis Latour et des vins qui ne sont pas adaptés aux goûts fluctuants du marché. Nos clients attendent de nous l'expression d'une typicité qu'ils retrouveront à travers le temps.

Nos vins rouges sont fins, élégants et racés. Nos cuvaisons assez courtes, mais intenses, permettent une bonne extraction du fruit et des tannins, tout en évitant la surextraction. Les vins ainsi produits ne seront pas trop colorés, mais d'un bon support alcoolique, ce qui garantit une belle longévité.

Nos vins blancs sont structurés, riches, bien équilibrés. Nous recherchons la puissance du Chardonnay afin qu'il révèle son terroir. Conserver une certaine acidité est très important afin de ne pas produire des vins trop ronds, ni trop lourds. L'équilibre est l'obsession de la Maison lors de la vinification des blancs.

« L'élégance et l'équilibre sont les maîtres mots qui ont toujours dicté la politique de vinification de la Maison Latour ».

Louis-Fabrice Latour

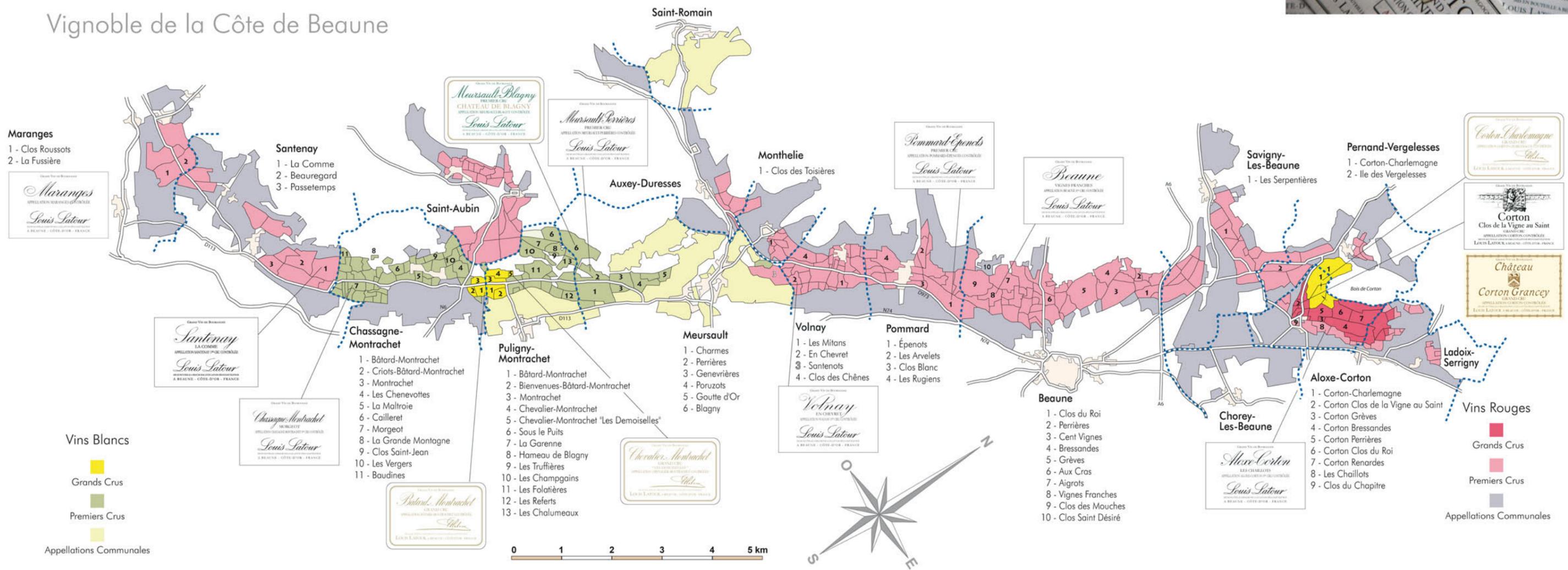


Le Domaine

Le Domaine Louis Latour s'étend sur 48 hectares, allant des Grands Crus rouges de la Côte de Nuits, Chambertin et Romanée-Saint-Vivant, jusqu'aux Grands Crus blancs de la Côte de Beaune, Corton-Charlemagne et Chevalier-Montrachet. Parce que la Bourgogne offre une diversité de terroir unique au monde, seule la culture monocépage nous semble pouvoir exprimer pleinement la palette aromatique de chaque parcelle. En Bourgogne, nos rouges sont issus du Pinot Noir et nos blancs du Chardonnay. Les raisins sont vendangés entièrement à la main, le Pinot Noir est ensuite trié et éraflé avant cuvage, tandis que le Chardonnay est pressé directement.

Le cœur de notre Maison demeure à Aloxe-Corton où 33 ha de vignes surplombent la superbe Cuvierie de Corton Grancey. Construite en 1834, cette cuverie, révolutionnaire pour l'époque, est prodigieuse d'ingéniosité. Ses cinq niveaux permettent encore aujourd'hui de réaliser le cuvage par gravité et ses caves, enchâssées dans la roche des Corton « Perrières », assurent une régularité exceptionnelle des conditions d'élevage. Notre Grand Cru « Château Corton Grancey », vin unique, produit seulement les meilleures années, est le porte-étendard de cette riche histoire.

Vignoble de la Côte de Beaune





Le respect de l'environnement

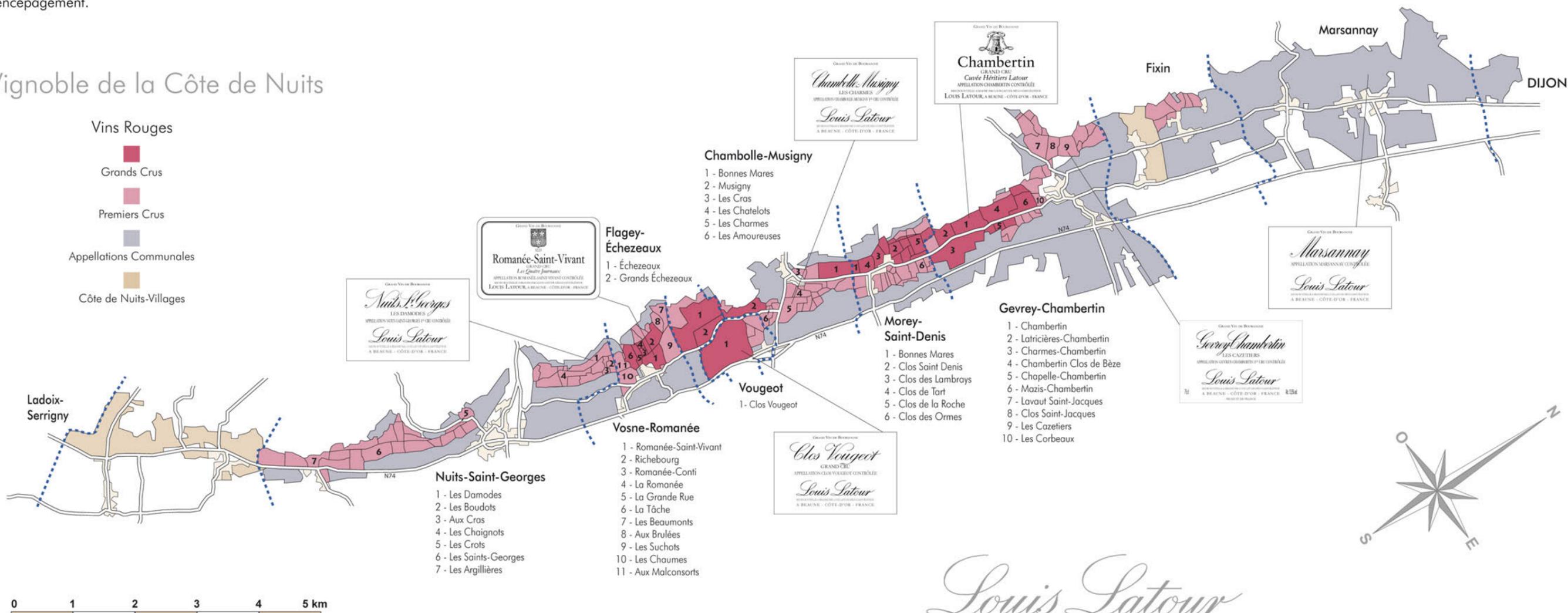
Le développement durable ainsi que le respect des écosystèmes sont deux valeurs fondamentales pour la Maison. En matière de viticulture, préparer l'avenir implique forcément une relecture attentive du passé. Nous pratiquons une agriculture raisonnée depuis plus de 15 ans et notre vignoble est certifié ISO14001. Notre équipe technique utilise seulement les traitements nécessaires en fonction des conditions environnementales. Cela implique de bien connaître ces conditions et leurs conséquences. C'est la raison pour laquelle la Maison Louis Latour est un acteur majeur de la recherche agronomique, climatique et géologique sur la vigne. Cet engagement pour une viticulture respectueuse s'accompagne également de pratiques éprouvées et naturelles comme la jachère, le compost, l'enherbement, l'effeuillage ou encore la lutte non chimique. Nous sommes persuadés que la protection de l'environnement passe par une dynamique qui dépasse nos seules parcelles. C'est pourquoi Louis Latour est un membre très actif de plusieurs associations qui visent à gérer des problématiques aux enjeux importants et complexes : la pérennité des terroirs, l'expression des crus et la qualité de l'encépagement.

La tonnellerie

Activité historique de la Maison Louis Latour, nous possédons notre propre tonnellerie, particularité unique en Bourgogne. Le chêne, provenant des forêts du nord de la France, vieillit à l'air libre pendant plus de deux ans. Puis les maîtres tonneliers façonnent le bois à la main selon des techniques et des savoirs-faire traditionnels. Chacun de nos fûts est une pièce d'artisanat. Nos vins sont élevés dans ces fûts que nous connaissons parfaitement, car nous n'en produisons qu'un seul type. Ils subissent une chauffe moyenne et sont marqués de l'année de fabrication. Ainsi les œnologues de la Maison peuvent choisir pour chaque vin une proportion de fûts neufs ou déjà avinés et avoir une idée précise des échanges de matières qui se produiront. La tonnellerie Louis Latour produit environ 3 000 fûts par an, dont la moitié est utilisée pour l'élevage de nos vins, le reste étant exporté à travers le monde à destination des plus prestigieux producteurs de Pinot Noir et de Chardonnay.



Vignoble de la Côte de Nuits



La Bourgogne viticole



Chablis - Les Grands Crus



Mâconnais - La Roche de Solutré

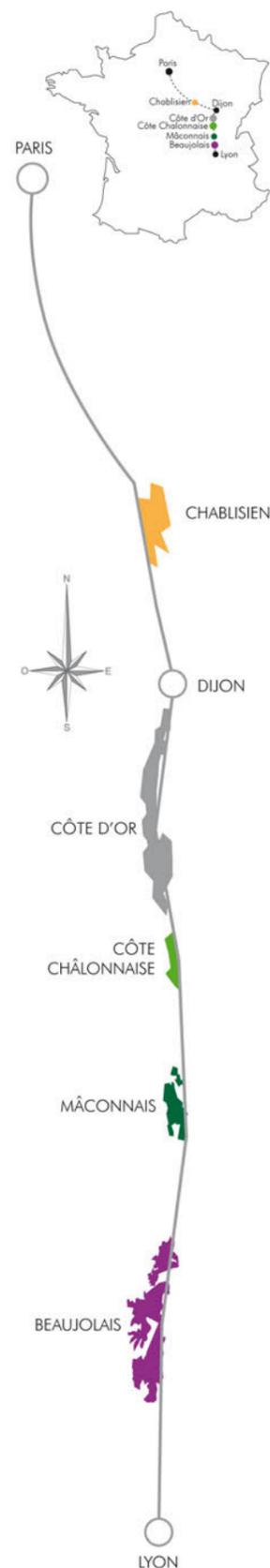


Beaujolais - Le Mont Brouilly

Le Chablisien est l'aire d'appellation la plus septentrionale de Bourgogne, d'une surface d'environ 5 000 hectares qui s'étend à fleur de côteaux en longeant le Serein sur 20 kilomètres. La région se démarque par ses sols kimméridgiens très calcaires. Le climat froid et les pentes marquées donnent au Chardonnay des arômes minéraux, emprunts de belles acidités. Les Chablis peuvent être appréciés jeunes mais ils offrent de beaux potentiels de garde, en particulier pour les Premiers et les Grands Crus.

La Côte Châlonnaise et le Mâconnais prolongent la Côte de Beaune vers le Sud. Ces vignes plantées par les moines clunisiens voilà plus d'un millier d'années profitent de sols calcaires et d'expositions remarquables. La Côte Châlonnaise produit d'excellents vins blancs, tel que le Montagny, frais et minéraux, ainsi que de très beaux rouges, puissants et bien structurés. La Côte Mâconnaise est mondialement réputée pour ses vins blancs, tels que le Mâcon-Villages et le Pouilly-Fuissé, dont les arômes floraux contrastent avec des nuances citronnées et fruitées.

Le Beaujolais est une région géographiquement et géologiquement très proche de la Bourgogne, le Gamay en est le cépage unique. Il s'enracine à merveille et révèle avec vigueur les nuances des sols granitiques de la région. Les Beaujolais-Villages sont l'expression du fruit croquant du Beaujolais, parfaits pour un plaisir immédiat. Les 10 crus du Beaujolais (Brouilly, Côte de Brouilly, Régnié, Morgon, Chiroubles, Fleurie, Moulin-à-Vent, Chénas, Juliéas et Saint-Amour) pourront eux être conservés quelques années en cave, ils deviendront alors plus aromatiques et complexes.



Innovation



L'Ardèche

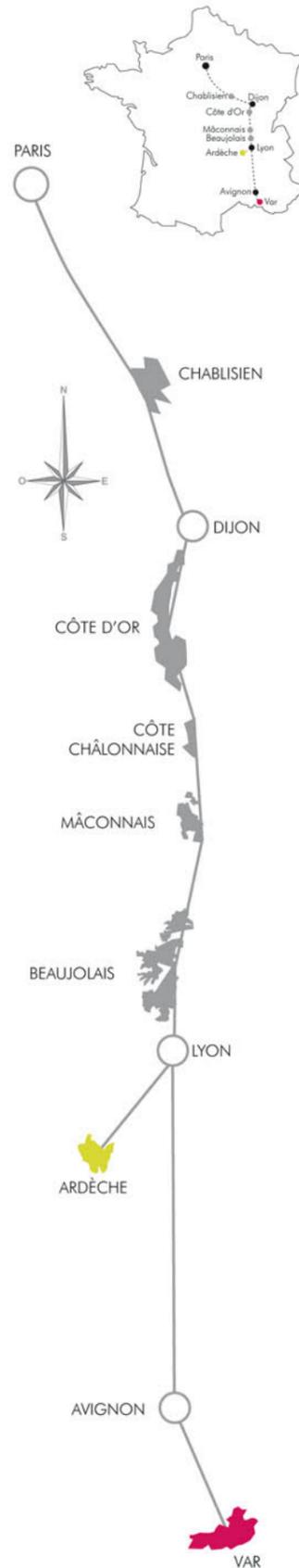
La Maison Latour a investi les côteaux d'Ardèche dès la fin des années 1970 avec pour objectif de produire, à un prix abordable, un Chardonnay de grande qualité.

Un travail exceptionnel a été mené dans les vignes, et nous y pratiquons aujourd'hui une agriculture raisonnée avec des rendements faibles. Dans les années 1990, une sélection des meilleures cuvées a permis de créer le Grand Ardèche. Elevé comme un Grand Cru, en fût Louis Latour, il impressionne par son harmonie et sa richesse d'arômes. Enfin le Viognier, cépage historique des bords du Rhône, s'épanouit harmonieusement sur les terrasses caillouteuses que lui offrent la région, et nous donne un vin riche et fruité.

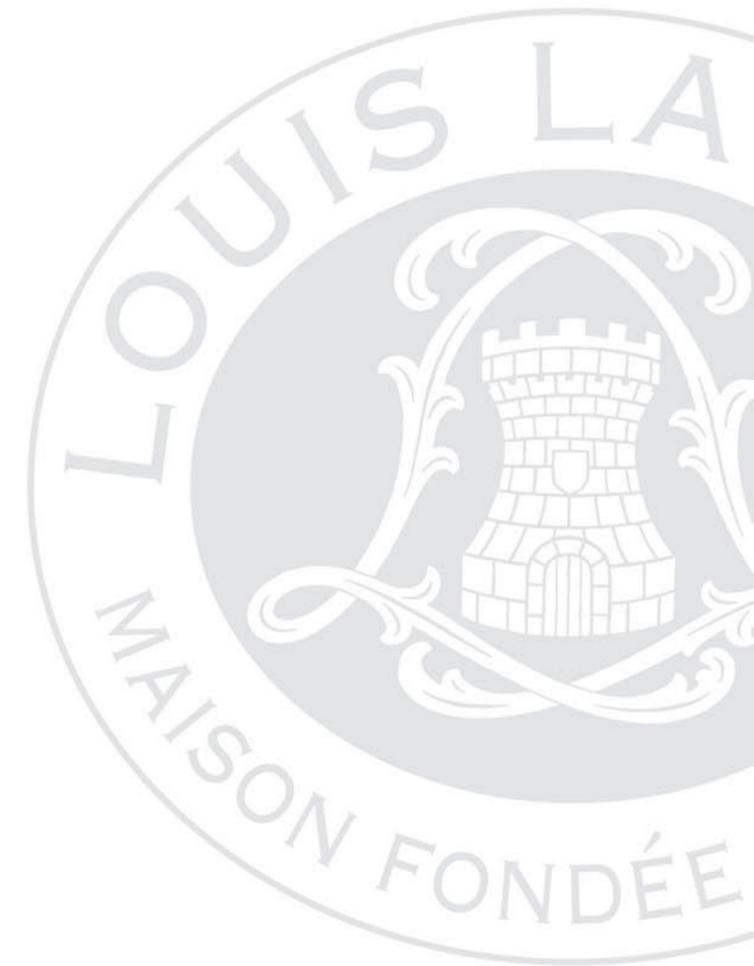


Le Domaine de Valmoissine

Dans le même esprit pionnier, nous avons décidé à la fin des années 1980 de planter du Pinot Noir en Provence, dans le département du Var. Le Domaine de Valmoissine se situe à l'emplacement d'un ancien monastère, à 500 m au dessus du niveau de la mer. Il bénéficie d'un climat méridional avec des journées chaudes et des nuits fraîches. 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. 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 plein d'harmonie, fruité et souple, aux tannins agréables, associant la finesse du Pinot Noir à l'opulence du climat méditerranéen.



« Plus je vieillis, Monsieur et plus je sens le prix de vos bontés. Votre bon vin me devient nécessaire. Je donne d'assez bons beaujolais à mes convives de Genève mais je bois en cachette votre vin de Corton ».
Voltaire (Au propriétaire du Château de Corton Grancey en 1759)



INTERACTIVITÉ:



web



contact



videos



facebook



twitter



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