

# Maison Louis Latour

Une maison familiale toujours indépendante, fondée en 1797 et conduite successivement par dix générations de Latour. Un acteur incontournable de la Bourgogne viticole et le plus important propriétaire de Grands Crus de la Côte d'Or (28 ha sur les 48 que compte son vignoble). Les raisins sont vinifiés à Aloxe-Corton, berceau de la famille, et la maison possède sa propre tonnellerie.

## ♥ Corton Grand Cru Clos de la Vigne au Saint 2020 ★★

Coup de cœur dans le millésime 2018, ce clos, exploité par la maison depuis 1738, nous revient en grande forme en 2020. D'abord timide, le nez prend son temps pour libérer ses senteurs de fruits noirs, de noyau de cerise et de vanille. Souple à l'attaque, la bouche monte aussi en puissance et déploie une matière onctueuse, riche, cadrée en douceur par des tanins bien pris dans la chair. Une longue finale épicée clôt la dégustation de ce corton sensuel et déjà gourmand.

🍷 2024-2032



## Corton-Charlemagne Grand Cru 2020 ★★

Avec ses 9,90 hectares sur cette appellation, la famille Latour est la plus grande propriétaire de la colline de Corton. Elle en tire ce chardonnay élégant, au nez floral et minéral. Les fruits jaunes et les fruits secs s'invitent dans une bouche tout en mesure, où rondeur et fraîcheur s'épaulent harmonieusement. Un archétype d'élégance, qui se fait aussi terriblement gourmand.

🍷 2024-2030



## Volnay 1<sup>er</sup> Cru En Chevret 2019 ★

En limite avec Meursault, En Chevret est une ancienne carrière de 6,35 ha devenue vigne. Cette maison beunoise en récolte pas moins de 2,30 ha et en tire cette cuvée d'un beau classicisme. Au nez, un grand bol de petits fruits rouges et de kirsh saupoudré de chêne. Une attaque suave ouvre sur une bouche élégante et parfumée, fermement tenue par des tanins logiquement serrés à ce stade. Complet et de longue garde.

🍷 2025-2032



## Puligny-Montrachet 1<sup>er</sup> Cru Sous le Puits 2019 ★

Un puits servant sans doute à alimenter autrefois le hameau de Blagny, tout proche, donne son nom à ce climat situé en lisière de forêt. Élevé 10 mois en fûts, on en retient le nez complexe, mêlant agrumes, aubépine, fruits jaunes, cèdre et menthol, et la bouche miellée, à la fois onctueuse et acidulée, à l'accent très minéral en finale. De belle garde.

🍷 2024-2030

