

*Maison*  
***Louis Latour***  
*L'esprit*  
***de famille***

Chablis, Beaujolais, Ardèche, Var : Louis Latour n'est plus enfermé depuis longtemps dans les confins de la Montagne de Corton. Un élargissement tous azimuts, en gardant pour cœur de métier deux cépages, le chardonnay et le pinot noir.

Reportage et dégustation de Pierre Casamayor

## De vigne en cave Vie de château

**I**ci, on se prénomme Louis de père en fils et cela fait plus de 200 ans que la tradition perdure.

Car il s'agit bien d'une tradition familiale, une lignée bourguignonne nommée Latour ; Louis-Fabrice est le dernier de cette saga.

L'histoire commence aux alentours de 1768, date à laquelle la famille de Jean Latour s'installe à Aloxe, au pied de la montagne de Corton. Ses fils vont épouser des vigneronnes qui apportent en dot des parcelles de vignes : c'est le début de la constitution de leur empire aloxoïse ; on sait que, depuis la Révolution, les propriétés bourguignonnes se démembrent par héritage et se remembrent par mariage !

L'activité principale est, à cette époque, la tonnellerie, une activité qui perdure de nos jours sur le site du Clos Chameroï. Louis Latour y fabrique toujours sa propre futaille, avec choix de bois de toutes provenances, séchage des douelles pendant trente-six mois, fabrication artisanale avec chauffes longues, mais à basse température. Aujourd'hui, 3 000 à 3 500 barriques annuelles sont produites, dont une partie est exportée vers des marques mondiales de prestige.

### UN PATRIMOINE ACQUIS PAS À PAS

Peu à peu, le patrimoine des Latour s'étoffe, avec des acquisitions sur le célèbre coteau, dans la Vigne aux Saints (ils auraient mis plus de cent ans à acquérir la totalité du climat, racheté rang par rang), Les Chaillots, Les Grèves, Les Bressandes. Autour des années 1830, le troisième Louis se lance dans le négoce, à une époque où les vignerons préfèrent vendre leurs raisins ou leurs vins à des intermédiaires plutôt que de tenter une hasardeuse vente directe.

L'embellie définitive arrive en 1867 avec l'acquisition de la maison de commerce beaunoise Lamarosse, qui signe l'intégration dans l'*establishment* local. Une intégration qui a trouvé son apogée avec l'élection de Louis-Fabrice Latour au poste de président du négoce bourguignon. En 1891, la maison fait l'acquisition du château Corton Grancey et de ses chais, une demeure noble au pied d'une "Montagne" en pleine déconfiture face aux attaques du phylloxéra. Des vins qui ont leurs lettres de noblesse, puisque Voltaire écrivait à ses propriétaires : « *Je donne du beaujolais (de Genève) à mes invités, mais en secret je bois votre corton* » — ce qui éclaire aussi sur sa ladrerie !

### DEUX CÉPAGES, UNE INFINITÉ DE TERROIRS

Aujourd'hui, Latour possède 10 hectares en Corton-Charlemagne et 17 en Corton, complétés par des vignes en Gevrey-Chambertin, Vosne-Romanée et Puligny-Montrachet, soit 48 hectares. Avec les acquisitions des maisons Simonnet-Febvre à Chablis, et Fessy en Beaujolais, le portefeuille atteint son apogée. À côté des domaines, le négoce recouvre toutes les appellations bourguignonnes, ardéchoises ou varoises, avec des achats de raisins ou de vins (« *sur les petites quantités, on préfère acheter les vins, en fournissant les fûts* », indique Christophe Deola, le directeur technique). Ces blancs (60 %) et rouges (40 %) sont transparents avec leur origine : clairement identifiés "négoce", ils sont vinifiés au Clos Chameroï, tandis que les vins du domaine passent par le château Corton Grancey.



Conséquence : les vins de Louis Latour, négoce ou domaine, de la plus modeste appellation à la plus prestigieuse, se retrouvent aux quatre coins du monde. Comme l'explique Louis-Fabrice Latour, « *la force de la maison, c'est que les cuvées à rotation rapide financent les grands vins. On fait ce que l'on sait faire, le chardonnay et le pinot noir !* ». D'où ces aventures extra-bourguignonnes réunissant, en Ardèche, une force coopérative qui a opéré une résurrection du vignoble local, avec des progrès incontestables : les vins se sont affinés avec le temps. Dans le Var, le secteur frais de Valmoissine convient très bien au pinot noir, qui y a trouvé un caractère original.

### UNE VITICULTURE PROCHE DU BIO

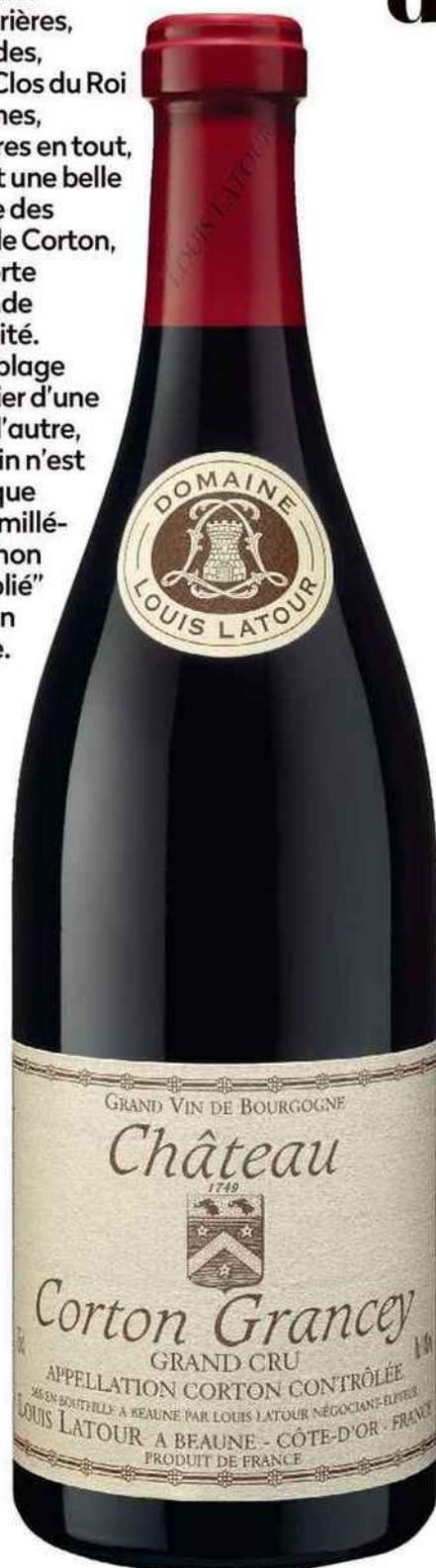
Dans les domaines, la viticulture respecte les principes de la lutte raisonnée. La direction technique assurée par Christophe Deola depuis 2017 est proche du bio. Les sols sont travaillés, mais laissés au repos en hiver, avec une culture de couverture ; un passage en mars vient griffer le sol à 5-10 cm ; le tassement est évité, avec des enjambeurs, chenillards ou même cheval. Les sols sont multiples, même au sein de Corton, avec des marnes, des argilo-calcaires ferrugineux, des sols plus caillouteux ; la roche mère calcaire est souvent à faible profondeur. Plantés à 10 000 pieds par hectare, les ceps sont taillés en guyot, avec au maximum huit yeux. On respecte



**Louis-Fabrice Latour**

Né en 1964, Louis-Fabrice Latour, septième Louis et représentant de la onzième génération, est arrivé aux commandes de la maison en 1999. Il préside depuis 2003 le syndicat des négociants de Bourgogne. Maintenant contre vents et marées certaines pratiques, comme la pasteurisation des rouges, il porte une grande attention à la conduite de la vigne, tournée vers le bio.

Assemblage de parcelles dans Perrières, Bressandes, Grèves, Clos du Roi et Charmes, 14 hectares en tout, ce vin est une belle synthèse des terroirs de Corton, qui apporte une grande complexité. L'assemblage peut varier d'une année à l'autre, mais le vin n'est produit que les bons millésimes, sinon il est "replié" en Corton domaine.



# La verticale de Corton Grancey

## Les millésimes à garder

- 2016** 17/20 Nez fermé mais on distingue le tabac, la griotte et la pivoine. Bouche austère, la matière est belle, les tanins bien accomplis. Un vin à attendre, handicapé par un gel tardif qui a retardé les vendanges.
- 2015** 18/20 Nez épicé, de cuir, avec des notes grillées, de fruits rôtis, griotte, tabac blond. Bouche structurée, puissante, aux notes riches, épicées. Attendre, nous ne sommes pas encore au palier de complexité.
- 2010** 18,5/20 On a basculé sur le secondaire, avec des notes élégantes, fraîches, de feuilles mortes, tabac, cerise rôtie. Belle trame et qualité tannique bien affinée. Attendre un peu, il fera un beau vin complexe.

## Les millésimes à boire si l'on est impatient

- 2014** 17/20 Des prévendanges ont éliminé les grappes attaquées par la mouche Susukii et atteintes de pourriture. Nez classique. Bouche expressive, fraîche, aux tanins bien fondus, à la longueur plutôt minérale.
- 2010** 18/20 Robe encore jeune ; nez avec du fruit mûr, rôti, des notes réglissées et épicées. Bouche veloutée, à la trame crémeuse, à la finale allongée et complexe. Un vrai plaisir aujourd'hui, un vin de séduction.

## Les millésimes à boire

- 2005** 17,5/20 Nez plus évolué, avec des accents de sous-bois, feuille morte, havane et une pointe truffée. Bouche puissante, d'une bonne souplesse, avec des tanins épicés et veloutés. Un vin à pleine maturité.
- 2003** 18,5/20 Nez riche : griotte très mûre, framboise rôtie, cassis. Bouche très arrondie. Sa richesse est compensée par un terroir qui a gardé de la fraîcheur. Un vin très séducteur qui a résisté au millésime.
- 1999** 18/20 Fumé et grillé, avec un fruité secondaire plutôt complexe, le nez est subtil. Bouche lisse, de belle expression, à la finale très ouverte, complexe, suave et raffinée. Nous sommes à l'apogée.
- 1995** 18/20 Nez tertiaire : sous-bois, fruits rouges grillés, épices douces, truffe, havane. La bouche est bien lissée, suave, avec de la subtilité, des tanins satinés. La finale exprime de la minéralité. Beau vin en forme.
- 1990** 19/20 Dégusté à table. La truffe, les notes de sous-bois, de havane, avec un fruité intense, mature sans excès, et une palette épicée raffinée. Bouche ample et veloutée. La belle année du grand équilibre.
- 1989** 18/20 Nez subtil : sous-bois, truffe, fruits grillés, pointe de fleurs séchées, de tabac. Bouche expressive, mature, avec encore de la profondeur, des tanins aromatiques et une belle longueur complexe.
- 1985** 18/20 Nez de cèpe, fruits secs grillés, sous-bois ; bouche fraîche, expressive, avec des tanins bien satinés. Un vin très classique, sur son palier de qualité. Longueur complexe, ne pas attendre davantage.
- 1977** 19/20 Dégusté à table. La truffe en majesté ! Nez d'une rare complexité, avec un fruité confit et une fraîcheur très équilibrés. Bouche satinée, sans signe de fatigue. Le registre tertiaire est follement excitant.

le parcours de la sève, la baguette fait 60 cm, le courson 20, une sorte de Y sur lequel les grappes seront étalées au maximum. Un effeuillage sera pratiqué côté est. L'objectif de rendement ? 35 hectolitres en rouge, 40 en blanc, avec six à sept grappes par pied. Les amendements comprennent un compost maison, avec du fumier de mouton ; les traitements privilégient soufre et cuivre, mais la maison ne s'interdit pas des produits non bio à faibles doses pour encadrer la fleur.

La vendange manuelle ramasse les raisins en cagettes de 12 kg ; ils sont transportés sans inertage au chai où ils sont triés sur table vibrante. Un pré-tri peut être effectué à la vigne pour faire tomber des grappes altérées. Pas de macération préfermentaire pour les rouges : ils sont entièrement égrappés, sulfités, envoyés par gravité en cuves bois ouvertes grâce à un système de cuvens en cuivre à double enveloppe qui se déplacent sur des rails. La technique s'est imposée ici depuis la création du chai, témoin de l'ingéniosité de l'époque. La cuverie est suffisamment importante et divisionnaire pour respecter la parcellisation, mais si d'aventure il faut compléter une cuve, le mot d'ordre est de respecter le climat.

#### UNE FLASH PASTEURISATION ASSUMÉE

Sans levurage, les fermentations démarrent sans problème : elles sont conduites entre 30 et 32° C pendant dix à quatorze jours. Le moût subit un remontage, le chapeau est pigé une fois par jour et au pied, pour la plus grande joie des stagiaires ! Les vins sont alors écoulés, mis en masse pendant 24 heures, puis entonnés ; vins de goutte et vins de presse assemblés, ils feront leur malolactique en barriques. Les vins sont ouillés régulièrement, mis en bouteilles sans collage mais avec une filtration sur terre ou plaques et... une flash pasteurisation.

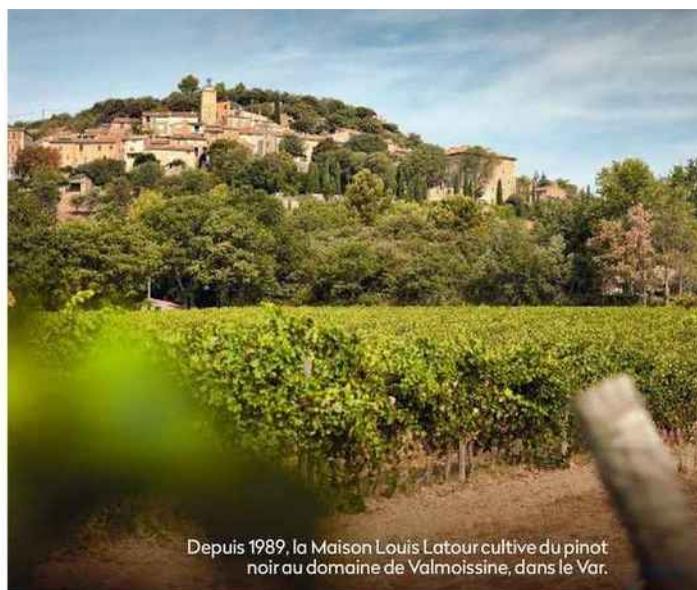
Question : cette pratique est-elle un handicap pour les vins rouges ? Avec des expéditions aux quatre coins de la planète, la stabilité et la résistance aux longs voyages, la capacité de garde dans de bonnes conditions doivent être garanties aux acheteurs et *in fine* aux amateurs. Les solutions sont peu nombreuses : charger les vins en SO<sub>2</sub>, molécule dont on connaît l'effet neutralisant pour les saveurs, et de plus en plus rejetée par le consommateur ; une filtration stérilisante retire beaucoup de composants positifs du vin, appauvrit les matières et les arômes. Alors, pour éliminer les germes et les bactéries, la "flash" consiste à effectuer, sur quelques secondes, une montée en température à 70° C. Rien à voir avec un chauffage de la vendange qui, elle, donne aux vins des goûts de cuit ou de caramel.

#### DES RAISINS D'UNE GRANDE MATURITÉ

Chez Latour, on assume pleinement cette méthode. Les avantages ? Diminution du SO<sub>2</sub>, filtrations plus légères, et donc un fruité plus développé avec de longues gardes sécurisées. Inconvénients ? Un tenace préjugé de la part de certains décideurs et commentateurs. De nombreux tests ont été réalisés, avec des dégustations à l'aveugle en triangulaire entre vins avant et après "flash", qui n'ont pas mis en évidence de différences entre échantillons. On aime-



Louis Latour possède 17 des 57 hectares du Grand cru Corton-Charlemagne.



Depuis 1989, la Maison Louis Latour cultive du pinot noir au domaine de Valmoissine, dans le Var.

rait cependant faire les mêmes recherches sur des vins âgés, mais il n'est pas facile de garder des témoins pendant dix ou quinze ans. Avec vingt ans de moins, votre serviteur se serait bien lancé dans cette expérience !

Issus de vendanges entières, foulées et pressées lentement, les vins blancs sont sulfités. La maison tient à la grande maturité des raisins, veut obtenir des pépins bruns et les bons polyphénols de la rafle pour donner du corps aux vins et en assurer la garde. Pas de débouillage poussé : on tient à garder des lies pour nourrir le gras des vins. Après levurage, ils démarrent leur fermentation en cuves, puis sont entonnés pour la terminer. Pas de bâtonnage, ouillages réguliers, malolactique en fûts bien entendu, élevage pendant dix mois. Ils sont collés et filtrés, stabilisés au froid avant embouteillage.

#### DES BLANCS GÉNÉREUX ET MINÉRAUX

Très bouquetés, complexes, aux matières amples et mûres, les vins blancs ont toujours fait la réputation de la maison. Leur puissance de saveurs signe le style Latour, même si l'on respecte au mieux le millésime. L'équilibre entre générosité et minéralité est réussi, les vins sont à la fois pleins et tendus, le boisé est digéré. Grande capacité de garde et évolution positive dans le temps sont leurs qualités principales.

Parmi les 2018, la cuvée Grand Ardèche (négoce, 20 % fûts neufs) livre un nez fin, sur des notes de fruits blancs mûres, de prune, d'acacia, une bouche ample, du gras. Le style a évolué vers plus de fraîcheur et une bonne longueur. Un chardonnay axé sur ses origines et qualités intrinsèques (16/20).

Le mâcon-lugny Les Genièvres (négoce, cuves inox) révèle un nez fin et ouvert (notes florales, acacia) et un fruit mûr, du gras, une touche épicée. La bouche est bien tendue, sur des notes miellées, elle finit sur une petite amertume rafraîchissante (16,5/20).

Le montagny 1<sup>er</sup> cru La Grande Roche (négoce, élevage en cuves inox) offre un nez épanoui. La bouche est ample et expressive, épicée, avec une belle allonge, rafraîchie par des touches de menthe (16,5/20).

Le pernard-vergelesses 1<sup>er</sup> cru En Caradeux (domaine, fûts anciens) dévoile un nez grillé, plus épicé, avec des



1905 : les cavistes de la maison Louis Latour prennent la pose devant la cuverie du château Corton Grancey, acquis quatorze ans auparavant.

notes d'amande. La bouche est structurée, mûre et architecturée. Le vin est encore dans une phase austère (16/20).

Le meursault 1<sup>er</sup> cru Blagny Château de Blagny (négoce, un tiers de fûts neufs) exhale des notes d'herbe fraîche, de miel, de fruits secs. La bouche présente une bonne profondeur. Une belle bouteille encore un peu marquée par l'élevage (17/20).

Le puligny-montrachet 1<sup>er</sup> cru Sous le Puits (négoce, un tiers de fûts neufs) offre un nez un peu moins mûr, une bouche fine, plus droite et tendue. La minéralité s'exprime mais il faudra attendre (17/20).

Déjà bien ouvert, le chassagne-montrachet 1<sup>er</sup> cru Morgeot (négoce, 50 % fûts neufs) livre un nez expressif, avec des notes mêlant chèvrefeuille, miel, amande grillée, dans un registre frais, et une bouche bien équilibrée, sapide, à l'allonge complexe (17/20).

Le corton-charlemagne Grand cru (domaine, 100 % fûts neufs) révèle un nez sur le fruit mûre, avec du miel, des notes de fruits jaunes grillés, d'épices douces. La bouche est profonde, avec un bel équilibre entre gras et tonus, une minéralité affirmée qui fait vibrer une finale très allongée, exceptionnelle. Attendez dix ans (19/20).

Dégusté à table, le corton-charlemagne Grand cru 2010 présente une robe aux accents fluo, un nez mêlant fleurs séchées, miel, notes crémeuses, pêche blanche rôtie et chèvrefeuille, une bouche large mais bien tendue, à la longueur complexe, portée par un tonus minéral. En plein apogée (19,5/20).

Le chevalier-montrachet Grand cru Les Demoiselles (domaine, 100 % fûts neufs) révèle une superbe complexité aromatique

faite de miel, de notes de tisane et d'amande grillée, de fleurs blanches et d'une pointe de fruits rouges. La bouche est ample, riche mais très fine, profonde et allongée, avec une minéralité iodée. Un vin à attendre, mais déjà follement séduisant (19/20).

#### LE STYLE DES VINS ROUGES

Les vins rouges, autrefois jugés un peu pâles, ont pris de la densité, de l'étoffe. Ils respectent au mieux les origines, avec un fruité très expressif, des tanins mûrs et satinés, dans des styles très traditionnels, profonds et nerveux, sans excès d'extraction.

Ainsi, le pinot noir 2016 du domaine de Valmoissine (IGP Var, cuves inox) offre un nez de cerise fraîche, une touche de cuir, une bouche bien fruitée, une trame fine et lissée, des tanins épicés (15/20).

Le coteaux-bourguignons Pinot noir Les Pierres Dorées 2018 (domaine en Beaujolais, cuves et fûts) livre un nez sur un fruité noir expressif, une belle trame, avec

des tanins plutôt puissants, épicés, grillés avec mesure. Il mériterait un élevage plus poussé (17/20).

Le marsannay 2018 (négoce, cuves inox) montre un nez très fruité, une matière assouplie, encadrée par des tanins un peu pointus mais épicés ; déjà buvable (16/20).

L'aloxe-corton 2018 (domaine, un tiers de fûts neufs) livre un nez riche, une bouche arrondie et veloutée, aux tanins riches, à la finale épicée (17/20).

Le beaune 1<sup>er</sup> cru Vignes Franches 2018 (négoce, un tiers de fûts neufs) a un nez subtil, au fruité rouge intense, une bouche profonde, aux tanins fondus, à la finale bien allongée, tonique. Joli vin de plaisir (17/20).

Le volnay 1<sup>er</sup> cru En Chevret 2018 (négoce, moitié de fûts neufs) livre un nez de griotte, avec des notes florales, une bouche élégante très fondue, des tanins finement satinés, à peine boisés, une finale expressive, bien allongée (17,5/20).

Le vosne-romanée 1<sup>er</sup> cru Les Petits Monts (négoce, élevage en fûts neufs) dévoile un nez un peu fumé, au fruité intense, aux notes de violette, une bouche dense, profonde, aux tanins bien intégrés, épicés avec doigté, une longueur prometteuse, portée par une fraîcheur minérale. Attendez sagement (18/20).

Le chambertin Grand cru (domaine, élevage en fûts neufs) révèle un nez profond (notes florales, de fruits rouges mûrs, d'épices douces, pointe menthée), une bouche dense, riche et déjà expressive, aux tanins encore puissants. L'allonge est complexe, très équilibrée entre fraîcheur et générosité. Un grand vin de garde (19/20). ●

### Le domaine en détail

**Les domaines :** 48 hectares, dont 27 en Grand cru, sur Aloxe-Corton, Corton-Charlemagne, Corton, Chambertin, Vosne-Romanée, Romanée-Saint-Vivant, Puligny-Montrachet, Chevalier-Montrachet, etc. Et le domaine de Valmoissine dans le Var.

**Encépagement :** pinot noir et chardonnay.

**Viticulture :** raisonnée, tendance vers le bio, certifié HVE3.

**Vinifications :** pinots noirs égrappés, non levurés. Chardonnays pressés en vendange entière.

**Volumes de vinification au chai de Grancey :** 1 600 hectolitres.