

MA CAVE IDÉALE GRAND ARDÈCHE Un Chardonnay digne des Grands Bourguignons

Par Antonio Mafra



Négociant-éleveur, propriétaire d'un des plus vastes domaines de grands crus en Bourgogne, Louis Latour (représentant la onzième génération) a « exporté » son savoir-faire dans le sud de l'Ardèche à la fin des années 1970. Sur des parcelles sélectionnées chaque année, enracinées sur les sols argilo-calcaires des terroirs situés à une altitude moyenne de 270 mètres, une centaine de vigneronns cultivent du chardonnay. Planté sur 200 ha, ce cépage emblématique des blancs bourguignons est à l'origine de deux cuvées élevées dans le chai d'Alba-la-Romaine, avec les mêmes soins qu'un grand cru. On pourrait presque dire avec la même griffe, ce style si particulier, fait de finesse et d'élégance, que reconnaissent les amateurs des vins de la maison Latour.



Lors d'une dégustation verticale, qui a permis de remonter jusqu'en 1990, nous avons pu constater le potentiel de garde du « Grand Ardèche ». Élevée une dizaine de mois dans des barriques de chêne produite par la Tonnellerie Latour, cette cuvée emblématique conserve sa fraîcheur, son tonus, son gras et surtout la puissance de ses arômes briochés, ses notes d'amande, d'agrumes et de fruit exotiques, relevées d'une petite touche végétale.

Rond en bouche, persistant sur une finale saline, ce « Grand Ardèche » animera vos apéritifs d'été, sublimerà une lotte au safran, une volaille crémée, un risotto de légumes et surtout votre plateau de fromages. Vous trouverez le millésime 2018 chez la plupart des cavistes, parfois dans la grande distribution, à des prix très raisonnables pour un vin de cette qualité.