

LOUIS LATOUR

Texto—Emilio Molines Fotos—Maison Louis Latour

Hace más de dos siglos que la Maison Louis Latour se estableció en la colina de Corton, han vivido las guerras napoleónicas, la filoxera, las dos guerras mundiales y la crisis financiera del 2008. Pero siempre ha conseguido ser independiente y propiedad de la misma familia.

1. **El Château Corton solo elabora en años de cosechas excepcionales.**

Desde 1995 está dirigida por Louis-Fabrice Latour (Beaune, 1964), que representa la undécima generación de la línea fundadora de esta mítica bodega. Además, desempeña un papel muy activo en la región, donde es presidente del Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne, vicepresidente de la Federación de Exportadores de Vinos y Licores de Francia y miembro de la Association des Hénokiens en París. Sus vinos son sinónimos de elegancia y refinado gusto, por lo que son muy apreciados en la buena mesa. Louis Latour tiene su propia tonelería, que es única en Borgoña, producen unas 3.000 barricas de roble al año, de las cuales la mitad las utilizan para su consumo propio y la otra mitad se exporta a diferentes productores del mundo.

¿En qué se diferencia la Maison Louis Latour del resto de casas de Borgoña?

Hablar de la Bodega Maison Louis Latour es hablar de tradición, innovación, perfección. La diferencia con respecto a las otras casas es, quizás, que nosotros no estamos afectados por las grandes revoluciones tecnológicas y tenemos un dominio de más de 220 años de historia en Borgoña, que se extiende sobre 48 hectáreas de viñedos, en los que hemos logrado vinos elegantes y de equilibrio, muy exitosos gracias a la diversidad del suelo, donde elaboramos

variedades que van desde los Grands Crus (Chambertin y Romanée- Saint- Vivant) tintos de la Côte de Nuits hasta los Grands Crus blancos de la Côte de Beaune (Corton-Charlemagne y Chevalier- Montrachet).

¿Cómo ha sido la vendimia de 2020 en su bodega?

Normalmente, la vendimia suele realizarse a mitad de septiembre, pero la fecha varía en función de la madurez y del estado sanitario de la uva, aunque en 2020 la empezamos en agosto y la terminamos también en agosto, así que fue un año más temprano que otros. Por suerte, hemos tenido una cosecha muy buena, y no ha habido ningún problema. La producción de vino tinto ha sido más pequeña porque ha llovido poco y ha hecho mucho calor, y para los blancos ha sido un año clásico. En total, en este año nuestra producción ha representado un 70% de blancos, y un 30% de tintos.

¿Cómo han variado los métodos de elaboración de sus vinos en los últimos años?

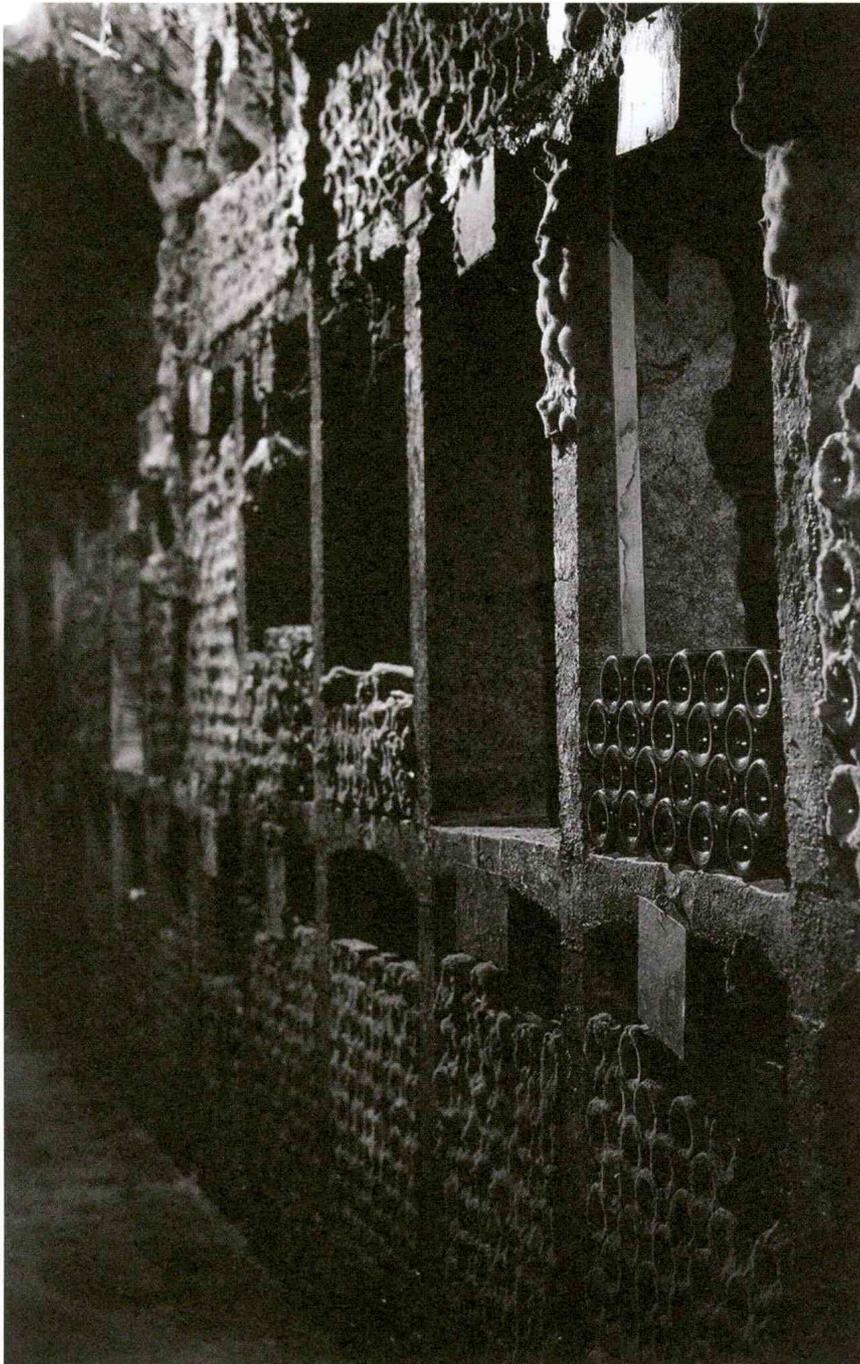
Practicamos una agricultura razonable desde hace más de 15 años y nuestros viñedos están certificados con la ISO 14001. En nuestra casa buscamos vinos mesurados y nos gusta profundizar en las variedades que conocemos. Los vinos blancos son de gran consistencia y finura. Bien equilibrados,

1



NOSOTROS SIEMPRE HEMOS TENIDO UN LEMA QUE FUNCIONA: EN PERIODOS DE PROSPERIDAD, LUJO Y EN PERIODOS DE CRISIS, CONSUMO

2



sabrosos y complejos. El equilibrio es nuestra obsesión durante la vinificación y en los tintos buscamos un poco más de perfección, que sean elegantes, con carácter, más afrutados y que tengan más intensidad en el color.

¿Cuál es su visión sobre la transformación hacia los vinos biológicos-ecológicos?

En nuestra casa no tenemos obsesión por los vinos bio-ecológicos ni bio-dinámicos, pero sí que hace ya más de treinta años que estamos trabajando de manera sostenible, y hemos cambiado más de diez veces los tratamientos. Al final, nuestra meta es seguir manteniendo la calidad de nuestros vinos, y si hemos tenido un año difícil queremos tener una opción para preservar ese nivel de calidad, no podemos perder una cosecha. Siempre digo que la mejor cosecha ha sido la última, pero, sin lugar a dudas, para los tintos la mejor fue la de 2017, realmente excepcional; y para los blancos, 2018.

¿Cómo ve la evolución del consumo de vinos blancos tanto en Francia como en el resto del mundo?

El tipo de vino que hacemos en Borgoña es el que la gente busca: un vino con menos graduación alcohólica. Las cepas chardonnay y pinor noir son muy famosas en todo el mundo, sobre todo para quien busca un tipo de mineralidad, y cuando piden un chardonnay ya saben lo que van a probar. Nuestros vinos blancos son corpulentos y bien equilibrados. Buscamos el potencial del chardonnay con el objetivo de que refleje su procedencia. Conserva cierta acidez, pero sin mucho alcohol y es muy agradable de beber y del que se pueden tomar dos o tres copas. Pero ahora en Francia, no es el blanco el que más se consume, sino el rosado, que es el que está más de moda.

2. La bodega, de cinco niveles, fue edificada en 1834.
3. Los viñedos de la Maison Latour están situados en una zona privilegiada de la Borgoña.



3

¿Cómo les afecta el cambio climático y qué medidas han implantado o tienen pensado desarrollar para resolverlo?

Somos precursores en la investigación agronómica climática y geológica y todos nuestros viñedos se cultivan bajo una agricultura razonable. Con el cambio climático hemos observado que así como antes la hora del día de más calor era las tres de la tarde, ahora se ha retrasado a las cinco y, por ello, es muy importante la orientación hacia el oeste, porque vamos a tener un calor más intenso. Hay una adaptación y una evolución constante en el trabajo en el viñedo, pero lo más importante es que hemos respetado los 100 días entre la flor y la cosecha, pero la elaboración sigue siendo normal.

¿Cómo han afectado los aranceles estadounidenses y la problemática del Covid-19 en la situación económica actual en Borgoña?

Para Estados Unidos están siendo realmente unos años difíciles, para su industria de bebidas en general, pero Borgoña no es la región donde está teniendo un impacto más fuerte. En nuestro pueblo, Beaune, podemos trabajar en las viñas y los trabajadores están protegidos contra el Covid-19. Hay otras zonas, como las de Champagne y Burdeos, que lo están padeciendo mucho más.

A nosotros lo que más nos preocupa son los restaurantes, que son nuestros clientes más importantes, ya que trabajan todos los días los vinos, recomiendan y prueban. También es cierto que en las tiendas se están vendiendo muy bien nuestros vinos. Nosotros tenemos un lema: "En periodos de prosperidad, lujo; en periodos de crisis, consumo".

¿Qué opinión tiene de los vinos de calidad españoles?

Respeto mucho los vinos españoles porque tienen mucha calidad, he visitado la Rioja y Ribera de Duero, donde hay vinos excelentes. También he probado vinos de Terra Alta y del Ampurdán que me han gustado mucho. Y entre los vinos españoles que me despiertan muy buenas sensaciones destacaré Pingus, que es toda una leyenda dentro de los grandes vinos españoles.

¿Qué importancia tiene para usted el mercado español?

Es muy importante para nosotros, ya que ocupa el séptimo-octavo puesto en el ranking internacional, tanto en blancos como en tintos. Por ejemplo, en España nos compran el doble que en Alemania. A los países que más exportamos son Estados Unidos, Inglaterra y Japón. ●