

## Une réussite : le domaine bourguignon Louis Latour plante 20 ha de pinot noir au cœur du vignoble beaujolais

Les puristes ne vont pas aimer. Le Domaine bourguignon Louis Latour (Beaune) a planté 20 hectares et bientôt 30 en pinot noir et non en gamay au cœur du Beaujolais dans les « Pierres Dorées ». Avec un résultat surprenant : une belle réussite.

Louis-Fabrice Latour, l'actuel héritier d'un grand Domaine bourguignon vieux de 220 ans est un adepte de la « Grande Bourgogne. »



« *Nous devons la reconstruire* », assure-t-il.

Pour lui, elle doit s'étendre au-delà de ses frontières actuelles, du Beaujolais au Chablais, voire jusqu'à l'Auxois, bref bien au-delà des climats bourguignons.

Maniant l'action à la parole, le domaine Louis Latour qui possède déjà des vignobles dans le Beaujolais (Henry Fessy) a acquis des terres pour planter une vingtaine d'hectares, non pas en gamay, comme il sied dans cette appellation, mais en pinot noir, le cépage bourguignon, dans les « Pierres Dorées », entre les villages de Morancé et de Theizé.

« *Nous voulions nous approvisionner au départ chez des viticulteurs du Beaujolais, mais nous n'avons pas eu beaucoup de succès. C'est la raison pour laquelle nous avons planté nous-même : lors du premier test, nous avons même retrouvé des vieux ceps de pinot noir* », se remémore Florian Migeon, le responsable marketing de la Maison bourguignonne.

Les plantations de pinot noir s'opèrent de 2010 à 2013.

Pourquoi donc planter du pinot noir dans les « Pierres Dorées », au cœur du Beaujolais ? « *Parce que le sol que nous avons déterminé est argilo-calcaire et est plus adapté à la culture du pinot noir qu'à celle du gamay* », détaille Florian Migeon.

Banco ! Le raisin vinifié en cuves inox de la première vendange est une vraie réussite. Les premières bouteilles du « Pinot noir des Pierres Dorées » sont vendues chez les cavistes. C'était en 2015. Pas bien difficile, diriez-vous puisque, justement, cette année 2015 est considérée comme l'année du siècle.

Rond et ample en bouche

Le premier vrai test est en fait le millésime 2016, actuellement en vente. Au moins aussi bien que le 2015. Vinifié sur le fruit, d'une intense robe rouge, il est facile à boire, tout en possédant une puissance proche du 2015, mais alliant en sus la finesse et l'élégance. Un vin rond et ample en bouche. Une jolie surprise que ce pinot du Beaujolais qui risque de faire hurler les traditionalistes....

Les raisins ont été vinifiés en Bourgogne dans les chais de Louis Latour, via une macération à froid, dans des cuves inox.

Le Domaine Louis Latour a produit près de quinze mille bouteilles du « Pinot Noir des Pierres Dorées » en 2015 ; nettement plus en 2016 : 356 000. La production va augmenter au fil des années : le château, vu le bon accueil de ce pinot noir issu des terres beaujolaises prévoit de planter un total de 30 hectares de « Pinot des Pierres Dorées. »

La clientèle lyonnaise particulièrement visée.

Vu la proximité-une trentaine de kilomètres- la clientèle lyonnaise est particulièrement visée : six cavistes lyonnais (\*) ont été sélectionnés pour faire la promotion du nouveau venu. Vous pouvez notamment trouver le pinot noir des Pierres Dorées chez eux. Le prix : autour d'une dizaine d'euros (précisément entre 14,90 et 16,90 euros).

Et si vous avez la chance d'aller déjeuner chez Alain Ducasse, vous aurez même droit à une cuvée parcellaire spéciale, élevée pour une part en fût de chêne : « Pierre Dorées Grand Elevage » !

D'autres cuvées de ce type devraient voir le jour à l'avenir : « *Nous ne cessons d'expérimenter chez Louis Latour* », s'enthousiasme Florian Migeon.

En Ardèche aussi

Pour la petite histoire Louis Latour avait déjà tenté auparavant une expérience identique en Ardèche, passant des accords avec des viticulteurs locaux pour qu'ils plantent... du chardonnay, l'autre cépage bourguignon : 320 hectares en IGP Ardèche ; ainsi qu'un « Grand Ardèche » en sélection parcellaire.

Les appellations qui contraignent l'utilisation de tels ou tels cépages sur leur terroir, c'est bien pour la typicité de l'appellation ; mais parfois il faut savoir en sortir. Et lorsque c'est le cas, cela peut provoquer de belles surprises-la preuve- à condition d'opérer les bons choix !

**(\*)** Notamment : la Cave des Lumières, la Cave Bataillon, Cavavin, Cave Chromatique, Triovino et le Relais des Caves à Lyon.

