

MAISON LOUIS LATOUR

Dans cette maison historique présente sur toute la Bourgogne, les crus de Beaune se racontent, se vivent, se boivent et se livrent à de sérieuses joutes de table.

Surplombant la capitale viticole de la Côte d'Or, les premiers crus de Beaune forment un rempart végétal autour de la ville. Évoquer leur nom, c'est convoquer dans son verre la fine fleur du clergé et de la bourgeoisie bourguignons, leurs titres de gloire et leurs noms chamarrés. Ils font remonter en chacun toute l'énergie du terroir. Pour bien s'en imprégner, Christophe Deola, le directeur technique, propose un arrêt devant chaque cru du domaine, dégustation à l'appui. Sortant de son panier d'osier Les Perrières 1985, il esquisse un sourire : "Nous possédons 1,32 hectare de pinot noir sur ce sol argilo-calcaire très pauvre, associé à une forte pente dominant la carrière." La robe légèrement tuilée de ce trentenaire exhale des saveurs de café, d'épices et de confiture de fraise. La bouche encore bien en place déroule un velouté séducteur, portant témoignage du bon potentiel d'évolution. L'appétit du verbe s'installe sur le 2016 et n'a d'égal que celui du terroir où la roche affleure, dessinant sur ce pinot noir un profil de vin blanc. La bouche longiligne s'exprime davantage dans l'assise de sa structure ; la touche saline finale apporte un surcroît d'articulation et de vibration qui donne la réplique à un poulligny-saint-pierre. Cette pyramide de chèvre d'une rare délicatesse apprécie la vitalité bienveillante du vin, disponible également pour un jambon légèrement persillé ou une volaille. Passé l'étonnement, on loue la plasticité de ce cru, capable de s'adapter à des saveurs et textures multiples.

Le registre change avec le Clos du Roi situé en contrebas : "Notre petite parcelle sablonneuse de 0,42 hectare, parfaitement exposée sud-sud-est, donne plus souvent une photographie du millésime que du terroir." Et effectivement, le 2016 laisse s'exprimer avant tout son année de naissance avec une puissance contenue et un fruit déjà très expressif. En rythme, au pas de charge, quelques kilomètres plus au sud, nous marquons un arrêt devant les Vignes Franches : "Nos 2,72 hectares plus argileux se trouvent à mi-coteau



BEAUNE PREMIER CRU VIGNES FRANCHES 2017

« Tous les atouts d'un grand bourgogne : robe rubis éclatante, nez délicat de cerise burlat, fleur d'aubépine, la pureté du pinot. Une bouche élégante, souple, veloutée, avec une pointe épicée. »

sur un cailloutis très fin qui permet au sol de filtrer facilement l'eau." Ce cru offre toute l'opulence de son voisin Pommard ainsi qu'un fruité extrêmement séduisant. Le 2017, plein de grâce, devrait bien évoluer sur plus d'une décennie.

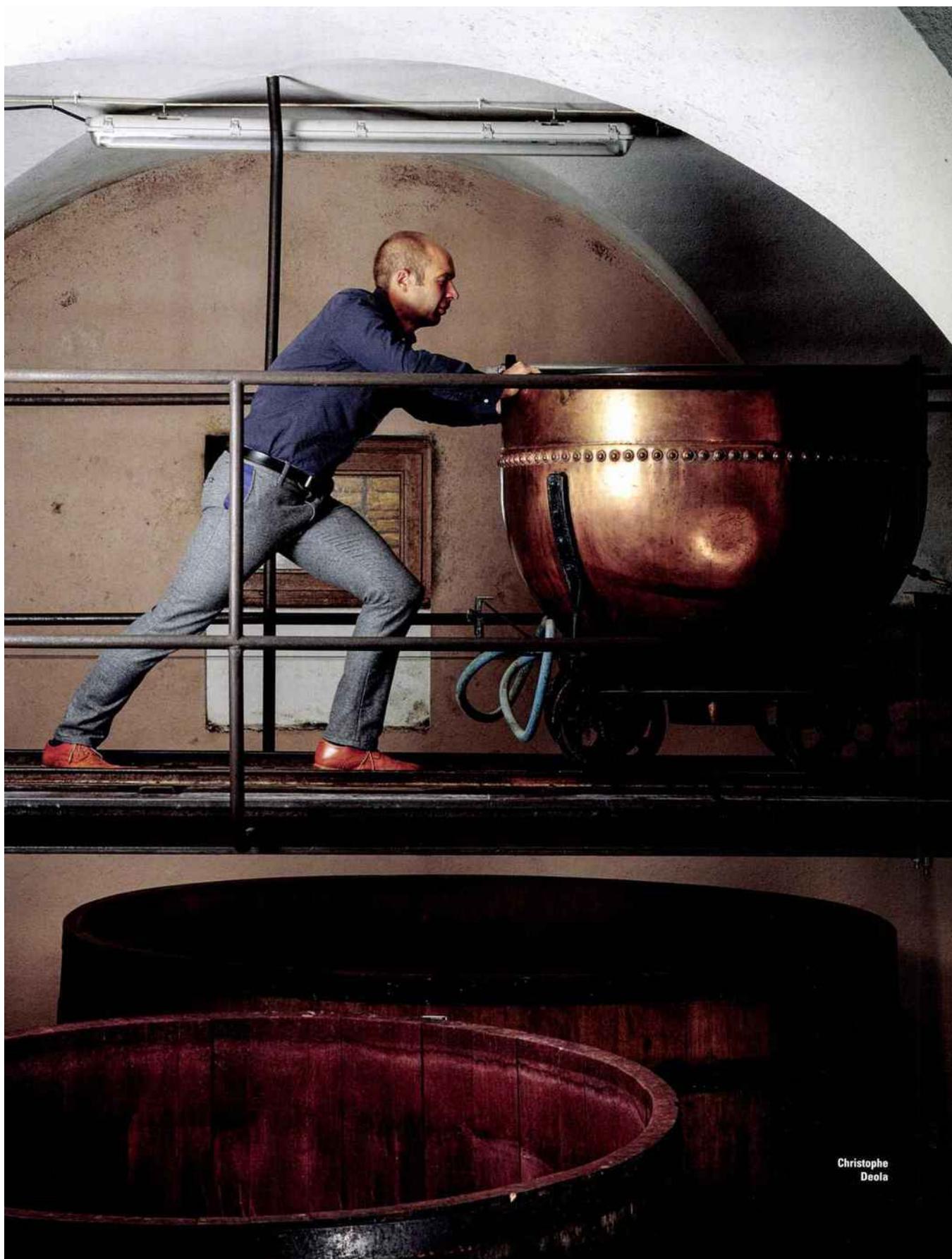
Prenant la route très étroite du chardonnay, l'exercice organoleptique se poursuit au-dessus des Grèves, pour coller aux 18 ares : "Ce climat, le plus célèbre des premiers crus, désigne en général des terrains formés de roches friables, d'éboulis fins, de sable et de graviers où les sols se montrent filtrants." Le millésime 2017, à peine 1 500 bouteilles, a un profil salin puissant et élégant.

On grimpe ensuite en direction des Cras, sur le haut du coteau : "Nos 54 ares occupent l'emplacement d'une ancienne carrière. Constitué de trois terrasses, ce climat voit un développement de la vigne précoce grâce au réfléchissement du soleil sur le coteau, augmentant ainsi la luminosité, nécessaire à l'épanouissement des grappes. L'ensoleillement prime sur le calcaire. De ce fait, chaque année, nous débutons les vendanges ici." Le 2017, rond et enveloppant, déploie le fil d'or des meilleurs chardonnays.

Si chaque cru s'inscrit dans le sous-sol qui le porte, Christophe Deola aime rappeler les grands principes culturels qui régissent les vins de la maison : "Nous nous inscrivons dans un mode d'agriculture durable bannissant tous les intrants. Après des vendanges manuelles, et un tri sévère en cuverie, on encuve les rouges après l'éraflage. La fermentation démarre avec des levures indigènes. S'ensuit un pigeage par jour durant pratiquement deux semaines, le temps que la fermentation se termine."

L'élevage nécessite 25 % de barriques neuves en rouge comme en blanc. "On laisse ensuite les vins environ neuf mois avant de les remettre en masse dans les cuves, juste avant la mise en bouteille." Durant cette étape, tous les crus sont traités de la même façon : "On ne doit pas trop s'immiscer à travers la technique mais rester au service des terroirs et climats tels que reconnus et protégés par les principes de l'Unesco." ❖ DENIS HERVIER

CEUX QUI FONT LE VIN
VIGNERON



Christophe
Deola