

Les trésors des vieux millésimes de la Maison Louis Latour

Par Cyrille Jomand

Notre équipe a eu l'opportunité de déguster in-situ des vieux millésimes de la célèbre Maison Louis Latour début juillet 2018. L'idée même de cette dégustation était de pouvoir sélectionner une série de grands vins en millésimes à maturité afin de les proposer à nos amateurs sur le site iDealwine.

Voici les commentaires de dégustation des deux membres de l'équipe iDealwine :



VINS ROUGES

Nuits Saint Georges Louis Latour 1973

C : Une robe orangée. Arômes de fruits confits, raisins secs. Belle acidité et belle longueur
R : Une robe tuilée claire, œil de perdrix. Nez avec une certaine fraîcheur persistante, fruité et léger boisé. Finesse en bouche, belle trame acide, fin de bouche fruité, léger grillé.

Beaune 1er cru Clos du Roi 1976

C : Parcelle exposée sud-sud-est du Domaine Latour, le climat « Clos du Roi » figure parmi les plus beaux climats de Beaune 1er cru. Couleur sombre. Notes empyreumatiques. Bouche sur les fruits rouges, un fruit éclatant. Finale très légèrement poussiéreuse.
R : Robe légèrement trouble et plus sombre. Nez discret, bouche d'une grande finesse, tendre.

Aloxe Corton 1er cru les Chaillots 1976

C : Vignes bordant le Château de Corton-Grancey. Robe brillante, rubis. Giboyeux.
R : Nez minéral (cailloux). Matière importante en bouche, gourmandise et longueur intéressante. Notes légèrement animales.

Aloxe Corton 1er cru les Chaillots 2000

C : Robe éclatante, notes de petits fruits, ensemble très structuré, charpenté, il faudra encore patienter pour voir le vin s'affiner et se patiner.
R : Vin encore jeune. Amertume plus prononcée. Matière brute + puissante. Bel ensemble équilibré, à oublier dans sa cave.

Corton Grand Cru Clos du Roi 1976

C : Robe brun soutenu. Grande intensité, matière bien présente, les tanins ne sont pas totalement assouplis mais l'ensemble présente une belle fraîcheur mentholée. Beau vin !

Corton Grand Cru Clos de la Vigne au Saint 1976

C : Vignoble parfaitement exposé plein Sud, à la base du coteau, sur un affleurement de la roche-mère. Le sol riche en marnes et d'une couleur très rousse donne aux vins des

arômes distinctifs. Grande différence de style avec ce vin également dense mais très soyeux et très gourmand, une grande élégance.

R : Nez plus solaire, aromatique. Matière importante en bouche, fruit gourmand et soyeux. Mérite d'attendre encore quelques années. Un très grand vin.

Corton Grand Cru Clos de la Vigne au Saint 1983

C : Le millésime donne une structure tannique plus importante à ce cru. Notes épicées, belle finale sur des notes de groseille. Vin de gastronomie.

Corton Grand Cru Clos de la Vigne au Saint 1985

C : Robe soutenue. Un nez sur le cuir, une matière dense et soyeuse, une très longue finale. Il s'agit d'un magnifique vin sur un très grand millésime.

R : Nez sur des arômes de tabac, tertiaires ; très riche. Beaucoup de finesse en bouche, avec une matière toujours présente. Vin très soyeux et un final frais tenu par une acidité toujours présente. Un vin tout en équilibre.

Corton Grand Cru Domaine Latour 1985

C : Robe soutenue. Un nez sur le cuir avec aussi des notes kirschées, très dense et d'une belle tension tout au long de sa dégustation. Magnifique vin également.

R : 1ER millésime en Corton du domaine. Un vin très jeune au nez, un fruit éclatant. Une bouche très équilibrée, très fine dotée d'une matière riche. Belle acidité en fin de bouche. Peut-être le plus grand vin de la journée.

Corton Grand Cru Domaine Latour 1988

R : Arômes de fruit frais au nez, encore jeune. Un vin très élégant et suave, tanins très présents, belle matière.

Corton Grand Cru Domaine Latour 1992

C : Nez musqué, notes de fruits à l'eau de vie. Un vin léger, facile à boire mais manquant sans doute un peu de fond, à l'image de son millésime

R : Nez développant des arômes tertiaires, cuir, animal. Final plus court que les millésimes précédents. Un vin prêt à boire.

Corton Grand Cru Domaine Latour 1993

C : Un fruit très présent, une très belle longueur. Pour Louis-Fabrice Latour, c'est le basculement vers un style plus moderne d'amateur, plus orienté sur le fruit, en comparaison avec le 1985.

R : Un vin complet et équilibré. Un nez très riche en arômes. Une matière importante, un style plus moderne, prêt à être dégusté dès aujourd'hui. Une réussite.

Corton Grand Cru Domaine Latour 1995

C : Robe brillante. Encore très jeune au nez et en bouche, belle matière bien rassemblée mais encore à attendre patiemment.

R : Une robe portant sur ces teintes plus habituelles. Jeunesse incroyable en bouche pour un vin de 25 ans. Légère amertume en fin de bouche, structure tannique plus présente, un vin à oublier en cave

Pommard 1er cru Epenots 1998

C : Un millésime se rapprochant de 1988 en vinification. Un vin assez masculin, charpenté, avec un beau fruit et de la mâche, à attendre patiemment également.

R : Un millésime charpenté et puissant. On retrouve en bouche la finesse du pinot. Un style plus opulent. A attendre quelques années.

VINS BLANCS

Chevalier Montrachet Grand Cru Les Demoiselles 1974

C : Une magnifique robe jaune or vif. Nez miellé. Notes d'amandes amères en bouche, un vin de dentelle, avec une longueur incroyable. Un régal !

R : Une robe allant sur des teintes jaune or proche d'un sauternes. De légères notes de coing, miel et amande au nez. Toujours tendu en bouche, légèrement citronné, le bois est complètement fondu. Un vin cristallin...Un très grand blanc

Chevalier Montrachet Grand Cru Les Demoiselles 1998

C : Notes de noisettes torréfiées, bouche ample et généreuse, équilibre général, superbe vin à son apogée !

R : Une sucrosité présente, un vin charmeur, à boire.

Chevalier Montrachet Grand Cru Les Demoiselles 2000

C : Notes de fleurs (aubépines) et de fruits à chair blanche (pêche), belle finale avec une puissante rétro-olfaction. Très bon vin.

Chevalier Montrachet Grand Cru Les Demoiselles 2002

C : Encore un style différent lié au millésime : notes de cire d'abeille et de poire, grande richesse, liqueur, matière très riche, finale ample. Excellent vin.

Bâtard Montrachet 1978

C : La robe or jaune soutenue. Au début, on perçoit fortement des notes de noix, de vin jaune. Le vin nécessite une aération prolongée pour se livrer. Et délivrer une puissance adoucie. Un vin à accorder avec une volaille en sauce.

R : Un vin d'amateur, légèrement trouble. La noix ressort au nez.

Corton Charlemagne 1994

C : Notes de citrus. Ensemble puissant et serré, avec un boisé encore un peu marqué, à attendre encore.

R : Une robe or pâle. Des arômes plus modernes sur les fruits jaune frais. Certaine amertume en bouche. Profil plus moderne, marqué par un boisé plus présent, à conserver.

Corton Charlemagne 1998

C : Robe jaune paille. Notes de citron, grande vivacité, très légèrement torréfié. Bouche veloutée, crayeuse avec des arômes lactiques. Belle finale.

R : Un vin très frais, des notes crayeuses et minérales. Une cuvée crémeuse, ample et longueur impressionnante.

Corton Charlemagne 1999

C : Robe jaune pâle, avec des reflets verts. Grande fraîcheur en bouche, très minéral, notes pierre à fusil. Belle matière et beau vin mais dans un style un peu austère.

Meursault 1er cru Château de Blagny 2005

C : Ce cru est une exclusivité de la Maison Louis Latour. Les vignes composant le domaine du Château de Blagny se situent en haut de la colline surplombant les villages de Meursault et Puligny. Un vin opulent mais qui reste gourmand et sapide. Parfait à boire en ce moment !

En conclusion cette incroyable dégustation nous a encore confirmé la grande capacité de garde des grands bourgognes, y compris sur des millésimes inattendus tels que 1974 en blanc. Le style traditionnel et peu interventionniste dans les vinifications de la Maison Louis Latour, avec une attention particulière aux équilibres et à la finesse, laisse bien apparaître les caractères propres de chaque millésime et chaque terroir. En outre ces vins à maturité présentent une gamme aromatique passionnante, complexe et évoluée tout en continuant à offrir fraîcheur et vivacité. Une excursion passionnante dans l'âme de la Bourgogne !