

#5-OCTOBRE-2024

EN MAGNUM+

LE GÉNIE DU GOÛT, UNE FOIS PAR MOIS

Un an après avoir rejoint
la maison qui porte son nom,
Eléonore Latour est prête à relever
les défis qui inquiètent la Bourgogne.
Elle veut la défendre

EXCLUSIF

LA FLAMME SE TRANSMET

SUD-OUEST NOS BONNES TABLES
CROATIE DES ÎLES ET DES VINS
RUINART LA MAISON DU CHAMPAGNE

LE CHOIX D'UNE VIE

Éléonore Latour a 26 ans. Après le décès de son père Louis-Fabrice, grand homme de la Bourgogne, elle a décidé de revenir au sein de la maison Louis Latour, avec des projets

propos recueillis par Louis-Victor Charvet, photos Mathieu Garçon (sauf mention)

Comment avez-vous vécu votre retour en Bourgogne ?

J'ai toujours su que je reviendrais un jour exercer des fonctions dans la maison. Simplement, je ne pensais pas que cela se ferait aussi rapidement. L'idée était plutôt d'exercer un peu en tant qu'avocate après mes études de droit commercial. Les Bourguignons sont assez chauvins et je suis fière de mes racines. Je suis née à Beaune et j'y ai grandi. La Bourgogne a toujours été omniprésente, c'est l'engagement d'une vie. Je suis contente d'avoir pu faire mes études et de m'être donnée l'opportunité de voir la vie professionnelle sous un angle différent. Et c'est intéressant d'avoir une approche juridique sur les sujets qui nous préoccupent. À 25 ans, je me suis sentie prête à rejoindre la maison, sans pression. Mon père nous a toujours dit que l'on devait avoir envie et être sûr de nous.

Votre intégration a été un moment important.

Les premiers jours, j'ai un peu eu le sentiment de vivre un tsunami. Je suis arrivée au moment où nous commençons les vendanges, autour des 6 et 7 sep-

tembre 2023. J'ai commencé par rencontrer les courtiers en vins avec lesquels la maison avait l'habitude de travailler. Ensuite, j'ai découvert concrètement toutes les facettes du métier de négociant, dont je parlais parfois avec mon père. Je n'avais pas réalisé qu'il y avait autant d'aspects juridiques, commerciaux, techniques et technologiques. En plus, bien sûr, de devoir protéger des choses qui nous dépassent comme un terroir ou un vignoble. La conjugaison de ces aspects rend ce métier très intéressant.

Justement, parlez-nous de vos nouvelles fonctions ?

En France, je suis secrétaire générale de la maison tandis qu'aux États-Unis, j'en suis la vice-présidente. Je fais aujourd'hui partie de la direction de la maison, au même titre que Bruno Pépin, son directeur commercial ou encore Christophe Deola, qui dirige le domaine. En revanche, ma fonction n'est pas affiliée à un département en particulier, ce qui me permet d'avoir une compréhension globale de notre société.



#5-OCTOBRE-2024

EN MAGNUM+

Plus précisément, en quoi consistent vos missions ?

Sur la partie technique, j'accompagne Christophe Deola et Jean-Charles Thomas, le directeur œnologique. Ce sont d'excellents professeurs qui m'aident à comprendre les aspects de la production. Je passe aussi beaucoup de temps à rencontrer les propriétaires avec lesquels nous travaillons. Ce lien relationnel avec certaines familles a parfois été tissé par mon grand-père, voire mon arrière-grand-père.

L'activité commerciale vous intéresse également.

Il y a effectivement beaucoup de représentation à assurer. Je passe du temps avec nos filiales sur le terrain, y compris en Angleterre et aux États-Unis. Mon père avait l'habitude de dire que les États-Unis sont une projection de ce qui se passera en France d'ici quelques années, en particulier sur les habitudes de consommation. Enfin, mon rôle est de veiller sur les équipes de notre société. Nous sommes aujourd'hui deux cents personnes dans le monde à travailler pour la maison Louis Latour. Maintenir une cohésion entre ces personnes dans le cadre d'une société indépendante et familiale est une chose à laquelle je tiens.

Votre famille a fondé cette maison il y a 225 ans.

Vous représentez la douzième génération.

Quel effet cela fait-il ?

Je dois reconnaître que cela donne un peu le vertige, mais cela permet d'être humble et de se rappeler qu'on est seulement de passage. L'objectif, c'est de transmettre cette vision et cette maison familiale et indépendante à la génération d'après. C'est pour elle que l'on construit et développe notre activité. C'est important pour moi, pour la famille et pour les consommateurs. Être indépendant fait partie de l'ADN des Latour. Il y a de moins en moins de maisons à être 100 % familiales en Bourgogne.

Votre vision du métier est-elle très différente de celle de votre père ?

Je crois que le métier tel que l'a exercé mon père, ou même mon grand-père, et celui que je vais faire demain ne sont pas du tout similaires. Pour mon grand-père, les choses se déroulaient dans la durée. Il avait sans doute



Jean Latour, l'arrière-grand-oncle d'Eléonore, dans son bureau et devant le plan de la cuverie du château Corton Grancey, situé dans la commune d'Aloxe-Corton. Il appartient à la famille Latour depuis 1891.

plus de temps pour réagir aux problèmes qu'il constatait dans le vignoble. Avec la rapidité du changement climatique, on réalise la nécessité d'être très réactif.

Quelle image aviez-vous de la Bourgogne, de son vignoble et de ses vins ?

J'ai pris conscience lors de mes études à Paris de la chance que j'avais de venir de cette région et d'y avoir grandi. La Bourgogne, c'est à la fois notre patrimoine, notre outil de travail et notre lieu de vie, donc bien plus que des terres qu'on exploite. On a conscience qu'il faut protéger et transmettre ce vignoble. Et l'on essaie de s'impliquer autant que possible dans des missions qui visent à préserver notre territoire, comme celles de l'association créée par mon père, Paysage de Corton. La maison Louis Latour est également grand mécène et fondateur de l'association des Climats du vignoble de Bourgogne. J'étais encore au collège quand cette aventure a commencé et j'ai toujours pensé que c'était une



Ancienne demeure familiale de la famille Latour, le château Corton-Grancey a aussi donné son nom à une cuvée icône de la maison, en appellation corton. Celui-ci assemble quatre climats de ce grand cru : Les Bressandes, Les Perrières, Les Grèves et le Clos du Roi, dans des proportions variables.

obligation pour une maison comme la nôtre de montrer l'exemple sur ces sujets.

L'enjeu est donc de faire rayonner la Bourgogne ?

Nous entrons dans une période où vendre nos vins sera de plus en plus difficile. Avant, le vin se vendait facilement. Aujourd'hui, il va falloir réexpliquer nos terroirs et notre histoire, mais aussi réaffirmer nos valeurs. La Bourgogne entre aussi dans une guerre de l'image. En cela, les climats bourguignons nous aident parce qu'ils permettent de mettre la lumière sur notre vignoble exactement là où elle doit être. Ce patrimoine fantastique, vivant, protégé par les Bourguignons est aujourd'hui un patrimoine mondial, considéré comme tel par l'Unesco.

Ce beau patrimoine est difficile à comprendre.

Comment le rendre plus lisible, notamment par les jeunes générations ?

Ma génération consomme plus naturellement des cocktails que du vin. C'est flagrant aux États-Unis. C'est moins le cas en France parce que le vin est un produit culturel. Je passe du temps à réfléchir à ces problématiques. Ma génération est préoccupée par le sens qu'elle veut donner à sa vie. Pour elle, c'est de plus en plus difficile d'accepter de subir des événements qui n'en ont aucun. Quand elle consomme, elle veut trouver du sens dans le produit qu'elle achète. Elle n'est pas dans une logique de surconsommation. Donc, d'un côté, il y a cette quête de sens et de l'autre, il y a la Bourgogne qui, vue de l'extérieur, est intimidante par sa complexité.

Louis-Fabrice Latour, le père d'Eléonore, nous a quittés en septembre 2022. Il aura incarné toute sa vie une vision, un état d'esprit et un modèle du grand vigneron-négociant tout en étant très investi dans de nombreuses actions visant à défendre la Bourgogne, ses territoires, son patrimoine et plus largement la civilisation universelle du vin.

On a même parfois l'impression qu'une forme d'hermétisme est entretenue par certains.

Pourtant, la première approche de nos vins est plutôt simple. C'est soit du chardonnay, soit du pinot noir. Ensuite, et pour schématiser, le vin est issu soit d'une appellation régionale, soit d'une appellation communale, soit d'une appellation premier cru ou grand cru. Dès que l'on commence à entrer dans le détail, ce qui fait le caractère unique de nos terroirs, les choses sont parfois d'une complexité inouïe. Il faut savoir adapter notre discours selon notre interlocuteur. En France, on a une bonne culture du vin. Mais à l'étranger, il faut vraiment rendre notre vignoble compréhensible.

Cette pédagogie, c'est la clé du futur de la maison Latour ?

Je sais les raisons pour lesquelles les gens de ma génération peuvent décider de ne pas boire de vins de Bourgogne. Ils sont intimidants et compliqués ou peuvent donner l'impression de ne pas être au niveau. Certains consommateurs n'arrivent pas à entrer dans notre uni-



La croix de Charlemagne, qui s'élève au sud de la colline de Corton. Sous l'impulsion de la famille Latour, ce symbole du vignoble bourguignon a fait l'objet d'une restauration après un accident malheureux qui l'avait mise à terre en 2021.



vers. Avec mon oncle (*Florent Latour, président du directeur de la maison, NDLR*), nous travaillons sur ce sujet, afin de rendre la Bourgogne plus accessible. Au fond, on peut savourer une bouteille le dimanche à table sans être un spécialiste des crus de la côte de Nuits.

Quels sont vos projets pour dissiper ces mystères ?

En parlant de notre travail loin de nos territoires, on s'est rendu compte que produire du vin n'est pas un processus si connu. Nous avons l'idée, entre autres, de créer une vidéo qui expliquera le parcours de la grappe de raisin à tous les stades, tout en présentant notre itinéraire technique. La force de la Bourgogne, c'est son collectif. Quand un voisin réussit, cela profite à tous. La renommée de la région ne s'est pas construite avec des personnalités qui s'écrasaient les unes les autres. On avance en s'élevant ensemble. Mon oncle et moi avons nos idées. J'ai une approche juridique, lui vient d'un milieu technologique. La maison profite de nos compétences respectives.

Les pratiques respectueuses de l'environnement font aussi partie des attentes des nouvelles générations.

Où en est la maison sur ce sujet ?

Depuis plus de vingt-cinq ans, les vignes de la maison sont en viticulture raisonnée. Aujourd'hui, elles sont conduites en bio. Et le millésime 2025 sera le premier à être certifié. Faire attention à l'environnement tout en veillant à proposer la meilleure qualité possible, c'est primordial vis-à-vis du consommateur. On investit, notamment dans la technologie avec l'acquisition de robots électriques produits par des entreprises françaises pour s'occuper des vignes. On cherche à travailler différemment afin d'être plus respectueux de nos territoires. On avance par petites touches, en consolidant au fur et à mesure notre raisonnement et notre démarche.

Ouvrir la maison aux consommateurs est une piste que vous envisagez ?

Mon père disait souvent : « *Évolution, mais pas révolution.* » En 2025, il y aura des événements organisés partout en Bourgogne pour fêter les dix ans de l'inscription des climats au patrimoine de l'Unesco. Nous ne savons pas exactement encore comment, mais on va essayer, pour l'occasion, de s'ouvrir un peu plus au public. Nos deux piliers fondamentaux ont toujours été l'authenticité et la qualité. Quand on descend dans nos caves, on se rend compte tout de suite que nous sommes une maison authentique qui cherche à rester fidèle à ses convictions, à son histoire et à ses vins.

Mieux raconter l'histoire de cette maison, c'était la vie de votre père, qui l'a incarnée. Aujourd'hui, c'est le travail d'une équipe que vous souhaitez mettre en avant ?

La maison doit tout à mes ancêtres, installés en Bourgogne au XVIII^e siècle. Je veux leur rendre hommage parce que l'on ne serait rien sans eux. Notre famille a toujours incarné personnellement cette maison. Pour autant, celle-ci évolue. La société de mon grand-père était bien différente de celle que j'ai rejointe. Sa dimension a changé. Ce n'était pas simple pour moi d'intégrer une entreprise où mon père a travaillé pendant vingt-cinq ans et où il a été cette personne formidable. C'est une chance pour la famille que d'avoir autour d'elle des équipes présentes depuis si longtemps. Presque un tiers des personnes qui travaillent pour la maison étaient déjà là au moment de ma naissance. Certains ont quarante ans de carrière derrière eux, et les connaissances et l'expérience qui vont avec. Aujourd'hui, cette idée de transmission des savoirs chemine avec celle de continuation de l'héritage. ●