

Maison Louis Latour : tour d'horizon

La Maison Louis Latour est comme un phare, une référence dès qu'il s'agit de la colline de Corton. Mais elle produit également des vins sur l'ensemble de la Bourgogne, comme le prouve cette revue d'effectif.

En général, Louis- Fabrice Latour, ne mâche pas ses mots. À la tête de cette vénérable maison bourguignonne, mais aussi Président délégué du Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne, ce passionné de vins, fringant et affable, ne s'entoure pas de circonvolutions pour afficher son inquiétude face à la montée des prix des vins de Bourgogne. Lors d'une conférence de presse, en ouverture de la vente des vins des Hospices de Beaune, il a même appelé ses homologues bourguignons à envisager une baisse des prix que d'aucuns pensent salubre pour la Bourgogne sans toutefois oser le dire. Courageux, il ose !



À la tête du plus vaste domaine propriétaire de grands crus en Bourgogne, il faut dire que sa connaissance des marchés, son ambition pour la région et son ouverture internationale lui permettent une opinion avisée. Au diable le politiquement correct, bienvenu au pragmatisme. On comprend mieux, dès lors, son ambition pour les vins « maison ». Des vins droits et généreux, équilibrés et, il faut l'avouer, en pleine forme depuis quelques années grâce à un travail important dans le vignoble et dans les chais.

De sa gamme « maison », il ressort une homogénéité importante avec une qualité de sourcing impressionnante. Nous n'entrerons pas dans les détails, mais force est de constater que l'élément moteur est ici une qualité aromatique élégante et fraîche et un équilibre d'ensemble privilégiant la fraîcheur. De sa gamme « domaine », notamment sur la colline de Corton où la maison possède la plus importante superficie viticole, nous retiendrons la volonté de mise en avant du travail de la vigne avec une légère modification du style maison vers plus de suavité dans les vins. Alors que beaucoup proposent des vins très tendus, privilégiant l'acidité au détriment de la structure, la Maison Louis Latour réalise un travail remarquable d'élevage et de précision du toucher de bouche.

Bourgogne Gamay - 2016

Beaux arômes, des fruits noirs et une petite pointe fumée. Gourmandise et légèreté. - 89

Coteaux Bourguignons - Les Pierres Dorées - 2017

Très beau nez de rose, cerise noire. Bouche dense et légèrement tannique. Bel ensemble. - 90

Marsannay - 2017

Très floral, cerise noire, belle précision de fruits. Tendru comme il faut, élégance du toucher de bouche. Finale légèrement acidulée. Belle perspective.

Monthélie – 2015

Nez d'iris, de fleurs, de cerise bigarreau. Juteux et dense, une belle trame tannique avec de la vivacité, du fruit. - 90

Aloxe-Corton - 2015

Floral, presque rose, un peu myrtille pour un nez élégant mais légèrement sur la retenue. Bouche demi-pleine, sapide et vive sur la finale. Une belle bouteille. - 91

Morey-Saint-Denis - 2014

Magnifiques arômes de pinot noir, de cerise griotte, de fleurs. Bouche vive et droite, belle tension avec une densité équilibrée. - 91

Gevrey-Chambertin - 2015

Légèrement réglissé, de belles notes de fruits frais. Bouche légèrement tannique, de la matière, une réelle densité. Ferme mais plein de charme. - 90+

Chassagne- Montrachet - 1er Cru Morgeot - 2015

Nez élégant et fin. Griotte, légèrement fleurs. Sapide et tendu à la fois, arômes élégants, finale minérale. - 91

Beaune 1er Cru - Beaune-Perrières - 2015

Nez floral, élégant, très aérien. Bouche juteuse et droite, une belle concentration. Magnifiques tanins avec une longueur et un grain superbes. – 91

Gevrey-Chambertin Premier Cru - Lavaux Saint-Jacques - 2013

Expressif et subtil, griotte, rose, floral, un peu minéral. Opulent et précis, presque cristallin, magnifique rétro-olfaction pour un vin tendu et d'un beau potentiel de garde. - **93+**

Vosne- Romanée Premier Cru - Les Petits Monts - 2011

Petite pointe de verdeur au nez, bouche moyennement dense avec des tanins fermes et structurants. - **90**

Corton - 2014

Fruits noirs, un peu réglisse, arômes élégants de cerise griotte. Sapide, précis et cristallin. De beaux amers et un grain subtil. - **93**

Corton - Clos de la Vigne au Saint - 2010

Nez empyreumatique, réglisse, fruits noirs, quelques touches de cuir. Toucher de bouche magnifique, rond et suave, de la longueur, une finale aérienne. - **95**

Corton - Grancey - 2012

Eclat aromatique dédié aux fruits rouges, à la pivoine. Vivacité et élégance. De la mâche, du volume avec une finale sur l'allonge. Interminable. - **94**

Romanée-Saint-Vivant - Les Quatre Journaux - 2013

Nez élégant, précis, fruité et floral à la fois. Beaucoup d'élégance et de race. Bouche tannique, dense. Un potentiel de garde. - **93**

Mazis-Chambertin - Hospices de Beaune - Madeleine Collignon - 2006

Nez de fruits noirs, de sous-bois, de notes réglissées. Suave et juteux, de la matière, une belle puissance avec des tanins marquants. Long et suave. De la fraîcheur. Laisser vieillir encore 4 à 5 ans. - **93+**

Corton Perrières- 2016

Superbe aromatique, vif et précis, beaucoup de gourmandise dans la complexité. Suave et juteux. Rondeur et fraîcheur. Tout simplement magnifique. - **94**

Corton - Clos du Roi - 2016

Bouche ronde, suave, plus en chair que Perrières avec une acidité différente également. De la puissance dans l'élégance. - **96**

Corton - Clos de la Vigne au Saint - 2016

Nez plus floral que fruité. Des notes de rose, pivoine et iris. Peut-être un terroir plus froid. Suavité singulière entre la vivacité et la mâche. - **96**

Château Corton Grancey - 2016

Boisé plus présent, légèrement marquant, très floral, fruits noirs. Une mâche veloutée, légèrement tannique. Très dense. Potentiel de garde magnifique. - **95+**

Beaune 1er Cru - Vignes Franches - 1990

Boisé, légèrement chocolat avec des notes de sous-bois, de cuir, de terre. Juteux et précis, des tanins fondus et des notes grillées et légèrement fumées. Encore à son apogée. - **92**

Mâcon-Lugny - Les Genièvres - 2016

Nez un peu lacté mais fruité et gourmand. Juteux et frais. Belle consistance. De la gourmandise également avec une finale minérale. - **89**

Viré-Clessé - 2016

Nez minéral, légèrement menthol, beaux agrumes. Très belle gestion de l'acidité, suavité et gourmandise en finale. Parfait pour les 5 prochaines années. Un coup de cœur. - **90**

Montagny - Les Buys - 2016

Légèrement vanillé, fruits blancs à parfaite maturité. Tension et précision en bouche. De la gourmandise, une finale aérienne. - **90+**

Pouilly-Vinzelles - En Paradis - 2016

Nez profond et élégant. Encore un peu jeune mais plein de promesses. Sapide, parfaitement équilibré. Des arômes nobles et racés en finale. – **91**

Marsannay blanc - 2015

Nez élégant, frais, presque mentholé avec des notes de poire, d'abricot. Bouche équilibrée, superbement fraîche avec une tension qui allonge l'ensemble. Aérien en finale. Sera encore mieux avec le temps ! - **91**

Savigny-lès-Beaune – 2017

Arômes de fleurs fraîches, d'herbe, d'épices blanches. Juteux et frais, une réelle tension avec de la précision et de la gourmandise. A besoin de temps pour se patiner. - **90+**

Meursault - 2017

Tilleul, quelques touches de verveine, pour un nez subtil et complexe. Des notes de cailloux également. Vive et précise, la bouche étonne par sa précision et sa longueur. Un meursault plus long que large. - **92**

Chassagne- Montrachet - 2017

Boisé élégant, des notes d'anis, de verveine, d'iode avec un soupçon de thé vert. Bouche vive, bien bâtie, joliment équilibrée. De la puissance et de l'élégance. - **92**

Puligny- Montrachet - 2016

Minéral, iodé, légèrement mentholé avec des notes de tilleul, de fruits blancs et de fleurs de printemps. Bouche suave et aromatique, du volume, de la mâche avec un élevage parfait et subtil. - **93+**

Saint-Aubin Premier Cru - Les Combes - 2015

Mentholé, légèrement lacté, des notes florales somptueuses. Bouche pleine et vive, de la tension qui allonge l'ensemble dans une finale sans fin. Aérien également. - **91**

Pernand-Vergelesses Premier Cru - En Caradeux - 2015

Légèrement fermé, des notes de fruits blancs, d'épices blanches et minérales. Sapide et légèrement fumé. Finale très longue et aromatique. - **91+**

Meursault Premier Cru - Charmes - 2016

Beau boisé, fleurs blanches, amandes fraîches, très complexe. Suave, rond, presque moelleux avec de la mâche et une finale minérale. - **93**

Bienvenues-Bâtard- Montrachet - 2011

Nez aromatique, un peu miel, légèrement épices et beau boisé. De la complexité. Rond, sapide et complexe également. Un grand vin à son apogée. - **96**

Criots-Bâtard- Montrachet - 2014

Minéral, pierres chaudes, fruits blancs et épices blanches. Bouche vive, parfaitement équilibrée, de la vivacité. Aérien et plein. Superbe ! - **97**

Corton-Charlemagne - 2014

Nez d'herbe, de fruits blancs, légèrement calcaire. Dense, suave et profond. De la puissance pour un corton-charlemagne tout en rondeur. - **95**

Corton-Charlemagne - 2015

Légèrement agrumes, peaux blanches, notes anisées également. Bouche tendue et fraîche, de la suavité et une précision d'ensemble remarquable. Plus tendu et droit que le 2014. - **95**

Corton-Charlemagne - - 2016

Un peu agrumes, joliment pamplemousse, de la fraîcheur et des notes minérales à l'aération. Tension très noble, de la vivacité et un ensemble parfaitement équilibré. Superbe. - **97+**

Corton-Charlemagne – 1999

Nez plein, floral, un peu minéral avec des notes de poire, de fleurs. Légèrement torréfié, de la vivacité, un très beau grain et un ensemble précis. Un corton-charlemagne plus tendu que large ce qui lui sied à merveille. - **95+**