

Louis Latour 

Le Domaine : Cette Maison historique est une de celles qui comprend le mieux le monde actuel, et son développement récent témoigne de son sens de la stratégie. Après une installation à Chablis avec Simonnet-Febvre et en Beaujolais avec la Maison Fessy, elle couvre la « grande Bourgogne », sans oublier le remarquable succès que constitue son Chardonnay Grand Ardèche. Longtemps pas au même niveau que les réputés blancs, les rouges ont beaucoup progressé avec un fruit plus frais et plus harmonieux, avec des textures plus affirmés dans les rouges. Très intéressant dans beaucoup d'appellations communales d'excellents rapports qualité-prix, Latour est aussi l'un des propriétaires les plus importants de Corton.

Les vins : Louis Latour est véritablement une maison particulièrement dédiée à la restauration, jusqu'au style de ses vins, rouges et blancs, qu'on imagine toujours plus à l'aise à table qu'en dégustation pure. Plus hétérogène qu'à l'habitude, le millésime 2013 offre cependant de belles expressions dans les deux couleurs et dans les deux côtes.

Coup de Cœur

Corton-Charlemagne Grand Cru 2013 – 19/20 | Blanc | 2017 à 2030

Toute petite récolte mais très grand vin, une sève intense et profonde, une longueur remarquable, un parfum qui va encore se développer.

Coup de Cœur

Romanée-St-Vivant Grand Cru Les Quatre Journaux 2013 – 18,5/20 | Rouge | 2015 à 2030

Belle profondeur racée, nez précis, intensité fruitée, allonge précise. Beaucoup de fond.

Aloxe-Corton Domaine Latour 2013 – 15.5/20 | Rouge | 2015 à 2020

Robe assez profonde, belle intensité avec une vigueur droite et fine, une dimension souple mais persistante en finale.

Aloxe-Corton 1^{er} Cru Les Chaillots 2013 – 17/20 | Rouge | 2016 à 2026

Sans subir la grêle, le millésime a ici été marqué par un tout petit rendement et ça se goûte : gras, intense, en sève et en suavité, le vin exprime des notes de coulis de mûre et de cassis et se développe avec une longueur superbement onctueuse.

Auxey-Duresses 2013 – 14/20 | Blanc | 2015 à 2019

Assez harmonieux, avec des notes miellées mais aussi une finale plus minérale.

Bâtard-Montrachet Grand cru 2013 – 18/20 | Blanc | 2018 à 2030

Gras et ample, miel fin et pignons rôtis, suave et profond, grande allonge persistante.

Beaune 1^{er} Cru Vignes Franches 2013 – 16/20 | Rouge | 2016 à 2023

Gras, petits rendements, floral et fruits noirs, onctuosité délicate, finale plus limitée.

Bourgogne Gamay 2013 – 15/20 | Rouge | 2015 à 2018

Joli fruit gourmand, floral et immédiatement séducteur, un beau gamay arrondi par une pointe savoureuse de pinot noir. Rond et mûr, facile et savoureux.

Chambertin Grand Cru Héritiers Latour 2013 – 17,5/20 | Rouge | 2017 à 2027

Beaucoup de raffinement, de profondeur et de longueur. La vigne, avec désormais la moitié de la parcelle arrachée, va à l'essentiel.

Chambolle-Musigny 2013 – 15,5/20 | Rouge | 2017 à 2023

Coloré, fruit noir un peu confituré, bouche large, souple et grasse, soutenue par des tannins sans dureté mais présents.

Chassagne-Montrachet 2013 – 16/20 | Blanc | 2015 à 2021

Gras et dense, épicé, souple et charnu, pas tout à fait aussi complet que le puligny mais avec un beau confort de bouche.

Chassagne-Montrachet 1er Cru Morgeot 2013 – 16/20 | Blanc | 2017 à 2022

Gras, opulent, un peu moins gourmand qu'à l'habitude mais du fond. Attendons-le.

Chevalier-Montrachet Grand Cru Les Demoiselles 2013 - 18/20 | Blanc | 2015 à 2022

Raffiné et de grande acidité, grand volume de fort potentiel, allonge profonde et compacte.

Clos Vougeot Grand Cru 2013 – 16,5/20 | Rouge | 2015 à 2025

Gras, onctueux, "easy going" mais très savoureux : une approche simple mais séduisante du clos-vougeot.

Corton Grand Cru Château Corton Grancey 2013 – 17/20 | Rouge | 2016 à 2028

Belle allonge ample et savoureuse, fruit précis avec des notes florales, droiture sereine et ample.

Corton Grand Cru Clos de la Vigne au Saint 2013 – 16,5/20 | Rouge | 2018 à 2028

Dense, précis, une vivacité certaine, de l'allonge et une intensité droite qui demande de la patience.

Criots-Bâtard-Montrachet Grand Cru 2013 - 18/20 | Blanc | 2016 à 2030

Gras, souple, profond, longueur miellée, crayeux et salin, intensité suave et raffinée.

Echezeaux Grand Cru 2013 – 18/20 | Rouge | 2016 à 2030

Subtil, brillant, grand toucher de bouche, finesse aromatique, allonge brillante, beaucoup de profondeur.

Gevrey-Chambertin 2013 – 14,5/20 | Rouge | 2015 à 2022

Élégant, assez souple mais avec un fruit précis et une dimension enveloppante plutôt savoureuse. Un gevrety facile à boire et équilibré.

Gevrey-Chambertin 1^{er} Cru Lavaut Saint-Jacques 2013 – 16/20 | Rouge | 2016 à 2025

Gras et gourmand, tannin présent mais souple, du fond et du fruit.

Meursault 2013 – 16/20 | Blanc | 2015 à 2022

Gras, ample et confortable, avec une saveur séduisante et une suavité tendre.

Meursault 1^{er} Cru Charmes 2013 – 17,5/20 | Blanc | 2015 à 2025

Gras, ample, séducteur, notes finement miellées, saveur et persistance sans tension.

Meursault 1^{er} Cru Château de Blagny 2013 – 15/20 | Blanc | 2015 à 2022

Fin, assez minéral, intensité moyenne.

Monthélie 2013 – 15/20 | Rouge | 2015 à 2022

Gourmand, souple, fruit tendre, dimension moyenne mais idéal pour un déjeuner dans une belle brasserie.

Monthélie 1^{er} Cru Clos des Toisières 2013 – 15/20 | Rouge | 2015 à 2021

Gras et souple, généreusement construit, ample et épicé, longueur moyenne mais précise.

Montrachet Grand Cru 2013 – 18/20 | Blanc | 2018 à 2032

En délicatesse, très caractéristique du secteur Puligny, affiné et subtil.

Nuits-Saint-Georges 2013 – 15/20 | Rouge | 2015 à 2022

Caractère souple mais harmonieux et de bon fruit. Tannin souple.

Nuits-Saint-Georges 1^{er} Cru Les Damodes 2013 – 15/20 | Rouge | 2015 à 2023

Souple, fruit rouge et noir, très fondu, bonne allonge tapissante.

Pernand-Vergelesses 1^{er} Cru En Caradeux 2013 – 14/20 | Rouge | 2015 à 2019

Souple et fruité.

Pommard 1^{er} Cru Epenots 2013 – 17/20 | Rouge | 2016 à 2026

Puligny-Montrachet 2013 – 16,5/20 | Blanc | 2015 à 2022

Agrumes, épices fines, très classique, plein, savoureux, souple mais de belle profondeur.

Puligny-Montrachet 1^{er} Cru La Garenne 2013 – 17/20 | Blanc | 2015 à 2023

Gras, assez puissant, belle profondeur crayeuse et agrumes confits, longueur tapissante.

Puligny-Montrachet 1^{er} Cru Sous le Puits 2013 – 17/20 | Blanc | 2015 à 2023

Délicat, finesse tendre, dimension délicate, vin subtil et fin.

Saint-Aubin 2013 – 15/20 | Blanc | 2015 à 2020

Bel équilibre souple avec une certaine minéralité, finesse fraîche et profonde.

Savigny-les-Beaune 2013 – 14,5/20 | Blanc | 2015 à 2020

Gras, onctueux, de la densité, générosité un rien lourde, finale longuement miellée et épicée.

Volnay 1^{er} Cru En Chevret 2013 – 15,5/20 | Rouge | 2017 à 2025

Gras, souple, bon fruit rouge mûr, allonge tendre.

Vosne-Romanée 1^{er} Cru Les Beaux Monts 2013 – 17/20 | Rouge | 2018 à 2028

Robe rubis, notes finement réglissées, allonge finement épicée, bel équilibre sur la fraîcheur et une réelle distinction.