

MAISON LOUIS LATOUR

Une maison familiale toujours indépendante, fondée en 1797 et conduite par dix générations de Latour. Un acteur incontournable de la Bourgogne viticole et le plus important propriétaire de grands crus de la Côte-d'Or (28 ha sur les 48 que compte son vignoble). Les raisins sont vinifiés à Aloxe-Corton, berceau de la famille, et la maison possède sa propre tonnellerie.



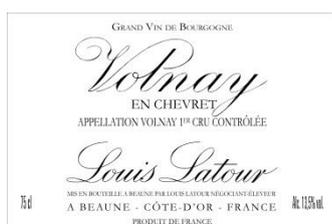
Corton-Charlemagne Grand Cru 2011

Avec 10,5 ha, la Maison Latour est le plus important propriétaire de vignes dans ce grand cru. Voici donc une cuvée qui n'a rien de confidentiel, ce qui renforce son mérite. Le nez, complexe, marie les fleurs blanches, les fruits exotiques, la noisette et la vanille. A la douceur de l'attaque succède un palais ample, frais et finement toasté. A déguster entre 2017 et 2021 sur une poularde de Bresse à la truffe.



Beaune 1^{er} Cru « Perrières » 2011 - ★

La Maison exploite 90 ares de ce 1^{er} cru du haut du coteau, côté Savigny. Le vin se pare d'une robe pivoine et dévoile un nez intense et franc de cerise mûre. La franchise est également l'un de ses traits de caractère en bouche, la solidité et la persistance aussi. Armé pour le vieillissement. A déguster entre 2017 et 2020 sur un bœuf à la mode.



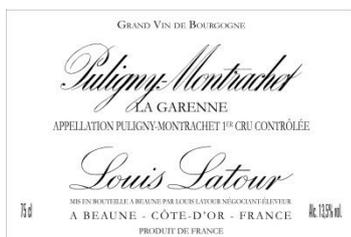
Volnay 1^{er} Cru « En Chevret » 2011

A la limite de Meursault, En Chevret est une ancienne carrière de 6,3 ha devenue vigne. La Maison Latour en exploite 2,3 ha. Au nez, les fruits rouges donnent le ton, agrémentés de nuances florales. La bouche se développe autour de la fraîcheur et de tanins bien en place, au grain fin, un peu plus serrés en finale. A déguster entre 2017 et 2020 sur un faisan rôti.



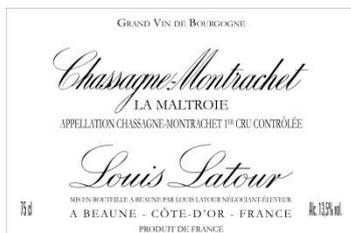
Meursault 1^{er} Cru « Château de Blagny » 2011

Sans nul doute la cuvée la plus importante en volume que ce meursault-blagny né de 3,5 ha de vignes implantés sur le haut de la colline qui surplombe Meursault et Puligny-Montrachet. Un vin harmonieux et alerte, discrètement floral au nez, vif et fruité en bouche. A déguster entre 2015 et 2019 sur du homard au court-bouillon.



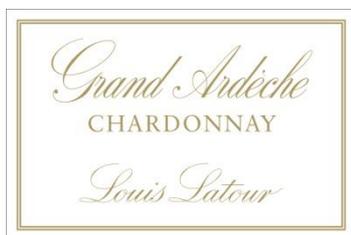
Puligny-Montrachet 1^{er} Cru « La Garenne » 2011

Du verre montent des parfums frais de menthe, de fruits exotiques et de fleurs blanches bien mariés à un léger toasté. Même palette en bouche, où le gras s'associe harmonieusement à une touche minérale et à un boisé soutenu mais fin. A déguster entre 2015 et 2020 sur une sole meunière.



Chassagne-Montrachet 1er Cru « La Maltroie » 2011

Né de 45 ares de chardonnay, ce chassagne livre un bouquet soutenu de fruits mûrs (mangue, poire, abricot). L'annonce d'un palais concentré et chaleureux, rendu souple par un gras soyeux et vinifié par une pointe de fraîcheur citronnée. A déguster entre 2015 et 2017 avec de la volaille à la crème.



Grand Ardèche 2012

Cette célèbre maison de négoce bourguignonne (fondée en 1797) s'est installée en Ardèche en 1979, le chardonnay dans ses bagages, dont elle a débuté l'implantation dans l'ampélographie locale. Le chardonnay ardéchois de Latour est désormais bien établi dans le paysage local, comme dans ces pages. Ici, une version 2012 aux accents...bourguignons. Nez vanillé, beurré et floral, avec quelques notes d'agrumes en appoint. Palais gras, ample et boisé avec élégance (pain toasté). Un vin racé et de bonne garde. A déguster entre 2014 et 2018 sur une poule au pot.