

## Les cahiers de l'Opinion Spécial vins

### Louis Latour, la Bourgogne aux meilleurs prix

**P**ossédant 48 hectares de vignes dont 27 hectares de grands crus, Louis Latour est un des plus grands propriétaires de grands crus de Bourgogne. Mais la maison fondée en 1797 est aussi un grand négociant, ce qui lui permet de proposer des vins couvrant la plupart des appellations bourguignonnes, de Marsannay, au Nord, à Rully, au Sud. Dans son activité de négoce, Louis Latour a tissé depuis des générations des liens privilégiés avec des vignerons et des propriétaires qu'elle accompagne lors des étapes clés de l'année viticole pour imprimer sa marque et révéler l'expression du terroir et du millésime. La maison peut ainsi offrir une gamme variée aux qualités homogènes.

A une époque où l'engouement pour les vins de Bourgogne, conjugué aux productions modestes de chaque appellation, a propulsé les plus recherchées à des niveaux stratosphériques, Florent Latour, représentant de la onzième génération, et Eléonore, représentante de la douzième, s'attachent à poursuivre la politique menée par leur frère et père, Louis-Fabrice, en proposant de beaux flacons à des prix abordables. Parmi plus de 100 cuvées, l'Opinion en a sélectionné une douzaine, des plus célèbres aux moins connues, allant de 30 à 400 euros pour apprécier toutes les facettes du pinot noir et du chardonnay aux meilleurs prix dans des millésimes jeunes (2023 ou 2024) prêts à boire mais pouvant se garder quelques années, voire beaucoup pour les plus grands crus.

**Roi de France.** Située au nord de la prestigieuse Côte de Nuits entre Marsannay et Gevrey-Chambertin, l'appellation Fixin donne des pinots noirs de caractère produisant des vins rouges structurés et profonds. Le Fixin 2023 de Louis Latour, au nez de mûre et de cassis, frais et gourmand en bouche, vendu 41 euros permet ainsi d'apprécier les qualités de la Bourgogne à un prix raisonnable. Beaucoup plus au sud, dans la petite appellation Monthélie, entre Meursault et Volnay, la maison possède un 1<sup>er</sup> cru Monopole le Clos des Toisnières. Son rouge 2023, à la fois rond et



puissant, aux tanins veloutés est proposé à 45 euros. Sa voisine Blagny, bien que située sur les communes de Meursault et Puligny-Montrachet aux blancs légendaires, ne produit que des rouges. Le Blagny 1<sup>er</sup> cru 2023 de Louis Latour, aux reflets rubis et aux arômes de fruits rouges et de kirsch en bouche, avec des tanins fins est vendu 60 euros.

En remontant plus au nord, dans la commune plus réputée de Morey-Saint-Denis, qui compte cinq grands crus, on peut apprécier un Morey Saint Denis village pour goûter la profondeur et la richesse aromatique du terroir situé entre Gevrey-Chambertin et Chambolle Musigny, sans casser sa tirelire. Le millésime 2023 de Louis Latour aux arômes de cassis et à la finale très fraîche est vendu 62 euros. Pour monter en gamme on pourra s'intéresser au 1<sup>er</sup> cru de Volnay Les Mitans 2023, issu des pinots noirs les plus élégants de la Côte de Beaune. Pour goûter son nez de noix de coco et de vanille et ses notes de cerise et de cassis en bouche, il faut dépenser 75 euros.

Cette sélection ne serait pas complète sans quelques grands crus. Offrant un ex-

cellent rapport qualité-prix, le Corton Clos du Roi, situé sur le terroir emblématique de la famille, mérite l'attention. Parfaitement exposée plein est sur la colline de Corton, cette parcelle appartenait aux ducs de Bourgogne et alimentait les caves du roi de France dès le xv<sup>e</sup> siècle avant de tomber dans le domaine royal en 1477 après la mort de Charles le Téméraire. Son millésime 2018, à boire ou à conserver trois à sept ans, se distingue par sa bouche ample et ronde aux notes de réglisse et aux tanins soyeux. Il est vendu 115 euros.

Pour terminer cette gamme de rouges, une appellation prestigieuse : Echézeaux Grand Cru. Ce vignoble de 36 ha, autrefois propriété de l'iconique abbaye de Cîteaux, est situé entre Vosne Romanée et Vougeot. La parcelle de Louis Latour se trouve au-dessus du Clos de Vougeot, conjuguant superbe terroir et belle exposition. L'Echézeaux Grand cru 2023 se caractérise par sa robe rubis profond, son nez complexe de cerise et de réglisse, sa bouche ample aux mêmes arômes et ses tanins soyeux. Noté 100/100 par le grand dégustateur James Suckling, son flacon est vendu 381 euros.



Côté blancs, Louis Latour n'est pas en reste. Au sud, à l'entrée de la Côte Chalonaise, le village de Rully, situé à une altitude de 230 à 300 mètres, plus élevée que la Côte de Beaune, donne des vins alliant fraîcheur et générosité. Le Rully 2024, à la robe brillante d'or pâle et au nez floral de chèvrefeuille et d'amande, offre une bouche ronde aux arômes de noisette. Il est proposé à 32 euros. Son pendant à l'extrême-nord, Marsannay, à l'entrée de la Côte de Nuits, entre Dijon et Gevrey-Chambertin, bénéficie de sols argilo-calcaires qui donnent à ses vins blancs une grande finesse. La cuvée 2023, aux touches d'acacia et de citron en bouche, avec une finale offrant une belle minéralité, est vendue 31 euros.

**Terroir historique.** L'appellation Monthélie se décline aussi en blanc et le 1<sup>er</sup> cru Monopole de Louis Latour, Clos des Toisnières 2023 se caractérise par son élégance et sa fraîcheur. Moelleux avec une grande finesse en bouche sa bouteille vaut 47 euros. Faisant partie des terroirs historiques de la famille, le 1<sup>er</sup> cru de Beaune « Grèves » provient de parcelles qui dominent la capitale

du vin, siège des fameux Hospices et de la maison. Dotées de sols argileux et caillouteux, très propices aux chardonnay, elles donnent le plus riche et le plus concentré des vins de Beaune. Le millésime 2024 au nez de pain grillé, de brioche et de pêche jaune, ample en bouche avec une belle minéralité est vendu 59 euros.

Enfin, sur l'une des communes les plus prestigieuses pour les blancs, où les grands crus peuvent atteindre plusieurs milliers d'euros, Chassagne-Montrachet, Louis Latour propose, entre autres, le 1<sup>er</sup> cru Clos Saint-Jean. Situé en milieu de coteau, au sud du bois de Chassagne, ce terroir exceptionnel, déjà célèbre il y a mille ans, donne un vin remarquable alliant amplitude et fraîcheur avec des arômes de miel et d'acacia. Son flacon du millésime 2023, à boire ou à garder cinq ans, est vendu 113 euros.

R.B.



SERGE CHAPUIS/LOUIS LATOUR

La Maison Louis Latour dispose de l'un des plus vastes domaines de Grands Crus en Bourgogne.