



## Spécial vins

### Le géant Louis Latour recèle aussi des trésors

AVEC DOUZE MILLIONS DE BOUTEILLES commercialisées chaque année, la maison Louis Latour est quatre fois plus grande que Bouchard. Fondé à la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle, le géant bourguignon a su préserver son caractère familial pendant plus de deux siècles. Fabrice Louis-Latour, son président actuel est issu de la onzième génération.

A la fois négociant et propriétaire d'une cinquantaine d'hectares de vignes dans les appellations les plus prestigieuses, Louis Latour propose des vins élevés avec le plus grand soin qui se distinguent par leur élégance et leur finesse. Parmi ses domaines emblématiques en grands crus rouges figure le Château Corton Grancey acheté en 1891. Résultant de l'assemblage de quatre climats (parcelles) de l'appellation Corton grand cru (Bressande, Perrières, Grèves et Clos du roi) dans des proportions variables selon les millésimes, le Château Corton Grancey n'est produit que les meilleures années. Parmi les millésimes récents, on peut citer les 2015 et 2016 à la robe grenat, à la bouche ample et à la longue finale que l'on peut trouver entre 85 et 100 euros. Côté blanc, la maison propose aussi des Corton Charlemagne Grand cru

bénéficiant d'une exposition sud-est offrant un ensoleillement idéal qui donne des vins à l'équilibre parfait entre acidité et maturité. On peut trouver les millésimes 2015 et 2016 entre 100 et 140 euros.

Louis Latour possède aussi quelques icônes comme le Clos de la Roche 2016 proposé à 245 euros chez Millesima ou la Romanée-Saint-Vivant Les quatre journaux. Cette parcelle de 0,8 hectare, mitoyenne de la mythique Romanée-Conti donne des vins à la grande complexité aromatique de fruits rouges et à la belle longueur en bouche. Il faudra compter entre 360 et 400 euros pour pouvoir déguster les millésimes 2015 ou 2016 qui mériteront d'attendre au moins une décennie pour se bonifier. En blanc, Louis Latour possède 0,5 hectare du prestigieux Grand cru Chevalier Montrachet avec la parcelle Les Demoiselles, achetée il y a un siècle. Pour apprécier les arômes de pêche jaune et la fraîcheur aux notes délicates d'amande des millésimes 2015 et 2016 il faut dépenser respectivement 236 et 287 euros.

**Renaud Belleville**  
[@renaudbellville](https://twitter.com/renaudbellville)