

Louis-Fabrice Latour

## « Ce qui a changé : c'est la suprématie de la vigne »

par Marion Sepeau Ivaldi



Un extrait de la dégustation offerte pour les 220 ans de la Maison Louis Latour. - crédit photo : Marion Sepeau Ivaldi

**Célébrant le 220ème anniversaire de la Maison Latour, Louis-Fabrice Latour regarde dans le passé et vers l'avenir, y voyant l'acte de production comme le déterminant principal de la réussite.**

L'histoire de la Maison Latour le montre : son succès doit beaucoup à sa vision avant-gardiste commerciale, entre marketing et développement à l'export, un savoir-faire de négociant transmis de génération en génération. Mais, aujourd'hui, les choses ont changé. « Lorsque mon père m'a laissé les rennes en 1980, je pensais que, ce qui allait être la révolution, ce serait le commerce, la distribution, l'internet » évoque Louis-Fabrice Latour, directeur général de la Maison Latour.

**"L'amont a pris une importance qu'il n'y avait pas dans ma jeunesse."**

Mais, aujourd'hui, il pense tout autrement. Sa génération n'a pas eu à relever un défi commercial de plus, « en fait, rien n'a fondamentalement changé », un défi au vignoble. « Ce qui a changé, c'est la suprématie de la vigne. On a découvert les petites récoltes, le trend vers la minéralité, l'importance des maladies... L'amont a pris une importance qu'il n'y avait pas dans ma jeunesse. C'est tout de même un des événements fondamentaux de ma génération ».

Et, l'importance de la viticulture n'est pas près de s'effacer. « Les grands défis de demain : c'est certainement la viticulture raisonnée, durable, la lutte contre les intrants intempestifs : tous ces éléments-là sont extrêmement importants ». Louis Fabrice Latour voit également un autre élément guider l'avenir. « Il y a le terroir mais il y a aussi le territoire ». Et c'est toute la valorisation des crus, des climats, plus largement des sélections parcellaires, qui pourraient émerger de plus en plus dans les années qui viennent.