



## VIN

ENTRETIEN AVEC LE BOURGUIGNON  
LOUIS-FABRICE LATOUR, DONT  
LA MAISON FAMILIALE CÉLÈBRE  
SES 220 ANS PAGE 35

# Louis-Fabrice Latour : « Il n'y a pas que le terroir, il y a aussi le territoire »

**ENTRETIEN** Rencontre avec le président de la Maison Louis Latour, qui célèbre ses 220 ans à un moment où les domaines et vins de Bourgogne sont particulièrement convoités.

**L**

PROPOS RECUEILLIS PAR  
**STEPHANE REYNAUD**  
@StephaneReynaud

La coquetterie résiste au poids des années. La Maison Latour, qui fête ses 220 ans, pourrait souffler quelques bougies de plus. La famille possédait déjà des vignes en 1731. Un peu moins de quarante ans plus tard, elle s'installait à Aloxe-Corton, et la fondation de la Maison Louis Latour eut lieu en 1797. Au XIX<sup>e</sup> siècle, le nom - déjà une marque - résonne comme une annonce de bon temps dans les galeries des palais princiers et dans les salles à manger des « riches gens ». Devenus négociants, exportant de Buenos Aires à Bucarest, les Latour continuent d'acheter vignes et domaines. Le château Corton Grancey, à Aloxe-Corton, est acquis en 1891. L'affaire résiste aux guerres, aux crises, au phylloxera, et s'enracine. Louis-Fabrice Latour succède à son père en 1999, et poursuit le développement avec des acquisitions à Chablis, dans le Beaujolais et ailleurs. « À une époque de transformations toujours plus rapides, l'exemple donné par une entreprise qui ne change pas à quelque chose de rassurant, et d'autant plus si la famille qui la possède est elle-même prospère. Le secret est une capacité d'adaptation aussi bien qu'une volonté de rester soi-même », écrivait Michael Broadbent, de la maison d'enchères Christie's, il y a vingt ans, pour les 200 ans de Louis Latour. La réflexion est toujours valable.

**LE FIGARO.** - Votre maison célèbre ses 220 ans. Qu'est-ce qui l'a animée durant tout ce temps ? Est-ce la volonté de faire un « bon vin » qui doit être « loyal et marchand », suivant l'expression consacrée ?

**Louis-Fabrice LATOUR.** - Oui, loyal et marchand, avec un style maison identifiable dans lequel se reconnaissent nos clients. Ce serait cela, la bonne trilogie. À propos du style, Louis Latour revendique avant tout l'école de la finesse, de l'élégance. Pour donner un exemple, à propos des rouges, nous avons toujours pris le parti de ne pas forcer sur l'extraction de la couleur.

**Avec une gamme de vins aussi large que la vôtre, est-ce si évident d'avoir un style commun ?**

Nous avons basculé dans le négoce au milieu du XIX<sup>e</sup> siècle, mais nous comptons toujours parmi les principaux propriétaires de grands crus de Bourgogne. Nos clients l'oublient un peu par moments. Ils voient la diversité des appellations et ils perdent de vue l'ancrage



« Sans le travail de l'homme, il n'y aurait pas de grands vins »

LOUIS-FABRICE LATOUR

du terroir de la Maison Latour. Mais la plupart de nos grands crus viennent de nos domaines. Bien entendu, nous proposons aussi des cuvées issues de partenariats avec des viticulteurs. Et toujours nous avons des discussions poussées avec ces derniers à propos de ce que nous recherchons. Par exemple,

nous leur expliquons que nous voulons des vins blancs qui ne soient pas trop alcooleux, avec de l'acidité, mais qui ne jouent pas uniquement sur le registre de la minéralité. Nous voulons des vins rouges élégants qui ne soient pas trop extrêmes. Quelque part, l'identification à un style donné n'est pas si compliquée, car nous sommes très impliqués en amont. Si nous en étions plus éloignés, nous aurions évidemment beaucoup plus de peine à donner notre « imprimatur » sur le style des vins.

**Chez vous, on parle de « continuité œnologique ».**

**Que signifie cette notion ?**

C'est une des grandes idées de mon père. Lui parlait du principe qu'il y a un terroir favorable à la notion de grands vins depuis l'époque des Romains, lié au sol argilo-calcaire, à une bonne exposition, etc. Là-dessus s'est greffé le travail de l'homme, qui a apporté les cépages, le pinot et le chardonnay. Sans le travail de l'homme, il n'y aurait pas de grands vins. C'est moins polémique aujourd'hui, mais, il y a une trentaine d'années, on disait encore : « Peu importe l'accomplissement de l'œuvre même, les vins seront toujours grands sur un grand terroir. »

**Latour défend aussi l'idée de territoire...**

Oui, il n'y a pas que le terroir, il y a aussi le territoire. C'est certainement une des idées les plus modernes. Ceux de ma génération y tiennent beaucoup. On ne défend pas seulement le sol, on défend les bois à proximité - comme le fameux bois de Corton, dont nous ne cessons d'expliquer le rôle dans la qualité des vins -, la biodiversité, nos voisins, etc. Si nous ne regardons que le terroir et que nous laissons saccager le territoire, nous serons les grands perdants de demain. Cela semble une évidence, mais ce n'est pas une idée si facile à faire passer. Parce que sensibiliser le viticulteur à des problématiques d'environnement un peu plus lointaines, qui ne relèvent pas exactement de son terroir, ce n'est pas toujours facile.

**Les vins de Bourgogne jouissent d'une notoriété exceptionnelle**

aujourd'hui, tant en France qu'à l'étranger. Comment l'expliquez-vous ? C'est tout un ensemble. À l'exception de 2007 et de 2013, qui sont des années un petit peu moyennes, nous avons une vraie série de bons millésimes en Bourgogne. En 2012, 2014, 2015 et 2016, la qualité des vins, ici, est à son optimum, avec des rendements plutôt faibles ces dernières années. Les petits rendements créent de la rareté.

**Aujourd'hui, ce sont notamment les jeunes consommateurs qui s'entichent de la Bourgogne ?**

Oui et non. La Bourgogne est de plus en plus chère, ce que nous regrettons. Cela est lié aux petites récoltes, à la pénurie et à la qualité. La génération des trentenaires s'intéresse aux grands vins, mais elle se plaint aussi. Certes, il y a l'élite financière, qui a les moyens de s'offrir les grands crus, mais nous rencontrons aussi souvent des jeunes gens qui nous disent : « *Moi, j'adore la Bourgogne, mais je n'ai plus les moyens de payer un premier cru et je me rabats sur des appellations moins prestigieuses.* » C'est dommage.

**Quelle réflexion vous inspire l'envolée des prix des propriétés de Bourgogne ?**

Ce n'est pas sans nous inquiéter, mais n'oublions pas que seulement 1 % des domaines change de mains tous les ans. C'est très médiatique, il y a de grandes transactions, mais, fondamentalement, il ne se passe pas tant de choses que ça. Et moi, en tant que Maison Latour, je dis « *welcome* ». À partir du moment où les investisseurs, les nouveaux opérateurs sont là pour faire de grands vins, de la qualité, du « *positionnement* », ils sont les bienvenus. Ce n'est pas un discours que tout le monde pratique. Je ne fais pas partie de ceux qui voient les nouveaux arrivants d'un mauvais œil, surtout si ce sont des professionnels. Ma principale crainte, c'est que les prix très élevés des vins de Bourgogne nous fassent sortir des restaurants. Je trouve qu'à moyen terme, pour la maison Louis Latour mais aussi pour la Bourgogne, c'est dommage qu'il n'y ait plus de romanée-saint-vivant dans les restaurants. Le corton reste encore accessible, mais le chambertin ou le romanée-saint-vivant, ce sont

des bouteilles chères.

**Louis Latour est présent en Bourgogne, à Chablis, dans le Beaujolais, en Ardèche...**

**Les États-Unis, le Nouveau Monde, ne vous intéressent pas ?**

Cela m'intéresse, mais je trouve qu'il y a beaucoup à faire en Grande Bourgogne, où la viticulture n'occupe que 1 % de la surface cultivable. Je ne veux pas donner l'image d'une Maison Latour repliée sur elle-même, je dis simplement que, sur un plan stratégique, il est passionnant de penser qu'il y a tant de choses à développer à une ou deux heures de chez nous, avec des coteaux magnifiques et de très beaux terroirs. ■

**Dégustation**

## TROIS CUVÉES EMBLÉMATIQUES

### CLOS-DE-VOUGEOT 1934

Les quantités produites étaient faibles pour ce qui fut considéré par la suite comme le plus grand millésime de cette décennie 1934 est caractérisé par des vins très fruités d'une élégance rare. Ce clos-de-vougeot en est l'archétype.

### CHAMBERTIN CUVÉE HÉRITIERS LATOUR 1959

Un vin issu d'une parcelle de 0,81 hectare en appellation chambertin grand cru acquise à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle par la maison Louis Latour. Les conditions météorologiques de l'année sont parfaites et les vins flirtent avec la perfection. Cinquante-huit ans plus tard, cette cuvée se caractérise toujours par une finesse exceptionnelle.

### CHÂTEAU CORTON GRANCEY 1990

Un millésime de très haut niveau, issu de quatre climats de corton grand cru vendangés dans les meilleures conditions. Un pinot noir exemplaire.

S.R.

