



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

## CHEVALIER-MONTRACHET GRAND CRU "LES DEMOISELLES" 1947

- RÉGION Côte de Beaune
- VILLAGE Puligny-Montrachet
- APPELLATION Chevalier-Montrachet Grand Cru
- CÉPAGE Chardonnay

### La vigne

- AGE MOYEN 40 ans
- SOUS-SOL Glaise et craie
- RENDEMENT MOYEN 35 hl/ha
- VENDANGE Manuelle

### Vinification & Elevage

- FERMENTATION Traditionnelle en fûts de chêne, malolactique à 100%
- ELEVAGE 8 à 10 mois en fûts de chêne, 100% neuf
- FÛTS Tonnellerie Louis Latour, chêne français, chauffé moyenne

### Description

Le Chevalier Montrachet est situé au sommet, sur la même colline que le Montrachet. Notre parcelle, d'une superficie de 0,51 hectares, fût achetée par le Domaine Louis LATOUR en 1913 à la veuve de Léonce Bocquet, le restaurateur du Château du Clos Vougeot. Cette parcelle porte le nom "Les Demoiselles" en hommage d'Adèle et Julie Voillot, les filles d'un Général Beaunois du début du XIX<sup>e</sup> siècle, propriétaires de la parcelle et décédées sans s'être mariées.

### Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION En 1947, la récolte est favorisée par une chaleur et une sécheresse exceptionnelles, les raisins atteignent un haut degré de maturité dès le début de septembre. Cette précocité est un fait inhabituel pour l'époque où les vendanges débutent rarement avant octobre. Les vendanges se déroulent du 16 au 29 septembre 1947 au Domaine Latour. La quantité est moyenne mais la qualité est exceptionnelle, les vins sont récoltés à 15 degrés, ce qui fait de 1947 en Bourgogne, le premier millésime «chaud» de l'ère moderne. Les vins issus de cette récolte sont très racés et ils allient à la vinosité la finesse et la souplesse. 1947 compte parmi les grands millésimes du siècle.
- POTENTIEL DE GARDE 7-10 ans
- ACCORD METS/VINS Noix de Saint-Jacques - lotte safranée - homard thermidor
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 12-14°

