



PINOT NOIR
LES PIERRES DORÉES

Louis Latour

PINOT NOIR

LES PIERRES DORÉES

En Bourgogne depuis 1797, forts de notre expérience plus de deux fois centenaire, nous poursuivons nos initiatives d'extension dans la Grande Bourgogne avec l'achat et la replantation en Pinot Noir de 20 hectares dans le vignoble des Pierres Dorées, au Sud du Beaujolais.



Cabotte dans la parcelle "La Cabane"

Aux portes de Lyon, la région des Pierres Dorées est surnommée « La petite Toscane ». Ici, la roche calcaire à entroques (des fossiles marins de la famille des étoiles de mer) est teintée par des oxydes de fer qui lui donnent une couleur ocre jaune : ce sont les Pierres Dorées. L'architecture et les paysages rappellent l'Italie : des vignes, des collines et 39 petits villages perchés à leurs sommets, où les maisons et châteaux, construits en pierre ocre, arborent une magnifique couleur dorée. «La plus belle région de France» comme le répète souvent Louis-Fabrice Latour.

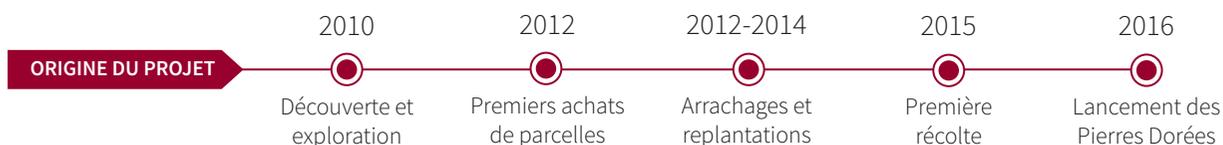
Au sein des Pierres Dorées, au "Sud du Sud" de la Bourgogne, sur de magnifiques sols argilo-calcaires, les parcelles sélectionnées par la Maison Louis Latour forment deux îlots qui se situent sur les villages de Morancé et de Theizé. Morancé est un village construit en grande partie avec ces fameuses pierres dorées mais aussi avec des pierres blanches de Lucenay, les sols sont ici assez caillouteux. Dans le village de Theizé, les sols sont argileux et la pierre couleur or est là aussi omniprésente, entre les cadoles en pierres sèches, l'église gothique ou encore les somptueuses façades des Châteaux de Rapetour et de Rochebonne.

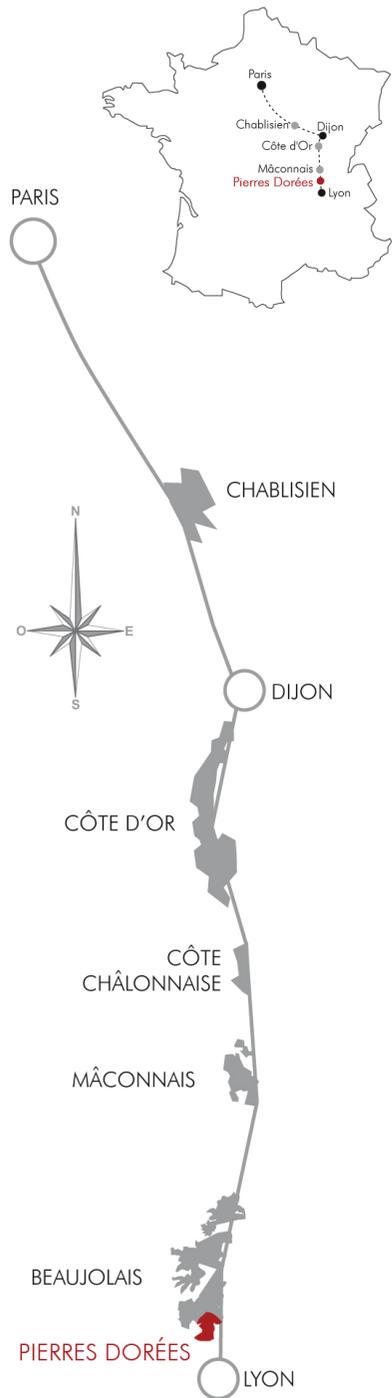
L'esprit visionnaire de ce projet réside dans la conviction que ces terroirs argilo-calcaires du Sud Beaujolais, de par leurs compositions et leurs altitudes, sont parfaitement adaptés au Pinot Noir. La conversion en Pinot Noir de parcelles historiquement plantées en Gamay s'est alors imposée comme une évidence. Avec un climat tempéré continental à influences méditerranéenne et montagnarde, les parcelles sélectionnées par la Maison Louis Latour sont certes ensoleillées mais les températures y sont assez fraîches car les vignes sont plantées ici entre 280 et 400 mètres d'altitude. Ce climat convient très bien à ce cépage élégant et très sensible, qui risque la sur-maturité lorsqu'il est exposé à des températures élevées.

Le vignoble des Pierres Dorées réunit les conditions nécessaires à la création de Grands Vins sur le territoire de la Bourgogne. Un énorme travail de replantation a été entrepris sur plus de 20 hectares, en commençant par une sélection rigoureuse des génétiques de Pinot Noir, fine et moyenne, issus de l'Association Technique Viticole de Bourgogne. Nous avons choisi une densité légèrement inférieure à nos vignes de Côte d'Or, de 6000 à 9000 pieds par hectare.



Replantation dans les Fontjard, Juin 2014



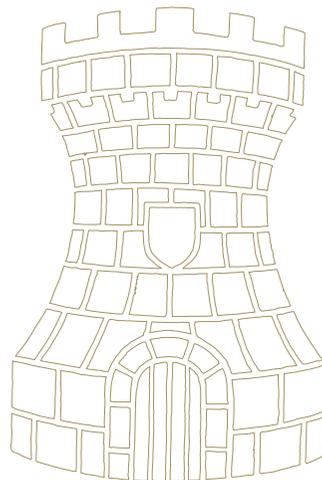


UN BEAU TERROIR... ET DU PINOT NOIR!

Les deux villages de Theizé et de Morancé sont situés sur des collines aux pentes modérées, les parcelles bénéficient ainsi d'un ensoleillement optimal. Les sols et sous-sols sont composés de calcaire à entroques, de marnes du Lias supérieur et du Toarcien et d'un mélange argilo-calcaire.

Ce profil géologique confère aux vins toute sa typicité. Il permet au Pinot Noir de révéler son potentiel sur ces sols argilo-calcaires assez pauvres. La juste proportion de calcaire donne ici des vins équilibrés, avec des arômes de fruits assez riches mais aussi une vivacité impressionnante.

Morancé



Theizé

PROFIL DU VIN

PINOT NOIR

LES PIERRES DORÉES

Le terroir, combiné à un climat continental tempéré et l'altitude élevée de nos vignes, donnent aux vins toute sa typicité. Notre vinification "haut de couture" confère à ce Pinot Noir un caractère inimitable et un style unique, à la fois élégant et vif.

INFO

VITICULTURE Agriculture Raisonnée

CEPAGE Pinot Noir

PRODUCTION 30 000 bouteilles

ELEVAGE Cuves et fûts Louis Latour

MILLESIME Récolté les 19 et 20/09/2016

VENDANGES Manuelles

RENDEMENT 2016 30 HL par Hectare

SERVICE Entre 14 et 16°C

NOTE DE DEGUSTATION

Eclatante robe rouge intense aux reflets grenat. Au nez, on découvre un mélange gourmand de fleurs, de fruits rouges et d'épices douces. En bouche, la matière est croquante, ronde et ample. Le Pinot Noir issu du terroir des Pierres Dorées offre un vin frais, souligné par des arômes concentrés de fruits noirs, avec une belle persistance.



BEAUJOLAIS

PIERRES DORÉES

LYON



280 à 380 MÈTRES Altitude

Densité à l'Hectare **6000 à 9000 PIEDS**

25 HECTARES Surface

Lancement **SEPTEMBRE 2016**

ARGILE ET CALCAIRE Terroir

Exposition **EST / SUD-EST**

RAISONNÉ / DURABLE Mode de Culture

Sélection des plants **POLYCLONALE**

45°53'52.2"N Latitude

Longitude **4°41'59.7"E**

