

## Trésors de la maison Louis Latour : la Romanée Saint-Vivant en quatre millésimes

*Par Angélique de Lencquesaing*

Cette grande dégustation annuelle nous a donné l'occasion de prendre des nouvelles de la maison Louis Latour, et d'explorer le grand cru de la Romanée Saint-Vivant.

La Maison Louis Latour a pour habitude de soigner ses clients. Chaque année, elle se déplace à Paris en grande pompe pour faire découvrir et déguster les vins issus de son incomparable vignoble (48 hectares, dont 28 en grands crus), et de ses achats, puisque la maison combine une activité de producteur et de négociant. En rouge, et en blanc. Une très belle dégustation présentée dans le cadre fraîchement rénové de l'hôtel Lutetia, à Paris.



A l'occasion de cette grande dégustation annuelle, Louis-Fabrice Latour, et Bruno Pépin, directeur commercial de la maison, n'ont pas manqué d'évoquer le millésime 2018, tout juste vendangé. En blanc, les volumes seront au rendez-vous d'une année qui s'annonce réussie, et classique. Quant aux rouges, même si Louis-Fabrice Latour a pour habitude de se montrer toujours prudent, les éléments semblent réunis pour la production

d'un grand, très grand millésime, avec de belles extractions, et des acidités concentrées... Après une année 2017 qui s'est révélée généreuse et de belle qualité, la Bourgogne enchaînerait ainsi deux superbes millésimes. Produits dans des volumes significatifs, voilà qui devrait conduire à relâcher la pression tarifaire sur les prix. C'est en tout cas ce qu'espère le patron de la maison Latour, soucieux de préserver le lien avec les amateurs (et pas uniquement les plus fortunés d'entre eux). Car la maison Latour essaime sa production dans le monde entier. Il y a 20 ans, lorsque Louis-Fabrice Latour a pris les rênes de la maison, 95% de ses vins étaient vendus à l'étranger ! Aujourd'hui la part de l'export est passée à 78%, les Etats-Unis demeurant le premier marché de cette institution bourguignonne, avec la France. Si la Grande-Bretagne maintient son rang en deuxième position, le Japon talonne désormais le marché britannique. Autre fait notable : Hong Kong est désormais passé devant le Canada pour lui ravir la 4<sup>e</sup> position, les ventes y ont enregistré un bond spectaculaire depuis deux ans. Une évolution qui ne constitue pas une surprise pour iDealwine, qui voit également ses ventes progresser chaque année de manière significative dans cette zone du globe.

## **Romanée Saint-Vivant les « Quatre Journaux » en verticale**

Pour ponctuer cette journée de présentation des vins, Louis-Fabrice Latour avait choisi de marquer un anniversaire particulier : celui de l'acquisition par sa famille, il y a 120 ans, d'une vigne rare et exceptionnelle située sur le grand cru de Romanée Saint-Vivant. Sur les quelque neuf hectares que comptent ce cru, la parcelle « Les Quatre Journaux » (d'une surface de 0,8 ha), est spéciale à double titre. Elle n'a en effet connu que quatre propriétaires en mille ans : les moines du prieuré de Saint-Vivant, le Prince de Conti, la famille Marey-Monge, et, depuis 1898, la famille Latour qui l'a acquis aux enchères. Autre particularité, cette vigne est contigüe de la parcelle des « Cinq Journaux », propriété du domaine de la Romanée-Conti. C'est dire si l'occasion était belle, et rare, de goûter en verticale plusieurs millésimes de ce grand cru mythique. Issus de sols bruns, calcaires et argileux, un poil plus profonds que ceux de la Romanée-Conti (90 cm), les vins se distinguent par une trame soyeuse d'une grande finesse, une puissance contenue et une allonge particulièrement élégante. Autant de caractéristiques que nous avons eu plaisir à explorer dans chacun de ces quatre vins délicieux :).

### **A la dégustation :**

#### **Romanée Saint-Vivant Les Quatre Journaux 2015**

La robe est lumineuse, ce nouveau-né doté d'un fruit croquant, plein de sève et de vie, nous livre déjà une finesse de texture d'une élégance absolue.

#### **Romanée Saint-Vivant Les Quatre Journaux 2005**

Quelle densité ! Difficile d'imaginer que 10 ans séparent ces deux vins. Le 2005 est encore dans sa prime jeunesse. On y décèle toutefois des arômes légèrement plus fumés. Un vin sérieux, doté d'une remarquable fraîcheur. Et il en faut pour soutenir l'accord avec l'œuf mollet (cuit à 63° précisément, nous annonce-t-on) servi en entrée.

#### **Romanée Saint-Vivant Les Quatre Journaux 1990**

Tout en plénitude, ce 1990 est parfaitement fondu, à son plein apogée. Ses tannins délicats accompagnent en toute subtilité une joue de veau tendrement braisée.

#### **Romanée Saint-Vivant Les Quatre Journaux 1964**

Les arômes tertiaires et les notes animales affleurent dans ce vin pleinement savoureux et sensuel. Sa texture suave évoque la caresse d'un foulard de soie. Une belle année que ce 1964, décidément...

