

## Les cuvées emblématiques du grand négociant beaunois

### Romanée-Saint-Vivant Grand Cru « Les Quatre Journaux »

CHAQUE MAISON  
DE BOURGOGNE  
POSSÈDE AU  
MOINS UNE VIGNE  
PARFAITEMENT  
EMBLÉMATIQUE  
DE LA RÉGION.  
REVUE  
D'EFFECTIFS

1898, la période est prospère pour la septième génération de Latour à la tête de la maison. « J'ai acheté il y a huit ans, pour le réunir dans mon ancien vignoble, le domaine connu sous le nom de Château Corton Grancey, qui était le plus important du territoire d'Aloxe-Corton (...). Désireux de joindre à ces produits ceux d'autres grands crus renommés, j'ai acheté cette année, deux vignes : l'une à la Romanée, l'autre au Chambertin, dont la situation et l'importance me permettront, leur reconstitution terminée, de récolter en chacune d'elles une cuvée hors ligne », annonce dans un courrier Louis Latour.

Ainsi, la maison devenait l'un des rares voisins de la Romanée-Conti. Cette romanée-là, située dans la Romanée-Saint-Vivant, est la parcelle dénommée « Les Quatre Journaux ». Son nom fait référence au « journal », ancienne unité de mesure équivalente à 0,4 hectare, soit la capacité de labour d'un ouvrier agricole en une journée. Un grand cru, qui fait le lien entre l'époque des débuts gallo-romains du vignoble bourguignon et celui de sa grande période monastique.

D'un côté Romanée, de l'autre Saint-Vivant, une abbaye fondée à la fin du IXe siècle. Des religieux recherchaient alors un site en hauteur pour échapper aux invasions des Normands. Ils choisirent Vergy, un site établi dans ce qu'on appelle aujourd'hui les Hautes-Côtes de Nuits. L'abbaye de Saint-Vivant passa en 1095 sous l'autorité de Cluny, la grande congrégation de l'époque.

Le terroir présente une inclinaison assez faible et un sol riche, mais peu profond. Il donne des vins soyeux avec beaucoup de couleur, à la fois puissants, onctueux et d'une grande longueur. « Il est voluptueux, à l'opposé de nos célèbres cortons plus austères », compare Christophe Deola, directeur du domaine. Un vin vinifié dans la pure tradition bourguignonne, en cuve ouverte, et avec le moins d'intervention possible. Il est élevé à 100 % en fût de chêne neuf, sans que jamais le boisé ne vienne amoindrir sa subtilité et sa délicatesse.



#### [Ce qu'en dit le Bettane+Desseuve]

Romanée dans l'esprit, avec une bouche sensuelle, d'une folle délicatesse, une pointe de havane le resserre pour l'instant. On laissera à ce 2015 le temps de se patiner. 17,5/20