

LOUIS LATOUR

la signature des grands vins

Fondée en 1797, la Maison Louis Latour est aujourd'hui dirigée par Florent Latour. Accompagné de sa nièce Eléonore, qui en est la secrétaire générale, ils incarnent à eux deux la continuité d'un héritage familial porté par une vision à la fois moderne et engagée.

Le domaine couvre 48 hectares, répartis entre la Côte de Nuits et la Côte de Beaune : Chambertin, Romanée-Saint-Vivant, Corton, Corton-Charlemagne ou Chevalier-Montrachet. Louis Latour possède aujourd'hui l'un des plus vastes domaines de Grands Crus en Bourgogne. Pinot noir pour les rouges qui se révèlent fins, élégants et racés ; chardonnay pour des blancs structurés, riches et bien équilibrés. Une pure expression du terroir, avec de beaux potentiels de garde.

Toujours soucieuse de l'environnement, la Maison est aujourd'hui certifiée en Agriculture Biologique (Ecocert). Le travail des sols est soigné, parfois réalisé à cheval sur les pentes les plus difficiles d'accès. L'approche environnementale est chère aux valeurs défendues par la Maison Louis Latour, à l'initiative de l'association « Paysage de Corton » qui, à travers des actions collectives, favorise la biodiversité (restauration de murets, plantations de haies, jachères fleuries et ruches installées au cœur du vignoble). De plus, depuis 2008, Louis Latour s'implique dans un programme régional de sélection massale, mené par une association de 38 grands domaines bourguignons, avec l'objectif de préserver la diversité génétique du pinot noir et du chardonnay, tout en identifiant les souches les mieux adaptées aux changements climatiques.

La Maison dispose aussi de sa propre tonnellerie, un atout rare qui lui permet de maîtriser parfaitement l'élevage. Chaque fût est conçu pour sublimer le terroir, avec la recherche d'un boisé fin et élégant. Une philosophie qui s'incarne dans chacune des 130 appellations produites chaque année.



Eléonore et Florent Latour.

Louis Latour, the signature of great wines

Founded in 1797, Maison Louis Latour is today led by Florent Latour. Together with his niece Eléonore, who serves as the estate's secretary general, they embody the continuity of a family legacy carried forward with a modern and committed vision.

The domaine extends over 48 hectares across the Côte de Nuits and the Côte de Beaune, encompassing prestigious vineyards such as Chambertin, Romanée-Saint-Vivant, Corton, Corton-Charlemagne, and Chevalier-Montrachet. Louis Latour now owns one of the largest collections of Grand Cru vineyards in Burgundy. Pinot Noir gives rise to red wines that are fine, elegant, and characterful, while Chardonnay produces whites that are structured, rich, and well-balanced—pure expressions of their terroirs with remarkable aging potential.

Deeply committed to environmental stewardship, the estate is certified organic (Ecocert). Vineyard work is carried out with

great care, sometimes even with horses on the steepest slopes. Environmental values are at the core of the Maison's philosophy, illustrated by its role as initiator of the "Paysage de Corton" association. Through collective action—restoring dry-stone walls, planting hedgerows, sowing flower meadows, and installing beehives at the heart of the vineyards—the initiative fosters biodiversity. Since 2008, Louis Latour has also been actively engaged in a regional massal selection program, alongside 38 of Burgundy's leading estates. The goal: to preserve the genetic diversity of Pinot Noir and Chardonnay while identifying the strains best suited to the challenges of climate change.

Another rare asset of the Maison is its own cooperage, allowing complete mastery of barrel aging. Each cask is crafted to enhance the expression of the terroir, with the pursuit of a refined, elegant oak signature. This philosophy is reflected in each of the 130 appellations the House produces every year.

EN SAVOIR

→ WWW.LOUISLATOUR.COM

Sommeliers INTERNATIONAL

BOURGOGNE

DÉGUSTATION

BOURGOGNE

MAISON LOUIS LATOUR

Grand Cru

CORTON-CHARLEMAGNE

2022

Robe : très belle couleur or pâle, brillante. **Nez** : superbe, fin, délicat. Sur de beaux arômes de fruits blancs (pêche, poire) et d'agrumes. **Bouche** : attaque fraîche, pleine, grasse. Texture riche et racée, tout en finesse. Finale volumineuse et longue. **Accord** : langoustines grillées. **Commentaire** : un Corton-Charlemagne minéral, dense et de grande classe.

Color: very pale gold, brilliant. **Nose**: superb, fine, delicate, with aromas of white fruits (peach, pear) and citrus. **Palate**: fresh attack, full and rich, with a textured elegance and finesse. Generous, long finish. **Pairing**: grilled langoustines. **Comment**: a mineral, dense, top-class Corton-Charlemagne.



BOURGOGNE

MAISON LOUIS LATOUR

Clos de la Vigne au Saint Grand Cru

CORTON

2022

Robe : assez dense, rubis foncé aux reflets grenat. **Nez** : beau nez expressif de belle maturité, sur des arômes de mûres et de cerises noires. **Bouche** : dense et savoureuse, avec une structure solide et intense, des tanins fermes et abondants. Juteuse, longue et expressive, avec une rétro-olfaction intense. **Accord** : filet de boeuf en croûte. **Commentaire** : un très grand vin.

Color: fairly dense, dark ruby with garnet highlights. **Nose**: beautifully expressive and ripe, with aromas of blackberry and black cherry. **Palate**: dense and flavorful, with a solid, intense structure and abundant, firm tannins. Juicy, long, and expressive, with a powerful finish. **Pairing**: beef Wellington. **Comment**: a truly great wine.



BOURGOGNE

MAISON LOUIS LATOUR

Les Chaillots

ALOXE-CORTON 1^{ER} CRU

2023

Robe : violette, très soutenue. **Nez** : magnifique, dévoilant des arômes de fruits noirs et rouges (framboise, fraise, cassis), accompagnés d'arômes plus fondus, d'épices. **Bouche** : un vin de caractère, noble, à la matière puissante et profonde, associée à des tanins veloutés. Une finale bien structurée, racée. **Accord** : un rôti de biche, pommes de terre sarladaises. **Commentaire** : un équilibre très bien maîtrisé qui régale.

Color: deep violet. **Nose**: magnificent, unveiling aromas of black and red fruits (raspberry, strawberry, blackcurrant) enhanced by more integrated spicy notes. **Palate**: a wine of character and nobility, with a powerful and deep structure, supported by velvety tannins. A well-structured, distinguished finish. **Pairing**: venison roast with Sarlat-style potatoes. **Comment**: a beautifully mastered balance that delights.

