

Terre de Vins

Louis Latour : la Bourgogne pour tous !

Les grands crus et premiers crus continuent bien sûr de séduire, mais force est de constater que leurs prix ont désormais atteint un plafond. Aujourd'hui, la croissance pour la Bourgogne est à aller chercher dans les crus plus méconnus, cette autre Bourgogne qui recèle des pépites et qu'il faut sortir de l'ombre des grands crus. C'est ce qu'a très bien compris la Maison Louis Latour, qui tout en étant le premier propriétaire de Corton-Charlemagne, a voulu nous emmener sur des terroirs plus inattendus.



Eleonore Latour, secrétaire générale de la Maison Louis Latour

Si Louis Latour s'apprête à fêter ses 230 ans, et fait partie des maisons statutaires, elle refuse de s'endormir sur ses lauriers. Il est vrai qu'à tout juste 28 ans, sa nouvelle secrétaire générale, Eléonore Latour, avocate de formation, ne manque pas d'allant.

« À la Maison Latour, on a un besoin croissant d'agilité, de rapidité. Deux exemples ! Dans les vignes, avec des vendanges qui sous l'effet des canicules mûrissent en très peu de temps, on doit savoir aller beaucoup plus vite et être capable désormais de passer de quinze jours de cueillette à seulement huit. Nous avons atteint cet objectif en 2025 en recrutant une équipe de 130 vendangeurs au lieu de 100. Il en va de même sur les marchés. D'un point de vue technique, nous apprenons aussi à écouter davantage la demande. La Bourgogne, c'est certes la tradition, mais c'est aussi savoir se réinventer en introduisant certains éléments de modernité. Au Canada, avant que se produise l'appel d'air généré par le retrait des vins américains, nous avons choisi de nous lancer en bouteille légère en suivant une recommandation des monopoles. Ces derniers nous imposaient une taxe d'un dollar par col si nous dépassions les 400 g. Sur des flacons à 25 dollars en moyenne, l'impact était significatif. Résultat ? Nous avons augmenté de 116 % notre chiffre d'affaires sur ce marché, qui est passé du cinquième au troisième rang ! Lorsque l'on sait réagir, on marque des points. »

L'autre secret de la résilience de la maison réside dans la diversité des marchés qu'elle touche : 75 % des ventes sont réalisées à l'international. Son premier marché ? Les Etats-Unis au coude à coude avec la France.

« L'année dernière, la taxe Trump a fait reculer les expéditions. Il y avait aussi du surstockage que les importateurs ont voulu écouler en interrompant momentanément leurs achats. Mais depuis le début de l'année la conjoncture s'est retournée et on voit s'accumuler à nouveau les commandes. Il est vrai aussi que la décision de la cour suprême d'exiger le remboursement par le gouvernement des taxes sur les douanes redonne de la trésorerie aux distributeurs et aux importateurs. » Viennent ensuite le Royaume-Uni, le Canada, le Japon et le Duty Free. « Avec un côté très variable sur ce dernier marché. Il suffit qu'on ait un listing sur Emirates ou Air France, pour voir le chiffre d'affaires s'envoler. »

Terre de Vins

Des grands crus, mais pas que...

Côté vins, la Maison reste connue pour sa présence dans les premiers et grands crus. Elle est en particulier le propriétaire le plus important de Corton-Charlemagne, où elle détient à elle seule 10,5 hectares. Jusqu'ici, c'est ce qui avait servi de fer de lance à sa notoriété. Mais aujourd'hui, si ces flacons ont toujours leurs aficionados, les prix ont atteint un plafond, et la croissance en valeur pour la Maison n'est plus à rechercher dans cette gamme, mais davantage en mettant en lumière l'autre Bourgogne, celle des appellations plus méconnues et confidentielles, avec un rapport prix plaisir qui correspond davantage à la tendance du marché, surtout en France où les consommateurs n'ont pas les mêmes moyens. *« Notre gamme mâconnaise par exemple est en train d'augmenter son chiffre d'affaires de mois en mois. Souvent ce sont des choix de longue date opérés par la maison, comme à Marsannay, porte d'entrée septentrionale de la Côte de Nuits, qui compte 250 hectares de vignes dont 50 hectares de blancs. La Maison y est présente depuis le début de l'histoire, et ces vins qui étaient jusqu'ici surtout appréciés en France commencent à avoir une aura de plus en plus internationale. »*

Si Marsannay ne compte pour l'heure aucun premier cru, l'appellation mérite qu'on se penche dessus et qu'on lui redonne les lettres de noblesse qu'elle avait jadis. La présence de la vigne y est attestée depuis le VII^e siècle, et l'abbaye de Bèze tout comme les ducs de Bourgogne y possédaient jadis de beaux climats. Elle est la seule en Bourgogne à exister dans les trois couleurs, même si le rosé y est parfaitement anecdotique. Nous avons goûté le Marsannay Blanc 2023 de la maison, très séduisant par sa pureté, son profil minéral, ses notes de calcaire et ses agrumes ciselés.



Dans un style radicalement différent, nous avons beaucoup aimé le Rully Blanc 2024 (32€). Encore une porte d'entrée, mais cette fois celle de la Côte Chalonnaise, beaucoup plus au sud. Le profil du vin traduit bien cette situation géographique avec une certaine rondeur, des notes joyeuses de fruits exotiques, des arômes de noisette et un très léger boisé. Même si l'expression est plus chaleureuse et généreuse, on garde une certaine fraîcheur grâce à l'altitude.

Terre de Vins

En Côtes de Beaune aussi, la Maison nous a réservés des surprises. Alors que tout le monde connaît Meursault et Volnay, beaucoup ignorent qu'entre ces deux villages se trouve un très joli cru, le village de Monthélie, dont la géologie ne diffère guère de ses deux prestigieux voisins. Il est vrai que l'appellation est petite, à peine une centaine d'hectares. La Maison Louis Latour y possède le monopole du Clos des Toisiers, un premier cru d'à peine un demi hectare, installé dans une ancienne carrière dont les grandes pierres plates servaient autrefois de toitures. Les deux tiers sont plantés en pinot noir et un tiers en chardonnay. Nous avons goûté le blanc 2023 (47€) qui offre un très beau volume, avec un joli gras, des arômes de fruits jaunes, de raisins corinthés et d'amande.

Dans les rouges, c'est encore un vignoble des confins qui nous a séduits : Fixin, situé à l'extrémité Nord de la Côte de Nuits, entre Dijon et Gevrey-Chambertin. Exposé à l'Est sur des sols argilo-calcaires marneux, ces vins offrent une belle fraîcheur. Sur le millésime 2023 (41€) nous avons adoré la concentration du fruit, ce côté juteux de la myrtille, avec en même temps beaucoup de précision. Deuxième coup de cœur, le Morey-Saint-Denis 2023 (62€), cette fois entre Gevrey-Chambertin et Chambolle-Musigny, en plein cœur de la Côte de Nuits, sur des sols mêlant craie et calcaire qui offrent un très bel équilibre entre puissance et élégance. Le vin est de fait, moins concentré qu'à Fixin, avec des arômes délicats de cerise, des notes d'épice et une finale sur les amers de la peau de cassis. Magique !



Cuverie d'Aloxe Corton de la Maison Louis Latour