

GRAND Seigneur

LE MAGAZINE DU PLAISIR À TABLE

[GRAND
mezze]

L'info comme à l'apéro !

LOUIS-FABRICE LATOUR

“ LA GRANDE BOURGOGNE, C'EST MAINTENANT! ”



Visionnaire et bon vivant, cet incroyable producteur de vins et négociant (70 millions de CA) nourrit un projet fou : **marier la Bourgogne et le Beaujolais** ! *Grand Seigneur* a débouché quelques bouteilles avec ce drôle de punk à chais qui vend ses quilles jusqu'en Azerbaïdjan...



Olivier Malnuit



Christophe Fouquin

Alba la Romaine en Ardèche, un terroir d'exception où la *Maison Louis Latour* développe du Chardonnay et poursuit son rêve de « Grande Bourgogne ».

Louis-Fabrice Latour, c'est quoi la Grande Bourgogne ?

Louis-Fabrice Latour : Une grande idée, un rêve. Mais qui pourrait bientôt devenir une réalité ! Le projet, c'est de pouvoir revendiquer l'appellation Bourgogne dans la région Beaujolaise. Bref, de faire du Bourgogne-Beaujolais, si vous voulez. Tout le monde n'est pas d'accord, loin de là, il y a même des oppositions très fortes. Les sols de la Bourgogne étant plutôt argilo-calcaires quand ceux du Beaujolais sont granitiques, schisteux ou sableux. Mais cela permettrait de relancer l'image du Beaujolais qui, aujourd'hui, est en pleine reconstruction, et de développer les vins de Bourgognes sur des terroirs moins « sous tensions ». C'est très sérieux comme histoire, c'est déjà remonté jusqu'au Conseil d'Etat et on attend une décision de l'INAO (Institut National de l'Origine et de la Qualité) qui pourrait intervenir dans les 2/3 ans.

Et vous avez trouvé ça tout seul ?

L-F.L. : En fait, cela ne date pas d'hier. Déjà,

dans les 70's, mon père trouvait que la Bourgogne était à l'étroit et victime de prix très erratiques. C'est pour ça qu'il a exporté son savoir-faire bourguignon en Ardèche et développé un Chardonnay sur des sols argilo-calcaires d'altitude moyenne très similaires à ceux de Bourgogne, mais avec une météo moins incertaine... Jusqu'à sélectionner les meilleures parcelles et cuvées dans les 90's pour créer le Grand Ardèche élevé pendant 10 mois en fûts de chêne de la tonnellerie Louis Latour. Depuis, nous avons fait la même chose avec succès à 40Km au Nord Ouest de Lyon dans la région des Pierres Dorées, avec des plantations de Pinot Noir, etc.

Et vous ne risquez pas de dévaluer l'appellation Bourgogne ?

L-F.L. : La viticulture bourguignonne, et ça je peux le comprendre, s'offusque que des vins issus de terroirs beaujolais puissent passer en Bourgogne. C'est un problème d'image mais aussi économique, car hiérarchiquement le Beaujolais est en dessous de la Bourgogne. Ce

qu'ils craignent, c'est de voir arriver des milliers d'hectolitres de Pinot Noir et de Chardonnay qui se revendiquent Bourgogne et que cela puisse peser sur les cours.

Vous n'êtes pas de cet avis ?

L-F.L. : Évidemment que non ! Il faut des viticulteurs emblématiques qui attirent les journalistes parce qu'ils font des grands vins, mais aussi des opérateurs actifs comme *Maison Louis Latour* qui puissent exporter dans le monde entier. Parce que, fondamentalement, à côté d'un champion du Beaujolais comme Marcel Lapiere, Yvon Métras, etc, ils sont à peine dix à vivre de leurs vignes. À l'opposé, je trouve la Bourgogne très forte parce que justement, il y a de tout. Et c'est comme ça qu'on s'en sortira le mieux. On voudrait juste éviter le syndrome Beaujolais : les cours sont trop bas, donc on fait des vins quelconques, donc ils se vendent encore moins cher...

Lire la suite de cet entretien

de Louis-Fabrice Latour en page 135



LOUIS-FABRICE LATOUR

“ LA GRANDE BOURGOGNE, C'EST MAINTENANT ! ” (SUITE)

 Olivier Malnuit

 Serge Chapuis



Suite de la p.35

...Pourtant, le Beaujolais jouit d'une belle image...

L-F.L : Oui, il y a une vraie modernité dans le Beaujolais avec les jeunes cavistes, la vogue du terroir, la biodynamie, tout ça... La nouvelle génération est même plutôt sympa. En tout cas, elle est plus ouverte que la nôtre ! Mais ça manque terriblement d'opérateurs, il faut du monde pour créer une dynamique...

Du monde comme la Maison Louis Latour ?

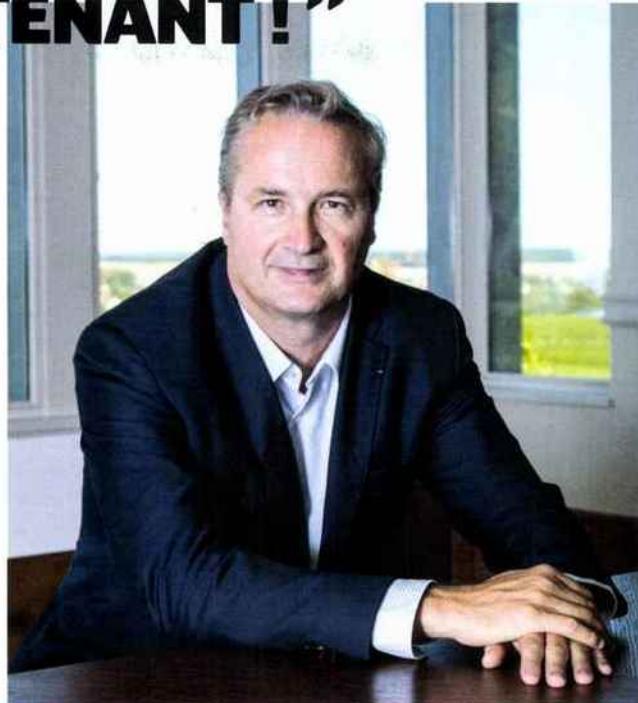
L-F.L : Pourquoi pas ! Certains nous voient un peu comme une vieille marque un peu traditionnelle qui vieillirait avec ses clients. Mais on peut être établi, ancré dans son terroir et de son temps. C'est pour ça que la « Grande Bourgogne », pour nous aussi c'est un challenge, c'est sexy !

Et vous y gagnez quoi ?

L-F.L : De l'esprit, un nouveau souffle. Ce qu'on veut surtout éviter en Bourgogne, c'est ce qui s'est produit à Bordeaux : une trop grande déconnection entre les grands crus et les vins d'entrée de gamme. Certains Bourgognes, par exemple, valent très cher, mais ne représentent que 3% des vignobles. À côté de ça, vous avez une Bourgogne accessible autour de 10 euros... Mais on souffre toujours d'une image de vins chers ! Ça date des 80's, quand on a commencé à faire des millésimes. Sur un plan qualitatif, les 90's (comme les années 20) ont été probablement la meilleure décennie de toute l'histoire de la Bourgogne. Mais commercialement, c'était un échec...

Les gros volumes, ce n'est pas devenu un peu repoussant pour les consommateurs ?

L-F.L : En France, on a gagné la guerre de la valorisation, c'est-à-dire des grands, des



Louis-Fabrice Latour dans son bureau de la rue des Tonneliers à Beaune.

marques, des stars... Par contre, pour la guerre des volumes, on est loin derrière les Espagnols et les Italiens. On souffre d'une image trop classique. Pour la presse Française, c'est toujours « Small is beautiful ». L'obsession de l'authenticité va trop loin. A lire certains journalistes, il vaut mieux être autodidacte, n'être jamais sorti de chez soi, vivre et mourir sur la même terre, comme dans Mondovino (Jonathan Nessler). Ils ne parlent que de leur vin, de leur terroir : « Là j'ai découvert ça, je me suis levé un matin à 8h »... Comme si cela garantissait des grands vins ! Je trouve que les choses sont un peu plus compliquées. Il faut aussi des gens entrepreneurs qui ont des idées. Il faut des marques, il faut des défricheurs. Un peu comme nous... Il faut de nouvelles appellations !

Pourquoi cette quête d'authenticité vous ennuie tant ?

L-F.L : Je la trouve toujours un chouia réductrice. C'est le problème avec la presse française, on découvre quelqu'un de formidable qui est là tous les matins à regarder la pleine lune depuis ses vignes. Et qui a l'accent du sud-ouest de préférence... Tout ça tourne un peu en rond.

Si vous mariez la Bourgogne et du Beaujolais, vous vendrez plus de Bourgogne ?

L-F.L : Et comment ! La Maison Louis Latour, c'est des commerciaux dans 140 pays. Récemment, on a même ouvert le Vietnam et l'Albanie. Et quand un grand marché s'intéresse aux vins de Bourgogne, il commence par les noms les plus connus. Saviez-vous, par exemple, que sur tous les Américains qui boivent régulièrement des vins de Bourgogne, seulement 1% viendront une fois dans leur vie en Bourgogne ?

Ca fait peu...

L-F.L : Comme vous dites ! Il faut aller les chercher les clients, on ne peut pas attendre les bras croisés. Prenez, au hasard, un consommateur du Tennessee, il tombe sur une appellation Pernald-vergelesses dont il n'a jamais entendu parler. Vous croyez qu'il va risquer 25 Dollars à l'aveugle ? Alors qu'avec une marque comme *Maison Latour*...

Maison Louis Latour, 18 rue des Tonneliers, 21200 Beaune. www.louislatour.com



(...) Le vin, c'est important dans un couple ?

F-X.D. : En tous cas, c'est une poésie intéressante ! Et on peut aussi en profiter, sans en abuser. Dans les Pyrénées, on trouve une variété de cépages et de terroirs incroyables. Des vins de Collioure aux Côtes du Roussillon, Côtes Catalanes, Côtes Vermeille, Rancio, Maury sec, en passant par les Banyuls, les Muscat, les Rivesaltes, on se régale. Récemment, on a fait une dégustation au Domaine de la Meunerie (Trouillas) chez Stéphane Battle. Ses Caruso en Côtes du Roussillon (50% Grenache Noir, 25% Syrah, 15% Mourvèdre, 10% Carignan), Impromptu Blanc en Côtes Catalanes (70% Chardonnay, 30% Grenache gris), etc, c'était vraiment somptueux.

Quoi d'autre ?

F-X.D. : J'ai bien aimé Les Camines en Côtes Catalanes (50% Grenache Blanc, 50% Viognier) de la Maison Dom Brial à Baixas. Et aussi le Château Les Pins en Côtes du Roussillon (50% Grenache Blanc, 50% Roussane). Des vins gorgés de soleil, lumineux, qui sentent les galets roulés et la vanille, et que j'ai découvert avec Grand Seigneur au Maxan (3 rue Quentin-Bauchart, Paris 8e) chez l'excellent Serge Conquet. Mais ma plus belle surprise, c'est le **Pinot Noir Les Pierres Dorées de la Maison Louis Latour** que j'ai dégusté également avec vous autres. Pour un Pinot Noir planté dans le Beaujolais (au Nord-Ouest de Lyon, sur les villages de Theizé et Morancé*), j'ai trouvé ça d'une finesse exceptionnelle. C'est un Bourgogne que j'appellerais « moderne » ! On peut dire que ce sont des gens qui ne travaillent pas le Pinot de grand-père... (...)