

# LOUIS LATOUR L'HISTOIRE A DU STYLE

LA GRANDE MAISON BEAUNOISE N'A PAS CESSÉ DE SE RÉINVENTER POUR METTRE EN AVANT SON SPECTACULAIRE PATRIMOINE DE VIGNES. LE POINT SUR SA PHILOSOPHIE ET DEUX DE SES GRANDS VINS

PAR ALAIN CHAMEYRAT

DEPUIS 1731, LA FAMILLE LATOUR produit du vin en Bourgogne. Installée à Aloxe-Corton à partir de 1768, elle s'est constitué un patrimoine de vignes important dans le secteur de Beaune et sur la colline de Corton, où elle est le plus important propriétaire en corton-charlemagne avec près de dix hectares. Incontournable de la grande Bourgogne, son célèbre corton Grancey, en rouge, assemble cinq climats de la colline dont les exceptionnels Clos-du-Roi et Bressandres. La maison possède également une impressionnante collection de premiers crus de Beaune, un peu moins d'un hectare de Chambertin et de Romanée Saint-Vivant ainsi qu'un demi-hectare de Chevalier-Montrachet. C'est aujourd'hui Louis-Fabrice Latour, onzième génération de la famille, qui préside le directoire. Moins réduits et plus harmonieusement boisés que par le passé, les blancs ont entamé depuis quelques millésimes une refonte stylistique remarquable, dans une recherche constante d'équilibre. Parfois sous-estimés dans leur jeunesse, ils vieillissent admirablement. Les rouges récents ont gagné en couleur et en chair grâce à un léger allongement des temps de cuvaison. Les crus du domaine menés en agriculture raisonnée (certifiée ISO 14001) sont surveillés par une équipe technique compétente autour de Christophe Deola. Les vinifications sont adaptées à chacune des 130 appellations commercialisées par la maison, en respectant ceux fondamentaux la recherche de raisins mûrs et sains, une fréquence de pigeage modérée pour gagner en soyeux clans la texture des tannins. Si la tonnellerie maison continue de fournir les fûts, les choix d'élevage ont gagné en pertinence. Aucun des vins de nos deux verticales ne souffrait d'un élevage ostentatoire ou inadapté. L'ensemble de la gamme mérite qu'on s'y intéresse de près, y compris les bourgognes génériques, les vins du Mâconnais et les pinots noirs du Beaujolais. La maison est également présente en Ardèche, dans le Var et à Chablis avec la maison Simonnet-Febvre. Nous vous proposons un décryptage du style Latour à travers deux cuvées de rouges, le Beaune premier cru Les Vignes Franches - la maison est propriétaire de 2,8 hectares - et le romanée saint-vivant, grand cru mythique de Vosne-Romanée.



## Louis Latour



Cette maison familiale, fondée en 1797, est majoritairement liée à la côte de Beaune où elle possède l'essentiel de son vignoble, avec en point d'orgue une somptueuse implantation sur le coteau fameux de Corton. Louis-Fabrice onzième génération de Latour, préside le directoire familial et fait toute confiance à ses excellents vinificateurs. Les rouges ont vu allonger leur durée de fermentation ce qui leur donne plus de chair et d'étoffe, les blancs sont moins réduits et plus harmonieusement boisé que par le passé, avec une recherche constante d'équilibre qui parfois les fait sous-estimer dans leur jeunesse, mais ils vieillissent magnifiquement.

## LES VIGNES FRANCHES, UN PREMIER CRU RÉPUTÉ

Avec ses 42 premiers crus, Beaune produit majoritairement des vins rouges (270 hectares de premiers crus sont plantés en pinot noir, 39 le sont en chardonnay). Différents de ceux de la côte de nuits, les rouges beunois possèdent souvent cette note terrienne et cette gourmandise immédiate qui n'obèrent en rien, pour les meilleurs, leur capacité de grande garde. Le climat des Vignes Franches est situé sur le coteau de Beaune, en direction de Pommard, sous le fameux clos des Mouches. Une parcelle réputée, citée en catégorie , première cuvée par le docteur Lavalley en 1855 dans son ouvrage de référence Histoire et statistique de la vigne et des grands vins de la Côte d'Or; mais aussi par Camille Radier, spécialiste du vignoble bourguignon du début du XXe siècle. Avec son sol mince de cailloutis, posé sur une roche mère calcaire, son fort potentiel qualitatif peut s'expliquer dans sa capacité à bien filtrer l'eau. La puissance des vins n'est pas sans rappeler celle de Pommard, avec un fruité séduisant dans les vins jeunes et une aptitude évidente au long vieillissement, propre aux meilleurs terroirs de Beaune.

92  
pts

2019

On aime la sensation de fraîcheur dans une année pourtant chaude. Sa trame est typique de ce secteur avec un supplément de tension par rapport au 2018.

91  
pts

2018

Jus tendre, épicé, savoureux, gourmand et sapide, digeste. Construit autour des notes de pruneau, de fruits noirs, c'est accessible et bien dans l'esprit de ce terroir sensuel. Racé.

90  
pts

2017

Dans un style accessible, sans la concentration du 2015, ce 2017 a bien évolué. C'est un rouge de plaisir immédiat que l'on boira sur son charme actuel.

97  
pts

2015

Autour des notes de savoureuses cerises noires bien mûres, doté d'une grande énergie, le style de la cuvée a beaucoup évolué vers une tension perceptible, un corps charnu, une élégance racée et délicate.

97  
pts

2009

Evolué, profond, pour les viandes puissantes en goût, il est désormais proche de son apogée.



# ROMANÉE SAINT-VIVANT, QUELLE MERVEILLE

Le climat tire son nom d'un moine venu de la côte atlantique évangéliser la Bourgogne. L'abbaye de Vergy, construite sur l'emplacement de la tombe, a bénéficié de multiples donations de parcelles. Parmi celles-ci, le Cloux des Cinq Journaux, future Romanée-conti et, situées justes en-dessous plusieurs parcelles qui deviendront Romanée Saint-Vivant à partir de 1765. La famille Latour a fait l'acquisition en 1900 de la parcelle dite du Cloux des Quatre Journaux, située en plein milieu de celle de Romanée Saint-Vivant, séparée seulement de celle de la Romanée-Conti par une route étroite. Ses administrateurs – ils sont nombreux à s'arrêter sur le bord de cette route bénie des dieux – retrouveront l'emplacement des Quatre-Journaux en pivotant simplement d'un demi-tour sur eux-mêmes. Enclave entre La Grande Rue, à sa droite, et Richebourg, à sa gauche, les voisins sont de prestige. Cette verticale illustre parfaitement la constance du style Latour, reposant sur la densité, la profondeur et la race attendues sur un cru de ce calibre ne reniant rien de la sensation aérienne propre au climat. Nous avons été surpris par la grande lisibilité des millésimes, montrant la faculté de la maison à s'adapter aux conditions de chaque année sans chercher à le surjouer ni à les étouffer. Aux antipodes d'un style forcé par des techniques de vinification, capter l'essence d'un terroir et laisser s'exprimer le millésime nous semble une approche particulièrement aboutie. C'est une chose faite ici avec beaucoup de maîtrise.

97  
pts

2019

Fort bien construit, d'un style généreux, élégant, raffiné avec des arômes délicieux de fumée, d'épices douces élégantes. D'une grande vinosité, un rien de pluie en été lui aurait permis d'aller aussi loin que le 2018. Prévoir néanmoins une garde d'une bonne dizaine d'années.

99  
pts

2018

Le nez impressionne, complet, puissant, vineux, généreux, d'un grand raffinement, avec l'équilibre magique du grand 2010 bien que dans un style différent. Tannin parfaitement intégré, grand corps en subtilité. Mûr sans perception alcoolique, il évoluera superbement.

95  
pts

2017

Arôme noble, floral, nez plus évolué que celui du 2016, d'une grande finesse, dans le respect du style saint-vivant. Accessible, envoûtant comme doit être ce cru, il est parfait à boire dès maintenant.

97  
pts

2016

D'une étonnante jeunesse, équilibré, généreux issu de petits rendements et de vendanges tardives à cause d'un départ de végétation perturbé par le gel de printemps. Frais dans son approche, avec cette maturité froide des vins vendangés fin septembre, le temps ne semble pas avoir de prise sur lui. Ce grand devenir ne l'empêche pas d'être déjà savoureux.

98  
pts

2015

Millésime parfaitement adapté au saint-vivant qui met en avant sa grâce aérienne, sa composante florale. D'une grande délicatesse de constitution, sensuel, prêt à boire, son fond et son équilibre abouti permettront

97  
pts

2014

Millésime considéré comme plutôt léger qui ne présente ici aucune note acétique malgré les drosophiles qui avaient perturbé: les vendanges de tout le vignoble français. Parfaitement typé, floral et aérien, d'une grande finesse de constitution. Dans cette collection du cru chez Louis Latour, c'est le millésime à boire maintenant.

95  
pts

2013

Bien réussi quand ce millésime a donné beaucoup de vins aujourd'hui dans une phase austère. Archétypal, large, long, sans toutefois la note aérienne du 2012. Laissons lui le temps, il a beaucoup de fond et sa finale va s'assouplir.

98  
pts

2012

Complet et sans exubérance, d'une grande finesse et d'une remarquable précision avec une texture caressante. Le millésime permet d'exprimer toutes les nuances du cru. Archétypal par son élégance aérienne, un cran en dessous du splendide 2010, mais de si peu.

95  
pts

2011

Racé, assez puissant avec un tannin bien constitué, élégant, terrien dans son approche, large et long sans la dimension aérienne du 2010, millésime de référence de la cuvée. Parfaitement abouti.

100  
pts

2010

Moins d'alcool que dans le 2009, mais avec un raisin de grande maturité. L'équilibre sucre-acide semble parfait. Encore floral, il incarne le grand esprit du saint-vivant dans ses trois dimensions. Large, délicatesse de texture hors norme, longueur impressionnante portée par une pointe saline délicieuse. Un vin aérien, comme l'est ce cru dans ses meilleures expressions.

97  
pts

2009

Large, complexe avec de beaux arômes de fruits secs, de cuir noble, c'est un millésime généreux à la texture satinée. Complet, il est bien inscrit dans ce millésime solaire qui a pris le pas sur l'expression du terroir.

95  
pts

2008

Avec un grand volume de bouche, carrée dans son attaque, d'une enveloppe large, elle n'est pas au bout du chemin, avec une capacité de garde évidente. La maturité n'ayant pas été aussi aboutie qu'en 2005, on l'envisagera sur des plats un peu plus corsés.

97  
pts

2005

Attaque de grande finesse avec des notes aromatiques de sous-bois, de havane sans aucune sécheresse perceptible. Le tannin est très fin pour un vin aérien, subtil et raffiné.

