

FLACONS DE RÉVEILLONS

Passer les fêtes de fin d'année en petit comité ne signifie pas pour autant une table ascétique. Voici quelques nectars d'exception qui nous aideront à prendre congé dignement de ce millésime si singulier.

Sylvain Ouchikh

MAISON LOUIS LATOUR

Cette maison familiale travaille pour les générations suivantes. Le mot « Héritiers » prend alors tout son sens. Dans les grands crus de la fameuse Côte de Nuits, le Chambertin occupe une place prépondérante. Le pinot noir y a une expression particulière. Le vin est taillé pour affronter le temps avec une sérénité surprenante. Pour un vin jeune, ce nectar présente déjà de subtils arômes de cassis, de framboises. Les épices comme le poivre blanc restent discrets, ils se développeront plus tard. En bouche, les tannins sont suaves. Le bouquet reste frais avec toujours d'exquises notes de fruits rouges. La finale de meure longue et tendue pour mieux nous amener à apprécier la complexité des grands terroirs de la Bourgogne.

CHAMBERTIN GRAND CRU « Cuvée Héritiers Latour » 2018

