



1797

CRÉATION DE LA MAISON

130

APPELLATIONS COMMERCIALISÉES

27

HECTARES EN GRAND CRU

11

GÉNÉRATIONS

Louis-Fabrice Latour, 51 ans, a le bras long, mais la main légère. En tant que fils aîné de la branche aînée, il dirige Louis Latour depuis 1999. “Mais il faut aussi être compétent”, sourit le plus grand propriétaire de grands crus de la Bourgogne. Propriétaire, mais surtout négociant. “Négociant-Tonnellier”, disait-on au XIXème siècle, et la Maison Louis Latour est d’ailleurs toujours située au 18 rue des Tonnelliers, à Beaune. C’est même le seul domaine bourguignon à posséder sa propre tonnellerie, qui fabrique 3 500 fûts par an. L’export représente 80 % des ventes de vin de la Maison, célèbre pour son Château Corton Grancey, et son Corton Charlemagne à la sève intense.



Louis-Fabrice Latour,
président du Directoire de la Maison Louis Latour

Le temps long



Longue est l’histoire de la Maison Louis Latour, une des plus anciennes de toute la Bourgogne, qui date de 1797. Louis-Fabrice Latour y est entré à 24 ans, après deux années chez Paribas, et quelques mois de stage, à Londres, chez Clicquot. La crise du début des années 90 le cueille dès son arrivée, “elle a mis la moitié du négoce par terre, se souvient-il, mais notre longue expérience familiale nous permet d’avoir une vision cyclique de l’histoire”. Il suffit de faire

le dos rond, et ça repart. Encore faut-il ne pas mettre tous ses raisins dans le même panier. Long est aussi le chemin de la diversification, si l’on veut éviter la dispersion. Dès 1979, les Latour mettent le pied en Ardèche, où le chardonnay associé au viognier bénéficie d’un climat méditerranéen, et d’achats de raisins à long terme.

Dix ans plus tard, la Maison plante cette fois du pinot noir, dans le Var, au Domaine de Valmoissine. En rouge et en blanc, Louis Latour fait toujours la course devant, bien que chacun ici prenne son temps. En 2003, c’est au tour de Louis-Fabrice de lancer de nouveaux investissements, d’abord à Chablis, en reprenant la Maison Simonnet-Febvre, réputée pour ses premiers et grands crus, mais aussi son crémant. Puis cinq ans plus tard, il mise sur une nouvelle marque dans le Beaujolais, avec Henry Fessy, tout en plantant du pinot noir dans la région des Pierres Dorées, dont le surnom de “Petite Toscane” est de bon augure, autant que le sol argilo-calcaire.

Le terroir et la marque

Plus encore que le souci de répartir les risques, ce sont en effet la nature des terroirs qui dictent ses choix, ainsi que le désir d’exporter son savoir-faire bourguignon. Sans pour autant franchir les frontières. Car Louis-Fabrice Latour, à la différence des Drouhin et des Jadot qui ont fait le pari de l’Oregon, préfère étirer la carte de la Bourgogne dans le sens nord sud. Il appelle cela “le bassin”. Ou comment grandir, et s’agrandir, sans quitter son berceau. Il est comme cela, et aime pouvoir jeter un œil à tout moment sur ce qui se passe. De même qu’il tient à ses cuves ouvertes, en bois, de façon à voir et à sentir le vin en cours de fermentation. “Regardez cette couleur framboisée magnifique”, se réjouit-il en se penchant au-dessus d’une cuve en cours de remontage.

La Maison Louis Latour pratique une agriculture raisonnée depuis près de vingt ans, certifiée ISO 14001, mais son patron n'attache guère d'importance à ce label, tant cela va de soi. Pas plus qu'il ne parle de son compost, 70 tonnes par an, produit par le domaine à partir des bois de taille et des marcs issus du pressurage. Ce ne sont à ses yeux que des outils, au service du vin. Tout comme les vendanges à la main, en cagettes perforées ou dans des paniers d'osier. La date, en revanche, est stratégique. En 2015, elles ont démarré le 3 septembre, et tout s'est terminé le 12, juste avant les pluies. "C'est le meilleur millésime que l'on ait vu depuis 1990", s'exclame-t-il. Un rendez-vous réussi avec une météo idéale, malgré un mois de juillet tropical, et le résultat d'une vraie vision dont le mot clé pourrait être la tension.

LOUIS LATOUR EN IMAGES



Faire court

Courte, est la taille à six bourgeons qui vaut profession de foi en faveur de la qualité, en imposant à la vigne un tempo mesuré, gage de petits rendements (20 à 25 hl pour les rouges, et 35 à 40 hl pour les blancs). Courtes, sont les cuvaisons, pour les rouges 14 à 18 jours, voire 10 à 15, afin de rester au plus près du raisin, et de ne pas trop extraire un fruit soigneusement éraflé, après être passé sur la table de tri. Court, est l'élevage sous bois, 12 à 15 mois selon les années, toujours pour ne pas trop marquer les vins par un excès de chêne et de tanins. A tel point que les blancs passent dans des cuves inox, deux ou trois jours en début de fermentation, et deux ou trois mois après le soutirage



final afin d'estomper tout boisé et de fondre harmonieusement tous les fûts. "Je recherche une certaine fraîcheur, avec une sorte de tension, sans trop d'alcool", souligne Louis-Fabrice Latour, qui s'est entouré d'un directeur très affûté, Boris Champy, après avoir passé dix ans aux côtés de Christian Moueix, chez Dominus dans la Napa valley.

Voir loin

La fraîcheur, elle s'illustre par exemple dans l'élevage des blancs, sur lies, certes, mais sans bâtonnage. Il laisse cela aux Bordelais qui tentent de rivaliser avec la Bourgogne dans l'art de vinifier les grands blancs. Avec 150 hectares en propre, dont 48 ha dans la Côte, qui représentent environ 3% du total de ses approvisionnements, il regarde plus loin que le bout de ses cabottes, ces cabanes en pierre sèche auxquelles il tient. "On s'occupe beaucoup de terroir, mais pas assez du territoire". Même s'il se préoccupe de l'âge moyen du vignoble bourguignon (49 ans, contre 32 ans chez Latour). "On n'arrache plus, on repique", regrette-t-il, prêt à sonner le tocsin. Prudente, la Maison Louis Latour a toujours marché sur deux jambes, "la civile et la commerciale", comme on disait autrefois, le domaine et le négoce.

"Nous sommes des viticulteurs devenus négociants, et c'est notre enracinement dans le terroir qui nous permet d'être de bons acheteurs", conclut Louis-Fabrice Latour, qui est aussi co-président du BIVB (Bureau interprofessionnel des vins de Bourgogne). Un engagement naturel pour cet ancien de Sciences Po, section Service public, et donc soucieux à ce titre du devenir bourguignon. Qui se félicite du classement de l'Unesco, prometteur d'une hausse de 30% de la fréquentation, en plus des 1,5 millions de visiteurs venant déjà à Beaune. Autant qu'il s'inquiète du prix faramineux des vignes, "1 million d'euros l'ouvrée pour un grand cru", soit 22 M€ l'hectare. "Nous voulons que nos vins restent accessibles, et nous pensons toujours en prix sur table", assure celui qui se méfie de la prospérité beaunoise. Vigneron et bourguignon, avant tout.