

# Terre de Vins

REPORTAGE • CÔTE-D'OR (21)



## LOUIS LATOUR : IL ÉTAIT UNE COLLINE

PAR YVES TESSON, PHOTOGRAPHIES DR

Au début du XVIII<sup>e</sup> siècle, le terroir d'Aloxe-Corton n'était pas classé parmi ceux qui produisaient des grands vins de garde, mais plutôt parmi les crus à déguster jeunes, « en primeur ». Sa renommée est venue grâce au travail et à l'inventivité de grands domaines et de grands négociants, et plus particulièrement la famille Grancey et ses successeurs, la Maison Louis Latour

# Terre de Vins

**L**a colline de Corton se situe à la jonction entre la côte de Beaune, dominée par les blancs, à laquelle elle est rattachée, et la côte de Nuits, dominée par le pinot noir. Aujourd'hui grand cru à la fois pour les blancs et les rouges, sa réputation a connu des aléas au fil de sa longue histoire, de même que l'équilibre entre les deux couleurs. Parfois réduits à la portion congrue, les blancs ont cependant toujours été présents, même dans les périodes où les vins rouges occupaient le devant de la scène. Ainsi, au XIII<sup>e</sup> siècle, si on en croit l'essai rédigé par Louis Latour (1932-2016) sur l'histoire du vignoble bourguignon depuis le I<sup>er</sup> siècle, on relève dans le finage de Corton une « vinea alba », c'est-à-dire en latin une « vigne blanche », alors qu'après la mode antique des vins blancs, sévissait au contraire celle des vins vermeils (rouges). L'encépagement homogène de cette parcelle, une rareté en ces temps médiévaux où les pieds de raisins noirs et blancs étaient en général complantés, fait même penser qu'il s'agissait d'une vigne appartenant à un grand domaine tourné vers les vins fins.

## La première faveur pour les rouges

Cet encépagement très minoritaire se maintiendra jusqu'à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, où le raisin blanc ne restait plus présent que dans la partie haute de la colline, sur le versant sud du Corton-Charlemagne, planté en aligoté. Il est vrai qu'aux XVIII<sup>e</sup> et XIX<sup>e</sup> siècles, la clientèle, grâce au potentiel de vieillissement qu'ouvrait le nouvel usage de la bouteille, recherchait de plus en plus des vins de garde et que le vin blanc, compte tenu d'un savoir-faire technique encore limité et de la quantité plus faible de tanins, avait tendance encore à s'oxyder et à jaunir. C'est donc en travaillant à la mise en avant de ses vins rouges que le village d'Aloxe-Corton a d'abord bâti sa réputation.

Le chemin sera long, car comme l'indique Arnoux en 1728, dans sa « Dissertation sur la situation de la Bourgogne », les vins rouges d'Aloxe-Corton étaient d'abord connus pour être des « vins de primeur », c'est-à-dire des vins qui se dégustaient jeunes. « *Ce petit village produit des vins d'une extrême délicatesse... Il ne participe ni du ferme, ni du raide que donne aux vins le haut des collines, il en a tout le tendre, rien du dur et, par conséquent, il est sujet à durer très peu, à s'engraisser et à prendre une mauvaise qualité de douceur.* »

Sans doute les modifications dans les méthodes vinicoles initiées par certains grands propriétaires – qui prolongeaient

davantage la cuvaison pour produire des vins plus colorés et tanniques tenant mieux dans le temps, tout en introduisant des techniques comme l'allumette hollandaise pour améliorer l'hygiène des pièces bourguignonnes – ont-elles joué un rôle déterminant pour changer cette perception. Dès 1768, Hérisant classe en tout cas à part les cortons par rapport au reste de la côte de Beaune. Sans hisser les vins de cette « montagne » au niveau de ce qu'il appelle les vins d'arrière-boîte, c'est-à-dire de très longue garde, que sont pour lui les « Nuys, Prémieux, Vosne, Chambolle et Morey », il ne les range en tout cas pas parmi les primeurs, qu'il identifie comme « les vins de Beaune, Pommard et Vollenay », mais dans une catégorie intermédiaire, celle des vins « de seconde boîte », aux côtés des vignobles de « Dijon, Savigny, Monthelie, Auxey et Chassagne ». Pour atteindre ce statut de grand vin de garde, il faudra en réalité attendre la révélation occasionnée par la dégustation d'une bouteille de Corton 1795 retrouvée par le comte de Grancey en 1845. Celle-ci sut ravir les papilles des participants du Congrès des vigneronnes de Dijon. Or ce colloque fut justement le point de départ de la contre-attaque œnologique de la Bourgogne, qui déclinait depuis plus d'un siècle face à Bordeaux, dont les vins plus corsés et noirs étaient réputés beaucoup plus aptes au vieillissement.

## La famille Grancey à Aloxe-Corton, des vigneronnes d'avant-garde

Le comte de Grancey était l'héritier du domaine du président Lebault, qui fournissait au XVIII<sup>e</sup> siècle Voltaire. À la différence de bon nombre de notables, ce parlementaire gérait ses vignes en direct et ne s'intéressait pas qu'à la dimension commerciale, mais également à la partie technique. Il était l'archétype de ces grands propriétaires agronomes qui par les améliorations qu'ils apportèrent permirent au vignoble d'Aloxe-Corton d'émerger. Sa famille put échapper aux confiscations de la Révolution en refusant d'émigrer, si bien que son petit-fils, en 1834, continua à développer le domaine, en faisant appel à un architecte espagnol pour construire une cuverie d'une modernité incroyable.

Encore utilisée de nos jours, elle fonctionnait entièrement par gravité, grâce à son installation à flanc de colline dans une ancienne carrière de pierre. Le raisin était déchargé par-derrière, depuis une porte donnant directement sur les vignes, puis transféré un étage en dessous dans les cuveries, avant que le vin soit élevé sous bois dans les caves à 10 mètres de profondeur. Le chargement des cuves grâce à des chariots coniques circulant au-dessus sur des rails était une merveille technologique. Ils s'ouvraient par en dessous,

# Terre de Vins

REPORTAGE • CÔTE-D'OR (21)



Jean Latour

faisant office d'entonnoirs, mais surtout ils étaient en cuivre avec un double-fond. Lorsque la température du raisin était trop froide et risquait de gêner la fermentation, on pouvait ainsi remplir d'eau chaude le double-fond du chariot et réchauffer rapidement le raisin en profitant du caractère très conducteur du cuivre. C'est à cette époque-là également que le domaine s'élargit, passant de 22 à 35 hectares.

## La reprise du domaine par la Maison Louis Latour

Pour autant, ce type de grand domaine connaît des difficultés au XIX<sup>e</sup> siècle. Plusieurs facteurs entrent en compte. Du point de vue commercial, ces propriétés n'avaient pas besoin au XVIII<sup>e</sup> siècle de construire des réseaux de distribution très élaborés. Leur clientèle était en effet constituée de grands aristocrates qui venaient acheter directement et en une seule fois au domaine leurs lots. C'était une manière de sécuriser leurs approvisionnements de vins de Bourgogne, dont ils savaient qu'ils étaient rares et difficiles d'accès. Il s'agissait à chaque fois de très grosses commandes. Voltaire commandait ainsi tous les ans quatre pièces de corton et on buvait à sa table de Ferney l'équivalent de trois bouteilles par jour. À lui seul, il représentait 1% des commandes du domaine Lebault. Une poignée de clients comme lui suffisait donc à faire vivre la maison. Au XIX<sup>e</sup> siècle, ces aristocrates aux fortunes immenses ont disparu. Ils ont été

remplacés par de simples bourgeois qui ne boivent qu'occasionnellement, achetant leurs bouteilles au gré de leurs envies auprès des marchands de vin les plus proches. La concurrence des autres vignobles se fait également plus forte. Les vigneron passent désormais par la place de Paris, et ont besoin pour vendre de véritables négociants dotés de solides réseaux internationaux d'agents. Le phylloxéra achèvera de mettre en difficulté le domaine de Grancey, la famille considérant désormais cet investissement comme peu rentable et préférant se séparer de ses vignes pour se consacrer à ses autres activités.

C'est ici qu'intervient Louis Latour (1835-1902). Lui-même est issu d'une famille de vigneron qui possède des parcelles à Corton au moins depuis le début du XVIII<sup>e</sup> siècle. En 1731, son ancêtre Anne Michelin a en effet reçu en partage devant notaire des parcelles de la « Vigne aux Saints », des « Caillettes », des « Grèves » et des « Bressandes ». Autant de climats légendaires où la Maison Latour est aujourd'hui encore présente. Mais, dès le XIX<sup>e</sup> siècle, la famille, qui pratiquait aussi le métier de tonnelier, s'est spécialisée dans le négoce et s'est installée à Beaune, plaque tournante du commerce des vins bourguignons. Outre sa propre production, elle achète et revend des vins issus parfois des crus les plus prestigieux comme la Romanée-Conti, qu'elle expédie aux quatre coins du monde, que ce soit à Bucarest, à Buenos Aires, en Russie ou en Égypte. Louis Latour, qui ne croit pas à la condamnation du vignoble par le phylloxéra et parie sur

# Terre de Vins

les nouvelles solutions techniques qui commencent tout juste à s'esquisser, décide de racheter le domaine de Grancey.

## Le chardonnay en atout majeur

Cette reprise en main va être l'occasion d'une remise en avant des blancs. Profitant en effet du phylloxéra, qui nécessite de replanter l'intégralité du vignoble, il remplace les plants d'aligoté par du chardonnay, un cépage blanc également, mais plus fin et plus noble. Alors qu'au XIX<sup>e</sup> siècle Montrachet tenait le haut du pavé sur cette couleur, petit à petit les corton-charlemagne vont commencer à rivaliser, et, en 1935, lorsque sont créées les appellations d'origine contrôlée, c'est en grande partie grâce à l'action de Louis Latour que Corton est également classée en grand cru pour ses blancs. Aujourd'hui, les chardonnays ne se cantonnent d'ailleurs plus au haut de la colline, mais sont descendus plus bas sur les coteaux, où ils côtoient le pinot noir tout en restant cependant minoritaires. La réussite du chardonnay de Corton-Charlemagne s'explique aussi par les caractéristiques particulières de ce « climat ». Comme le souligne Christophe Deola, le directeur du domaine, l'exposition plein sud est compensée par la nature des sols composés de marnes. On a ainsi l'enrobage et la puissance que l'on aime dans les grands bourgognes, tout en gardant une minéralité et une tension supérieures à celles que l'on retrouve par exemple sur les bâtard-montrachet. La contrepartie, c'est qu'il leur faudra plus de temps pour être accessibles. ●



### TERRE DE VIN AIME

#### Corton-Charlemagne 2022

96/100 238 €

La Maison Louis Latour est la plus grande propriétaire de ce climat, où ses chardonnays se concentrent sur la partie exposée sud-est. Le vin offre des arômes savoureux de fleurs blanches, de fruits à noyau jaunes, ainsi que de jolies notes d'élevage briochées et vanillées.

21204 Beaune – 03 80 24 81 00  
louislatour.com

