

Bourgogne : Louis Latour fête les 120 ans d'une parcelle d'exception

Frédérique Hermine



Louis-Fabrice Latour a fêté à l'hôtel Lutétia (Paris) les 120 ans de la parcelle de Romanée-Saint-Vivant « Les Quatre Journaux » au sein de la Maison Louis Latour. L'occasion d'évoquer avec le dirigeant de la maison éponyme et président délégué de l'interprofession des vins de Bourgogne la dernière récolte et les grandes tendances de la Bourgogne.

La maison Latour a fêté les 120 ans de l'achat d'une parcelle de Vosne Romanée Saint-Vivant Les Quatre Journaux, le nom faisant référence au journal, ancienne unité de mesure équivalent à 0,4 ha, ce qui correspondait à la capacité de labour d'un ouvrier agricole en une journée. Ce premier cru de Romanée appartenait à l'origine aux moines du prieuré Saint-Vivant dépendant de Cluny et qui possédaient également au 16ème siècle La Romanée-Conti, juste de l'autre côté de la route. « On a gardé le nom de cette parcelle de 0,8 ha qui illustre une histoire de plus de 1000 ans, raconte Louis-Fabrice Latour. Peu de vignobles sont retraçables aussi loin et cette parcelle n'a connu que quatre propriétaires ». Après avoir appartenu aux moines, elle tombe dans l'escarcelle du duc de Conti au 18e siècle puis des Marey-Monge avant le rachat aux enchères par la maison Latour en 1898. Il a fallu attendre 1765 pour voir apparaître pour la première fois dans un document l'expression « Romanée de Saint-Vivant ». « C'est l'un des plus beaux grands crus de la Côte de Nuits qui représente près de 10 ha (9,43) et seulement 10 propriétaires, affirme le directeur du domaine Christophe Deola. L'inclinaison est assez faible, les sols riches peu profonds y donnent des vins soyeux avec beaucoup de couleur, à la fois puissants et onctueux, à l'opposé de nos célèbres cortons plus austères. ».

Millésime 2015 : Un bouquet de petits fruits rouges (framboises, cerises), de graphite, poivré sur des notes acidulées, un léger fumé et une puissance d'un beau potentiel de garde.

Millésime 2013 : Des arômes de kirsch, pruneaux, mûres, une note de violette, des épices douces, des notes torrifiées (cacao), des tanins soyeux et enrobés.

Millésime 2005 : Des arômes de fruits rouges et noirs, kirsch, poivre, une note d'eucalyptus, des tanins enrobés mais encore fermés.

Millésime 1990 : Des arômes de petites cerises, épices douces, des notes de sous-bois et torrifiées typiques du brûlage du fût (élevage 10 à 12 mois en fûts de chêne français neuf à chauffe moyenne).

Millésime 1964 : Des notes de cerises noires, des arômes torrifiées et résineux, homogène sur un bel acidulé

Louis-Fabrice Latour a profité de cet événement pour faire le point sur le millésime 2018 en Bourgogne...

Votre sentiment sur la dernière récolte 2018 ?

2018 s'annonce très bon en blanc, peut être grand en rouge voire exceptionnel. Nous avons eu plus de rendements en blanc sans souffrir de la sécheresse et nous avons craint une base d'acidité mais ça s'est bien reconvertie cet été et sans déséquilibré. En 2016, l'une des plus grosses récoltes de la Bourgogne hors Chablis qui avait souffert du gel, les stocks s'étaient bien reconstitués mais l'été dernier ils étaient historiquement bas. Aujourd'hui pas de problème, il y a du vin en cave

Avec deux belles récoltes, les prix pourraient-ils être revus à la baisse ?

Après deux grosses récoltes en 2017 et 2018, les cours devraient baisser. Mâcon a déjà chuté de 20 à 30%. Les Villages pourraient d'ailleurs marquer le pas plus que les crus qui bénéficient toujours d'une forte demande et qui ne devraient pas faiblir, surtout si 2018 s'avère une grande année en rouge. Les blancs pourraient en revanche baisser un peu car si la Bourgogne blanchit en production (les deux tiers du total mais environ 60% de l'encépagement), le marché rougit. On constate de toute façon que nos clients aimeraient que l'on soit plus raisonnable et je préférerais à titre personnel que la Bourgogne redevienne plus accessible. Mais actuellement, je suis plus inquiet en ce qui concerne la limitation des replis entre les appellations communales et régionales annoncée par l'Inao pour la vendange 2019. Les cahiers des charges doivent correspondre complètement et si Mâcon et Bourgogne vont forcément s'entendre, ce sera plus compliqué pour les crus et dans le Beaujolais.

