

Um tour pela Louis Latour

Dona da maior extensão de vinhedos Grand Cru da Cote D'Or, na Borgonha, a empresa familiar fundada em 1797 produz brancos e tintos bem mais acessíveis do que seu nome sugere.

Celso Masson



Segundo o livro bíblico Gênesis, Enoque foi pai de Matusalém e bisavô de Noé. Embora menos famoso que seus descendentes, seu nome inspirou uma associação exclusivíssima na França: Les Hénokiens, um clube fundado em 1981 e do qual só podem fazer parte empresas que tenham mais de 200 anos, sejam líderes em seus segmentos e permaneçam familiares. A Maison Louis Latour se encaixa em todos os requisitos. E reúne outros atributos que a tornaram célebre no mundo do vinho. É dona da

maior extensão de vinhedos Grand Cru da Cote D'Or, com 29 hectares. Grand Cru é a denominação de origem controlada que define os melhores vinhos da Borgonha. A classificação se aplica a apenas 1,3% do total produzido na região. Além disso, a Louis Latour é proprietária do histórico Château Corton Grancey, que em 1834 foi reformado para abrigar a primeira vinícola planejada da França — hoje, a mais antiga em operação. A maison também produz as barricas de carvalho onde seus vinhos estagiam até ganhar complexidade.



Apesar do nome em comum, a Maison Louis Latour não tem parentesco com o igualmente célebre Château Latour, de Pauillac, em Bordeaux. Ainda assim, cada garrafa que sai da adega de Corton Grancey poderia custar uma fortuna, como ocorre com tantos vinhos da Borgonha. Só que não. Campeão de vendas da Maison no Brasil, o Chablis (refrescante, saboroso e denso como pede o estilo consagrado pelos produtores da região da qual empresa o nome) é vendido pela importadora Inovini a R\$ 242. Por um pouco mais (R\$ 271), o Pouilly-Fuissé 2017, de refrescante acidez, boa mineralidade, faz salivar quando seus toques cítricos e de marzipã chegam à boca.

Quanto aos tintos, o Chassagne-Montrachet 2017, ainda bastante jovem para ser aberto, custa quase o dobro (R\$ 528). Em poucos anos, esse grande vinho encantará o apreciador desde o primeiro até o último gole. De coloração vermelho-rubi brilhante e médio corpo, ele é elaborado com uvas colhidas de vinhas com idade média de 30 anos. Antes de ser engarrafado, passa por 10 a 12 meses em barricas (35% de primeiro uso). Os aromas combinam o frescor de frutas como amora, groselha e cereja a notas terrosas e especiarias. É uma viagem pelos encantos da Côte de Beaune, berço de grandes tintos que se assemelham aos irmãos mais nobres da vizinha Côte de Nuits, onde é produzido o quase inacessível Romanée-Conti.

RADIÇÃO: O Château Corton Grancey, onde a Maison vinifica todas as uvas de produção própria desde 1834. Acima, dois dos rótulos trazidos ao Brasil pela Inovini.