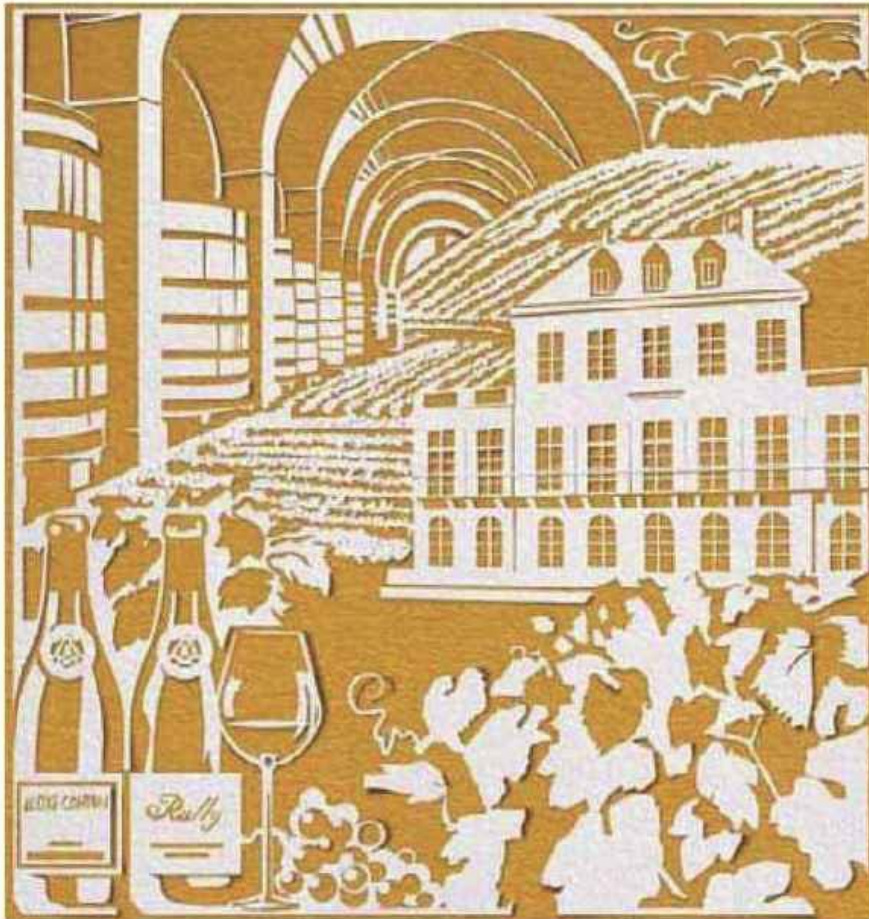


## MAISON LOUIS LATOUR : Sereine dans la tempête



STEPHANE HUMBERT-BASSET

Nouveau départ 5/6

### Maison Louis Latour : sereine dans la tempête

Le Covid-19 a durement touché le monde du vin. La Bourgogne n'a pas fait exception, mais elle est entrée dans cette crise en pleine santé, à l'instar de ce fleuron de la région.

La pierre et la vigne. Afficher un siège social à Beaune, la capitale de la Bourgogne viticole, est, pour une maison de vin, gage de respectabilité et de réussite tout à la fois. Le faste du bâtiment achève d'en dessiner la prospérité. Depuis le XIX<sup>e</sup> siècle, la Maison Louis Latour possède un splendide hôtel particulier en plein cœur de la cité fortifiée. L'intérieur, inondé par le soleil de juillet, se révèle coquet mais sans luxe excessif. Le symbole d'une famille qui n'a plus rien à prouver. Présent dans les vignes bourguignonnes depuis

plus de deux cent vingt ans, le propriétaire-négociant, dont le chiffre d'affaires annuel dépasse les 70 millions d'euros, est une véritable institution locale.

L'actuel PDG, Louis-Fabrice Latour, représentant de la 11<sup>e</sup> génération, se dit optimiste malgré la crise sanitaire qui a durement touché l'économie du vin. « En matière d'activité, on doit être autour de -15 % par rapport à 2019, cela reste nettement moins violent que la crise de 2009, où on avait terminé l'année à -23 % ». Le quinqua, carrure d'armoire normande et

sourire bonhomme, l'assure : « On est certainement la région viticole qui s'en sort le mieux. » De fait, année après année, les vins bourguignons ne cessent de voir leur cote s'envoler. Pour la plupart, les vignerons du cru sont entrés dans la crise avec un solide matelas de cash. Ici, pas de problème de surstock. Et, contrairement à

**« Les gens ont en tête  
le château et les vignes...  
Mais nous sommes  
une industrie lourde »**

nombre de leurs collègues du Bordelais, du Languedoc ou d'Alsace, ils n'ont pas demandé à pouvoir distiller pour éliminer les surplus. Cette autorisation permet de transformer le vin en alcool pur, à destination de l'industrie, notamment pour la production de gel hydroalcoolique.

À titre personnel, celui qui est aussi président du Bureau interprofessionnel des vins de Bourgogne en est sûr : la puissance de sa marque lui a permis d'éviter le pire. « Ce qui nous a sauvés, c'est d'avoir un nom connu, qui rassure les gens. » Une centaine d'appellations sont ainsi signées Maison Louis Latour. Elles sont situées en Bourgogne, bien sûr, mais aussi dans le Beaujolais, en Ardèche, ou encore dans le Var. « Nous ne sommes pas pour autant une maison de volume, mais les vins de rotation rapide [NDLR : comprendre, à petits prix] que sont le mâcon, le pouilly-fuissé ou encore le grand ardèche, nous permettent de trouver un équilibre financier aux côtés de nos grands crus de Bourgogne, tels que l'aloxe-corton, le chambertin ou le Montrachet. »

Loin de s'endormir sur ses pieds de vigne, la vénérable Maison Latour est en effet à classer dans le camp des réformistes bourguignons. Un « progressisme » que l'on retrouve dans l'usine d'embouteillage de Savigny-lès-Beaune, où une soixantaine de salariés travaillent sur des installations de pointe. L'impact du confinement sur ce site ? « On a seulement fermé pendant quinze jours, après le discours du président Macron, afin de bâtir le plan sanitaire pour la reprise », raconte Stanislas de Warren, le directeur de la production. Ici, c'est le niveau de robotisation qui étonne



le plus. Un véritable ballet millimétré, avec des bouteilles qui semblent danser entre sol et plafond, entièrement orchestré par une machine-outil. Amusé par notre mine étonnée, le patron de la production s'approche. « Nous l'avons achetée l'année dernière pour plus de 1,5 million d'euros. C'est une mise en bouteille dernière génération, tout est fait sous atmosphère contrôlée afin d'empêcher la moindre oxydation du vin, et elle peut monter jusqu'à 60 000 bouteilles par jour », détaille-t-il. « Les gens ont toujours en tête la carte postale, avec un château entouré de vignes... Mais nous sommes aussi une industrie lourde », complète Louis-Fabrice Latour. Un peu plus loin, un autre robot gère entièrement l'habillage des bouteilles, à raison de 600 unités par heure. Une prouesse, alors qu'il existe plusieurs milliers d'étiquettes, en fonction des références, des pays et des distributeurs. Le groupe familial distribue en effet ses précieux flacons dans 120 pays – 85 % du chiffre d'affaires est réalisé à l'international – autant chez les cavistes que dans les restaurants.

Une diversification relativement récente. « Jusqu'à la fin des années 1980, nous faisons 40 % de notre chiffre d'affaires uniquement avec les États-Unis, un marché où nous sommes présents depuis la guerre de Sécession », rapporte le patron, qui passe en temps normal près de cent jours par an à l'étranger. Mais la crise économique qui a suivi la guerre du Golfe de 1991 a poussé la famille à être moins dépendante du pays de l'Oncle Sam. Ainsi qu'à se développer chez les cavistes, où leurs bouteilles étaient jusque-là peu présentes. Presque trois décennies plus tard, ce choix s'avère d'autant plus pertinent que le gouvernement américain vient de prolonger de six mois la taxe de 25 % sur les vins français. Une taxe entrée en vigueur en octobre dernier, dans le cadre du conflit sur les subventions européennes à Airbus, qui frappe

également les vins allemands, espagnols et britanniques en dessous de 14° d'alcool. « L'Europe est une grande puissance économique, mais elle n'arrive pas à établir un rapport de force suffisant pour faire valoir nos droits », s'énerve Thiébault Huber, le président de la Confédération des appellations et des vigneron de Bourgogne. « On a demandé au président Macron un fonds d'indemnisation de 150 millions d'euros, mais cela semble mal engagé », complète Louis-Fabrice Latour.

Dans l'usine d'embouteillage de Savigny-lès-Beaune, le septième Louis de la dynastie Latour tient à nous montrer que sa maison sait aussi faire dans l'artisanal. « Nous sommes une des rares maisons de la région à fabriquer nos propres tonneaux », s'enorgueillit notre homme. Dans un atelier un peu à l'écart, cinq personnes travaillent sur du chêne français de 100 ans et plus, dont on n'a gardé que le cœur, pour en faire des douelles, les pièces de bois qui formeront la paroi du tonneau bourguignon.

**85 % du chiffre d'affaires est réalisé à l'international, dans 120 pays**

Ce dernier est un peu plus haut et un peu plus élancé que son cousin bordelais, et il est plus lourd de trois petits litres (228 litres, contre 225). Un tonneau qui sera utilisé quatre ans durant, après quoi le « goût » s'estompe. « Les fûts sont ensuite revendus aux fabricants de bourbon et de whisky, qui communiquent très bien sur le "vieilli en fût de chêne bourguignon" », raconte Stanislas de Warren.

Le chef du clan Latour s'empresse ensuite de nous faire visiter le château familial de Corton-Grancey, à une dizaine de minutes en voiture. Très vite se dessine la fameuse colline de Corton, dont le seul nom fait saliver les amateurs de grands bourgognes. Dans la petite ville d'Aloxe-Corton, les rues sont étonnamment désertes. « C'est trop calme, les touristes étrangers, et notamment les Américains, ne sont pas là, cela risque d'être dur pour ceux qui vivent du tourisme », se désole notre hôte. Enfin, le château apparaît, majestueux et entouré des vignes parmi les plus chères du monde. Il sert aujourd'hui à accueillir les meilleurs clients et fait office de petit musée. Aux murs sont affichés les prestigieux menus dans lesquels les vins du domaine ont été servis (à l'Élysée, à la Maison-Blanche, à l'ONU, à la table de la reine d'Angleterre...), ainsi que des photos de la famille à différentes époques, dont une où se mêlent cinq générations de Latour, symbolisant la pérennité de la dynastie qui devrait surmonter cette difficile période – comme elle a passé les autres.

Ce qui ne va pas, néanmoins, sans quelques angoisses. « La grande peur que nous avons tous, c'est que notre vitrine, la restauration, s'effondre sous l'effet de la crise », martèle Albéric Bichot, vice-président de la Fédération des négociants-éleveurs de la Grande Bourgogne. S'il partage cette crainte, Fabrice-Louis Latour croit dans l'étoile de son château. « Le millésime 2020 s'annonce très, très bon, aussi bien en qualité qu'en volume. » Les acheteurs ne demandent qu'à le croire, et plus encore à pouvoir le goûter en toute quiétude dans un restaurant... sans plus redouter la menace du coronavirus. \*

**EMMANUEL BOTTA**

**LA SEMAINE PROCHAINE**

ASO, l'organisateur du Tour de France



STÉPHANE HUMBERT-BASSET