

LE FIGARO magazine

ART DE VIVRE / VIN

COUP DE CŒUR

LOUIS LATOUR

ALOXE-CORTON 1^{er} CRU "LES CHAILLOTS"

2016

Attention, janvier est un mois à haut risque pour les vignerons, les amateurs de canonnades et le monde de la gastronomie en général. De dangereux individus voudraient transformer ces 31 premiers jours de l'année en un long enterrement d'un des éléments fondamentaux de notre



culture occidentale : le vin. Pour lutter contre le « dry january » – puisque c'est ainsi que les prosélytes de l'abstinence ont baptisé cette période de grande sécheresse –, nous recommandons de dégainer les meilleures armes. Direction la Côte de Beaune. Cet Aoxe-Corton 1er cru « Les Chaillots », millésime 2016, est un petit chef-d'œuvre de la maison Latour, installée ici même depuis quelques siècles. Nul individu doté d'un peu de sensibilité ne résiste à ce philtre plein de charmes. D'abord, il y a la couleur rubis de la robe, renversante. Puis ce sont les touches épicées, de poivre et de clou de girofle, qui agitent nos récepteurs olfactifs. Les amateurs de cerise vont adorer le goût du mois de juillet en plein hiver, avec quelques touches de café et de réglisse. Et vive le « pinot noir january ».