



LE CHARDONNAY MÉTISSÉ

PAR PAULINE GONNET, PHOTOGRAPHIES SERGE CHAPUIS

En contrepartie de sa finesse légendaire, la Bourgogne a toujours imposé ses caprices météorologiques, mettant les nerfs des vignerons à rude épreuve au détour de certains millésimes irascibles. Afin d'étoffer et de sécuriser sa production – tout en offrant une nouvelle terre au chardonnay qu'elle chérit –, la maison Louis Latour décide en 1979 de prendre la route du Sud. Pour le meilleur

C'est en Ardèche, là où les trains ne circulent pas, que la maison Latour flaire un horizon prometteur, découpé par les reliefs du

massif du Coiron. Ici, nous ne sommes pas encore tout à fait dans le sud de la France, et les sols argilo-calcaires entourant Alba ne sont pas sans rappeler ceux de la Bourgogne. Quant aux vents de fraîcheur, déboulant depuis les Cévennes par le plateau basaltique haut de 750 mètres et qui viennent caresser les pentes douces, ils sont une bénédiction pour préserver la qualité sanitaire. Il n'en fallait pas plus pour séduire la famille Latour et en faire la terre d'avenir des chardonnays sudistes de la maison.

C'est donc au nord de la partie sud de l'Ardèche, vierge de chardonnay, que les Bourguignons ont décidé de poser leurs valises. La première cuverie sera inaugurée en 1986. Aujourd'hui, le vignoble de la maison s'étend sur 20 kilomètres en suivant les contours du massif du Coiron. Ainsi, 80 vignerons y

cultivent 300 hectares, pour une production moyenne annuelle de 12 000 hectolitres et 1,6 million de bouteilles, ce qui représente 20 % des volumes de la maison (toutes régions confondues) : le partenariat d'origine a largement porté ses fruits.

Car le paysage seul n'a pas attiré la maison Latour. L'organisation du vignoble, structuré autour d'une union de coopératives regroupant la majorité des vignerons locaux, a fait office de chant des sirènes pour les Bourguignons, qui n'eurent à contracter qu'avec un seul interlocuteur.

Métissage ardécho-bourguignon

Vinifier du chardonnay en Ardèche a donc permis à la maison Louis Latour de s'assurer une continuité de production, tout en étoffant sa gamme avec des cuvées au style « latourien » mais aux accents sudistes, complétant la richesse d'expression des vins proposés.

Les mêmes ingrédients qu'à la maison mère président à la culture et à la vinification, ancrées sur le respect du terroir, la précision, la minutie, et l'expression pleine et entière du chardonnay, où résonnent structure, équilibre et richesse.

Quatre cuvées signent la présence ardé-





choise de Louis Latour : le Chardonnay d'Ardèche, le Grand Ardèche, le Viognier d'Ardèche et le Duet (assemblage de chardonnay et de viognier). Les deux premières sont les phares qui illuminent le marché, plutôt à l'export pour le Chardonnay d'Ardèche et sur le marché intérieur pour le Grand Ardèche. Si le Chardonnay d'Ardèche séduit les consommateurs étrangers par son côté variétal charmant et expressif, grâce aux huit à dix mois d'élevage en cuves inox, le Grand Ardèche importe le style bourguignon et ses barriques sur les moûts sudistes, créant une version métisse séduisante et constante, tout en exprimant chaque facette de son millésime. Le meilleur de chaque influence signe cette cuvée, où les valeurs septentrionales de la maison mère, d'équilibre, de potentiel de garde et de fraîcheur, se combinent avec la suavité et la gourmandise délivrées par le soleil méridional, grâce à une fermentation malolactique en fûts et un élevage de dix mois avec une proportion de 25 % de fûts neufs (utilisant du chêne français avec une chauffe moyenne), issus de la tonnellerie Louis Latour elle-même.

Changement climatique : retour vers le futur

En Ardèche comme ailleurs, le réchauffe-



TERRE DE VINS AIME

Louis Latour Grand Ardèche 2023 AOC ARDÈCHE

Un chardonnay métissé, à l'exubérance aromatique sudiste mais à la souplesse et à l'équilibre maîtrisés. Cette cuvée se prête à un large éventail d'accords : de l'apéritif en solo ou avec de la charcuterie (ardéchoise !), comme sur un poisson aux herbes et au beurre ou sur une volaille à la crème. Les plaisirs sont variés !

94/100 14,90 €

ment climatique est une réalité. En quarante ans, son empreinte la plus évidente réside, comme partout, dans l'avancement des dates de vendanges, bondissant d'une moyenne de mi-septembre à la mi-août et évoluant de façon exponentielle ces dix dernières années.

Préserver la fraîcheur constitue donc l'enjeu majeur, et la maison travaille le sujet à 360°. Marion Bosquet, œnologue et directrice de Louis Latour Ardèche, multiplie les initiatives, rendues possibles par ce terroir unique où les parcelles fraîches, en altitude, sont à conquérir pour héberger la vigne de demain. En attendant, elle joue sur la modulation de la surface foliaire en abaissant la hauteur de rognage de 25 % ou en éclaircissant un bourgeon sur deux. Côté vendanges, il n'y a pas que les dates qui ont évolué, mais aussi les horaires, décalés au maximum sur la matinée et un arrêt en début d'après-midi.

L'Ardèche a offert au chardonnay une nouvelle terre d'épanouissement, parfaitement maîtrisée par la maison bourguignonne. Mais pas seulement : comme le souligne Marion, les vignerons ardéchois ont aussi apporté au négociant leur confiance, leur humilité et leur fidélité, sans lesquelles l'aventure sudiste n'aurait pas eu les mêmes saveurs. ●

Terre de Vins

