

# Terre de Vins

## Louis Latour : Corton-Charlemagne des origines à aujourd'hui

**L**a maison beaunoise est indissociable de l'histoire de ce cru mythique de Bourgogne, l'ayant fait naître il y a plus d'un siècle. Ce grand cru blanc magique est armé pour traverser les années. La preuve au travers d'un demi-siècle de millésimes.

Jean-Michel Brouard

Parmi les lieux mythiques de Bourgogne, on pourrait évidemment citer la croix de la Romanée-Conti ou le Mont Rachet. Mais c'est d'un autre mont tout aussi prestigieux dont il est question ici. Ou plutôt d'une colline, celle de Corton. Au XIX<sup>ème</sup> siècle, la partie la plus haute de cette dernière n'était pas considérée comme particulièrement propice à la production de grands vins. Pourtant, ces terres calcaires allaient donner naissance, après la crise du phylloxera, à l'un des plus impressionnants vin blanc de la région, le Corton-Charlemagne. C'est en effet suite à cette crise gravissime qui



ravagea le vignoble français à cette époque, que Louis Latour, 7<sup>ème</sup> génération de la famille, décida de replanter des vignes de chardonnay à cet endroit, notamment sur le climat « Charlemagne ». Bien lui en a valu car rapidement, la qualité des vins va permettre de les vendre à des prix élevés comme en témoignent certains documents d'archive de la maison. Dès les années 1910, le Corton-Charlemagne écrit ses lettres de noblesse qui ne cesseront plus de briller, fascinant des générations d'amateurs.

### Des vins d'une insolente jeunesse

A vin exceptionnel, dégustation exceptionnelle. Louis-Fabrice Latour, actuel dirigeant de Louis Latour, proposait il y a quelques jours une expérience unique. Celle de pouvoir goûter une vingtaine de millésimes de Corton-Charlemagne produits sur les 11 hectares que possède la maison (en faisant d'ailleurs le plus important propriétaire). Avec un sentiment principal : celui de l'impressionnante tenue des vins dans le temps. Le style des vins a bien sûr évolué au fil des années mais il conserve toujours de la puissance, bien sûr, mais aussi une grande distinction aromatique et une texture très appétente. Les millésimes les plus récents montrent la volonté de Louis Latour d'aller vers davantage de tension notamment sur les milieux de bouche. A ce titre, le 2015 est une très belle réussite avec ses notes miellées et légèrement citronnées, un très bel équilibre et une grande fluidité de matière. 2014 joue sur un registre plus délicat quand 2012 impressionne par la vibration de sa finale qui montre un véritable rebond et emporte les sens pendant de très longues secondes. Que dire également de 2010 si ce n'est qu'il semble être béni des Dieux. Nez splendide de sureau et de cumin mêlés, très délié en bouche, d'un velouté admirable tout en étant bien concentré. 2009 n'est pas en reste. Pour un vin de 10 ans, il est encore fort jeune mais il affirme son style en tapissant le palais de son ampleur légèrement épicée (poivre blanc). En remontant encore davantage dans le temps, impossible de ne pas citer le 2002, fringant et d'une véritable fraîcheur. Aucune note importante d'évolution. Le vin est superbe et énergique, s'étirant en bouche. Si par chance vous avez des 1999 en cave, vous êtes chanceux ! Il défiera encore les années mais quel bonheur actuellement... Nez pâtissier, notes de moka, pointe chocolatée, tabac blond. Un tourbillon étincelant. Quant au 1964, il traverse paisiblement les années, évolue aujourd'hui sur des notes de sous-bois (feuilles mortes). Il est bien présent en bouche et encore particulièrement frais. Compte tenu des volumes (50 000 bouteilles produites), les prix demeurent corrects (environ 130€ pour les millésimes récents) pour la qualité exceptionnelle de ce climat unique.

