

MAISON LOUIS LATOUR

Des blancs d’esprit et d’élévation, des rouges séducteurs à l’élégance florentine, des grands crus, des générations de savoirs, des siècles d’Histoire : Louis Latour est un passeur de climats.

C’est la colline inspirée de la Bourgogne, presque une troisième côte disent certains pour la distinguer de celles de Nuits et de Beaune, c’est la colline de Corton. Du Château Corton-Grancey, grand cru et propriété de la maison, on a laissé l’auto pour aller marcher sur les chemins de vigne dans les pas des moines de Cîteaux, ceux de Charlemagne. On grimpa en douceur sur le coteau mythique, conduits par Éléonore Latour, jeune secrétaire générale, fille de Louis-Fabrice, et Christophe Deola, directeur technique. Aux commencements ce furent Les Grèves, rien de tel que de mettre la colline de Corton et Corton-Charlemagne dans son corps pour apprécier des climats la souplesse des sols, les ruptures de pente, l’inclinaison des versants de ces terroirs tous classés grands crus, rouges et blancs. Sur Les Grèves, ce sont « beaucoup de cailloutis calcaire, de l’argile et dessous la dalle ». Au loin vers le nord, voici Les Bressandes, « un sol plus profond, plus riche, des fractions ferreuses et moins de cailloux ». Un coup de reins et voilà Perrières, « le cœur des cortons du domaine, un sol sur 50 centimètres, des fractions argileuses importantes ». Sur la plaine, là-bas, les brumes se lèvent, la Saône serpente, plus loin ce sont les Alpes et le colossal Mont-Blanc. Le Clos du Roi, on tient là le plus pentu des cortons, peu de cailloutis, un sol mince, « les anciens disaient : “Sol rouge, vin rouge, sol blanc, vin blanc” ».

C’est sur Les Languettes que commencent les chardonnays, des parcelles sous le bois sombre qui coiffe le coteau qui se voit de loin, « des marnes de Pernand bien que nous soyons sur la commune d’Aloxe-Corton, 70 centimètres d’argiles et puis ces fameuses marnes, richesse et réserve d’eau ». On marcha au flanc du coteau jusqu’à la croix, amer de Dieu dressé au tournant où le coteau regarde le sud. Les vignes de Louis Latour entourent la croix qui se dressait autrefois dans la cour des Hospices à Beaune, Le Charlemagne à ses pieds et Les Pougets, « toujours les marnes de Pernand ; plus on monte au-dessus de la croix, plus le sol s’appauvrit en s’approchant de la rupture de pente ».

CORTON GRAND CRU CLOS DE LA VIGNE AU SAINT 2022

« Sous Le Charlemagne et Les Pougets, la dalle calcaire à 40 centimètres, une fois traversée l’argile, “c’est un petit terrain” comme on dit en Bourgogne, une terre pauvre qui pourtant réussit très bien les années chaudes. Un air timide, un caractère printanier, des fruits frais, des fleurs blanches et de la pivoine. Le sourire d’un vin qui vous accueille. »

On prit une grande goulée d’air avant de redescendre, Éléonore sourit à la beauté de cette colline où sa famille est établie depuis plusieurs siècles, elle en est le plus gros propriétaire. « Nous défendons ardemment nos climats, notre engagement moral après dix ans de classement à l’Unesco est intact, notre mécénat s’exerce avec 150 000 euros répartis sur trois ans, en 2024 nous avons soutenu le projet de monographie sur les villages, à l’été 2025 les festivités de l’anniversaire de l’inscription au Patrimoine mondial, en 2026 les actions fortes en faveur du développement durable, de l’environnement et de la biodiversité. » Dans cette perspective, la maison Louis Latour est également présente au sein de l’association Paysage de Corton et Découverte du Site : « Le retour des espèces depuis 2008 est éloquent, des lapereaux naissent au pied des ceps, l’alouette lulu, les mésanges se reproduisent dans nos nichoirs. Toutes nos vignes sont certifiées en bio depuis cette année. Notre agriculture est plus que jamais au respect du vivant et des lieux. »

Puis Christophe Deola nous fit les honneurs de sa cave, ce cuvier bois est une merveille d’ingéniosité gravitaire, un geste visionnaire pionnier, on y fait des rouges d’infusion de velours et des blancs de cristal. Dans le verre, Corton-Charlemagne grand cru 2022 : avec 10,5 hectares, Louis Latour est aussi le plus grand propriétaire de blanc ; exposé sud-est, il offre des raisins d’équilibre, « il est très Charlemagne, grande classe et discrétion ». Les fragrances d’aubépine et d’acacia s’y mêlent, le traçant salin, une forme d’élégance et d’austérité cisterciennes. Le 2020 est plus charnu, plus sensuel. Corton grand cru Clos de la Vigne au Saint 2022, des pinots plantés au sud à la base du coteau sur un sol riche en marnes, la roche mère proche, séducteur à l’élégance florentine. Corton-Perrières grand cru 2022 : vertical, un vin d’esprit et d’élévation, une pensée profonde. Corton grand cru Clos du Roi 2022, fils d’un sol mince de vertige, élégance et puissance mêlées. Où que l’on aille, quoi que l’on goûte, chez Louis Latour on est assis sur des générations de savoirs.



TEXTE : JEAN-LUC BARDE

PHOTOS : LEIF CARLSSON

Christophe Deola
et Éléonore Latour.

