

# Wine Spectator

WineSpectator.com

## THE ART OF COLLECTING

Expert Advice on Creating a Great Wine Cellar



**CHARDONNAY  
AND ZINFANDEL  
CALIFORNIA  
WINNERS**

**LOS ANGELES  
WHERE TO DINE  
NOW**

**BEST OF  
AUSTRALIA**

**LOUIS LATOUR  
PRINCE OF  
BURGUNDY**



JULY 31, 2017  
\$6.99 US



09281 01712 7

NOUVELLES FRONTIÈRES

pour

# LOUIS LATOUR

NEGOCIANT HISTORIQUE  
EN BOURGOGNE, LA MAISON  
S'ÉTEND ET REGARDE  
L'AVENIR

Par Bruce Sanderson  
(traduction)



Louis-Fabrice Latour (LFL) n'a en rien l'air d'un révolutionnaire. Mais le jeune président de la Maison Louis Latour, fondée en 1797, voit le développement de son entreprise familiale en dehors de la célèbre Côte d'Or. Contrairement à d'autres domaines de la région, LFL ne souhaite pas étendre son vignoble par l'achat de parcelles au cœur même de la prestigieuse Bourgogne. Après tout, la Maison possède déjà un vaste et magnifique ensemble de vignes, 48 hectares, dont la grande majorité en Premiers et Grands crus. Louis-Fabrice porte donc aujourd'hui son attention sur de proches terroirs, de nos jours délaissés ou sous-évalués.

“Mon grand-père disait : “N’investis jamais dans un endroit où tu ne peux pas arriver à l’heure pour le déjeuner”, s’exclame-t-il en riant. “Être à Semur-en-Auxois [au nord de la Bourgogne] et au Sud du Beaujolais est très amusant”.

Avec sa cravate de travers, son sourire malicieux, et son air enfantin malgré ses 53 ans, Louis-Fabrice nous rappelle plus un copain de fac plutôt qu'en dirigeant d'une des plus illustres maisons de Bourgogne. Et pourtant, il n'a pas peur de sortir des sentiers battus. Dans une région aussi conservatrice que la Bourgogne, le fait qu'une maison puissante et historique entreprenne ce type d'incursions viticoles a suscité des controverses. Mais l'investissement dans des vignes et des raisins aux profils “compétitifs” forme l'un des piliers qui a fait le succès de la Maison Latour depuis ces 40 dernières années.

Le père de Louis-Fabrice, Louis, décédé l'an dernier, s'était tourné vers l'Ardèche, puis vers le Var, en Provence (Domaine de Valmoissine), pour étendre ses activités. Actuellement, les nouveaux projets pour lesquels s'enthousiasme Louis-Fabrice se situent tous dans la Grande Bourgogne : les Coteaux de l'Auxois (région située entre Dijon et Chablis), et les Pierres Dorées, une région du Beaujolais méridional dont les sols calcaires et argileux sont semblables à ceux de la Côte d'Or.

“Mon père a toujours cru que nous devons faire notre marché en France”, explique Louis-Fabrice. “Moi, d'un point de vue stratégique, j'y crois fermement, seulement 1% de la Franche-Comté et de la Bourgogne sont occupées par des vignobles. Il reste tant de choses à faire dans le Sud du Beaujolais ; il y a l'Auxois, où nous plantons chaque année. Pourquoi pas le Jura ? Pourquoi pas la Haute-Saône ? Donc c'est vrai que nos nouvelles frontières se trouvent là, à côté, dans notre arrière-cour.”

Depuis qu'il a pris la direction de la Maison en 1999, Louis-Fabrice l'a fait évoluer mais aussi grandir, en repoussant les limites du terrain de jeu toujours plus loin. Aujourd'hui, la Maison Louis Latour produit en moyenne 750 000 caisses de vin chaque année. C'est l'un des deux plus grands propriétaire-négociants en Bourgogne (l'autre étant Louis Jadot).

Cette croissance dynamique a débuté sous la direction



du père de Louis-Fabrice. “Lorsque mon père a commencé, en 1958, nous faisions 3 à 4 millions d’euros, 25 000 à 30 000 caisses et 90% de domaine”, explique Louis-Fabrice.

“Lorsque j’ai rejoint la Maison, en 1988, il y a presque 30 ans, nous étions quinzième au classement des grandes maisons. Jaboulet-Vercherre, Moillard, Bouchard Aîné, Drouhin, Bichot, Labouré-Roi, Antonin Rodet étaient tous plus importants que nous.”

En 2003, Louis-Fabrice achète la Maison

Simonnet-Febvre à Chablis et la Maison Henry Fessy dans le Beaujolais en 2008. Entre le domaine et les activités de négoce, la Maison Louis Latour contrôle 15% des Grands Crus blancs de Bourgogne et est particulièrement bien placée sur les appellations villages.

Aujourd'hui, le domaine et la partie négoce sont deux sociétés distinctes, avec un chiffre d'affaires annuel combiné de 70 millions d'euros. Ces deux sociétés sont détenues par 80 actionnaires dont les parts varient d'une société à l'autre.

“Même si la Maison Latour existe depuis longtemps, et que nous avons été l'une des plus grandes à la fin du 19ème siècle, il s'agit d'un « cycle », note Louis-Fabrice. Loin de devenir une marque poussiéreuse et fatiguée, la Maison est une entreprise dynamique commercialisant ses vins à des “millennials” (ndlr : les personnes nées entre 1980 et l'an 2000) à travers le monde.



Au cours de cette longue histoire, l'entreprise a connu croissances et stagnations. L'achat de vignes en Côte d'Or par la famille Latour remonte à 1731 mais c'est en 1797 que le domaine est fondé par la 3<sup>ème</sup> génération de vignerons avec Jean-Latour à Aloxe-Corton.

En 1867, le troisième Louis (6<sup>ème</sup> génération), à la tête de la société familiale rachète le négociant Lamarosse Père & Fils, élargissant ainsi son activité à la partie négoce. Il établit le siège de la Maison au 18 rue des Tonneliers à Beaune, où il se trouve encore actuellement.

C'est à la fin du 19<sup>ème</sup> que le cœur du domaine est consolidé avec l'acquisition du Château Corton Grancey en 1891, qui comprend 33 hectares de vignes, dont 15 hectares de Cortons grands crus. La crise du phylloxéra ayant détruit les vignes d'Aligoté situées sur la colline, Louis Latour III replante le vignoble de Corton-Charlemagne avec le cépage Chardonnay. Les parcelles de Romanée-St.-Vivant et Chambertin complètent le domaine en 1899.

Louis Latour IV devient président de l'Association des Marchands de Vins de Côte d'Or. En 1913, ce dernier et Louis Jadot achètent ensemble une parcelle de Puligny-Montrachet « Les Caillerets », située tout à côté du Chevalier-Montrachet.

Ils décident de la nommer « Les Demoiselles » et réussissent à la faire passer au rang de l'appellation Grand Cru « Chevalier-Montrachet ».

Mais la Maison connaît un revirement de situation économique. Ainsi, au cours de la Première Guerre Mondiale, Louis Latour perd l'Allemagne et la Russie (2 de ses 4 principaux marchés). La Prohibition fait elle, reculer le marché américain. Seule la Grande-Bretagne est préservée. La Maison se recentre donc sur l'activité du domaine avec les vignes en propriété.

Au lendemain de la Seconde Guerre Mondiale, en 1946, Louis Latour signe avec un importateur américain, le colonel Wildman. Mais il y a peu de vins à vendre. « Les seuls vins que nous vendions étaient du domaine, du Beaujolais avec un peu de Mâcon et de Pouilly-Fuissé », raconte Louis-Fabrice. « Wildman se plaignait toujours du fait que nous n'avions pas assez de vin ».

Le père de Louis-Fabrice, également appelé Louis, rejoint l'entreprise en 1958. Dans les années 1960, certains membres de la famille quittent l'entreprise, réduisant les avoirs viticoles d'un tiers. En 1974 et 1975, Louis Latour n'a pu livrer aucune caisse à Wildman.

« Nous ne faisons que la partie domaine, [principalement] premiers et grands crus », rappelle Louis-Fabrice. « Et nous venions de faire de gros investissements. Mon père regrettait que nous soyons beaucoup trop axés sur la partie domaine. » Louis croyait que l'avenir de la maison dépendait du développement de l'activité de négociant.

L'opportunité d'étendre les activités de négoce s'est présentée avec le millésime désastreux de 1977 pour la Bourgogne « blanche ». En effet, de nombreux négociants ont dû abandonner leurs contrats avec les producteurs. L'année suivante, le père de Louis-Fabrice se rapproche des producteurs de Meursault, de Puligny et de Chassagne. Avec André Gagey (Maison Louis Jadot), il réussit à convaincre les producteurs de leur vendre une partie de leur production en moût plutôt que de tout mettre en bouteille. « Notre Maison et Louis Jadot occupons toujours une position très forte aujourd'hui [auprès des producteurs] », précise Louis-Fabrice. « La plupart de nos relations à Meursault, Puligny et Chassagne, appellations phares de notre domaine, ont commencé à la fin des années 1970 ».

Cette époque marque un nouvel essor, la Maison Louis Latour devient l'un des acteurs majeurs de la Côte de Beaune et, un an plus tard, elle exporte son savoir-faire bourguignon avec le cépage Chardonnay en Ardèche. En 1986, Louis Latour crée une filiale américaine, qui prend en charge l'importation des vins Latour. Les ventes de l'entreprise ont doublé en valeur depuis son bicentenaire en 1997.

« En période de récession et de temps plus difficiles, nous nous devons d'avoir un portefeuille plus vaste, donc nous avons

développé l'Ardèche et Pouilly-Fuissé”, commente Latour. “Cela nous a aidé dans la grande récession de 1991, qui a anéanti la plupart des négociants. Si vous n’avez pas de vins d’entrée de gamme pour traverser la crise, vous êtes éliminés”.

Louis-Fabrice Latour, né le 29 février 1964, est le septième Louis et la 11ème génération à diriger l’entreprise. Suivant les traces de son père, il a étudié à « Sciences Po » (Institut d’Etudes Politiques de Paris), une des meilleures universités de recherche internationale qui compte parmi ses anciens diplômés des personnalités telles que l’ancien Président Jacques Chirac. Louis-Fabrice a travaillé dans la finance à Paris pendant deux ans avant de rejoindre la Maison à l’âge de 24 ans.

Aujourd’hui, lui et son épouse Patricia, vivent à Beaune avec leurs quatre enfants : Eléonore, 19 ans ; Louis, 16 ans ; Victor, 13 ans ; et Gaspard, 7 ans. Louis-Fabrice a également trois frères et sœur: Virginie, 54 ans et deux frères, Alexis, 50 ans et Florent, 46 ans. En tant que fils aîné, Louis-Fabrice a été désigné pour diriger l’entreprise dès 1999.

“Mon père m’a dit :” Tu dois avoir un style et une vision “, déclare Louis-Fabrice. “Comme avec l’Ardèche. Tu dois pouvoir faire quelque chose d’innovant. Chaque génération Latour devrait apporter quelque chose. Ça a été bénéfique de donner une image plus jeune de la Maison, d’être novateur. Sinon, vous représentez l’Ancien Monde, dans une région très ancienne”.

Il a pris le conseil de son père à la lettre. En 2003, Louis-Fabrice acquiert la Maison Simonnet-Febvre à Chablis. Ce domaine possédait 4 hectares, avec des contrats pour acheter des raisins à Chablis et dans la région environnante de l’Yonne.

En 1991, Simonnet-Febvre achète 15 hectares de vignoble en cépages Chardonnay, Auxerrois, Pinot Gris et Pinot Noir dans l’Auxois, et continue de planter des vignes dans cette région. Situé entre Dijon et Montbard, le cœur de l’Auxois se trouve dans le village de Semur-en-Auxois. Selon Louis-Fabrice, ce vignoble comptait autrefois plus de 1 011 hectares de vignes, qui ont été presque entièrement dévastés par le phylloxéra à la fin du 19ème siècle. Avec des millésimes plus chauds au cours des dernières décennies, Louis-Fabrice imagine un avenir radieux pour cette région.

Au milieu des années 1990, la Maison Latour se développe dans le Beaujolais, en achetant la Maison Henry Fessy, et ses 67 hectares de vignobles. “Les vins du Beaujolais et du Mâconnais sont plus flexibles”, explique Latour. “Concernant la Maison Latour, je ne veux pas trop m’étendre, en gérant trop de volume. Nous avons perdu du volume et nous avons retrouvé notre niveau de production d’il y a 20 ans”.

Louis-Fabrice peine à contenir son enthousiasme avec le nouveau projet dans la région des « Pierres Dorées », au sud du Beaujolais. Situé à environ 15 kilomètres au nord de Lyon, il y a actuellement 25 hectares de vignes plantées en Pinot Noir.

“Contrairement à mon père, j’ai toujours rêvé de faire du Pinot Noir à l’extérieur de la Côte d’Or”, dit-il. “Je n’ai jamais aimé les rouges de Mâcon, je n’aime pas leur rusticité. Mais cela fait de nombreuses années que j’y pense : pourquoi ne pas planter du Pinot Noir dans les calcaires et les argiles du Beaujolais méridional?”

“Pourquoi aller au sud, avec le réchauffement climatique, quand vous devriez aller vers le nord?” Ajoute-t-il.” Mais j’ai dit, non, non, nous allons le faire, mais nous allons grimper dans le Mont-Beaujolais. Nous ne le ferons pas à 250 mètres, nous allons le faire à 280 à 320 mètres pour garder la fraîcheur, l’acidité et éviter la sur-maturation. Je veux faire des vins équilibrés.”

La Maison a commencé à acheter des terres en 2012 et a également des contrats avec des producteurs locaux. Le lancement aux États-Unis aura lieu cet automne, sous l’appellation “Côteaux Bourguignons”. “Je ne veux pas contrarier les producteurs bourguignons de Côte d’Or”, déclare Louis-Fabrice. “Ils souhaitent garder l’exclusivité du mot “Bourgogne”. Mais cela ne me dérange pas d’être “Côteaux Bourguignons” ; je veux simplement faire de très bons vins. Je ne

prétends pas que nous allons faire du Chambolle-Musigny, mais je veux montrer qu’il est possible d’élever du Pinot Noir dans cette région.

“Je veux avoir une identité géographique”, poursuit-il. “Nous ne sommes pas au milieu de nulle part, nous sommes proches de Lyon. Si nous ne plantons pas de vignes maintenant, dans 10 ans, il y aura des maisons, des piscines et ainsi de suite. Comme je l’ai dit à tous les vignerons, c’est soit notre domaine, soit tout est fini, et





vous ne verrez plus jamais de vignes. Si nous réussissons, je pense que beaucoup d'autres suivront."

Le style Latour a été créé par l'arrière-grand-père de Louis-Fabrice dans les années 1920. Les rouges sont dans la finesse et l'élégance, tandis que les blancs, enveloppés d'arômes toastés, incarnent une certaine richesse.

Mais au cours des 15 et 20 dernières années, Louis-Fabrice Latour a fait quelques ajustements, en cherchant une plus grande concentration dans les rouges, sans sacrifier leur pureté, et des blancs plus élégants.

"Je ne veux pas être le dernier à vendanger sur la colline de Corton", dit Latour. "Je ne veux pas faire du vin à 14,5 ou 15% d'alcool. Je pense que ce que j'ai fait au cours des années, est une petite évolution, et pour cela j'ai travaillé avec mon directeur du domaine. Je pense que nous sommes arrivés à des vins plus équilibrés".

Jean-Charles Thomas, qui a rejoint l'équipe en 1995, est devenu l'œnologue de la Maison en 2005. Christophe Deola, l'actuel directeur du domaine succède à Boris Champy et avant lui Denis Fetzmann. Ainsi, le travail réalisé conjointement dans les vignes et dans les caves, aura permis notamment à la Maison de s'adapter aux millésimes récents et plus chauds de la Bourgogne.

Les rouges ont un peu plus d'extraction qu'il y a 15 ou 20 ans, et connaissent une cuvaison plus longue de 16 à 18 jours. L'élevage se fait avec plus de fût neuf et moins de soutirage (transfert d'un fût à un autre) avec moins d'alcool et plus d'acidité. « Nous sommes l'école de la finesse – avant moi, mon père, mon grand-père ont été les ambassadeurs de cette finesse - mais je pense que nos rouges pouvaient être trop légers, que la couleur n'était pas assez marquée, bref, que nous manquions de techniques. D'autre part, les années 70 ont été les pires décennies pour la Bourgogne ».

L'une des choses qui n'a pas changé, c'est la flash-

pasteurisation des rouges juste avant la mise en bouteille. Cela tue les bactéries et détériore les levures, et grâce à cela, les rouges ne sont pas collés, mais seulement légèrement filtrés. Les critiques, il y a un certain temps déjà, affirmaient que c'était la raison pour laquelle les rouges manquaient de couleur et que les vins ne vieillissaient pas si bien. Cependant, plusieurs dégustations ; Château Corton Grancey 1959 et 1990 en février 2016, ainsi que d'autres échantillons de grands crus Latour aux millésimes plus anciens encore, contredisent cette idée. Comme les vins ne semblent pas en souffrir, La Maison Latour ne voit aucune raison de changer ceci.

Les blancs gardent le même fil rouge, avec de l'élégance, de la finesse et l'expression singulière de la minéralité. Cela, en vendangeant légèrement plus tôt pour préserver l'acidité et en gardant des rendements inférieurs aux taux autorisés. Jean-Charles Thomas a révélé en janvier dernier que la Maison achetait plus de fruits et réalisait ses propres vinifications. Cela en effet, permet de garder plus de lies dans le vin encore jeune, pour se protéger de l'oxydation. Le fait d'acheter du jus ou du vin aux producteurs ne permet pas un contrôle suffisant.

"Le sujet le plus difficile avec les vignerons est celui d'obtenir les lies associées au moût" explique LFL. "Je pense que les lies apportent une meilleure protection contre le pré-mox [oxydation prématurée], mais il n'est pas toujours aisé d'obtenir les lies".

Comme beaucoup d'autres producteurs de la région, Louis Latour pratique une agriculture raisonnée et applique une sélection très rigoureuse des raisins lors de la récolte pour assurer une vinification avec les fruits les plus sains. "Les gens disent que la Bourgogne est de retour, c'est certain, mais nous avons été gâtés. Le réchauffement climatique a été bénéfique. Il est donc plus facile de faire une cuvaison plus longue. Maintenant, lorsque nous extrayons, nous n'absorbons aucune pourriture, tout est

absolument sain”, explique-t-il.

Pour moi, la chose la plus importante est d’avoir un style de vin que nous et les clients puissions reconnaître et identifier”, conclut-il.” Donc, je ne veux pas faire un rouge avec un degré alcoolique de 15%, trop extrait, et un autre vin plus léger, avec une finesse, et un autre axé sur les fruits principalement, je n’aime pas ça. J’aime dans un millésime donné avoir un style identifiable, de notre Cuvée Latour à la Romanée-Saint-Vivant. Les clients nous critiquent quand ils ne retrouvent pas le style Maison.”

En plus de gérer l’activité vinicole de sa famille, Louis-Fabrice représente et défend les intérêts de la Bourgogne en participant à différentes associations. Actuellement, il siège en tant que président au BIVB - Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne, pour un mandat de deux ans.

Son rôle lui donne une large perspective sur les affaires de la Bourgogne, et il s’inquiète. Premièrement, sur la crise actuelle de la production comprenant entre autres ; le vieillissement du vignoble, la pression des maladies et les millésimes difficiles qui ont conduit à de faibles rendements, en particulier pour le Pinot Noir. Il souligne qu’au cours de la dernière décennie, la production de vins blancs a augmenté de 203% ; La production de vin rouge a baissé de 20%.

“C’est une crise pour la région”, dit-il. “C’est pourquoi je ne veux pas aller trop loin dans l’agriculture biologique, nous devons produire des volumes décents. Sinon, le système économique va disparaître du jour au lendemain”. L’autre problème est le prix du foncier viticole et des vins.

“La Bourgogne devient tellement chère que nous perdons des parts de marché dans la restauration”, affirme-t-il. “Donc, nous nous tournons de plus en plus vers les caves privées, avec des personnes qui ne consomment pas toujours les vins. J’ai prévenu le BIVB, nous allons perdre l’essentiel de notre activité, qui est la restauration. Et quand une récession vient, une fois que le mal est fait, il est trop tard.

“Pour avoir un marché diversifié dans le monde entier, nous devons appliquer une politique de prix flexible avec des prix élevés et des prix abordables, pour survivre, nous devons répartir les risques.”

Louis-Fabrice, comme son père, a réussi à répartir les risques pour la Maison Louis Latour. Les vins d’Auxois, comme les vins d’Ardèche avant eux, trouvent une nouvelle génération de consommateurs branchés (“hipster”) en France. S’il peut obtenir des résultats similaires avec les Pierres Dorées, l’avenir de la Maison semble plus que prometteur. Le domaine traditionnel associé à l’activité de négoce innovante, sont les clés du succès de la Maison Louis Latour.

