

FOCUS SUR LOUIS LATOUR ARDÈCHE RESTAURANT DROUANT- PARIS



La Maison Louis Latour faisait un focus sur sa production de vins blancs d'Ardèche au restaurant Drouant, à Paris, le 17 juin. Que de chemin parcouru depuis 1979, date d'introduction du cépage chardonnay en Ardèche par la maison bourguignonne Louis Latour ! Premier millésime en 1982, avec une petite production Ardèche Chardonnay de 10 000 bouteilles destinées au marché américain. Suivront entre autres 5 à 6 années de travail méticuleux pour élaborer la cuvée Grand Ardèche, puis la construction d'une cuverie de haute technologie à Alba-la-Romaine (07)...

Une épopée et un savoir-faire retracés le 17 juin au cours d'une dégustation verticale d'une dizaine de millésimes de Grand Ardèche (entre 2018 et 2005) au restaurant Drouant (Paris), par Alain Berthon, œnologue et directeur de la Maison Louis Latour Ardèche. Véritable mémoire vivante, ce dernier passe actuellement le relais en douceur à Marion Bosquet, avant de prendre sa retraite en 2022.

Aujourd'hui Louis Latour Ardèche travaille avec une centaine de viticulteurs locaux au travers de contrats à long terme sur une surface totale de plus de 380 hectares. Cahier des charges très strict, limitation des entrants, contrôle du degré de maturité et petits rendements concourent à l'élaboration de vins blanc très élégants. Louis Latour Ardèche présentait également de nouveaux habillages, plus modernes, et en profitait pour lancer officiellement le cépage viognier, en IGP Ardèche millésime 2019.