

# Louis Latour garde le cap

Propos recueillis par **Stéphane Reynaud**

Florent Latour évoque la souplesse dont doit faire preuve la maison familiale bourguignonne.

La maison, qui a procédé à ses premières acquisitions de vignes en 1731 continue de creuser son sillon. Trois siècles d'expérience aident à garder la tête froide.

**Le Figaro. - Le marché du vin connaît un trou d'air et la Bourgogne ne semble pas y échapper...**

Florent Latour. - C'est le problème du coût de la vie en général. Même les pays développés sont concernés. Et puis, les jeunes consommateurs ont une appétence d'achat pour les vins jeunes. Aux États-Unis, Il y a aussi le problème de la concurrence des stupéfiants. Tout cela, nous devons en tenir compte.

**Dans ce contexte, quel est votre atout majeur ?**

La maison a l'avantage d'être restée familiale et indépendante. Avec le vin, les gens recherchent une transmission, une culture... Et nous arrivons bien à leur donner cela. Nous proposons à la jeune génération de rester en lien avec ce formidable produit

qu'est le vin en l'appréhendant dans sa totalité.

**Le monde du vin doit faire preuve de toujours plus de souplesse, avec l'économie, les habitudes, le climat...**

En particulier concernant le climat et la météorologie. L'an passé, nous avons construit des installations pour accueillir plus de raisin plus rapidement car les degrés du raisin augmentent très vite en période caniculaire. Cette année, cela n'a servi à rien. Et la mauvaise météo a même eu un impact sur le physique et le moral des équipes. La récolte 2024 a été peu abondante.

**L'offre de la maison Louis Latour s'est élargie ces dernières décennies...**

Nous avons un vin pour chaque âge et pour chaque occasion, des cuvées de la Côte-d'Or à ceux de l'Ardèche et plus au sud encore. En 2003, nous avons racheté Simonnet-Febvre, au nord, à Chablis. Nous conservons notre base de grandes appellations et nous proposons des jus plus accessibles. Mais pour



Florent Latour, président de la maison Louis Latour.

MATT MENDELSON, LOUIS LATOUR

tous, nous devons nécessairement avoir un rapport qualité-prix inexpugnable. Il faut nous adapter en gardant nos convictions. Il faut garder le cap.

**La maison Louis Latour s'intéresse-t-elle à l'utilisation de l'intelligence artificielle ?**

Oui, nous réalisons un gros travail sur notre base de données, notamment sur les rendements. L'idée serait d'améliorer notre politique d'arrachage ou de replantage, de créer des modèles d'agriculture de précision. La question est de savoir si nous pouvons définir des indicateurs sur le risque d'oxydation, sur l'évolution des vins... Il faut disposer de données pour entraîner le modèle, déterminer des variables pertinentes comme la date des vendanges, et regarder l'évaluation des vins après coup. Bref, nous n'avons pas encore trouvé les clés du royaume. Les équipes de viticulture et de vinification s'attellent à la tâche. Et nous disposons d'une aide logicielle extérieure. L'autre application de l'intelligence artificielle qui nous intéresse est liée au chatbot, à l'interaction avec nos clients. Les systèmes de dialogue de l'intelligence artificielle sont très adaptés à notre maison.