

Terre de Vins

VERTICALE :

Louis Latour Corton-Charlemagne

LA VERTICALE LOUIS LATOUR CORTON-CHARLEMAGNE

Avec 11 hectares en 17 parcelles, le Corton-Charlemagne est le grand vin de la maison Louis Latour. Celui qui court le monde avec ses 5 000 caisses annuelles, un véritable colosse à l'échelle de la Bourgogne, celui qui révèle toutes les nuances du chardonnay et de chaque millésime car bénéficiant d'un élevage sur mesure en chauffe blanche. En prime, ces sols frais ne craignent pas l'évolution climatique, bien au contraire



PAR SYLVIE TONNAIRE
Rédacteur en chef de « Terre de vins »
ET CLÉMENT L'HÔTE
Journaliste

2018

Après un bel été 2017, ce millésime a coché toutes les cases : un printemps aux pluies régulières, un été chaud sans jamais être caniculaire, quelques vendanges en vert pour limiter le rendement, de jolies grappes.

Or moyen mais marquée, la robe séduit.

Nez très fin, légèrement beurré, d'une grande élégance, sur les petites fleurs blanches, les fleurs de fruitier, la compote de mirabelle, après aération des effluves de pâtisserie fine, puis une attaque fumée, silex, la bouche très fine, poudrée, aux légers amers, présente un équilibre très haut, acidité et minéralité se conjuguent. Évidemment à attendre.

17/20 - 157,30 €

2010

Le millésime classique bourguignon, avec des baies concentrées, et une fin de saison fraîche.

Son caractère se résume en deux expressions : très droit, puis, à son apogée. De fait, le nez très punchy, crayeux, alerte les papilles et annonce une palette où se bousculent des agrumes jaunes, des fruits exotiques, une tranche de brioche à peine toastée, les amers sont très fins, la bouche franche, nette, tendue, nous bluffe par son dynamisme.

18/20

2017

Le millésime de l'abondance, précoce, un rêve bourguignon.

Une robe plus soutenue, brillante, limpide, un nez retenu aux accents de pierre chauffée mais aussi mellifères, une attaque tendre, plus riche et aussi plus vive que son cadet, un supplément de texture, de maturité, de beaux amers appuyés, un déroulé dynamique, tonique, c'est son caractère.

17/20 - 136,40 €

2016

Une année de frisson permanent pour Christophe Déloa, directeur du domaine, le gel a fait perdre un mois et le rendement sera chiche : - 20 hl/ha.

Légèrement vieil or, la robe annonce un bouquet savoureux et concentré, très belle note cire d'abeille, proche du miel frais, rose blanche, seringa, attaque tendre, texture fluide mais moelleuse, et surtout un caractère sapide, sans amertume en finale, invitant à dresser une jolie table.

18/20 - 150,70 €

2015

Avec un mois de juillet quasi caniculaire, il fallait veiller à ne pas aller trop loin en maturité, on note un état sanitaire parfait.

La dégustation nous amène sur un registre frais et aérien, rocaillieux dès le premier nez, mirabelle fraîche, brioche, attaque charnue, bouche ample, caressante, moelleuse, encore de la droiture, sapide avec de premières mais discrètes notes d'épices (cumin, curcuma). La matière épurée, avec une amertume très discrète en fin de bouche, est signée par son côté savoureux : la combinaison parfaite de la minéralité et de l'amertume. Un vrai rêve de gastronome.

19/20 - 129,80 €



2009

Année mûre, la préférée des consommateurs, nous dit-on, en prime des rendements généreux.

Nez légèrement fermé au moment de notre dégustation, il déroule abricot vert, encaustique, attaque pleine, douce, ronde, bouche juteuse, texture presque crémeuse, amers rafraîchissant le milieu de bouche : le palais s'étire, salin, le terroir prend le pas sur le millésime, une longueur hors norme.

18/20

2008

Une campagne rappelant 2016, année plutôt tardive, froide, avec une acidité élevée, maturité terminée avec le vent du Nord.

Premier nez marqué par l'élevage, une touche pêche verte, attaque fraîche annonçant un équilibre aérien, savoureux, trame tendue mais soyeuse, savoureuse, premières épices type poivre blanc. Très tonique, et d'un équilibre souverain.

La minéralité marque le milieu de bouche, encore une belle garde devant lui.

18/20

2005

Très mûr, ce millésime, copie du 2015, a mis des années à s'ouvrir, un déroulé météo parfait, beau sans canicule, sans accident. Des volumes mesurés 30-35 hl/ha. « À partir de 2005, j'ai convaincu mon père d'aller moins loin dans la richesse, les maturités... » commente Louis-Fabrice Latour.

Très bel or intense, éclatant, très jeune à l'œil, un premier nez, noblement oxydé, clairement moins d'acidité mais une texture veloutée et moelleuse contrastant avec l'amertume fine et les épices fraîches du bouquet. Vin généreux, gourmand, singulier.

17/20