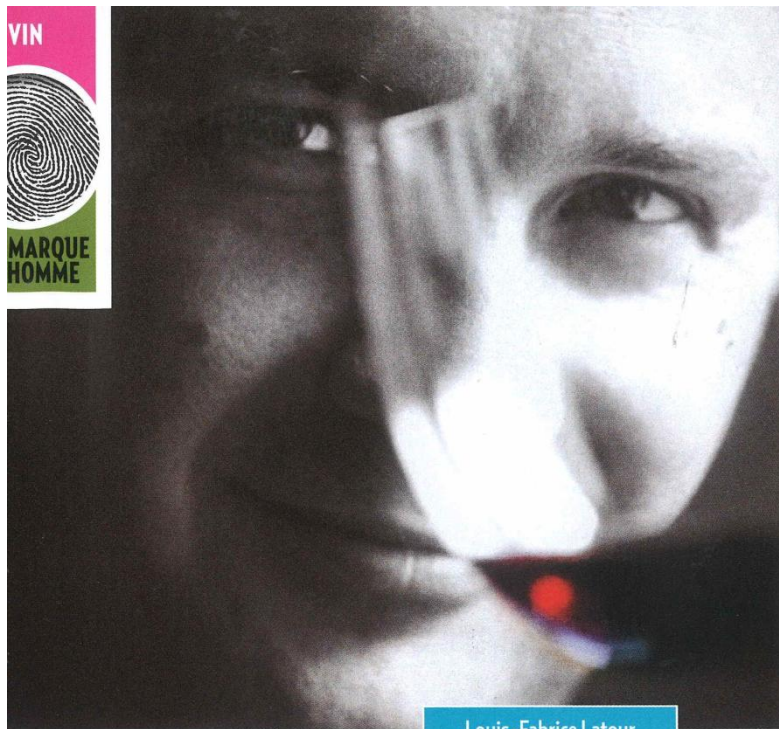


Gault & Millau

Juin-juillet 2011



Louis-Fabrice Latour

LATOUR

CONCILIER MODERNITÉ ET TRADITION

Ce nom a marqué la Bourgogne depuis l'époque des guerres napoléoniennes. Homme moderne à la tête d'un solide négociant propriétaire éponyme, Louis-Fabrice Latour est aussi président du Syndicat des négociants en vins de Bourgogne.

Ce Bourguignon de souche, originaire d'une vieille tradition familiale, très impliqué sur la colline de Corton, produit 176 crus dont la majeure partie goûte bon la Bourgogne et l'Ardèche. L'homme est vif et souriant, à l'image du corton-grancey, son vin de prédilection : gourmand, harmonieux, droit, puissant et fin à la fois, bien équilibré, et, comme les vignes de ce vin, d'un âge moyen supérieur à 40 ans.

GAULT MILLAU Vous êtes tombé dans la bouteille étant petit ?

LOUIS-FABRICE LATOUR. J'ai commencé à déguster extrêmement jeune puisque je me revois avec mon père qui, comme on fait souvent en Bourgogne, trempait son doigt dans le vin et me le posait sur les lèvres, pour goûter. C'était comme un cérémonial familial, une intronisation. Je fais la même chose avec mes enfants pour les initier. Mais c'est à l'âge de 6 ans, à un anniversaire, que j'ai dégusté mon premier corton. J'ai toujours pensé que la consommation raisonnable, puisque c'est quand même ça que l'on vise, avec une accoutumance jeune et progressive, c'est beaucoup mieux que ce qui se pratique dans les pays anglo-saxons où l'alcool est interdit jusqu'à 18 ans pour qu'après on s'enivre pour un oui ou pour un non, avec excès.

Qu'est-ce que le style des vins Louis Latour ?

L.F.L. On cherche à faire des vins rouges fins, élégants, pas trop colorés, pas trop extraits, qui se marient bien avec tous les types de cuisine. On travaille sur la finesse. Et puis en blanc on aime les vins plus riches, plus gras, plutôt puissants sans être trop alcoolisés. Car on a souvent tendance à trop alcooliser les vins. Dans les deux cas, on cherche à faire des vins bien équilibrés : il ne faut pas des vins trop mûrs avec des acidités trop basses. D'ailleurs, avec le réchauffement climatique il faut réfléchir à tout cela, il ne faut pas aller dans les extrêmes.

GM Vous avez 176 références.

Ce n'est pas un obstacle à la qualité ?

L.F.L. Je ne trouve pas que la multiplication des appellations soit un obstacle à la qualité. Ce n'est pas ça le principal, il faut

Gault & Millau

Juin-juillet 2011

avoir un style maison bien identifié, des gens compétents, il faut aller dans les villages, voir les propriétaires. C'est d'ailleurs souvent eux qui nous demandent de nous intéresser à leurs vins en se disant que s'il y a une maison de négoce qui s'intéresse à leur village, ce serait une bonne locomotive pour leur appellation.

GM Quelles sont les grandes évolutions du négoce ?

L.F.L. Le négoce est de plus en plus propriétaire et les propriétaires se rapprochent de plus en plus du négoce. Il y a une convergence dont le seul intérêt réside dans le fait de faire de bons vins et de les vendre. Aujourd'hui, il y a moins d'acrimonie envers le négoce qu'il n'y en avait il y a trente ans.

GM Les « petits » vins se vendent mal en Bourgogne ?

L.F.L. C'est plus facile de vendre quelques pièces de bonnemaire et d'échezeaux que de pousser derrière les santenays, les maranges ou les marsannays, ce qui demande plus d'efforts. C'est pour cela qu'un négoce assez fort pour la région est quand même une chance puisque nous faisons aussi bien la promotion des cortons, que nous nous battons pour les vins de moindre réputation. Il ne faut pas que la Bourgogne devienne trop élitiste. Les écarts entre les appellations régionales, les petits villages et les grands vins n'ont jamais été aussi importants et ça c'est le grand danger de notre région avec les rendements excessifs.



SES VINS

CORTON, Château Corton Grancey 2006

Un vin de grande classe. Puissant et magnifiquement structuré, il présente au nez d'ardents arômes de fruits rouges, et déjà des notes empyreumatiques. En bouche, des fruits, une bonne densité et une finale persistante.

MEURSAULT 1^{ER} CRU, Château de Blagny 2006

Nez de fruits bien mûrs, avec des notes de noisette et de poire. La bouche est savoureuse avec une élégante minéralité. On y retrouve les arômes du nez, un bel équilibre, de la rondeur, de la richesse et une agréable et longue persistance.

BROUILLY, Henry Fessy 2009

Ce brouilly est plein de fraîcheur, avec un nez de fruits rouges et des notes florales. En bouche tout est bien mûr et capiteux avec de la concentration et de la matière. Un très bel équilibre pour ce vin déjà bien réussi.

« ON CHERCHE À FAIRE DES VINS ROUGES FINS, ÉLÉGANTS, PAS TROP COLORÉS, PAS TROP EXTRAITS, QUI SE MARIENT BIEN AVEC TOUS LES TYPES DE CUISINE »

Cinq générations de Latour réunies ici en un photomontage. Louis-Fabrice Latour, tout jeune, à gauche.

LES DATES QUI COMPTENT

1797

Naissance de la maison Louis Latour

1890

Achat du château de Corton-Grancey, le vin sur lequel repose la tradition historique

1931

Après le phylloxéra, l'arrière-grand-père a l'idée, le premier, de planter du chardonnay sur la colline de Corton. Cela devient l'emblème de la famille.

1959

Un millésime qui a marqué Louis-Fabrice : le corton-grancey 1959 l'a vraiment bluffé.

29 février 1964

Naissance à Beaune de Louis-Fabrice Latour.

1999

Louis Latour confie les rênes de la maison Latour à Louis-Fabrice Latour

GM Quel est votre plus belle réussite ?

L.F.L. Avoir été capable de préserver des vins d'extrême qualité, avec un très bel équilibre, tout en faisant grandir la maison Latour. Je souhaiterais que dans quelques années, quand on parle des réussites de la maison Latour, on évoque le beaujolais. Moi je suis un vrai fan du beaujolais, ça va prendre du temps de le valoriser comme il le mérite, il faut donc que l'on sorte la région de l'ornière. C'est pour cela que l'on a repris la maison Henry Fessy en 2008.

GM Quels sont les écueils à éviter en Bourgogne ?

L.F.L. Je crois qu'il ne faut pas montrer une image trop arrogante de la Bourgogne. On n'en est pas là, restons modeste. La crise nous a pas mal frappé, alors n'augmentons pas trop nos vins sinon on va se faire allumer par les clients et la presse. Je dis souvent qu'il ne faut pas qu'on « la ramène trop » parce qu'on a plutôt une bonne image.

GM Quand vous ne serez plus là, qu'aimeriez-vous que l'on dise de vous ?

L.F.L. Que j'ai été dans la continuité, car je m'inscris dans l'œuvre de mes ancêtres, avec de la modernité, mais aussi un esprit d'initiative et d'entreprise. Je veux avoir dirigé un négoce moderne, de propriétaire, qui a essayé au maximum de faire des bons vins, qui a essayé d'être dans le circuit traditionnel, et qui, en même temps, n'a pas été quelqu'un de figé. Les Latour ont bien des défauts mais nous n'avons jamais été des gens ossifiés.

Propos recueillis par **Christophe Casazza**