

Henry Fessy : l'âme beaujolaise de Louis Latour

Le célèbre groupe bourguignon Louis Latour est propriétaire depuis 2008 du domaine Fessy en Beaujolais. Une aventure plus méridionale avec des vins qui continuent de progresser qualitativement.



Fondée en 1797, la maison Louis Latour est l'un des plus anciens et des principaux acteurs du paysage bourguignon, présent sur tous les plus beaux villages de la Côte d'Or, de Marsannay à Vosne-Romanée, de Meursault à Chassagne-Montrachet. Mais depuis une quinzaine d'années, l'heure est à la diversification. Tout a commencé avec le rachat en 2003 de la maison Simonnet-Febvre, spécialisée dans la production de crémants de Bourgogne et de vins du chablisien. Après cette incartade dans la partie la plus septentrionale de la Bourgogne, c'est vers le sud que Louis-Fabrice Latour a décidé de regarder. Un territoire moins prestigieux à n'en pas douter mais qui regorge de pépites, tant dans le Mâconnais que dans le Beaujolais.

Un choix aussi de raison avec un développement dans des régions à la climatologie différente du territoire originel de la maison. Une quasi-nécessité aujourd'hui compte tenu des caprices du climat ces quelques dernières années. 2008 sera donc marqué par l'acquisition de la maison Henry Fessy spécialisée pour sa part dans les vins du Mâconnais et du Beaujolais. La plupart des vins sont issus des vignes en propriété, une petite partie d'achat de raisins permettant de compléter une gamme déjà très large.

Une palette de crus intéressante

Les blancs de chez Fessy sont plutôt dominés par un style ample, à l'image du Beaujolais blanc 2015 (9 €) qui est particulièrement fruité et floral tout en conservant toutefois un toucher de bouche élégant.

Mais l'essentiel des vins produits par les maisons sont des rouges, avec trois gammes distinctes qui permettent de découvrir la quasi-totalité du Beaujolais. On retiendra ici notamment le Juliéas 2015 (10€) au sol de pierres bleues similaire à celui du Mont Brouilly. Il en résulte un vin charnu aux notes de compotée de fraise particulièrement séductrices. Le Chénas 2015 (10€) s'impose pour sa part comme un vrai vin de gastronomie au regard de sa matière imposante marquée par des tannins bien expressifs. Dans ce voyage à travers les crus du Beaujolais, la maison Fessy propose des cuvées parcellaires comme le Brouilly « les brûlées » 2015 (14,40€). Une parcelle régulièrement frappée par la foudre ce qui lui aurait conféré ce nom. Une bouteille d'une grande profondeur qui réussit à conserver beaucoup de fluidité en bouche. Un vin à laisser vieillir quelques années pour lui laisser le temps de s'assagir.

Deux châteaux et un domaine spécifique viennent compléter cette mosaïque, notamment le Régnié « château des Reysiers » 2015 (9,70€). Un ensemble de 14 hectares sur un cru moins connu du Beaujolais qui offre ici des notes de fruits noirs (cassis) mais aussi une pointe mentholée en finale. Un vin déjà plaisant mais qui pourra être attendu, tout comme le Moulin à vent « Domaine de la Pierre » 2015 (13€) dont l'élevage apparaît singulier puisqu'il profite de 35% de bois qui lui apportent un surcroît de complexité et une touche vanillée sans pour autant trop le marquer. Un vin dont le velouté de tannins démontre, une fois encore, la qualité des vins du Beaujolais qui a évidemment séduit la maison Louis Latour.

(photo JM Brouard)