

Club des Dégustateurs de Grands Vins

Les Genièvres, Louis Latour, Mâcon-Lugny, 2018, France



Les Latour sont viticulteurs depuis le 17^e siècle, et sont aujourd'hui à la tête d'un domaine de 50 hectares (125 acres), sans équivalent, puisqu'il constitue la plus grande surface de grands crus en Côte d'Or avec un total de 28,63 hectares (71,58 acres). Les vignobles vont du Chambertin, au Nord, jusqu'au Chevalier Montrachet, au sud, et sont plantés exclusivement avec les 2 grands cépages bourguignons: le Pinot noir et le Chardonnay.

La Maison Louis Latour fut fondée en 1797 et possède le plus vaste domaine de Grands Crus en Bourgogne. Négociant-éleveur dans l'âme, la maison demeure indépendante et familiale, avec à sa tête Louis-Fabrice Latour, septième Louis et représentant la onzième génération.



Qu'elles soient issues de vignobles appartenant en propre ou du négoce, ce producteur signe plusieurs millions de bouteilles par année qui sont exportées à travers le monde, lesquelles se répartissent en plus de 180 cuvées.



Le vin blanc mentionné en rubrique provient du lieu-dit Les Genièvres situé près de la commune de Lugny qui est réputée pour ses vins blanc de qualité. Il a en effet été le seul village planté en Chardonnay il y a 30 ans.

Les vignes qui ont fourni les raisins pour ce vin sont eux aussi âgées de 30 ans. Elles bénéficient d'un sous-sol argilo-calcaire et fournissent un rendement de 30 hl/ha. La fermentation s'est déroulée en cuve inox thermorégulée et la vin a effectué sa conversion malolactique à 100%. L'élevage fut de 10 mois dans le même type de contenant.

Pour la petite histoire, ce vin débarqua pour la première fois au Québec en 2001, date où je le découvris. Pour différentes raisons, la SAQ suspendit ses commandes il y a quelques années. On en a recommandé récemment et c'est tant mieux.

Il n'est cependant encore distribué que dans un nombre restreint de points de vente. Il faut donc chercher un peu.

Club des Dégustateurs de Grands Vins

Notes de dégustation :

Si vous avez trouvé comme moi que le millésime 2017 de ce vin était très bon, vous n'avez encore rien vu avec le 2018.

La robe jaune doré très claire agrémentée de légers reflets verts attire au premier abord l'œil du dégustateur; l'odorat est ensuite sollicité par d'invitantes et gourmands arômes de pêche blanche, de coing et de miel léger, sur lesquels se superposent de belles notes de fleurs blanches; en bouche tout est à sa place et sans débordement, grâce principalement à l'acidité naturelle suffisante et bien dosée; plaisir immédiat qui perdure un bon moment, puisque l'on a droit à une délicate et longue finale dont on souhaiterait ne jamais voir se terminer.

Pour les crustacés et fruits de mer, les poissons, les plats végétariens, certaines charcuteries et viandes blanches et les fromages doux; du bon bourgogne blanc à prix raisonnable; à ne pas manquer.



Crevettes, asperges, crêpes fines, sauce béchamel