Mâcon Lugny, "Les Genièvres" Louis Latour



Pure expression du Chardonnay bourguignon, ce vin séduit par sa générosité fruitée, sa fraîcheur et son élégance naturelle. Issu de l'un des villages les plus réputés du Mâconnais pour ses vins blancs, il reflète avec authenticité la richesse des terroirs calcaires de Lugny.

Origine: Situé sur les hauteurs du sud du Mâconnais, le vignoble bénéficie d'un climat chaud et de sols argilo-calcaires particulièrement favorables au Chardonnay. Le village de Lugny est reconnu comme l'une des références de l'appellation pour ses vins blancs, et la parcelle « Les Genièvres » figure parmi les terroirs les plus réputés de la commune. Les vignes, âgées en moyenne de 30 ans, y développent des raisins à la fois mûrs, frais et expressifs.

Encépagement: Chardonnay

Vinification: Les raisins sont récoltés mécaniquement puis vinifiés de manière traditionnelle en cuves inox thermorégulées. Une fermentation malolactique complète apporte volume et équilibre à l'ensemble. L'élevage de 8 à 10 mois en cuve inox préserve la pureté aromatique du Chardonnay et met en valeur l'identité du terroir. Fait remarquable, Louis Latour souligne que Lugny était déjà, il y a une trentaine d'années, le seul village de la zone entièrement planté en Chardonnay.

Dégustation: La robe affiche une brillante couleur or pâle aux reflets lumineux. Le nez intense s'ouvre sur des arômes de fruits jaunes mûrs relevés par une délicate touche muscatée. En bouche, la matière est ample, ronde et généreuse, avec des notes de pêche jaune qui s'étirent vers une finale subtilement poivrée et harmonieuse.

Potentiel de garde: 2-5 ans

Température de service: 10-12 °C

Association mets: Parfait avec un cabillaud grillé, des scampis à l'ail, des moules marinières ou un plateau de fruits de mer. Sa rondeur accompagne également à merveille un poulet rôti à la crème, une quiche aux poireaux ou un Comté affiné, accord classique recommandé par le domaine.