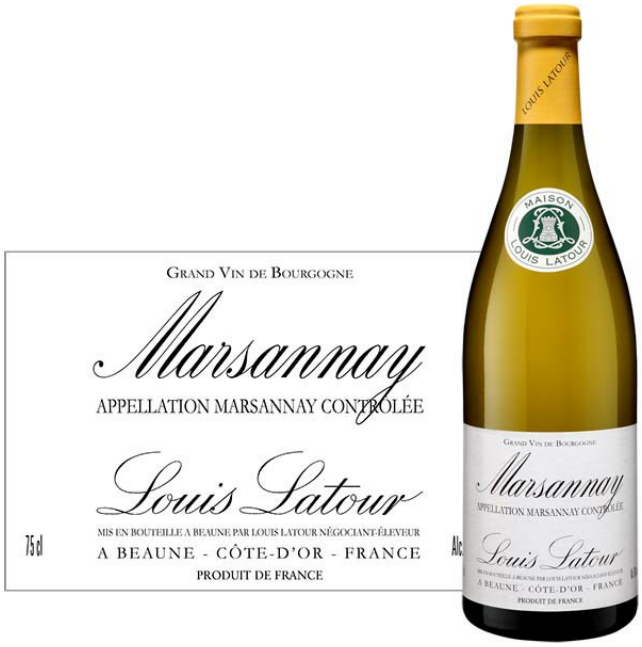
Marsannay Blanc, Louis Latour



Situé juste au sud de Dijon, entre Chenôve, Couchey et Marsannay-la-Côte, le Marsannay Blanc de Louis Latour exprime toute la fraîcheur du chardonnay bourguignon. Nous sommes à l'extrémité nord de la Côte de Nuits, sur des coteaux calcaires que l'on pourrait appeler la Côte dijonnaise. Le vin séduit par son équilibre entre fruit, finesse et tension minérale, dans un style à la fois accessible et authentique. Une belle découverte !

Origine: Les vignes, âgées en moyenne de 25 ans, s'enracinent sur des sols argilo-calcaires situés à l'extrémité nord de la Côte de Nuits. Les coteaux bénéficient d'un climat continental tempéré et d'une excellente exposition qui favorisent une maturation optimale du Chardonnay tout en conservant tension et fraîcheur. Marsannay est la seule appellation Village de la Côte de Nuits autorisée à produire les trois couleurs de Bourgogne (rouge, blanc et rosé). Cette diversité témoigne de la richesse géologique de ses terroirs, composés de calcaires anciens, de marnes jurassiques et d'argiles.

Encépagement: Chardonnay

Vinification: Les raisins sont récoltés manuellement afin de préserver toute leur qualité. Après une fermentation traditionnelle en cuves inox thermorégulées et une fermentation malolactique complète, le vin est élevé durant 8 à 10 mois en cuves inox. Cette approche privilégie la pureté aromatique, la fraîcheur des agrumes et la précision du terroir.

Dégustation: La robe jaune pâle brillante annonce un vin précis et raffiné. Le nez dévoile des arômes d'agrumes et de fleurs blanches, tandis que la bouche conjugue ampleur, rondeur et fraîcheur avec une belle persistance minérale. Quelques années de cave permettent au vin de gagner encore en complexité et en élégance.

Potentiel de garde: 3 - 5 ans

Température de service: 12-14 °C

Association mets: Idéal avec des noix de Saint-Jacques poêlées, un dos de cabillaud rôti, des croquettes aux crevettes grises ou un risotto aux asperges vertes. Sa fraîcheur naturelle accompagne également très bien une volaille à la crème ou un fromage de chèvre affiné.