Corton-Charlemagne Grand Cru, Louis Latour



Au sommet de la hiérarchie des grands vins blancs de Bourgogne, Corton-Charlemagne figure parmi les références mondiales du Chardonnay. Propriétaire de 10,5 hectares sur ce Grand Cru mythique, la Maison Louis Latour y cultive un vin d'exception issu de la partie la mieux exposée de la colline de Corton, où maturité et fraîcheur atteignent un équilibre remarquable.

Origine: Les vignes âgées d'environ 30 ans s'épanouissent sur des sols de roche calcaire situés au cœur de la colline de Corton. L'exposition sud-est favorise une maturation optimale des raisins tout en préservant une acidité naturelle essentielle à l'équilibre des grands vins de garde. Cette combinaison explique la puissance, la précision et la minéralité emblématiques du climat. La parcelle exploitée par Louis Latour se situe dans ce que la Maison considère comme la meilleure partie de la colline de Corton, bénéficiant d'un ensoleillement particulièrement favorable.

Encépagement: Chardonnay

Vinification: Les raisins sont récoltés manuellement puis fermentés directement en fûts de chêne selon la grande tradition bourguignonne. Après une fermentation malolactique complète, le vin est élevé durant 8 à 10 mois en fûts de chêne français neufs issus de la tonnellerie Louis Latour. Cet élevage intégral en bois neuf apporte structure, profondeur et potentiel de garde exceptionnel.

Dégustation: La robe or pâle annonce immédiatement un vin de grande noblesse. Le nez révèle des notes généreuses d'amandes grillées et de vanille. La bouche impressionne par son ampleur, sa profondeur et sa tension minérale, soutenues par un boisé parfaitement fondu et une persistance remarquable.

Potentiel de garde: 15 - 20 ans

Température de service: 12-14 °C

Association mets: Sublime avec un homard grillé, des langoustes rôties ou un turbot sauce champagne. Sa richesse et sa complexité accompagnent également magnifiquement un foie gras poêlé, un vieux Comté ou un Beaufort longuement affiné.