Echézeaux Grand Cru, Louis Latour



À quelques mètres seulement du mythique Clos de Vougeot, Echézeaux figure parmi les Grands Crus les plus prestigieux de la Côte de Nuits. Cette cuvée signée Louis Latour traduit toute la noblesse de ce terroir historique, combinant puissance, harmonie et remarquable aptitude au vieillissement. Avant de devenir l'un des Grands Crus les plus recherchés de Bourgogne, ce vignoble appartenait à l'Abbaye de Cîteaux, acteur majeur de l'histoire viticole bourguignonne.

Origine: Les vignes âgées de plus de 40 ans s'épanouissent sur des sols complexes mêlant argile, craie et graviers. Situé entre Vosne-Romanée et Vougeot, le vignoble bénéficie d'une exposition au levant qui favorise une maturation lente et régulière des raisins, contribuant à l'équilibre et à la finesse du vin. Contrairement à certains Grands Crus plus homogènes, Echézeaux est réputé pour la diversité de ses sols selon les climats, ce qui participe à la richesse aromatique et à la complexité caractéristiques de l'appellation.

Encépagement: Pinot Noir

Vinification: Les raisins sont récoltés manuellement puis vinifiés selon la tradition bourguignonne en cuves ouvertes avec fermentation malolactique complète. L'élevage se poursuit durant 10 à 12 mois en fûts de chêne français neufs issus de la tonnellerie Louis Latour. Cet élevage à 100 % en bois neuf renforce la profondeur, la structure et le potentiel de garde du vin.

Dégustation: La robe profonde et intense annonce un Pinot Noir de grande concentration. Le nez révèle de généreuses notes de cassis, tandis que la bouche séduit par sa texture veloutée, sa richesse fruitée et sa remarquable complexité. L'ensemble s'étire sur une finale élégante et persistante.

Potentiel de garde: 10 - 15 ans

Température de service: 16-18 °C

Association mets: Magnifique avec un gigot d'agneau rôti, une côte de bœuf maturée ou un filet de chevreuil aux airelles. Sa profondeur aromatique accompagne également parfaitement les fromages affinés tels qu'un Époisses, un vieux Comté ou un Herve affiné.