Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune, Louis Latour



Sur les reliefs qui dominent la Côte de Beaune, les Hautes-Côtes offrent une expression plus fraîche et aérienne du Pinot Noir bourguignon. Cette cuvée de Louis Latour illustre parfaitement le potentiel de cette appellation relativement récente, reconnue en 1961 et appréciée pour son équilibre entre fruit, fraîcheur et accessibilité. L'appellation n'existe officiellement que depuis 1961, ce qui en fait l'une des plus récentes de Bourgogne, malgré une histoire viticole bien plus ancienne sur ces coteaux d'altitude.

Origine: Les vignes âgées d'environ 25 ans s'épanouissent sur des sols argilo-calcaires répartis sur les hauteurs de la Côte de Beaune et des Hautes-Côtes. L'altitude plus élevée apporte des nuits plus fraîches, favorisant la conservation des arômes et de la fraîcheur naturelle qui caractérisent les vins de l'appellation. L'appellation couvre pas moins de 29 communes réparties sur deux départements, de la Côte-d'Or à la Saône-et-Loire, offrant une mosaïque de terroirs qui enrichit le style des vins.

Encépagement: Pinot Noir

Vinification: Les raisins sont récoltés manuellement puis vinifiés traditionnellement en cuves ouvertes avec fermentation malolactique complète. L'élevage dure 10 à 12 mois en cuves inox et en fûts de chêne français de la tonnellerie Louis Latour, permettant de préserver le fruit tout en apportant complexité et structure.

Dégustation: La robe rubis intense annonce un vin expressif et gourmand. Le nez s'ouvre sur des arômes de cassis et de réglisse, tandis que la bouche séduit par son équilibre, ses notes fruitées généreuses et ses tanins élégants, prolongés par une finale fraîche et harmonieuse.

Potentiel de garde: 3 - 5 ans

Température de service: 14-16 °C

Association mets: Parfait avec une côte de porc grillée, des brochettes de bœuf, une terrine de campagne ou une planche de charcuteries artisanales. Sa fraîcheur naturelle accompagne également très bien un Plateau de fromages affinés ou un Cantal entre-deux.