Gevrey-Chambertin, Louis Latour



Parmi les villages les plus emblématiques de la Côte de Nuits, Gevrey-Chambertin est souvent considéré comme l'une des expressions les plus puissantes du Pinot Noir bourguignon. Cette cuvée de Louis Latour illustre parfaitement ce caractère, avec un équilibre remarquable entre concentration, profondeur et élégance. En 1847, Gevrey fut le premier village de Côte-d'Or autorisé à ajouter à son nom celui de l'un de ses Grands Crus, devenant ainsi Gevrey-Chambertin, un privilège qui témoigne déjà du prestige exceptionnel de son vignoble.

Origine: Situé à une dizaine de kilomètres de Dijon, le vignoble repose sur des sols brun-rouge peu profonds mêlant argile, calcaire et pierres. Ce terroir particulier apporte aux vins de Gevrey-Chambertin leur puissance, leur structure et leur remarquable aptitude au vieillissement. L'appellation rassemble à elle seule toute la hiérarchie bourguignonne : appellations Village, Premiers Crus et Grands Crus. Les Grands Crus se concentrent principalement au sud du village, tandis que les Premiers Crus occupent majoritairement la partie nord.

Encépagement: Pinot Noir

Vinification: Les raisins sont récoltés manuellement puis vinifiés selon la méthode traditionnelle bourguignonne en cuves ouvertes avec fermentation malolactique complète. L'élevage dure 10 à 12 mois en fûts de chêne français issus de la tonnellerie Louis Latour, dont 20 % de bois neuf, afin de renforcer la structure du vin tout en respectant l'expression du fruit.

Dégustation: La robe rubis sombre annonce un vin intense et raffiné. Le nez dévoile des arômes de cerise mûre, de moka et de muscade, tandis que la bouche ample et séveuse développe des notes de sous-bois et de fruits rouges avant de s'étirer sur des tanins soyeux et une finale harmonieuse.

Potentiel de garde: 3 - 5 ans

Température de service: 12-16 °C suivant l'âge

Association mets: Magnifique avec un civet de lièvre, un filet de biche Grand Veneur ou une côte de bœuf maturée. Sa structure et sa profondeur aromatique accompagnent également parfaitement un Époisses affiné ou d'autres fromages de caractère.