

Bâtard-Montrachet Grand Cru "Clos Poirier", Louis Latour



Au cœur de l'un des Grands Crus les plus prestigieux de Bourgogne, Clos Poirier occupe une position exceptionnelle juste sous le mythique Montrachet. Cette cuvée de Louis Latour exprime toute la grandeur du Chardonnay sur un terroir mondialement reconnu pour conjuguer richesse, profondeur et finesse minérale. Le Clos Poirier est facilement identifiable dans le paysage viticole car il possède les seules rangées de vignes orientées Nord-Sud, alors que le reste du Grand Cru est planté selon un axe Est-Ouest.

Origine: Situé entre Puligny-Montrachet et Chassagne-Montrachet, le Grand Cru Bâtard-Montrachet s'étend sur seulement 11,86 hectares. Les vignes du Clos Poirier, âgées d'environ 15 ans, reposent sur un sol argilo-calcaire très graveleux orienté à l'est, une combinaison idéale pour exprimer toute la richesse fruitée du Chardonnay tout en conservant tension et fraîcheur. Le Clos Poirier se trouve exactement au centre du Grand Cru, juste en contrebas du Montrachet, considéré comme l'un des plus grands terroirs blancs du monde.

Encépagement: Chardonnay

Vinification: Les raisins sont récoltés manuellement puis fermentés directement en fûts de chêne selon la 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 à 100 % en bois neuf apporte profondeur, complexité et un potentiel de garde remarquable.

Dégustation: La robe jaune pâle lumineuse annonce un vin d'une grande pureté. Le nez intense dévoile des arômes de pâte d'amande, de noisette grillée et de vanille. La bouche est ample, ronde et fraîche, portée par une minéralité précise qui prolonge élégamment la dégustation.

Potentiel de garde: 10 - 15 ans

Température de service: 12-14 °C

Association mets: Exceptionnel avec des noix de Saint-Jacques poêlées, une lotte safranée ou un homard rôti au beurre. Sa richesse aromatique accompagne également à merveille des ris de veau, un turbot de ligne ou un vieux Comté.