Chambertin "Héritiers" Grand Cru, Louis Latour



Acquise par la famille Latour à la fin du XIX? siècle, cette parcelle de 0,81 ha sur le Grand Cru Chambertin est transmise de génération en génération, d'où son nom de Cuvée des Héritiers. S'étendant du sommet jusqu'au pied du coteau, elle donne naissance à un vin d'une rare profondeur, alliant puissance, complexité et élégance intemporelle.

Origine: Le vignoble repose sur un terroir complexe caractérisé par une base argileuse du Bajocien recouverte de sols calcaires, de graviers et d'argiles brunes. Cette richesse géologique exceptionnelle résulte d'un phénomène naturel appelé cône de déjection, structure qui contribue à la profondeur et à la puissance légendaires du Chambertin. Les géologues considèrent le terroir de Chambertin comme l'un des plus complexes de Bourgogne. Son fameux cône de déjection a accumulé durant des millénaires des matériaux provenant du coteau, créant un sol particulièrement propice aux grands vins de garde.

Encépagement: Pinot Noir

Vinification: Les raisins sont récoltés manuellement sur des vignes âgées d'environ 35 ans. Après une fermentation traditionnelle en cuves ouvertes et une fermentation malolactique complète, le vin est élevé durant 10 à 12 mois en fûts de chêne français 100 % neufs issus de la tonnellerie Louis Latour. Cet élevage ambitieux renforce sa complexité, sa structure et son exceptionnel potentiel de garde.

Dégustation: La robe rubis profond annonce un vin d'une grande noblesse. Le nez dévoile des arômes raffinés de cerise et de vanille. La bouche impressionne par sa texture ronde et aérienne, où les notes de griotte évoluent progressivement vers une finale longue, subtile et remarquablement élégante.

Potentiel de garde: 10 - 15 ans

Température de service: 16-18 °C

Association mets: Exceptionnel avec une daube de chevreuil, une biche sautée au poivre et purée de céleri ou un filet de gibier rôti. Sa complexité aromatique accompagne également à merveille un Soumaintrain affiné, un Époisses ou un vieux Comté.