Bourgogne Chardonnay, Louis Latour



Proposé par Louis Latour, ce Bourgogne Chardonnay exprime avec authenticité l'un des cépages les plus emblématiques de la Bourgogne. Originaire de cette région et nommé d'après le village de Chardonnay dans le Mâconnais, ce cépage trouve sur les terroirs bourguignons son expression la plus pure, alliant richesse aromatique, fraîcheur et élégance.

Origine: Les vignes, âgées en moyenne de 30 ans, s'épanouissent sur des sols composés d'argile et de glaise. Si le document Louis Latour met en avant ce profil de sol, celui-ci s'inscrit dans le paysage bourguignon façonné par les calcaires et les marnes qui ont fait la réputation mondiale du Chardonnay. Ce mariage entre sols modérément fertiles, expositions favorables et climat tempéré permet d'obtenir un équilibre remarquable entre maturité du fruit et fraîcheur. Le Chardonnay est l'un des rares cépages capables de retranscrire avec autant de précision les nuances de son terroir. En Bourgogne, il est souvent qualifié « d'interprète ultime du terroir », ce qui explique la diversité d'expressions observée d'un vignoble à l'autre.

Encépagement: Chardonnay

Vinification: Les raisins sont récoltés manuellement sur des vignes âgées d'environ 30 ans. Après une fermentation traditionnelle en cuves inox thermorégulées, une fermentation malolactique complète apporte rondeur et harmonie. Le vin est ensuite élevé durant 8 à 10 mois en cuves inox afin de préserver la pureté du fruit, la fraîcheur aromatique et l'expression originelle du Chardonnay.

Dégustation: La robe or pâle annonce un vin généreux et expressif. Le nez dévoile des arômes intenses de fruits blancs et de fruits à chair jaune, soutenus par une belle fraîcheur. La bouche est ample et harmonieuse, avec une texture riche, une belle complexité aromatique et une finale persistante qui signe le style de ce grand classique bourguignon.

Potentiel de garde: 2 - 5 ans

Température de service: 10-12 °C

Association mets: Parfait à l'apéritif, avec des crevettes grises de la mer du Nord, un cabillaud grillé, des croquettes de fromage artisanales ou une sole meunière. Sa richesse naturelle accompagne également très bien une volaille à la crème ou un comté jeune.