Aloxe-Corton 1er Cru "Les Chaillots", Louis Latour



Ce cru, contrôlé à 90 % par la famille Latour, se situe au pied des mythiques Grands Crus de Corton, là où bat le cœur historique de la famille Latour depuis trois siècles. Ce Premier Cru jouxte le château familial Corton-Grancey et la cuverie, sur un terroir de sols caillouteux, d'où le nom « Les Chaillots », dérivé de « cailloux ». Le vin est à la fois soyeux et porte presque l'ADN ainsi que le style de la maison Louis Latour.

Origine: Les vignes âgées en moyenne de 35 ans reposent sur un terroir composé d'argile, de sable et de graviers alluviaux. Cette composition assure un excellent drainage et favorise la concentration des baies, tout en préservant l'élégance caractéristique des grands Pinot Noir d'Aloxe-Corton. La situation du vignoble, au pied de la colline de Corton, explique l'équilibre unique entre puissance et finesse qui distingue l'appellation. Le nom« Les Chaillots » provient du mot bourguignon désignant les sols riches en cailloux. Ces pierres emmagasinent la chaleur durant la journée et la restituent progressivement à la vigne, favorisant une maturité régulière du Pinot Noir.

Encépagement: Pinot Noir

Vinification: Les raisins sont récoltés manuellement puis vinifiés selon la méthode traditionnelle en cuves ouvertes avec fermentation malolactique complète. L'élevage se poursuit durant 10 à 12 mois en fûts de chêne français, dont 35 % de bois neuf issus de la tonnellerie Louis Latour. Cette proportion apporte complexité, profondeur et potentiel de garde tout en préservant la pureté du fruit.

Dégustation: La robe profonde et brillante annonce un vin de grande concentration. Le nez révèle des arômes complexes de cerise noire, de cassis, de champignon, de cuir et de poivre. La bouche se distingue par un fruit puissant mais raffiné, une structure ferme et une finale longue et élégante portée par des tanins parfaitement intégrés.

Potentiel de garde: 10 - 15 ans

Température de service: 16-18 °C

Association mets: Superbe avec un faisan rôti, un pigeon aux champignons des bois ou un suprême de volaille fermière. Sa structure et sa profondeur aromatique accompagnent également parfaitement un vieux Comté, un Époisses affiné ou un Herve vieux.