



VINS DE PRESTIGE

In Excelsis: Château Latour 1887 - 2010

PAR NEAL MARTIN | 3 JUILLET 2018

Après avoir fait le tour des cinq premiers crus dans mon article " Bordeaux In Excelsis ", je braque maintenant les projecteurs sur Château Latour. Bien que le "premier" de "premier cru" désigne le statut officiel de Latour selon la classification de 1855, personnellement, le mot a d'autres significations.

Le Château Latour est le premier domaine que j'ai visité...

Premier voyage. Premier jour. Première visite. Ce devait être aux alentours de l'été 1997. Les souvenirs sont vagues, même si je me rappelle avoir fait le tour de la cuverie avec mes employeurs japonais en regardant les femmes emballer chaque bouteille en veillant à ce que l'emblème de la tour soit visible. La plupart des gens attendent des années avant de visiter un premier cru. Ce jeune homme d'une vingtaine d'années a manifestement suivi un programme accéléré.

Le Château Latour est le premier Premier Cru que j'ai goûté...

Le Latour 1958 pour être exact - déjeuner chez le marchand à rayures, royalement approuvé, Justerini & Brooks. Mon cœur a fait un bond lorsque je me suis assis et que j'ai lu le menu. J'attendais depuis longtemps de pouvoir goûter aux premiers crus et je pensais que cela n'arriverait jamais, car je ne pouvais pas me permettre de payer les prix, même à l'époque. Puis le Latour 1958 a été servi. Il était tout à fait respectable pour un millésime exceptionnel et deux décennies plus tard, il reste ma seule rencontre.

Le Château Latour est le premier vin auquel j'ai attribué une note parfaite...

Le Latour 1961 au restaurant Avenue à Soho, accueilli par mon amie Claire et un ami japonais commun. La bouteille était sur la table quand je suis arrivée, j'ai fait une double prise en remarquant le millésime, notre hôte munificent m'a informée que la bouteille mondée était arrivée avec une remise correspondante et coûtait deux cents livres. Le niveau n'a fait aucune différence. En inhalant le bouquet, j'ai immédiatement su que j'étais entré dans un royaume différent de tout ce que j'avais consommé auparavant. Il répondait à tous les critères décrits dans mon article précédent sur ce qui fait un vin "parfait". Abasourdi par sa structure et son ineffable complexité, il a redéfini ce que le vin pouvait être et j'ai dûment noté ma première note de 100 points.

Au cours de ma carrière, j'ai composé plusieurs articles sur Latour, mais pas un seul ces dernières années. Je vais donc détailler son histoire, le vignoble et la vinification, et passer en revue près de 40 millésimes issus de deux dégustations distinctes couvrant une douzaine de décennies, à la fois emblématiques et oubliés, afin que les lecteurs de Vinous disposent d'informations à jour sur la comparaison des vins et leur évolution.

La portée est historique et mon intention est de rédiger un article complémentaire qui se concentrera sur les millésimes et les techniques modernes. Cet article s'attarde sur la genèse de Latour. Les lecteurs sont libres de sauter cette section s'ils le souhaitent, mais de nombreux événements et techniques du passé ont un rapport avec le présent. En outre, l'article explique l'origine de certains des vins présentés dans ce rapport, en les plaçant dans le contexte de ce qui se passait à la propriété à l'époque.

Il répond également à la question : "Y avait-il de la syrah plantée à Latour ?"

Histoire

Château Latour entre dans les annales de l'histoire avec le récit de Froissart d'un siège de trois jours en 1378 pendant la guerre de Cent Ans, lorsque les soldats anglais du pro-Plantagenet Sir John Neville ont réussi à capturer une tour quadrangulaire à deux étages, faisant partie d'une ligne de défense pour protéger l'estuaire de la Gironde des pirates de mer. Elle porte le nom de la paroisse de La Tor de Sent-Maubert. La proximité d'un ancien puits indique que le site de la tour était probablement situé à l'endroit où se trouve aujourd'hui le chai. Le fort original a été détruit, probablement lors d'un second siège en 1453 à la bataille de Castillon, alors qu'il servait de refuge aux troupes en retraite de John Talbot, comte de Shrewsbury. On peut s'étonner que la viticulture ait existé si longtemps dans les pages de l'histoire. Mais le commerce du vin était florissant entre les Anglais et les Français, favorisé par des exonérations fiscales avantageuses pour les marchés anglais et nord-européens, mises en œuvre dès Aliénor d'Aquitaine en 1188. Les archives suggèrent qu'à cette époque, peut-être un cinquième des terres de Saint-Maubert étaient cultivées en vigne, plantées en bandes de céréales et de pâturages, comme le décrivent des documents contractuels entre l'un des propriétaires, le seigneur Amanieu de la Motte, et un marchand bordelais. Les paiements devaient être effectués en "vinclar", c'est-à-dire en vin de goutte de Saint-Maubert et de la Motte, provenant de nombreux métayers et non d'un seul vignoble. Le document mentionne également des "barriques neuves", ce qui indique que le marchand avait peut-être l'intention d'expédier le vin en Angleterre.



Au cours du 15^{ème} siècle, les motifs du système de bail féodal passent de la subsistance à la rentabilité, ce qui entraîne la fusion de nombreux domaines en une seule propriété. Dans le cas de Saint Maubert, c'est le riche marchand Arnaud de Mullet et son fils Denis qui sont devenus les propriétaires dominants. Les archives montrent que Denis a étendu le domaine avec quarante transactions foncières, usurpant les céréales avec la vigne. Après la mort de Denis de Mullet en 1660, le domaine passe entre les mains de Jean-Denis Daulède, propriétaire de Château Margaux, puis de propriétaires itinérants au cours du XVII^e siècle. Finalement, le mariage de Marie-Thérèse Coutant avec Alexandre de Ségur en 1695 a permis de stabiliser la propriété, qui a alors fait partie intégrante de son fief. A la mort d'Alexandre de Ségur en 1716, le domaine passe à son fils Nicolas Alexandre de Ségur, dit "le prince de la vigne". Il acquiert d'autres parcelles de vignes, dont les actuels Calon-Séгур et Mouton-Rothschild. A sa mort en 1755, le domaine est évalué à deux millions de livres : Lafite-Rothschild à 700 000 et Latour à 500 000. En termes de plantations de vignes, de production annuelle et de nombre d'employés, Latour était en retard sur Margaux et Lafite. Néanmoins, un rapport de 1755 indique que Latour est l'une des quatre propriétés dont les vins rapportent plus de 900 livres par tonneau - les autres étant Lafite, Haut Brion et Cantenac. À cette époque, les négociants bordelais régissent le commerce et influencent la réputation des domaines, dont beaucoup n'ont ni les moyens ni l'envie de faire vieillir les vins eux-mêmes, malgré le désir d'un rendement rapide de leur dernière récolte. La majeure partie de la production était donc vendue outre-Manche, en Angleterre et en Irlande.

Latour passe entre les mains des quatre filles de Nicolas Alexandre de Ségur. L'aînée, Marie-Thérèse, est déjà mariée et sa part passe à son fils. Les trois autres : Angélique-Louise, Marie-Antoinette-Victoire et Charlotte-Emilie sont toutes fiancées à des comtes, propriétaires absentéistes qui préfèrent passer leur temps à Paris, c'est pourquoi pendant cette période le domaine n'est pas entretenu. Heureusement, en 1775, le premier des grands régisseurs est nommé. Marc-Antoine Domenger a remis de l'ordre dans les affaires de Latour. Au cours de cette première période de l'histoire de Bordeaux, le domaine produisait un deuxième vin qui représentait environ un cinquième de la récolte et un vin blanc, qui a disparu à la fin du siècle. Autre point à noter, les archives montrent que les prix les plus élevés ont été payés pour les millésimes récoltés tôt entre 1774 et 1824 et moins pour ceux récoltés en octobre. Par chance, Latour n'a pas été confisqué pendant la Révolution et est devenu un bien national, contrairement à Margaux et Lafite, bien qu'une part appartenant au Comte de Ségur-Cabanac ait été vendue. Cependant, la perte du commerce avec le marché vital anglais et l'embargo contre les négociants en vins de Bordeaux ont eu un impact sur Latour. En



fait, aucune partie du millésime 1789 ne fut vendue aux Anglais et en 1794, les coffres du domaine étaient vides. Les choses se sont améliorées lorsque Latour a commencé à contourner l'embargo en vendant du vin aux Anglais via des pays neutres, tandis que la nomination d'un régisseur Poitevin tenace assurait le soin du vignoble. A cette époque, la fermentation était relativement courte, ne durant souvent qu'une semaine, les grappes entières et la chaptalisation partielle furent employées en 1816, bien que le régisseur ait conclu que : "on n'obtiendra jamais que des résultats médiocres". Le domaine utilisait également du chêne neuf, employant deux tonneliers pour fabriquer les tonneaux sur place et complétés par des acquisitions à Bordeaux. L'opinion commune était que le vin nécessitait un vieillissement prolongé en chêne. En 1805, le Poitevin recommandait jusqu'à six ans. La mise en bouteille dans les châteaux était rare : juste un tonneau de 1796 avec un tonnelier aux doigts de beurre qui cassait une douzaine de bouteilles sur le chemin de Bordeaux !

Au cours de la première moitié du XIXe siècle, Latour a consolidé sa position parmi les plus grands vins de Bordeaux, malgré le fait que leur régisseur Lamothe ait été mêlé à un long procès concernant un grave détournement de vin et des malversations.

Le litige n'a pas pris fin avant qu'un verdict de culpabilité ne soit rendu en 1849, quatorze ans après la mort de Lamothe, bien que dans une note de bas de page, Penning Rowsell défende Lamothe comme un régisseur consciencieux et travailleur qui était peut-être tenté de "prendre un peu sur le côté" pour compenser sa faible rémunération et ses propriétaires absents peu reconnaissants. Les années 1820 et 1830 voient se succéder des millésimes médiocres et, couplés à la politique protectionniste de l'après-Restauration, les bénéfices diminuent en termes relatifs. En 1830, un hiver rigoureux a permis de produire la bagatelle de 12 tonneaux. Le malaise économique qui s'ensuit laisse Latour avec un grave problème de liquidités.

Les marchands sont intervenus pour résoudre les problèmes de Latour. Barton, Guestier et Johnston arrachent 29 des 144 actions aux propriétaires parisiens, descendants de la famille de Ségur. Finalement, le domaine est mis aux enchères le 4 août 1841, avec une réserve de 1,2 million de francs et un prix de clôture de 1 511 000 francs, enchéri avec succès par le Comte Léon de Beaumont. Soumis à d'énormes remboursements aux négociants, Latour devient, par cette vente, l'une des premières sociétés civiles de France. Afin de garantir ses revenus, Latour accepte un abonnement de dix ans, par lequel Barton & Guestier s'engage à acheter la totalité de la récolte pour 1 750 francs par tonneau de 1844 à 1853, quelle que soit sa qualité, un accord qui, rétrospectivement, favorise les négociants et non les propriétaires. Forcer les vignes à lutter pour produire des fruits de qualité était déjà un principe à ce stade, puisque le contrat stipulait que seulement 1/20e du vignoble pouvait être fertilisé avec du fumier.

En 1838, le Comte de Beaumont a écrit un rapport qui dit : "J'espère que Latour reprendra bientôt le rang que la négligence sévère a perdu, dans quelques années seulement." Après l'affaire Lamothe, les copropriétaires s'impliquent plus personnellement dans la gestion du domaine, nomment des administrateurs pour présider aux affaires et passent plusieurs semaines à Latour pendant les vendanges. Ils visitent les vignobles voisins, modernisent le cuvier et installent un système de drainage des vignes en 1848 et 1850. Plus important encore, entre 1838 et 1850, ils entreprennent d'acheter des vignobles adjacents dont les fruits se vendent à une fraction de ceux de Latour. Au cours de cette période, 271 rangées de vignes ont été absorbées par le domaine, dont 10,5 hectares de lieu-dit "Petit Batailley", "Les Trillots" et "le Plantey Blanc". De façon perverse, pour prouver que des vignes potentiellement inférieures ne seraient pas mélangées au Grand Vin, ces vignes ont été plantées avec des cépages blancs. Par exemple, "Les Trillots" n'étaient pas plantés de Cabernet ou de Merlot, mais de Syrah et d'Aramon, même s'il faut reconnaître que leur durée de vie était brève ! Au cours des années 1840, Latour n'a d'autre choix que d'investir dans le vignoble et d'augmenter la production annuelle. Cependant, face à l'impact financier négatif de l'abonnement, les propriétaires de Latour doivent faire face à d'autres difficultés financières : augmentation des salaires des ouvriers, des matériaux pour l'équipement, etc. En juillet 1852, le régisseur "Boutet" découvre de l'oïdium dans certaines des jeunes vignes de Latour, un an après avoir été signalé pour la première fois en Gironde. Après des réserves initiales, ils commencent à utiliser du soufre sur les vignes à partir de 1861.

Le contrat avec Barton & Guestier prend fin en 1853. Jusqu'au phylloxéra, Latour a connu un âge d'or de prix et de production élevés. Par exemple, le fameux millésime 1865 produit 126 tonneaux qui atteignent 5 600 francs le tonneau. L'afflux de revenus permet au domaine de construire enfin un château. Jusqu'alors, il n'y avait qu'un modeste logement pour les régisseurs que Lamothe décrivait de façon assez lapidaire comme "la demeure d'un simple paysan". En 1860, l'architecte Duphot établit trois projets pour une maison digne d'un premier cru, la modeste demeure de huit pièces principales étant achevée en 1864. Malheureusement, la cave est inondée d'un mètre d'eau ! La mise en bouteille des châteaux a commencé dans les années 1860, en même temps que l'on s'est rendu compte qu'il fallait authentifier les bouteilles. Les capsules de cire ont donc été imprimées avec un sceau et l'étiquette que nous connaissons aujourd'hui a été introduite au milieu des années 1870.

Le spectre du phylloxéra n'est pas loin. Apparue en France en 1863, le phylloxéra frappe à la porte de Latour durant l'été 1880. La science n'avait pas encore vraiment pénétré la viticulture à cette époque, car la même année, les employés de Latour ont eu droit à un jour de congé pour se joindre à une procession religieuse afin d'éloigner les parasites pernicioseux. Les responsables du domaine tentent de remédier au vignoble avec du biosulfure de carbone et du sulfocarbonate de potassium, toutes mesures qui évitent l'arrachage des vignes sacrées et leur remplacement par des porte-greffes américains. Les marchands, confrontés à un commerce en voie de disparition, contraignent les Grands Crus à replanter leurs vignobles et vont jusqu'à stipuler qu'ils n'accepteront pas de vin provenant de vignes non greffées. La replantation commence à petite échelle à Latour à l'automne 1888, mais progresse péniblement et ce n'est qu'au début du siècle que l'on se résigne à replanter l'ensemble du domaine. Jusqu'en 1900, le Grand Vin était entièrement composé de fruits provenant de vignes françaises d'origine et ce n'est qu'en 1920 que le Grand Vin a été élaboré à partir de vignes greffées.

Il ne faut pas oublier l'épidémie de mildiou qui, combinée à la Première Guerre mondiale, a entraîné la perte totale du millésime 1915. Sans compter l'anthracnose, l'altise et la cochylis. Il faut donc voir dans cette période non seulement une lutte contre le phylloxéra, mais un miasme de maladies pernicioseuses. Pourtant, la production n'a pas diminué à Latour pendant le phylloxéra et le programme de replantation qui s'en est suivi. Grâce aux nouvelles techniques et à la fumure du vignoble, la production a augmenté d'environ 20% entre les années 1850 et 1920. La modernisation comprend un système de drainage installé entre 1886 et 1890, avec la pose de près de 12 kilomètres de canalisations, le câblage du vignoble pour remplacer les piquets de bois, la reconstruction des bâtiments (rendue nécessaire par un incendie en 1892), un cuvier modernisé où les pressoirs en bois sont remplacés par des cuves en ciment, l'installation de l'éclairage électrique et l'amélioration de l'accès depuis la rivière et les routes.

Sous le régisseur Jouet, Latour adopte une approche plus analytique de ses vins. Un dossier de 1907 rapporte que l'analyse avait 10,7 % d'alcool, contredisant ceux qui prétendent que les anciens clarets avaient des niveaux d'alcool similaires à ceux d'aujourd'hui. Le millésime 1908 a été le premier à être entièrement chaptalisé, bien que Latour se soit abstenu de la pasteurisation comme beaucoup de crus classés. Pendant la Première Guerre mondiale, Latour n'a eu aucun problème à embaucher des vendangeurs pour la récolte, puisque de nombreuses usines de Bordeaux avaient fermé. Les archives montrent que pendant la guerre, les Latour ont pu effectuer environ trois quarts des procédures dans le vignoble, bien qu'il soit devenu difficile d'obtenir du soufre, leur ligne de défense contre le mildiou. L'une des difficultés rencontrées par Latour était la popularité des vins ordinaires. Après tout, qui s'inquiéterait de la qualité d'un Grand Vin lorsque votre nation est en guerre ? Le vin ordinaire était très demandé par les troupes au front, ses vertus alcooliques étant plus importantes que ses nuances.

Les années 1920 sont considérées comme l'une des plus grandes décennies du siècle. La gestion du domaine est devenue plus commerciale, la nature paternaliste des propriétaires familiaux à l'égard de leur personnel, souvent fidèle et de longue date, s'est estompée et les gestes philanthropiques tels que le financement d'une école locale à Pauillac ont été annulés. La décennie est également marquée par le premier embouteillage obligatoire au château dans le millésime 1924/25, à l'initiative du Baron Philippe de Rothschild et d'un commun accord avec les autres Premiers Crus et Yquem.

La situation financière du domaine s'améliore, portée par les bonnes ventes des millésimes 1928 et 1929 à 20 000 francs le tonneau. Mais les années 30 se profilent à l'horizon. La Grande Dépression met deux ou trois ans à toucher Latour, la stagnation des ventes étant aggravée par des restrictions commerciales strictes et la perte de marchés entiers comme la Russie. Latour est plus épargné que la plupart des autres entreprises grâce à une gestion financière prudente au cours de la décennie précédente, mais les fonds commencent à s'amenuiser, mais pas au point de devoir emprunter de l'argent aux banques.

L'occupation allemande pendant la Seconde Guerre mondiale a posé de nombreux défis sérieux à tous les domaines bordelais, à des degrés divers. Latour a eu de la chance, puisque ses cadres supérieurs sont restés au domaine au lieu d'être mobilisés, bien qu'il y ait eu une pénurie d'hommes, et que certains membres du personnel ont été sortis de leur retraite. Cette pénurie de main-d'œuvre signifie qu'au lieu de pouvoir passer du temps dans les vignes, le domaine rectifie les vins en les sulfatant davantage dans la cave. Les Allemands ont imposé des restrictions sur le soufre, ce qui signifie que peu de choses pouvaient être utilisées dans le vignoble pour protéger les vignes de l'oïdium et du mildiou. En termes d'occupation allemande et de vandalisme, on peut dire que Latour a échappé au pire. Comme on pouvait s'y attendre, les forces allemandes ont concentré leurs pillages et leurs destructions gratuites sur les domaines appartenant à des Juifs, comme les Rothschild. Après la guerre, il n'y a pas eu de hausse soudaine de la demande qui aurait pu absorber la minuscule production de 1945 - seulement 54 tonnes. Les restrictions commerciales sont restées en place, la monnaie a été dévaluée et, malgré de grands millésimes comme 1947 et 1949, le commerce des vins fins a été paralysé par l'austérité de l'après-guerre. Ce n'est qu'à la fin de la décennie que le commerce a commencé à s'améliorer.

Au cours de la première moitié des années 1950, le regain d'intérêt pour les vins fins a permis à Latour de réaliser un bénéfice important en 1955. Les gelées dévastatrices du printemps 1956 ont vu trois semaines durant lesquelles les températures sont descendues à -16° Celsius. Grâce à sa position géographique avantageuse, les vignes de Latour ont été en grande partie épargnées, même si la productivité a été réduite pendant les deux années suivantes. Au cours de la décennie des années 1950, le domaine se montre prudent en termes d'investissement et n'installe que deux nouveaux pressoirs et une pompe électrique, choisissant de ne remplacer le matériel qu'en cas de nécessité. Latour ne connaît pas le progrès, ce dont il faut tenir compte alors que Jean-Bernard Delmas installe à Haut-Brion des cuves en acier inoxydable à l'allure futuriste en 1961.

Le 3 avril 1962, le président du domaine, le Comte Hubert de Beaumont, annonce à ses six administrateurs qu'un groupe financier l'a approché pour l'achat de Latour : Au grand dam de l'un de ses directeurs, le grand Harry Waugh, le groupe Harveys juge le prix demandé de 65 000 Fr par action trop élevé. L'approche a attiré l'attention des Pearson, qui possédaient le Financial Times et cherchaient à diversifier leurs intérêts. L'opération est finalisée malgré les protestations initiales du ministre français des Finances. On dit que le président de Gaulle, furieux, a plaisanté : "Pearsons pouvait à peine enlever le sol." La réunion officielle de transfert a lieu le 22 janvier 1963, lorsque les administrateurs démissionnent du conseil d'administration, bien que 25 des 155 actions restent dans les mains de la famille. Ils nomment de nouveaux gestionnaires, dont un nouveau régisseur, Henri Martin, qui avait construit le Château Gloria, et Jean-Paul Gardère. Une étude est commandée et la superficie des vignes est reconstituée tout au long de la décennie. Les lieux-dits "La Pindad" et "Petit Batailley", qui étaient jusqu'alors de la garrigue, sont plantés de vignes pour être à l'origine d'une seconde étiquette. En outre, les machines et équipements obsolètes sont remplacés, y compris les cuves en bois. Un jour seulement avant les vendanges de 1964, douze cuves inertes en acier inoxydable sont entrées en production. Même à ce moment-là, leur utilisation a été plutôt forcée. Trois d'entre elles se sont révélées défectueuses lors du millésime 1963, l'une d'entre elles s'étant effondrée avec la perte de 4 à 5 tonnes de vin. Au moins, ce n'était pas le 1961.

En 1966, Château Latour a introduit une deuxième étiquette : Les Forts de Latour. Contrairement à Lafite-Rothschild, Latour a choisi de ne pas commercialiser le vin avant qu'il ne soit prêt à être bu, c'est-à-dire pas avant 1972. Au départ, Les Forts provenaient de vignobles situés en dehors de l'Enclos, mais ils ont fini par intégrer les plus jeunes vignes de l'Enclos. Les améliorations se sont poursuivies dans le vignoble et dans la cuverie ; cependant, le domaine a souffert, comme d'autres, au début des années 1970, des retombées de la crise pétrolière.

Au cours des années 1980, le domaine rebondit avec des vins loués tels que le 1982 et consolide sa position à l'apogée du Bordeaux. En mars 1987, Hugh Johnson rejoint le conseil d'administration, ainsi que David Orr, qui avait été directeur chez Cockburn's, Jean-Michel Cazes de Lynch-Bages et John Kolassa, qui a ensuite dirigé Rauzan-Ségla et Canon. En 1989, le domaine a été vendu à "Allied-Lyons", qui possédait déjà un quart des actions par l'intermédiaire de Harveys, et qui a payé 58 millions de livres sterling pour obtenir 53 % supplémentaires, puis 14,5 % de plus, de sorte qu'ils possédaient un total de 93,2 % du domaine. Les nouveaux propriétaires ont connu deux succès consécutifs avec les millésimes 1989 et 1990, ce dernier étant le premier à voir apparaître une troisième étiquette intitulée "Pauillac de Latour". En outre, une petite quantité de vin rosé a été produite pour la consommation privée, environ 400 caisses. (J'en ai aperçu quelques caisses lors de ma visite inaugurale susmentionnée et on m'a demandé de ne pas mentionner son existence).

Puis, bien sûr, sont arrivées les pernicieuses gelées de printemps des 20 et 21 avril 1991. Au Château Latour, elle a persisté pendant 10 heures et a endommagé entre 5 et 80 % des pousses naissantes, mais la proximité de la Gironde a permis de ne perdre que 27 % à L'Enclos. Comparez cela à Pichon-Lalande, qui a perdu 80 % de sa récolte, et vous comprendrez exactement pourquoi le terroir fait une telle différence lors d'une mauvaise saison de croissance. En mai 1992, le Comte Philippe de Beaumont est décédé, rompant ainsi le dernier lien avec les familles qui ont hérité du domaine après la mort du Marquis de Ségur en 1755. En juin 1993, le propriétaire actuel, l'industriel français François Pinault, a acheté le Château Latour pour 86 millions de livres sterling. J'ai appris de plusieurs sources que, face à d'autres enchérisseurs, il a fait son offre tard le vendredi soir, à condition que tout accord soit signé sur la ligne pointillée le lundi suivant, déjouant ainsi les autres qui étaient lents à réagir et avaient l'intention de faire durer les négociations. Doté de poches financières profondes, M. Pinault a entrepris de reconstruire le bâtiment du château en ne lésinant sur aucune dépense. Frédéric Engerer, qui a fait son école de commerce avec le fils de Pinault, François-Henri, rejoint le domaine en 1995 et en reprend l'entière gestion trois ans plus tard. D'importants travaux de reconstruction ont commencé en novembre 1999 dans les caves et le cuvier, creusant profondément dans le paysage girondin pour construire un cuvier ultramoderne, des installations de stockage souterraines et une toute nouvelle salle de dégustation. Rétrospectivement, on peut considérer qu'il s'agit du premier Grand Cru Classé à restructurer ses domaines pour se préparer à l'ère moderne de Bordeaux, une tendance qui se poursuit encore aujourd'hui. La reconstruction s'est achevée en septembre 2003.

Depuis lors, sous la direction d'Engerer, il y a eu des développements considérables en termes de culture des vignobles, de conversion à la viticulture biologique et biodynamique, de vinification, de retrait des vins en primeur, entre autres, mais je détaillerai cela plus tard.

Le vignoble

Le Château Latour est le vignoble le plus méridional de la commune la plus sanglante : Pauillac. Il n'y a pas de façade impérieuse qui domine la route. Le chai est niché à l'abri des regards, tandis que l'emblématique dôme de la Tour de Saint-Lambert pointe timidement à l'horizon, alors que le terrain s'enfonce vers la Gironde. La longue allée rectiligne descend doucement jusqu'au bâtiment principal du château qui abrite le chai, les bureaux et la salle de dégustation, le vignoble plongeant vers l'affluent du Juillac pour remonter de l'autre côté sous le nom de Léoville Las Cases.

Depuis une expansion considérable au début des années soixante, le domaine s'est développé de telle sorte qu'il compte actuellement 92 hectares de vignes, dont 47 entourent le château et sont connus sous le nom de "l'Enclos", ou le cœur de Latour. Cette croupe de graves s'élève à environ 16 mètres au-dessus du niveau de la mer, ce qui est inférieur à Lafite-Rothschild et à Mouton-Rothschild, qui montent jusqu'à 27 mètres au-dessus du niveau de la mer, car un deuxième mouvement de plaque tectonique au cours de la période gūnzienne a fait basculer la terrasse de Latour vers le bas.

L'érosion par les cours d'eau au cours de la période quaternaire a simultanément exposé davantage de lits de gravier à Latour et amélioré le drainage. Plus importante que les quelques mètres d'altitude, la proximité des vignes avec l'estuaire, 300 mètres au plus près, avantage Latour en termes de modération des températures, soit trop chaudes (2003), soit trop froides (1991).

Quiconque se promène dans les vignes remarquera les détritiques de pierres comparativement plus grosses que dans les autres propriétés, géologiquement appelées gros gravier, d'environ 10-12 cm de long et 6-7 cm de large. Les seuls domaines présentant des cailloux de taille similaire sont Montrose et, comme son nom l'indique, Ducru Beaucaillou. Ces graviers sont noyés dans un sol composite pauvre en matière siliceuse, mais à teneur relativement élevée en fer. Sous les sols de graves se trouve une strate marno-argileuse d'une profondeur comprise entre 0,6 mètre et 4,0 mètres, sous laquelle se trouve le socle calcaire. De nombreuses vignes pénètrent à une profondeur de quatre à six mètres dans la strate marneuse/argileuse qui retient mieux l'humidité, un facteur crucial lors des étés chauds comme celui de 2003. Je me souviens très bien avoir examiné les feuilles de vigne à Latour par une chaleur de 40°C à la mi-juillet, lors d'un après-midi torride cette année-là. Alors que certaines des jeunes vignes présentaient un certain brunissement, les vignes plus âgées étaient vertes et saines. Le vignoble comprend 76% de Cabernet Sauvignon et 22% de Merlot (principalement plantés sur les vignobles inférieurs où les lits de gravier sont moins profonds) et 2% de Cabernet Franc et Petit Verdot. Frédéric Engerer a souvent exprimé son dédain pour le cabernet franc, qui a été pratiquement éliminé ces dernières années.

Vinification

Bien entendu, ce qui suit concerne la vinification moderne, puisque j'ai déjà exposé le modus operandi historique. Une fois arrivés dans le cuvier, les raisins sont rigoureusement triés sur deux tables de tri, éraflés et légèrement foulés. Il y a 68 cuves neuves de 11 à 166 hectolitres pour un volume total d'environ 5 700 hectolitres, avec des cuves de taille appropriée par origine géographique, âge de la vigne et cépage. La fermentation alcoolique dure généralement une semaine, suivie d'une période de macération de trois semaines, après quoi le vin est séparé du marc et remis dans des cuves propres pour la fermentation malolactique. Chaque cuve est analysée et dégustée afin d'effectuer une sélection pour les premier, deuxième et troisième vins ; le reste est vendu en vrac. Après l'assemblage, le vin est transféré en barrique pour un total de 18 mois. Les six premiers mois sont effectués dans la cave de première année, les barriques étant scellées à l'aide de bondes en verre, suivis de 12 mois dans la cave de deuxième année, légèrement plus humide, les barriques étant scellées à l'aide d'une bonde en caoutchouc, ce qui assure une fermeture hermétique au fur et à mesure que le bois se dilate. Le chai est conçu pour minimiser la perturbation du vin et éviter le pompage. Ainsi, le cuvier, la cave de première et de deuxième année sont directement superposés. La gravité et un ascenseur sont utilisés pour transférer les vins d'une cave à l'autre. Douze tonneliers sont utilisés, tous originaires de la région de Charente en France, et les soutirages sont effectués tous les trois mois.



Oui, j'aurais pu montrer une photo du chai à barriques, mais je suis sûr que vous préféreriez que cette photo soit prise lors du dîner de réception à Latour, avec toutes les jolies lumières et Salma Hayek qui regarde au loin.

J'ai visité le chai à barriques une ou deux fois. Il est surprenant de voir à quel point certains millésimes sont réduits à quelques bouteilles. Il y a quelques bacs occupés par des bouteilles du 19ème siècle avec des bouchons en verre sans millésime désigné.

Les notes proviennent de deux formidables verticales de Château Latour. La première a été réalisée à Hong Kong avec un groupe d'amis/collectionneurs. De nombreuses bouteilles provenaient de ventes aux enchères d'anciens châteaux ou de caves privées renommées. La qualité des bouteilles était évidente et, à ce titre, elle constitue peut-être la plus grande dégustation de Latour à laquelle j'ai participé. Une deuxième verticale exemplaire a été organisée par Omar Khan au Ten Trinity dans le cadre de sa série d'événements International Wine & Business, en présence de Frédéric Engerer. Elle comprenait de nombreux millésimes plus anciens versés à Hong Kong ainsi que des millésimes plus récents des années 1990 et 2000. Elles sont complétées par des notes prises lors du dîner de réception des journalistes au château pendant Vinexpo et par des bouteilles récemment versées lors de dîners privés à Londres et à Bordeaux, dont une provenant de ma propre cave.

Avant de décrire les vins, un mot sur la décantation. "Décanter, ou ne pas décanter. Telle est la question", a écrit Shakespeare, ou des mots de ce genre. C'est obligatoire pour Château Latour et attesté par la verticale de Hong Kong. Les vins ont été mis en double décantation quelques heures avant le début de la dégustation et, dans le calme, j'ai rédigé mes notes... puis je les ai jetées. Je les ai jetées parce que la plupart de ces bouteilles se sont miraculeusement épanouies au cours de la soirée et j'ai donc réécrit chaque note sur le chemin du retour. Il se trouve que c'était le vol de retour vers Londres, donc j'avais beaucoup de temps. Tirez le bouchon de Latour et vous rencontrerez un aristocrate grognon mécontent de votre impatience. Sortez les carafes et n'ayez pas peur de laisser les vins respirer pendant quatre, cinq ou même six heures. Vous verrez que l'aristocrate desserrera sa cravate, se débarrassera de son vernis hautain et sa personnalité commencera à briller en révélant ses nuances et ses secrets.

Les vins

J'aborderai les vins par ordre chronologique en commençant par le plus ancien, à savoir le Latour 1887, né lorsque le domaine menait une guerre futile contre le phylloxéra avant de choisir de commencer à replanter avec des porte-greffes américains. Pour être honnête, il craque aux coutures, il est plus intéressant que plaisant et mon instinct me dit qu'il pourrait y avoir de meilleurs exemples. Le Latour 1908 est le plus ancien millésime versé à Hong Kong et d'une provenance impeccable, acheté lors d'une vente aux enchères d'anciennes caves. C'était le premier millésime à subir une chaptalisation complète et cela a certainement profité à ce qui aurait été autrement un mauvais vin né dans un millésime supposé mauvais. "Notre chaptalisation a merveilleusement réussi", s'est enthousiasmé le régisseur Jouet auprès du Comte de Beaumont à l'époque. "C'est une leçon pour l'avenir". Très juste ! Et après plus d'un siècle, c'est une grande et très agréable surprise...

Nous passons à la grande décennie des années 1920. Le Latour 1924 est un vin que je vénère depuis plus d'une décennie, depuis la découverte d'une bouteille impressionnante lors d'une verticale épique de deux jours sur le Latour en décembre 2004. Depuis, j'ai vanté les mérites de ce millésime à qui voulait bien l'entendre, et c'est donc avec une certaine appréhension que nous nous retrouvons. Heureusement, je ne suis pas la seule personne à Hong Kong à rester bouche bée devant ce vin, injustement éclipsé par les 1928 et 1929. Il doit certainement représenter l'apogée de ce millésime. Le Latour 1928 est un vin légendaire qui, selon Michael Broadbent, a mis 50 ans à mûrir, et ce vin provient en fait d'un magnum, ce qui implique qu'il mettrait deux fois plus de temps à mûrir. Il est exactement comme Broadbent l'a décrit : assez estuarien au nez, rigide et un peu obdurant en bouche, masculin et résolument aristocratique. C'est un Latour fabuleux sans aucun doute, bien que personnellement je trouve le Latour 1929 à avoir plus de luminosité et de vivacité sans compromettre la structure et la noblesse du vin. Le 1929 est certainement plus agréable que le 1928 qui est resté distant malgré une aération rigoureuse et de nombreux carafages. Cependant, en ce qui concerne les vins de déjeuner, je suis redevable à mon généreux ami pour la vie !

Le Latour 1937 est versé à l'International Wine & Business vertical à Londres, ici deux bouteilles sont servies et l'une d'elles a un parfum incomparable de curry, très proche du Balti puisqu'il y a un élément de terre cuite. C'est un vin agréable mais rustique, probablement sans l'élevage des meilleurs vins de la décennie précédente.

Le Latour 1941 est un vin de guerre très rare, plus une curiosité qu'un plaisir sensoriel, mais meilleur que ce que l'on pourrait attendre compte tenu des circonstances. Passons à la période d'après-guerre, le Latour 1945. La saison de croissance est définie par deux facteurs : le gel tardif du printemps et la chaleur intense de l'été. "La vinification a été extrêmement difficile et délicate", écrit le Comte de Beaumont. "Elle exigeait les soins les plus attentifs et les plus assidus. Heureusement, le résultat a répondu aux efforts déployés et le millésime promet d'être de grande qualité." Le 1945 partage avec le Mouton-Rothschild un puissant parfum de menthe, mais il n'est pas aussi bien assis. Il masque une partie de l'expression du terroir alors qu'avec Mouton-Rothschild, ce trait fait partie de son caractère. Néanmoins, c'est une fabuleuse victoire Latour après toutes ces années. Bien que le millésime ait une bonne réputation, bien que plus sur la rive droite que sur la gauche, le Latour 1947 est resté invendu au château en raison de la dépression du marché jusqu'à la fin de 1948/1949, date à laquelle les prix ont augmenté. C'est un bon mais pas un grand Latour, certainement pas du même pedigree que ce "Second Cru", le Mouton-Rothschild 1947. Ce Latour présente une légère acidité volatile, fréquente dans ce millésime en raison du manque de contrôle de la température. Le Latour 1949 est de loin supérieur et c'est toujours mon choix parmi le triumvirat d'après-guerre. Résultat de conditions estivales proches de la sécheresse, il a toujours été un Latour merveilleux, raffiné et élégant et la bouteille de Hong Kong était, si j'ose dire, encore meilleure que celle que j'ai bue au château. C'est peut-être le seul millésime où je peux voir un point commun avec Lafite-Rothschild, un sens de la transparence et de l'élevage qui ne découle pas de la puissance, mais d'une nuance et d'un raffinement passionnants.

Passant aux années 1950, un magnum de Latour 1950 est versé à la verticale à Hong Kong, de provenance irréprochable. Le millésime a une plus grande réputation sur la Rive Droite, un millésime à haut rendement récolté autour du 20 septembre. Il est puissamment impressionnant : carré et conservateur, mais harmonieux et digne d'un homme d'État. Je doute que vous puissiez trouver mieux sur la rive gauche. J'ai toujours trouvé le Latour 1952 un peu terne et austère. Le merveilleux Latour 1955 est bien meilleur, cet exemple provenant directement de la cave de Mähler-Besse. Il a mis du temps à se stabiliser, mais il a fini par être magnifiquement raffiné et a montré plus de substance que le Latour 1953, qui est très fin mais plutôt atténué en finale, comme s'il était intimidé par le 1955. Engerer lui-même concède qu'en 1953, les honneurs reviennent à Lafite-Rothschild. Le Latour 1959 est un vin brillant, le Latour le plus lascif et le plus sensuel jamais produit, on pourrait dire qu'il est plus agréable que le 1961.

Cependant, le Latour 1961 est versé à la fois à Hong Kong et à la dégustation de Londres, une légende qui domine la décennie, le Pauillac de référence, majestueux même après 57 ans. Les raisins ont été ramassés du 19 au 28 septembre au cours d'un été indien qui a posé des problèmes lors de la vinification, d'autant plus qu'il était antérieur à l'installation de l'acier inoxydable. Bien qu'il ait perdu un peu de sa densité ces dernières années, le 1961 présente toujours un équilibre et une structure étonnants. La précision de la finale est extraordinaire. Les bouteilles bien entretenues dureront des années, voire des décennies. Le Latour 1961 domine injustement un joyau caché - le Latour 1962. Ici, les raisins ont été récoltés du 1er au 20 octobre après une saison de croissance tardive. C'est un vin stupéfiant qui se classe parmi les meilleurs jamais produits. La bouteille de Hong Kong était la meilleure des quatre que j'ai goûtées, l'apogée d'un millésime peu glorieux. Si vous trouvez une bouteille de bonne provenance, vous pourrez savourer un Latour pur-sang qui pourrait durer aussi longtemps que le 1961. Bien que le 1964 soit réputé sur la rive droite, mon expérience montre qu'il y a des exceptions à Saint-Estèphe et, dans une moindre mesure, à Pauillac.



J'ai rencontré quelques bouteilles étonnantes de Latour 1964 et bien que la dernière, servie à l'aveugle lors d'un dîner à Bordeaux, n'ait pas été à la hauteur, elle est encore bien meilleure que ce que l'on pourrait imaginer et offre la précocité que l'on trouve sur la Rive Droite suturée avec la structure de la Rive Gauche. C'est un vin variable d'une bouteille à l'autre, alors croisez les doigts et les orteils. Le Latour 1966 est servi au Ten Trinity : un "gentleman" conservateur, masculin, plutôt austère, pas différent de plusieurs rencontrés précédemment. C'est le genre de Claret qui attend que vous mettiez "Esquire" après son nom. Si vous aimez le Pauillac "classique" ou "traditionnel", les grandes bouteilles de 1966 vous conviendront parfaitement. Peut-être commence-t-il à approcher la fin de son plateau de consommation, mais il reste un vin irrésistible et redoutable, le petit frère du 1961 peut-être. Le Latour 1968 provient d'une saison difficile et a souffert de faibles niveaux de sucre, d'une acidité élevée et de couleurs faibles. Vous savez, ce n'est pas terrible, mais c'est pour les complétistes et les personnes de 50 ans seulement.

Bien sûr, la décennie suivante a été difficile pour Bordeaux et Latour ne fait pas exception. Le Latour 1970 est notoirement irrégulier. Au fil des ans, j'ai été confronté à la fois à l'excellence et à l'incompréhension. La bouteille qui se trouvait à Londres ne s'est pas bien présentée, mais j'en ai trouvé une autre par hasard lors d'un dîner privé. Il est similaire à celui dégusté au Domaine de Chevalier en 2010 : beaucoup de tabac et de truffe au nez, mais il n'a pas la précision et les détails des meilleurs Latours des années 60. Il y a quelque chose de masculin, de sauvage et pourtant de captivant, un sentiment d'imprévisibilité qui vous tient en haleine alors que son inconsistance est vexante. Le Latour 1971 est un millésime que j'ai rencontré plusieurs fois et qui est probablement le meilleur de la rive gauche au cours d'une saison de croissance difficile pour cette partie de Bordeaux, alors que le temps était plus clément pour la rive droite et le Sauternes. Le 1971 n'est pas différent du 1966 : assez austère et dense, peut-être un peu dur mais il y a plus de persistance et de charme en finale que beaucoup de ses pairs. Il montre ce que le millésime aurait pu être sur la Rive Gauche. Le Latour 1973, même issu d'un double magnum ex-cave, est tout juste satisfaisant tandis que le magnum de Latour 1975 versé lors du dîner de Vinexpo ne montre pas son meilleur. On s'attend à ce que les 1975 de la rive gauche soient tanniques et austères, mais celui-ci semble dur et méchant. J'ai eu de meilleures bouteilles dans le passé, d'où le point d'interrogation à côté de ma note. Le Latour 1978, un vin que j'ai bu de nombreuses fois, est servi à partir d'un double magnum au dîner de l'Académie du Vin en avril.

C'est un bon bordeaux solide, mais maintenant un peu austère et manquant peut-être de charme. "Le 1978 est peut-être un peu dépassé par rapport à des bouteilles d'il y a dix ans qui ont montré de meilleurs résultats.

Les années 1980 sont une décennie de hauts et de bas pour Latour. Après un Latour 1981 plutôt ordinaire et décevant même dans le contexte d'une saison de croissance difficile, ils rebondissent avec le sensationnel Latour 1982. Vendangé du 16 au 30 septembre, le Latour a connu les niveaux d'alcool potentiels les plus élevés depuis 1959, bien que nous ne parlions que de 13% pour le Merlot et de 12-12,5% pour le Cabernet Sauvignon ! Il s'agit apparemment d'une récolte énorme qui met fin à l'idée que des rendements élevés sont synonymes de qualité inférieure. Le Latour 1982 a toujours été le plus impressionnant des premiers crus, plus que le Mouton-Rothschild. Le Mouton est flamboyant tandis que le Latour est "ciselé jusque dans les moindres détails". Les deux bouteilles de Hong Kong et de Londres attestent que le Latour 1982 est au sommet de sa forme. Il donnera sans aucun doute un immense plaisir pendant des décennies. Il est amusant de constater qu'à Hong Kong, j'ai également goûté le Les Forts de Latour 1982 qui était si bon que je l'ai d'abord confondu avec le Grand Vin ! Vient ensuite une période de vaches maigres. J'ai toujours trouvé le Latour 1985 et le Latour 1986 décevants, surtout ce dernier dans le contexte d'un grand millésime de la rive gauche. Comparez-le directement avec son voisin Léoville Las Cases si vous en voulez la preuve. Je ne suis pas sûr de savoir pourquoi le domaine semble s'égarer pendant cette période.

Latour a fait état d'une "vinification difficile" pour le 1986, il pourrait donc s'agir d'un cas d'indécision ou de mauvais choix dans le chai. Quoi qu'il en soit, cela prouve qu'aucun domaine n'est infaillible. Heureusement, les Latour 1989 et 1990 ont remis le domaine sur la bonne voie et les deux exemples présentés à la dégustation de Londres prouvent qu'ils continuent à se boire magnifiquement. Personnellement, je préfère le 1990, un 1959 moderne dans la mesure où c'est un Latour qui veut simplement donner du plaisir. J'ai l'impression que le 1990 n'est pas aussi harmonieux qu'il y a dix ans, mais il reste un vin très agréable.

Nous sautons le début des années 90, ce qui est dommage car le domaine a produit quelques vins louables, notamment le 1991, puisqu'il a échappé aux gelées de printemps. Avance rapide jusqu'au Latour 1996. Je sais que d'autres critiques ont salué ce millésime de Latour, mais je ne le trouve pas à la hauteur dans le contexte d'une grande année pour le cabernet. C'est un très bon vin, mais je me souviens que Frédéric Engerer a fait remarquer qu'ils auraient pu faire un bien meilleur vin avec les techniques utilisées de nos jours. Je suis d'accord. Il n'a simplement pas le même élevage que, par exemple, le Latour 2000, qui met le 1996 à sa place. Le 2000 est l'un des vins les plus remarquables de la dégustation de Londres : majestueux, pur et soyeux dans sa texture, avec une précision et une colonne vertébrale incroyables en finale. Meilleur millénaire de la rive gauche ? Il est certainement en lice. Le Latour 2002 est depuis longtemps l'un des meilleurs vins d'un millésime qui n'est pas mon préféré et il se boit bien maintenant. Il représente probablement l'une des meilleures valeurs. Le Latour 2003 continue de défier cette chaleur estivale intense qui a produit tant de vins flasques et teintés de VA dans les régions méridionales du Médoc. Je me souviens m'être promené dans les vignes de Latour ce mois de juillet-là et avoir été émerveillé par le peu de stress que l'on pouvait observer par rapport à ses voisins. En 2003, le Latour est un triomphe contre cet été impitoyable. Je vais sauter le 2005 car il fait partie d'un prochain horizontal (il est d'ailleurs brillant) et terminer avec le Latour 2010. J'ai adoré ce vin depuis que je l'ai goûté pour la première fois en barrique et il continue d'évoluer à une vitesse glaciale dans le moule des 1961, 1982 et 2000 : structuré, sanguin, distant et tout à fait fascinant. Je ne le toucherais pas avant une décennie.

