

INTERACTIVITY:



web



contact



videos



facebook

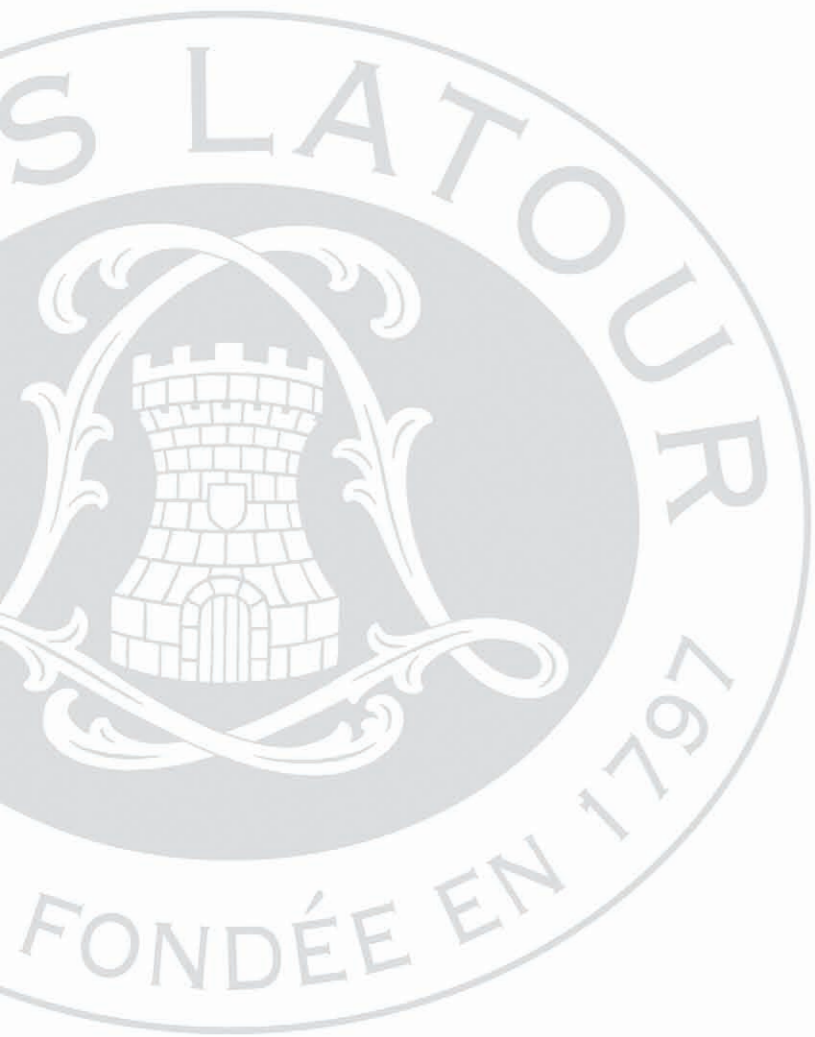


twitter



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797



Maison Louis Latour



Desde su origen en la colina de Corton, la bodega de Louis Latour observa sus más de dos siglos de historia bourgoñona. Fundada en 1797, ha recorrido diversas épocas, que han consolidado de forma natural una tradición secular. Auténtica, la casa Latour se enorgullece de continuar siendo una empresa completamente independiente y familiar. Actualmente está dirigida por el séptimo Louis Latour, representante de la undécima generación de la línea fundadora. Cada generación ha actuado en la conservación de este patrimonio excepcional, asegurando el futuro gracias a un sentido ambicioso y visionario.

Gracias a la propiedad de una cincuentena de hectáreas, constituida con paciencia y determinación, el conocido logo de Louis Latour, firma cada año algunas miles de botellas, vendidas en todo el mundo. El viñedo familiar, compuesto de algunas denominaciones excepcionales, ofrece en cada añada caldos reconocidos por su gran calidad. Nuestros vinos de la propiedad, así como los de nuestros asociados, están profundamente caracterizados por su precedencia. Están vinificados y envejecidos con cuidado, respetando el estilo tradicional de la casa, con elegancia y delicadeza. Nuestros clientes son exigentes, y nos esforzamos en la ambición de satisfacerlos, en una búsqueda cotidiana de la perfección.

Louis-Fabrice Latour, director de la Maison Louis Latour



" Esta histórica bodega es una de las que mejor comprende el mundo actual, y su reciente desarrollo testimonia su sentido de la estrategia"
Michel Bettane (Guía de los Vinos de Francia 2011).

**Louis Latour, un saber-hacer bicentenario,
Tradición, Innovación, Perfección.**



Vinos singulares

Unas 130 subdenominaciones son vinificadas anualmente por la casa Latour. Sea cual sea la categoría de estas, se elaboran con gran atención y profundo respeto cada una de ellas, a través de una correcta vinificación de los frutos del viñedo. Aunque se dispone de un centro técnico equipado con la infraestructura más moderna, las técnicas utilizadas en la vinificación se mantienen muy simples y tradicionales. Reivindicamos un verdadero estilo Louis Latour y de sus vinos, que no adaptamos a los fluctuantes paladares del mercado. Nuestros clientes esperan de nosotros la expresión de una tipicidad que reencuentran a través de los tiempos.

Nuestros tintos son delicados, elegantes y con carácter. Las fermentaciones muy cortas, pero intensas, permiten una extracción de la fruta y de los taninos, evitando el exceso. Los vinos así producidos no serán muy intensos pero tendrán un buen equilibrio alcohólico, lo que garantiza una buena longevidad.

Los blancos son corpulentos, complejos y bien equilibrados. Buscamos el potencial del Chardonnay con el objetivo de que refleje su procedencia. Conservar cierta acidez es muy importante para no producir vinos ni demasiado redondos ni demasiado pesados. El equilibrio es nuestra obsesión durante la vinificación de los blancos.

"La elegancia y el equilibrio son las palabras maestras que siempre han dictado la política de vinificación de la Maison Latour"

Louis-Fabrice Latour

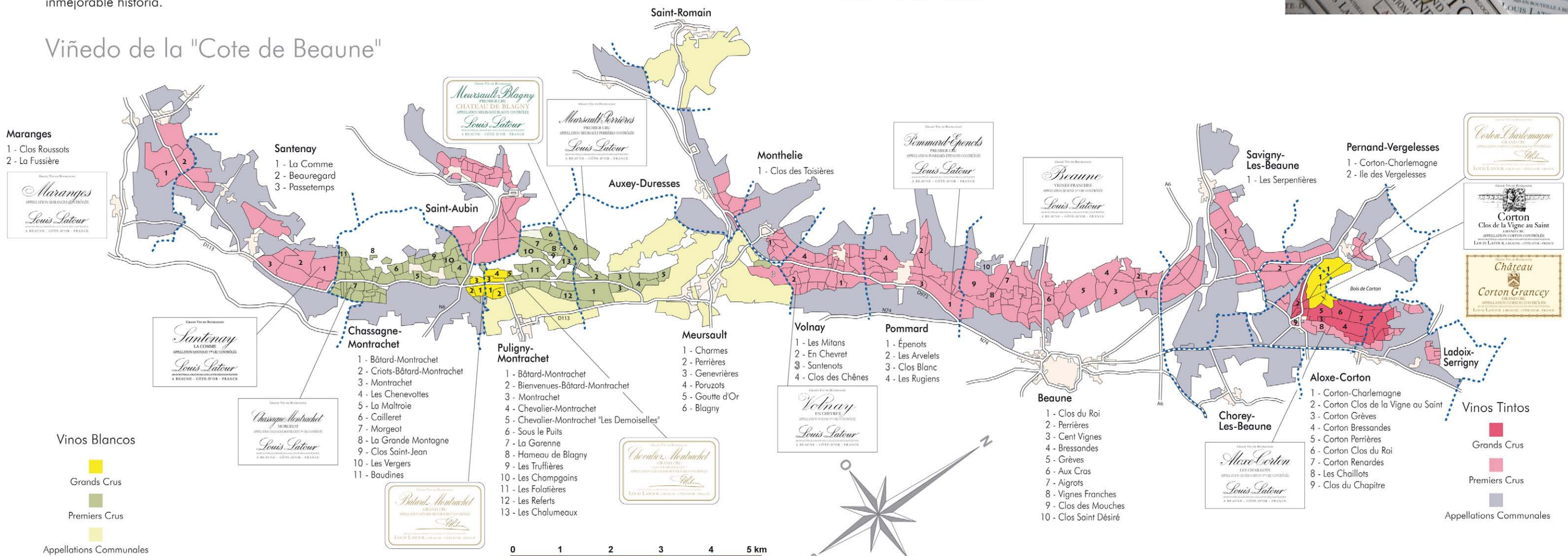


La Propiedad

La propiedad Louis Latour se extiende sobre 48 hectáreas, donde encontramos desde los Grands Crus tintos de la "Côte de Nuits" (Chambertin y Romanée-Saint-Vivant) hasta los Grands Crus blancos de la "Côte de Beaune" (Corton-Charlemagne y Chevalier-Montrachet). Debido a que la Borgoña ofrece una diversidad de terreno única en el mundo, solo el cultivo monovarietal nos permite experimentar plenamente la banda aromática de cada parcela. En Borgoña los tintos se obtienen del Pinot Noir y los blancos de la cepa Chardonnay. Las uvas se vendimian siempre manualmente, el Pinot Noir se selecciona y despallilla antes de la vinificación, al contrario del Chardonnay, que se prensa entero.

El corazón de nuestra casa radica en Aloxe-Corton, donde nuestras 33 Ha. dominan la magnífica "cuerria" de Corton Grancey. Construida en 1834, esta bodega, revolucionaria en su época, es de una prodigiosa ingeniosidad todavía hoy. Sus cinco niveles, permiten efectuar la vinificación por gravedad y sus cavas, excavadas en la roca de Corton "Perrières", garantizan una regularidad excepcional de las condiciones de envejecimiento. Nuestro Grand Cru "Château Corton Grancey", vino único elaborado únicamente en los mejores años, es el porta-estandarte de esta inmejorable historia.

Viñedo de la "Cote de Beaune"





El respeto a nuestro entorno

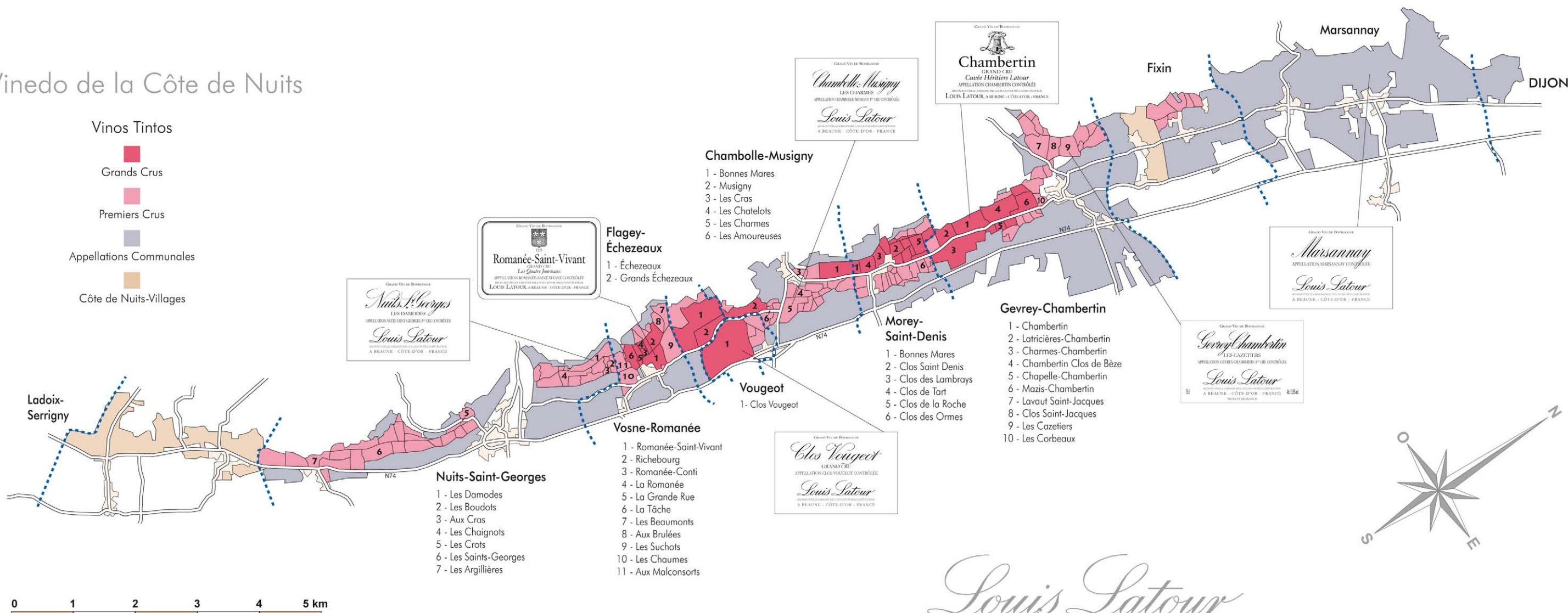
El desarrollo perdurable así como el respeto a los ecosistemas, son dos valores fundamentales para nuestra casa. En materia de viticultura, preparar el futuro implica forzosamente una lectura atenta del pasado. Practicamos una agricultura razonable desde hace más de 15 años y nuestros viñedos están certificados con la ISO14001. Nuestro equipo técnico utiliza únicamente los tratamientos que son necesarios en función de las condiciones medioambientales, lo que implica conocer bien los tratamientos y sus consecuencias. Esta es la razón por la cual la casa Latour es un precursor de la investigación agronómica, climática y geológica sobre el viñedo. Este empeño por una viticultura respetuosa se acompaña igualmente de prácticas experimentadas y naturales, como el berbecho, el compost, el deshertado, el aclarado y toda la lucha no química. Estamos convencidos que la protección del medioambiente traspasa nuestras propias parcelas, por lo cual, Louis Latour es un miembro muy activo de diversas asociaciones que procuran administrar las problemáticas complicadas y complejas: la continuidad de los terrenos, las características de sus "crus" y la calidad de sus injertos.

La tonelería

Actividad histórica de la casa Louis Latour, poseemos nuestra propia tonelería, hecho único en la Borgoña. El roble procedente de los bosques del norte de Francia, envejece al aire libre durante más de dos años. Después los maestros toneleros desbastan la madera manualmente según las técnicas y el saber hacer tradicional. Cada una de nuestras barricas es una pieza de artesanía. Nuestros vinos son elaborados en estas barricas que conocemos perfectamente, pues solamente producimos un solo tipo. Reciben un tostado medio y se marca su año de fabricación. De esta forma los enólogos de la casa, pueden escoger, para cada vino, una proporción de barricas nuevas o bien de las envinadas y conocer de una forma precisa los intercambios de taninos que se producirán. La tonelería de Louis Latour produce alrededor de 3.000 barricas por año, de las cuales la mitad las utilizamos para nuestro propio consumo y el resto se exportan a diferentes partes del mundo, destinadas a las más prestigiosos productores de Pinot Noir y de Chardonnay.



Vinedo de la Côte de Nuits



La Borgoña vitícola



Chablis - Los Grands Crus



Mâconnais - La Roche de Solutré

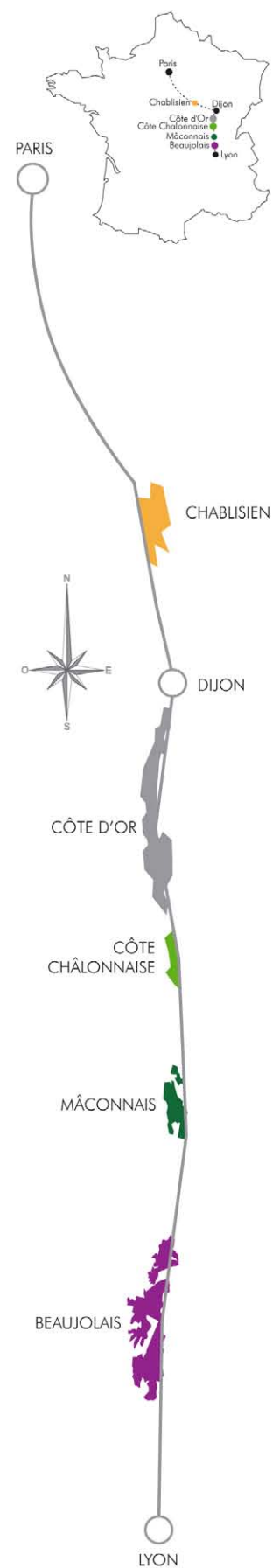


Beaujolais - El Mont Brouilly

El Chablisien es la zona de la denominación más septentrional de la Borgoña, de una superficie alrededor de las 5.000 Ha. que se extienden en las colinas a lo largo de 20 Km del río Serein. La región se caracteriza por sus suelos "kimmerigianos" muy calcáreos. El clima frío y las pendientes de los viñedos dan al Chardonnay las aromas minerales, con notas de agradable acidez. Los Chablis pueden ser bien apreciados jóvenes, pero ofrecen su mejor potencial envejecidos, en particular los "Premiers Crus" y sobretodo los Grands Crus.

La Côte Chalonnaise y el Mâconnais prolongan la Côte de Beaune hacia el sur. Estos viñedos plantados ya por los monjes del Cister hace más de mil años, se aprovechan de suelos calcáreos y de excelente exposición. La Côte Châlonaise produce excelentes vinos blancos, como el Montagny, fresco y mineral, así como muy buenos tintos, potentes y bien estructurados. La Côte Mâconnaise es mundialmente famosa por sus vinos blancos, tales como el Mâcon-Villages y el Pouilly Fuissé, donde los aromas florales contrastan con matices de pomelo y de frutas.

El Beaujolais, es una región geográficamente y geológicamente muy próxima a la bourgoña, el Gamay es su única cepa. Se arraiga de maravilla y ofrece con potencia y rigor, la conexión con los suelos graníticos de la zona. Los Beaujolais-Villages son la expresión de la fruta chispeante del Beaujolais, perfecto para un placer inmediato. Los 10 crus del Beaujolais (Brouilly, Côte de Brouilly, Régnié, Morgon, Chiroubles, Fleurie, Moulin-à-Vent, Chénas, Juliéas y Saint-Amour) se pueden guardar varios años en bodega, convirtiéndose en más aromáticas y complejas.



Innovación



L'Ardèche

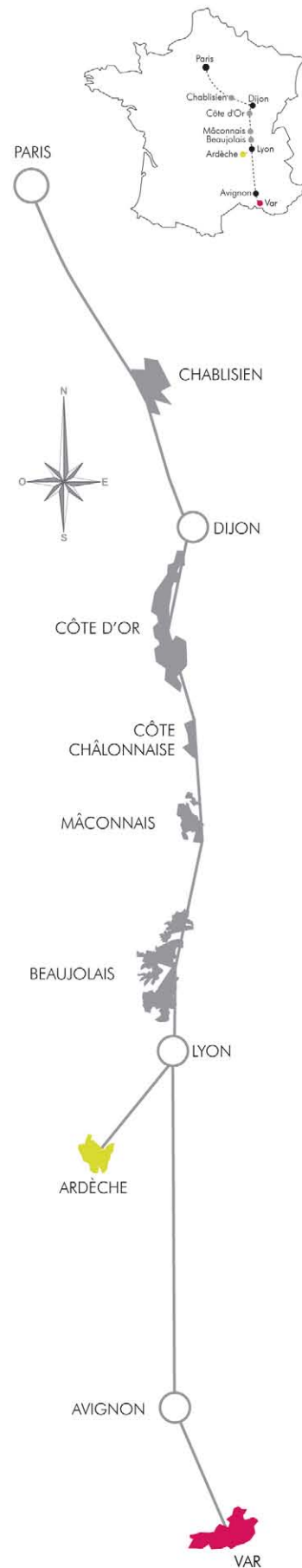
La casa Latour ha invertido desde mediados de los años 70 en las laderas del Ardèche, en el centro sur de Francia, con el objetivo de producir, a un precio razonable, un Chardonnay de gran calidad. Se ha hecho un trabajo excepcional en los viñedos y hacemos actualmente una agricultura sostenible, con bajos rendimientos. En los años 90, con una selección de las mejores parcelas, nos ha permitido crear el Grand Ardèche, vinificado como un Grand Cru, en barricas de Louis Latour, impresiona por su armonía y su riqueza de aromas.

Finalmente el Viognier, cepa histórica del borde del Ródano, se cultiva armoniosamente sobre las terrazas gravosas que le ofrece la región, lo que nos da un vino rico y afrutado.

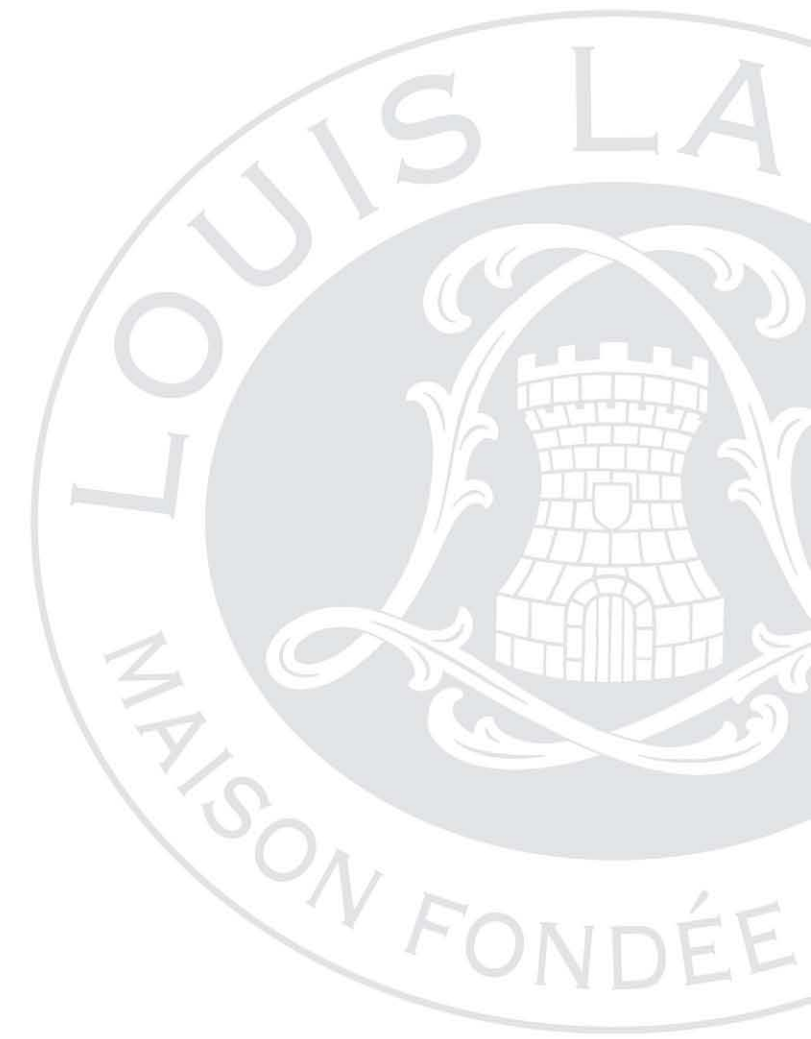


Dominio de Valmoissine

Con el mismo espíritu pionero, decidimos a finales de los años 80 plantar Pinot Noir en la Provenza, en la provincia del Var. El Dominio de Valmoissine está situado en el ámbito de un antiguo monasterio, a 500 metros sobre el nivel del mar. Esta zona se beneficia de un clima mediterráneo, con días calurosos y noches frescas. Estas condiciones son perfectas para el crecimiento del Pinot Noir, su exposición al sur y su altitud, limitan considerablemente el riesgo de heladas primaverales. Los conocimientos y su saber hacer borgoñón, expresan aquí toda la elegancia de una cepa cultivada en el ambiente de contraste de los altos de Verdon. El resultado es un vino armonioso, afrutado y aterciopelado, con taninos agradables, asociando la delicadeza del Pinot Noir, a la opulencia del clima Mediterráneo.



" Cuando más envejezco Señor, y más aprecio el sentido de su bondad, su vino me resulta más necesario. Doy bastante a menudo buenos Beaujolais a mis invitados en Ginebra, pero en privado bebo vuestro vino de Corton"
Voltaire (al propietario de Château Corton Grancey en 1759)



INTERACTIVITY:



web



contact



videos



facebook



twitter



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

Owner of
Château Corton-Grancey

Domaine vineyards in the Grands Crus of
Chambertin,
Romanée-Saint-Vivant,
Corton-Charlemagne,
Corton Clos de la Vigne au Saint,
Chevalier-Montrachet

and in the Premier Crus of
Beaune,
Pommard,
Volnay,
Aloxe-Corton,
Pernand-Vergelesses

18, Rue des Tonneliers - B.P. 127 - 21204 Beaune, France - Tel +33 3 80 24 81 00 - Fax +33 3 80 22 36 21

www.louislatour.com

MAISON LOUIS LATOUR - S.A. A DIRECTOIRE ET CONSEIL DE SURVEILLANCE AU CAPITAL DE 3.172.000 € - R. C. S. DIJON B 515 720 076 - APE 4634 Z

Louis Latour Inc. - 25 Mitchell Boulevard Suite 7, San Rafael, CA 94903, USA - Tel + 1 415 479 4616 - Fax +1 415 479 4604

Louis Latour Agencies - 7a Grafton Street, London, W1S 4EH, United Kingdom - Tel +44 20 7409 7276 - www.louislatour.co.uk