Château Latour est situé au cœur du Médoc viticole, à environ 50 km au nord-ouest de Bordeaux, où s'est créée la légende du vignoble Bordelais. Le cœur de son terroir, l'Enclos, domine l'estuaire de la Gironde, fleuve qui lui a apporté au fil des siècles sa complexité géologique et lui transmet chaque jour sa douceur climatique.

Depuis 1993 et sous l'impulsion de la famille Pinault, propriétaire du domaine, d'importants changements ont été effectués au fil des années visant à poursuivre la quête de l'excellence des vins produits par le Château Latour.

CHATEAU LATOUR

MILLÉSIME 2015

Le millésime 2015, solaire et structuré, connut en début de cycle un débourrement tardif noté le 12 avril pour le cabernet sauvignon. Mais le printemps particulièrement clément qui s'ensuivit contribua à une croissance optimale de la vigne avec une mi-floraison enregistrée le 3 juin. Ce fut également une année d'extrêmes, entremêlant des périodes chaudes et sèches en juin et juillet (avec une mi-véraison datée au 3 août), à d'autres plus humides (août et septembre). Le début du mois de septembre fut doux et ensoleillé, mais d'importantes précipitations par la suite fragilisèrent les baies (60mm en 2 jours). Le climat mitigé des semaines suivantes – oscillant entre soleil intense et pluies battantes - demanda beaucoup de vigilance pour éviter que le botrytis ne se développe. Mais la pression fut contenue, ce qui permit à l'équipe technique de vinifier des baies de très grande qualité.

VENDANGES

La récolte a débuté le 15 septembre pour les premières parcelles de merlot et s'est terminée le 10 octobre pour le cabernet sauvignon.

ASSEMBLAGE

97,1 % cabernet sauvignon, 2,6 % merlot, 0,3 % petit verdot

COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION

Robe d'un rubis intense. Nez fin, d'une grande pureté aromatique. Bouche ample et puissante à la texture de velours, aux tanins amples et soyeux s'ouvrant sur une finale précise, tendue et d'une superbe persistance.