

Шато Латур Château Latour

Латур расположено на юго-восточной окраине коммуны Пойяк региона Медок к северо-западу от Бордо, на границе с Сен-Жюльен, всего в нескольких сотнях метров от берега устья Жиронды.

Первые упоминания замка относятся к 1378 году. При этом знаменитая башня «Saint-Lambert», изображение которой помещено на каждую этикетку Шато Латур, была построена раньше – в 1331 году. В конце XIV века во Франции было множество войн и локальных конфликтов. Во время столетней войны крепость удерживалась французской армией, а затем англо-гасконцами. Вероятно, именно с этим связано появление британского льва на изображении башни. Замок в конечном итоге был сожжен и разрушен. Сейчас от изначальной крепости ничего не осталось, хотя по легенде знаменитая нынешняя башня Шато, которая была возведена в 1625 году как голубятня, была построена именно из его камней.

Latour – башня (фр.)



Виноградные лозы существовали на участке с 14 века, и вина Латур стали известны довольно рано. О них упоминается еще в 16-м веке в эссе Монтеня. Ближе к концу 16-го века несколько небольших участков усадьбы были объединены семьей де Маллет в одно хозяйство.

С 1670 и вплоть до 1755/1963 года это были владения семьи Сегюр.

С 1755 года, после смерти Николя-Александра де Сегюра Шато Латур пережило период запутанных наследственных процессов, в результате которых у него оказались несколько владельцев.

В 1963 году из числа собственников выбыла семья Сегюр, которая тогда называлась де Бомон, - наследники продали три четверти акций Château Latour британской Pearson Group.

В 1989 году Латур был приобретен Allied Lyons почти за £110 млн, но в 1993 году вернулся во французскую собственность, после покупки бизнесменом Франсуа Пино за £86 млн, став частью его холдинга Artemis Group.

С 1998 года управляющим производством является Фредерик Энгерер.



Хозяйство включает 78 га (190 акров) виноградников, из которых 47 га (120 акров) – участок, где выращивается виноград для эксклюзивных вин высочайшего класса. Состав сортов винограда составляет: 80% - Каберне Совиньон, 18% - Мерло и 2% Каберне Фран и Пти Вердо. Grand vin Chateau Latour, как правило, представляет собой смесь из 75% Каберне Совиньон и 20% Мерло, с остатком Пти Вердо и Каберне Фран. Головой объем производства составляет в среднем порядка 18 тысяч ящиков.

Одним из главных факторов прекрасного качества вин Шато Латур является уникальность терруара. Обширные водные массы по обе стороны Пойака — Атлантический океан и река Жиронда — служат регуляторами тепла и обеспечивают мягкий микроклимат, так необходимый для оптимального вызревания винограда, а глинистые почвы, богатые железом, обеспечивают вину хорошую телность, сложный букет и великолепную танинную основу.

За счет уникального микроклимата, даже в неурожайные годы вина получаются очень высокого качества.

Шато́ Лату́р Вино Château Latour, красное сухое

Страна: Франция

Регион: Пойяк

Производитель: Chateau Latour

Сорта винограда: Каберне Совиньон, Мерло, Пти Вердо, Каберне Фран

Крепость: 13%

Цвет: насыщенный чернильно-рубиновый с малиновым оттенком по краю бокала

Аромат: очаровывает тонами чёрной смородины, печеных слив, ванили и мокрого гравия, к которым добавляются тона дыма, трюфелей и дуба

Вкус: демонстрирует удивительную сладость, хорошую, свежую кислотность и прекрасно интегрированные танины. Сложный, насыщенный, раскрывается тонами черной смородины и спелых вишен, к которым постепенно добавляются оттенки шоколада, марципанов, кофе, корицы, клевера, табака и минералов. Удивительно долгое и мягкое послевкусие.

Температура подачи: 16-18 градусов

Гастрономия: изысканные блюда из красного мяса и птицы, такие как фрикасе из телятины, шницель из индейки с яблоками, фуа-гра, трюфели, карпаччо с инжиром, утка по пекински, фаршированные куропатки. В качестве закусок идеально подойдет Пармская ветчина и голубые сыры.

Рейтинги: Robert Parker 95 Wine Spectator 95 Jancis Robinson 19

