

Les Héritiers du Comte Lafon - Mâcon-Chardonnay Clos de la Crochette - 2017



Millésime après millésime, ce Clos de la Crochette ne cesse de s'affirmer et constitue désormais un des piliers de la gamme de vins des Héritiers du Comte Lafon. Sur ce très beau 2017, à l'équilibre impeccable, le Clos de la Crochette conserve son fruité mûr caractéristique, mais il montre aussi une belle dimension « aquatique » et un raffinement floral qui se livrent au fur et à mesure de l'aération.

Cet ancien Clos, situé sur la commune au nom prédestiné de Chardonnay, fut replanté en 1987. Exposé plein Sud, il donnait traditionnellement une expression assez riche et solaire du raisin. De toute évidence, les méthodes culturales mises en place par Dominique Lafon et Caroline Gon, en particulier le travail régulier des sols et les apports bio-dynamiques, ont permis à la vigne de s'enfoncer plus en profondeur dans le sous-sol de calcaire dur, pour y puiser une vraie fraîcheur et une empreinte minérale qui s'expriment désormais avec beaucoup de finesse dans le vin.

Ce Clos de la Crochette est vinifié puis élevé en grands contenants, pour un tiers en vieux foudres et deux tiers en demi-muids : Caroline et Dominique souhaitent avant tout préserver l'intégrité du fruit et offrir, à travers le vin, une lecture très pure et précise du terroir.

Mission largement réussie : l'éclat du fruit mûr et l'empreinte délicate du sol composent une partition fort harmonieuse ! Au nez, le vin se montre d'abord floral, révélant des parfums de fleurs blanches, d'églantine, mais aussi de nénuphars, de fleurs d'eau, et une fine touche iodée évoquant les algues. Le fruit est charmeur, sur le raisin, la pomme Canada bien mûre, voire compotée, et la poire Comice. Quant à la minéralité, elle est soulignée par une touche de coquille d'œufs.

La bouche est charnue et nourrissante. On y retrouve les fruits blancs mûrs et juteux, et une énergie minérale qui porte déjà la finale assez loin. Nul doute qu'après 2 ou 3 ans en bouteille, ce Clos de Crochette aura encore gagné en complexité et en précision.

Complet et succulent !

Les Héritiers du Comte Lafon - Mâcon-Chardonnay Clos de la Crochette - 2017



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, brillante

Nez : Floral et mûr : fleurs blanches, églantine, nénuphars, fleurs d'eau, une fine touche iodée évoquant les algues.

Raisin, compote de pomme, poire Comice. Coquille d'oeuf. Zestes confits.

Bouche : Charnue et nourrissante. On y retrouve les fruits blancs mûrs et juteux, et une énergie minérale qui porte déjà la finale assez loin, sur de fins amers salivants.

Accords mets-vins : Poisson au beurre blanc (bar), truite aux amandes. Soufflé au fromage. Andouillette. Beaufort ou comté fruité.



Conseils de service

À consommer :

A partir de 2019 et jusqu'en 2025

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'1 heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Mâcon-Chardonnay

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique