

Les Héritiers du Comte Lafon - Mâcon Milly-Lamartine Clos du Four - 2017



Au fil des millésimes, cette cuvée parcellaire du Clos du Four est devenue la cuvée emblématique du Domaine, tant elle exprime avec équilibre et complexité, la recherche d'une juste expression d'un fruit parfaitement intègre et d'un sol à l'identité bien marquée ! Une recherche que Dominique et Caroline mènent à quatre mains, avec une réussite jamais démentie.

Le Clos du Four occupe sur la commune de Milly-Lamartine une position idéale, à mi-coteau (250 mètres), et bénéficie d'une exposition au levant, ensoleillée le matin et relativement préservée des chaleurs excessives de l'après-midi : ici les vignes de plus de 30 ans reposent sur un sol argilo-calcaire assez profond et très caillouteux, et vont chercher leur substance minérale dans le sous-sol de calcaires durs.

Avouons-le tout net : en dégustant ce Milly-Lamartine Clos du Four 2017, on a soudain l'impression de goûter un 1er Cru (même si cette classification n'existe pas encore dans le Mâconnais). Par sa complexité aromatique, son intensité empyreumatique et épicée mêlée à une belle sensation de fraîcheur, et son énergie, il se rapproche de certains "cousins" de la Côte de Beaune (Chassagne-Montrachet en particulier) mais aussi du Chablisien.

Au premier nez, ce sont l'élégance des fleurs blanches et la gourmandise des fruits qui s'imposent, entre poire pochée, prune Reine-Claude, mirabelle et agrumes. Mais plus on aère le vin, plus la fraîcheur que la vigne a tirée du sous-sol et cette minéralité épicée si caractéristique du Clos du Four, viennent occuper le devant de la scène : calcaire pilé, ricqlès, cerfeuil, gazon fraîchement coupé, mais aussi le poivre noir, le pignon de pin et l'amande grillée, la complexité du bouquet se révèle peu à peu.

On retrouve en bouche cette belle harmonie entre fraîcheur et trame épicée : les saveurs de citrons vert et jaune, de pamplemousse, tout comme les saveurs poivrées, légèrement pimentées, apportent une vraie énergie. La finale est à la fois tendue et pleine, vraiment longue, portée par la puissance du sol et la fine amertume des agrumes.

Voici de toute évidence le compagnon idéal d'un beau plateau de fruits de mer, faisant la part belle aux clams ou autres coqueaux, mais aussi d'une sole juste grillée. Un pur régal en perspective !

Les Héritiers du Comte Lafon - Mâcon Milly-Lamartine Clos du Four - 2017



Dégustation et accords

Robe : Or clair, reflets verts

Nez : Amande et pignon grillés, poire pochée, prune Reine-Claude, mirabelle et agrumes. Calcaire pilé, ricqlès, cerfeuil, gazon fraîchement coupé, mais aussi le poivre noir et le gingembre.

Bouche : Belle harmonie entre sensation de fraîcheur et trame épicée. Energie des agrumes et de saveurs légèrement pimentées. Finale tendue et pleine, très longue, puissance du sol.

Accords mets-vins : Aujourd'hui un beau plateau de fruits de mer, avec clams, palourdes, couteaux ou une sole grillée... Plus tard, des poissons ou crustacés en sauce (crème, lait de coco).



Conseils de service

À consommer :
Entre 2019 et 2027

Température de service : 12°

Ouverture : Une bonne aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Mâcon-Milly-Lamartine

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique