

Les Héritiers du Comte Lafon - Viré-Clessé - 2017



Les 6 hectares de vieilles vignes, dépassant souvent 60 ans, cultivées en Viré-Clessé sont entrées dans le giron du Domaine des Héritiers Comte Lafon à la fin des années 2000. Pour le plus grand bonheur des amateurs de grands blancs à la fois puissants, ancrés dans le sol, mais aussi très élégants.

Ce ne sont pas moins de 9 parcelles qui sont exploitées, vinifiées et élevées séparément, tantôt en foudre, tantôt en demi-muids, afin de trouver le juste équilibre si cher à Caroline Gon et Dominique Lafon. Exposées au levant, à mi-coteau pour la plupart, les vignes bénéficient d'un sol argilo-calcaire assez profond, et produisent dans la plupart des millésimes des raisins particulièrement concentrés. D'autant que le finage de Viré-Clessé bénéficie des remontées d'air chaud, du Sud, via le sillon rhodanien. C'est clairement le cas en 2017, où le point de maturité idéal semble bien avoir été atteint.

Au fil des millésimes, ce Viré-Clessé affirme sa stature de locomotive pour l'appellation, affichant ce profil kaléidoscopique qui semble osciller sans cesse entre générosité gourmande et raffinement minéral. Fruits et sol s'imbriquent ici à merveille. Dès le premier nez, passée une première note grillée, le bouquet révèle un profil sensuel, sur les fruits blancs et la pêche, les bonbons au miel, le beurre tiède et le biscuit rose de Reims... mais les fleurs et la fraîcheur végétale ne sont jamais loin, évoquant tour à tour le chèvrefeuille, le lilas, l'anis et la citronnelle.

On retrouve en bouche cet équilibre sophistiqué, typique du Viré-Clessé, avec une attaque charnue, tactile, où le fruit juteux emplit le palais, sur des évocations de fruits blancs au sirop. S'il se montre assez riche en extraits, le terroir l'affine et lui donne une belle amertume et une juste tension : une touche de zestes d'orange et de citron dynamise parfaitement la finale, impressionnante d'intensité.

Un vin déjà expressif mais doté d'une très solide structure qui lui permettra d'évoluer parfaitement en bouteille sur les 7 ou 8 prochaines années. On se laissera volontiers tenter par des accords mêlant la sensualité et la fraîcheur délicatement épicée du vin : que diriez-vous d'un sukiyaki de poissons (sorte de fondue japonaise), d'une soupe de praires ou de moules au safran ?

Les Héritiers du Comte Lafon - Viré-Clessé - 2017



Dégustation et accords

Robe : Or clair, légers reflets verts

Nez : Sensuel et floral : sésame grillé, fruits blancs et pêche, bonbons au miel, beurre tiède et le biscuit rose de Reims. Chèvrefeuille, lilas, anis et citronnelle.

Bouche : Attaque charnue, tactile, sur des évocations de fruits blancs au sirop. Extraits secs. Le terroir l'affine et lui donne fine amertume et juste tension. Finale longue et intense.

Accords mets-vins : Soupes de praires, sukiyaki de poissons, moules sauce safran. Poissons au beurre blanc ou en sauce hollandaise.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2019 et 2027

Température de service : 12°

Ouverture : Bonne aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Viré-Clessé

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique