

Les Héritiers du Comte Lafon - Viré-Clessé - 2014



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 aériens et raffinés. Car ici, tout respire l'élégance et la sérénité.

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 de très belle maturité.

Au final, ce Viré-Clessé constitue aujourd'hui un modèle pour toute une appellation, tant il élève à un rare niveau d'équilibre et d'élégance l'expression du chardonnay sur ces terroirs mâconnais. Le nez se révèle délicieusement floral, évoquant le chèvrefeuille, le mimosa et la violette. Le fruit et la fraîcheur vous accompagnent de bout en bout, entre fruits blancs et agrumes bien mûrs. En bouche, la minéralité du terroir se fait vibrante, et, portée par de très beaux amers, elle donne à ce vin une allonge impressionnante.

Ce blanc fin et aérien convoque des mets subtils, à la chair fine et délicate, comme une sole ou une barbie juste rôtie. Avec quelques années de vieillissement, sa matière, qui aura encore gagné en densité, accompagnera très bien poissons ou viandes blanches en sauce crémée. Car, ne nous y trompons pas, ce Viré-Clessé peut patienter facilement 6 ou 7 ans en cave !

© 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Les Héritiers du Comte Lafon - Viré-Clessé - 2014



Dégustation et accords

Robe : Or clair, légers reflets verts

Nez : Jardin fleuri : chèvrefeuille, mimosa, violette. Beurre frais. Agrumes (citron vert, pomelos). Légères notes grillées.

Bouche : Energie, sapidité et très beau fruit. Minéralité affirmée. Belle trame acide qui allonge le vin avec beaucoup de finesse et d'élégance.

Accords mets-vins : Poissons fins comme la sole, le saint-pierre ou la barbue. Juste rôtis. Plus tard, des préparations en sauce (beurre ou crème).



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2022

Température de service : 12°

Ouverture : Aération rapide (1/2 H)



Caractéristiques techniques

Appellation : Viré-Clessé

Millésime : 2014

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique