

Les Héritiers du Comte Lafon - Viré-Clessé - 2018



Les 6 hectares de vieilles vignes, dépassant souvent 60 ans, cultivées sur l'appellation 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 d'une dizaine de petites 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. Majoritairement situées sur le coteau de Roally, historiquement considéré comme le meilleur terroir de la commune de Viré, les vignes sont le plus souvent exposées au levant, à mi-coteau. Le substrat argilo-calcaire assez profond donne au vin cette dimension pulpeuse et cette concentration tout à fait typiques. D'autant que le finage de Viré-Clessé bénéficie des remontées d'air chaud, du Sud, via le sillon rhodanien, qui favorise une très belle maturité des raisins.

Bien sûr, avec un vignoble aussi fragmenté, l'enjeu principal réside ici dans les choix des dates de vendange, vigne par vigne, parcelle par parcelle : Caroline et Dominique n'hésitent pas à étaler la récolte, quitte à revenir plusieurs fois sur ces coteaux, car ce qui prime pour eux, c'est bien sûr que chaque grappe soit cueillie au point optimal de maturité.

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 sensualité gourmande et intensité minérale. Poétique et charmeur, le nez évolue de la violette au chèvrefeuille, du miel d'acacia à la bergamote en passant par la pâte de coing.

Si la bouche se montre elle aussi généreuse et gourmande, elle n'en est pas moins dotée d'une belle énergie et d'une fraîcheur tonique qui s'appuie sur des saveurs d'orange Outspan, de clémentine, de citron jaune, complétées d'une touche de poivre vert.

Beaucoup de charme, une puissance parfaitement contenue et une longue finale fruitée et saline pour ce Viré-Clessé qui brillera d'ici deux ou trois ans pour accompagner des quenelles de brochet sauce Nantua, une marinière de coquillages légèrement safranée ou une cassolette de Saint-Jacques à la crème. Ou encore, une fondue chinoise aux poissons et fruits de mer.

Les Héritiers du Comte Lafon - Viré-Clessé - 2018



Dégustation et accords

Robe : Or clair, légers reflets verts

Nez : Poétique et charmeur, le nez évolue de la violette au chèvrefeuille, du miel d'acacia à la bergamote en passant par la pâte de coing et la poire pochée.

Bouche : Généreuse et gourmande, elle n'en est pas moins dotée d'une belle énergie et d'une fraîcheur tonique qui s'appuie sur des saveurs d'orange Outspan, de clémentine, de citron jaune, de poivre vert. Longue finale saline.

Accords mets-vins : Quenelles de brochet sauce Nantua, une marinère de coquillages safranée ou une cassolette de Saint-Jacques à la crème. Ou encore, une fondue chinoise aux poissons et fruits de mer.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2028

Température de service : 12°

Ouverture : Bonne aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Viré-Clessé

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique