

Les Héritiers du Comte Lafon - Mâcon-Bussières Le Monsard - 2018



Enorme coup de cœur pour ce Monsard 2018, résolument printanier, minéral et surtout, très élégant. Une des plus belles réussites du millésime !

Nous voici au cœur du terroir de Bussières, au sud du Mâconnais. Plus précisément au pied du Monsard, cette roche qui fait face à celle, plus imposante, de Vergisson. Ici, le Domaine exploite une petite parcelle de moins d'un hectare, à mi-coteau, bénéficiant d'une exposition ouest et sud-ouest bien ensoleillée, sur un sol très mince laissant souvent apparaître la roche-mère de calcaire dur. Un terroir géologiquement très similaire aux roches de Solutré et Vergisson.

Comme toujours au Domaine des Héritiers Comte Lafon, tout le travail de la vigne, âgée d'une trentaine d'années, se fait en respectant scrupuleusement les principes biologiques et bio-dynamiques. En 2018, l'état sanitaire des raisins était exceptionnel, réduisant les opérations de tri à leur plus simple expression. Après un pressurage très délicat, le moût est ensuite vinifié et élevé uniquement en foudres, afin de préserver la fraîcheur et l'élégance naturelle de ce Cru.

Le résultat aujourd'hui se montre d'une précision absolument bluffante. L'expression minérale effilée, avec ses accents de mine de crayon et de caillou frotté, précède d'élégantes et nombreuses notes florales et fraîches, entre fleurs blanches, aubépine, primevères, jonquille et mimosa. On pense aussi à des saules pleureurs ou des jeunes pousses de peuplier au bord d'un cours d'eau.

On retrouve en bouche cette sensation de pureté et de fraîcheur printanière, très loin du supposé caractère solaire du millésime : eau de roche, poire Comice et Conférence, pulpe d'agrumes, lassi, le vin coule sur le palais avec une fluidité et un naturel admirables. Très belle finale élancée, aux nuances de fleur d'oranger, dans laquelle le sol apporte une dimension saline et une fine amertume très salivante. Imparable pour accompagner un beau plateau de fruits de mer et de crustacés !

Les Héritiers du Comte Lafon - Mâcon-Bussières Le Monsard - 2018



Dégustation et accords

Robe : Jaune, léger reflets verts

Nez : Mine de crayon et caillou frotté.
Fleurs blanches, aubépine, primevères,
jonquille et mimosa. Poires Comice et
Conférence, pulpe d'agrumes. Yogourt.

Bouche : Très juteuse, pure et fraîche. De
la fluidité de texture sur des saveurs
d'agrumes et de lassi. Superbe finale
saline, élancée et salivante, sur des
nuances de fleur d'oranger.

Accords mets-vins : Parfait sur un plateau
de fruits de mer et langoustines. une sole
ou un bar juste grillé accompagné d'un
beurre citronné.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2026

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Mâcon

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique