

Les Héritiers du Comte Lafon - Pouilly-Fuissé En Chatenay - 2018



Deuxième millésime seulement pour cette superbe cuvée, entrée fin 2016 dans le giron des Héritiers Comte Lafon. Cette année-là, Dominique Lafon, Frantz Chagnoleau et les frères Brett décident de s'associer pour se porter acquéreurs de plusieurs hectares de vignes, idéalement situés autour de la Roche de Vergisson, dans les appellations Saint-Véran et Pouilly-Fuissé, cultivés en Bio depuis le début des années 2000.

Caroline Gon et Dominique Lafon ont vite pris conscience qu'ils tenaient là un matériel végétal de très grande qualité, sur un terroir de tout premier ordre. Situé à la sortie d'une combe assez fraîche, cette parcelle d'un peu plus d'un hectare est plutôt tardive. Elle s'appuie sur un substrat très calcaire, avec un sol mince en surface. Ce terroir En Chatenay a tout pour donner son meilleur sur un millésime plutôt chaud et solaire comme 2018.

Aujourd'hui, après un élevage particulièrement subtil, durant lequel Caroline et Dominique ont décidé de jouer sur les formats, en combinant grand foudre, demi-muids et pièces bourguignonnes, ce Pouilly-Fuissé associe avec naturel et intensité la roche et le soleil.

Dès le premier nez, on tombe sous le charme d'une imbrication parfaite entre le sol et le fruit : pierre à fusil, beurre aux herbes, zestes de citron, fruits blancs (pomme et pêche), pâte d'amande et notes poivrées forment un ensemble parfaitement cohérent, rafraîchi par une touche plus aquatique évoquant nénuphar et limons.

On retrouve en bouche cette force magnétique que le vin a su tirer du sol : la structure est serrée, précise, soutenue par une dimension épicée (poivres et bergamote) qui renforce sans cesse la sensation d'énergie que dégage ce vin. La finale, sur la roche, le sel, le piment doux et les agrumes, n'en finit pas de scintiller sur les papilles. Une invitation à passer à table autour de gambas flambées, de « scampi fritti » ou de beignets de calamars à l'Espagnole. On salive déjà...

Nul doute qu'avec un vin de ce niveau Caroline et Dominique vont rapidement bousculer la hiérarchie de l'appellation Pouilly-Fuissé : c'est une excellente nouvelle pour tous les amateurs de grands blancs bourguignons puissants, verticaux et empyreumatiques ! Surtout quand les caractéristiques du millésime collent si bien à l'expression de ce terroir : superbe réussite en 2018 !

Les Héritiers du Comte Lafon - Pouilly-Fuissé En Chatenay - 2018



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, brillante

Nez : Complexe et cohérent : pierre à fusil, beurre aux herbes, zestes de citron, fruits blancs (pomme et pêche), pâte d'amande et notes poivrées. Une touche aquatique évoquant nénuphar et limons.

Bouche : La structure est serrée, précise et corsée, soutenue par une dimension épicée (poivres et bergamote) qui renforce sans cesse la sensation d'énergie. Finale très excitante sur la roche, le sel, le piment doux et les agrumes.

Accords mets-vins : Gambas flambées, des « scampi fritti » ou des beignets de calamars à l'Espagnole. Un bar en croûte de sel.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030.

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une à deux heures en bouteille.



Caractéristiques techniques

Appellation : Pouilly-Fuissé

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique