

Les Héritiers du Comte Lafon - Mâcon-Chardonnay Clos de la Crochette - 2019



Millésime après millésime, ce Clos de la Crochette ne cesse de s'affirmer et constitue désormais un des piliers de la gamme des Héritiers du Comte Lafon. Nous avons adoré cette année son équilibre subtil entre sensualité et énergie, fruité enjôleur et fraîcheur tonique des herbes fines et de délicates notes poivrées. C'est un pur délice au charme irrésistible.

Cet ancien Clos, situé sur la commune au nom prédestiné de Chardonnay, fut replanté en 1987. Exposé plein Sud entre 200 et 250 mètres d'altitude, avec un sol très caillouteux et chaud en surface, il donnait traditionnellement une expression assez riche et solaire du raisin. De toute évidence, les méthodes culturales mises en place par Dominique Lafon et Caroline Gon, en particulier le travail régulier des sols et les apports bio-dynamiques, ont permis à la vigne de s'enraciner plus en profondeur dans le sous-sol où se mêlent marnes tendres et argiles, gages d'une vraie densité de structure, mais aussi de plus en plus de calcaires durs à mesure que l'on descend. La plante puise ici de la fraîcheur et une empreinte minérale, épicée, qui s'exprime désormais avec beaucoup de finesse et d'intensité dans le vin.

La parcelle a connu en 2019 une saison de croissance un peu compliquée : touchée par le gel en avril puis par la coulure au moment de la floraison, les raisins étaient peu nombreux et sont restés assez petits. Mais leur concentration aromatique était excellente, tout comme leur niveau d'acidité. Ce Clos de la Crochette, vendangé parmi les premières parcelles du Domaine (le 9 septembre sur ce millésime 2019), a été vinifié puis élevé en grands contenants, pour moitié en vieux foudres et moitié en demi-muids : Caroline et Dominique souhaitent avant tout préserver l'intégrité et la fraîcheur du fruit et offrir, à travers le vin, une lecture pure et précise du terroir.

Dès le premier nez, on démarre sur la sensualité d'un coulis de poire Passe-Crassane, d'une crème fouettée aux fruits blancs, d'une huile de noisette et d'amande douce, des pignons de pin et de l'abricot. En parallèle, on aime tout autant la sensation de fraîcheur que le vin dégage sur des évocations de coriandre et de cerfeuil, d'écorce et de mousse, de terre humide et de peaux d'agrumes.

Le toucher de bouche est caressant et charmeur, le fruité enjôleur évoquant cette fois un lassi aux fruits blancs, une compote de pomme et un lait d'amande. Mais le sol n'est jamais loin, apportant une dimension poivrée et énergique qui s'équilibre à merveille avec le charme du fruit. La finale tendue et saline révèle une persistance fort appréciable à ce

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

niveau !

On se régale de bout en bout et l'on pense à une terrine tiède de poissons, à une fricassée de cuisses de grenouilles ou même des ris de veau à la crème. Succulent !

© 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Les Héritiers du Comte Lafon - Mâcon-Chardonnay Clos de la Crochette - 2019



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, brillante

Nez : Sensuel mais frais : coulis de poire Passe-Crassane, crème aux fruits blancs, huile de noisette et d'amande douce, pignons de pin, abricot. Coriandre et cerfeuil, écorce et mousse, terre humide et peaux d'agrumes.

Bouche : Toucher caressant et charmeur, le fruité enjôleur évoquant un lassi aux fruits blancs, une compote de pomme et un lait d'amande. Le sol n'est jamais loin, apportant une dimension poivrée et énergique. Finale tendue et saline.

Accords mets-vins : Une terrine tiède de poissons, une fricassée de cuisses de grenouilles ou des ris de veau à la crème. Un soufflé au comté.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2027

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'1 heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Mâcon-Chardonnay

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique