

Les Héritiers du Comte Lafon - Mâcon-Bussières Le Monsard - 2019



On démarre fort avec ce Monsard 2019, au profil résolument frais et printanier, et surtout très élégant. L'équilibre subtil entre la fraîcheur des herbes fines, son fruité charmeur et gourmand, et une minéralité fine et empyreumatique en bouche est absolument remarquable : il fait de ce Mâcon-Bussières une des 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 similaire aux roches de Solutré et Vergisson.

Comme toujours au Domaine des Héritiers du 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 2019, si les raisins sont restés petits, leur état sanitaire était exceptionnel, tout comme leur concentration aromatique. Après un pressurage délicat, le moût a ensuite été vinifié et élevé exclusivement en demi-muids : Caroline et Dominique cherchaient ainsi à souligner le relief naturel du vin tout en préservant sa finesse de toucher et son élégance naturelle.

Le résultat aujourd'hui se montre d'une redoutable précision et d'une finesse remarquable. L'expression minérale effilée, avec ses accents de mine de crayon et de caillou frotté, précède une dimension résolument florale et printanière, très fraîche et aérienne. On reconnaît de petites fleurs blanches et la fleur d'oranger, le gazon juste coupé, l'eucalyptus, la menthe sauvage, le persil plat et le romarin frais, mais aussi des fleurs d'eau évoquant les bords d'un étang. La sensation de fraîcheur et d'énergie est soulignée par des notes de zeste d'orange et de citron vert. Une touche de noisette, une autre de fruits jaunes complètent un bouquet élégant et cristallin.

L'entame de bouche se déploie dans un registre plus sensuel et charnu : le volume et la juste maturité du fruit apportent une dimension nourrissante, sur des saveurs de raisin, de poire, de prune et de mirabelle. Une touche finement anisée évoquant le fenouil annonce un milieu de bouche marqué par le sol : la trame se resserre, le vin semble accélérer le mouvement pour finir sur une minéralité résolument empyreumatique et salivante. Droite et tendue, la finale est portée par de fins amers parfaitement intégrés. Imparable pour accompagner un beau plateau de fruits de mer et de crustacés !

LA ROUTE DES BLANCS



LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

© 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Les Héritiers du Comte Lafon - Mâcon-Bussières Le Monsard - 2019



Dégustation et accords

Robe : Jaune, léger reflets verts

Nez : Frais et aérien : caillou humide, petites fleurs blanches et fleur d'oranger, gazon juste coupé, eucalyptus, menthe sauvage, persil plat et romarin frais. Zestes d'orange et de citron vert. Noisette. Fruits jaunes.

Bouche : Juteuse et sensuelle, le volume et la juste maturité du fruit apportent une dimension nourrissante, sur des saveurs de raisin, de poire, de prune et de mirabelle. Une touche anisée, finale serrée et empyreumatique, très nette.

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 2027

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Mâcon

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique