

Les Héritiers du Comte Lafon - Mâcon Milly-Lamartine Clos du Four - 2019



En goûtant ce « Clos du Four » 2019, on se dit encore une fois que Dominique Lafon a été particulièrement bien inspiré en acquérant cette parcelle au tout début de son aventure mâconnaise ! Au fil des millésimes, cette cuvée est devenue la cuvée phare du Domaine, tant elle exprime avec équilibre et complexité, la juste expression d'un fruit parfaitement intègre et d'un sol calcaire qui apporte cette verticalité et cette tension épicée caractéristiques ! Une recherche que Dominique et Caroline mènent à quatre mains, avec une réussite jamais démentie.

Situé à l'aplomb des caves du Domaine, le Clos du Four occupe sur la commune de Milly-Lamartine une position idéale, à mi-coteau (250 mètres). Il bénéficie d'une exposition au levant, ensoleillée le matin et relativement préservée des chaleurs excessives de l'après-midi, un bel atout sur un millésime solaire comme le fut (encore!) 2019. Ici les vignes de plus de 30 ans reposent sur un sol argilo-calcaire assez caillouteux en surface mais riche en argiles en profondeur, et vont chercher leur substance minérale dans le sous-sol de calcaires durs.

Avouons-le tout net : par sa structure épaulée, sa superbe concentration, sa profondeur et sa verticalité minérale, ce Clos du four jouerait clairement dans la catégorie des « premiers crus », si cette classification existait ici... A la fois sensuel, floral et épicé, il regarde clairement du côté de certains fameux blancs de la Côte d'Or.

Au nez, ce Clos du Four montre déjà toute sa classe et son élégance naturelle : le sol imprime une première note fumée, puis viennent les fruits blancs, frais et juteux, les agrumes, entre citron et pamplemousse, le tilleul, la menthe et le laurier frais, ainsi que des notes plus épicées de poivre blanc, de réglisse et de gingembre.

La bouche, ample, savoureuse et salivante, est en parfaite cohérence avec le nez : ici coule un jus de fruits blancs bien pur, complété d'une touche d'abricot. On retrouve des agrumes frais et toniques, sur l'orange sanguine et la mandarine, et surtout, une myriade d'épices tout droit venues du sol. On pense au poivre, au musc et à la baie de genièvre. Quelle finale : droite, stimulante et presque tannique ! Ce Clos du Four confirme son rang avec une classe folle.

Idéal aujourd'hui sur un plateau de coquillages et crustacés (clams, praires, couteaux, crevettes...), et, dans 3 ou 4 ans, avec un gratin de fruits de mer ou un risotto aux noix de Saint-Jacques. Un vrai délice.

Les Héritiers du Comte Lafon - Mâcon Milly-Lamartine Clos du Four - 2019



Dégustation et accords

Robe : Or clair, reflets verts

Nez : Une première note fumée, puis viennent les fruits blancs, frais et juteux, les agrumes, entre citron et pamplemousse, le tilleul, la menthe et le laurier frais, mais aussi des notes plus épicées de poivre blanc, de réglisse et de gingembre.

Bouche : Ample, très savoureuse et salivante. En parfaite cohérence avec le nez, sur un coulis de fruits blancs et d'abricot. Des saveurs toniques d'orange sanguine et de mandarine. Une trame épicée stimulante, entre poivre, musc et genièvre.

Accords mets-vins : Aujourd'hui sur un plateau de coquillages et crustacés (clams, praires, coqueaux, crevettes...), et, dans 3 ou 4 ans, avec un gratin de fruits de mer ou un risotto aux noix de Saint-Jacques.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2029

Température de service : 12°

Ouverture : Une bonne aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Mâcon-Milly-Lamartine

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique