Les Héritiers du Comte Lafon - Mâcon-Chardonnay Clos de la Crochette - 2020

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 d'un paysage printanier et verdoyant. 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 nombreux calcaires durs. La plante puise ici de la tension et une empreinte minérale, épicée, qui s'exprime aujourd'hui avec finesse et intensité dans le vin.

Ce Clos de la Crochette, vendangé parmi les premières parcelles du Domaine (autour du 20 août, pour ce millésime 2020), 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 l'éclat du fruit et offrir, à travers le vin, une lecture pure et précise du terroir.

Dès le premier nez, on démarre dans le registre de la séduction sensuelle, autour de l'huile de noisette et de la noix de cajou, du beurre et de la crème d'Isigny, du yogourt à la banane, du coulis de fruits blancs, du miel de lavande et du pain frais. Au fil de l'aération, le paysage semble se rafraîchir, il devient plus verdoyant, se chargeant d'évocations de fleurs du verger, de fleurs des champs, de terre humide et de notes chlorophylliennes.

On retrouve en bouche ce bel équilibre entre générosité fruitée et fraîcheur acidulée. Texturée, ample mais souple, l'entame déploie des saveurs gourmandes de pêche blanche et de poire bien mûres. Le confort de bouche et la richesse en extraits secs rappellent quelques crus de la Côte Chalonnaise, du côté de Givry en particulier. Le milieu de bouche se resserre autour des agrumes : on pense à l'orange sanguine et au pomelo, complétés d'une touche acidulée de fruit de la passion et d'une nuance poivrée toute aussi stimulante.

C’est sur la longue finale que l’expression calcaire trouve son point d’orgue, sur une note de coquillage, puissamment iodée.

On se régale de bout en bout et l’on pense à une terrine tiède de poissons, à un colin froid accompagné d’une mayonnaise au curry, des bulots ou encore une salade de hareng et pommes de terre. A moins que vous n’optiez pour une fricassée de cuisses de grenouilles. Pour un maximum de plaisir !

© 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Les Héritiers du Comte Lafon - Mâcon-Chardonnay Clos de la Crochette - 2020

Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, léger reflet vert

Nez : Sensuel mais frais : huile de noisette, noix de cajou, beurre et crème d'Isigny, yogourt à la banane, coulis de fruits blancs, miel de lavande, pain fraise, fleurs du verger et fleurs des champs, terre humide, notes chlorophylliennes.

Bouche : Texturée, riche en extraits secs mais souple, sur des saveurs gourmandes de pêche blanche et de poire bien mûres. Energie acidulée du pomelo, de l'orange sanguine, du fruit de la passion poivré. Finale éclatante, sur une puissante note iodée de coquillage

Accords mets-vins : Une terrine tiède de poissons, à un colin froid accompagné d'une mayonnaise au curry, des bulots ou encore une salade de hareng et pommes de terre. Une fricassée de cuisses de grenouilles.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2028

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'1 heure en bouteille

Caractéristiques techniques

Appellation : Mâcon-Chardonnay

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique