

Les Héritiers du Comte Lafon - Mâcon Milly-Lamartine Clos du Four - 2020



Année après année, le Clos du Four brille d'un éclat singulier, tout en minéralité scintillante aux accents maritimes et en matière effilée, vibratoire. Dominique Lafon a été particulièrement bien inspiré en acquérant cette parcelle au tout début de son aventure mâconnaise ! Devenue la cuvée phare du Domaine, ce Mâcon exprime la quintessence du fruit né d'un sol calcaire qui apporte verticalité et tension. 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 2020. Ici les vignes de plus de 30 ans reposent sur un sol argilo-calcaire assez caillouteux en surface mais riche en argiles en profondeur. Profitant ainsi de bonnes réserves hydriques, elle vont chercher leur imprégnation minérale dans le sous-sol de calcaires durs.

Cette année, ce Clos du Four vertical et longiligne, à la minéralité scintillante, aux accents iodés, regarde du côté des grands terroirs chablisiens : la parenté avec un Montée de Tonnerre ou un Fourneaux nous paraît assez évidente.

Au nez, le vin montre déjà toute sa classe et son élégance naturelle, s'exprimant dans un registre marin d'une grande finesse : on pense à des carapaces de crustacés juste sortis de l'eau, à des galets roulés par les vagues, à des embruns chargés d'iode et de sel. Puis viennent les fruits mûrs et juteux, évoquant la pêche, la mangue et l'ananas, le citron et le pamplemousse. Quelques fleurs blanches comme le tilleul, une touche mentholée et une nuance épicée de gingembre complètent ce tableau raffiné et harmonieux.

La bouche, longiligne, savoureuse et salivante, est en parfaite cohérence avec le nez : ici coule un jus de fruits blancs et jaunes savoureux. 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 gingembre et à la baie de genièvre. La finale, droite, vibrante, offre une persistance peu commune à ce niveau ! Le sol la porte loin, pour un maximum d'intensité et de plaisir.

Idéal aujourd'hui sur un beau plateau de coquillages et crustacés, et, dans

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

3 ou 4 ans, sur une daurade royale cuite au four accompagnée d'une purée de pommes de terre et céleri. Remarquable réussite.

© 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Les Héritiers du Comte Lafon - Mâcon Milly-Lamartine Clos du Four - 2020



Dégustation et accords

Robe : Or clair, reflets verts

Nez : Minéral, frais : carapaces de crustacés juste sortis de l'eau, galets roulés par les vagues, embruns iodés. Puis la pêche, la mangue et l'ananas, le citron et le pamplemousse. Quelques fleurs blanches comme le tilleul, une touche mentholée, gingembre

Bouche : Longiligne, savoureuse et salivante, jus de fruits blancs et jaunes savoureux. Des agrumes frais et toniques, sur l'orange sanguine et la mandarine, de nombreuses épices entre poivre, gingembre et baie de genièvre. Intense finale saline

Accords mets-vins : Idéal aujourd'hui sur un beau plateau de coquillages et crustacés, et, dans 3 ou 4 ans, sur une daurade royale cuite au four accompagnée d'une purée de pommes de terre et céleri.



Conseils de service

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

Température de service : 12°

Ouverture : Une bonne aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Mâcon-Milly-Lamartine

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique