

Les Héritiers du Comte Lafon - Viré-Clessé - 2020



Les 6 hectares de vieilles vignes, dépassant souvent 60 ans, cultivées sur l'appellation Viré-Clessé sont entrées dans le giron du Domaine des Héritiers Comte Lafon à la fin des années 2000. Pour le plus grand bonheur des amateurs de grands blancs à la fois puissants, ancrés dans le sol, mais aussi très élégants.

Ce ne sont pas moins d'une douzaine de petites parcelles qui sont exploitées, vinifiées et élevées séparément, essentiellement en demi-muids cette année, afin de trouver le juste équilibre si cher à Caroline Gon et Dominique Lafon. Majoritairement situées sur le coteau de Roally, historiquement considéré comme le meilleur terroir de la commune de Viré, tout autour du Château éponyme, les vignes sont pour la plupart exposées au levant, à mi-coteau. Le substrat argilo-calcaire assez profond donne au vin sa dimension pulpeuse et cette concentration tout à fait typiques. D'autant que le finage de Viré-Clessé bénéficie des remontées d'air chaud, venant du Sud via le sillon rhodanien, qui favorise une très belle maturité des raisins.

Bien sûr, avec un vignoble aussi fragmenté, l'enjeu principal réside dans la recherche du juste point de maturité et les choix des dates de vendange, vigne par vigne, parcelle par parcelle : Caroline et Dominique n'hésitent pas à étaler la récolte, quitte à revenir plusieurs fois sur ces coteaux, car ce qui prime pour eux, c'est bien sûr que chaque grappe soit cueillie au point optimal de maturité physiologique et phénolique.

Au fil des millésimes, ce Viré-Clessé affirme sa stature de locomotive pour l'appellation, affichant ce profil à la fois sensuel mais profondément minéral. On démarre cette année sur une lecture voluptueuse du terroir. Dès le premier nez, le vin nous joue une mélodie envoûtante avec ses notes d'amande douce, de praliné, de poire et de pomme pochées, de coulis de pêche vanillé mais aussi de brioche ou de baguette fraîche. Les fleurs sont épanouies, autour du jasmin, des fleurs d'eau, de la violette et de la fleur d'oranger. De fines nuances d'agrumes s'installent progressivement, apportant une tonalité plus tonique, autour du citron vert, de la mandarine et du pamplemousse, tout comme cette note plus minérale de gravier mouillé.

Même plaisir en bouche où le vin, d'abord tendre et caressant, se resserre progressivement sur un cœur d'agrumes énergiques : on pense à l'orange sanguine, au pamplemousse et au fruit de la passion. L'intensité et la persistance de la finale sont impressionnantes : le sol vibre littéralement, apportant sur le palais une dimension empyreumatique particulièrement salivante. Incroyable : de la délicatesse yin des premières notes, le vin est passé, sans crier gare, à la force du yang...

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Porte-étendard de cette magnifique collection 2020, ce Viré-Clessé méritera d'ici 2 ou 3 ans les poissons les plus fins : on pense à une sole accompagnée d'une émulsion à la duxelle de champignons, des noix de Saint-Jacques rôties au cerfeuil ou un filet de Saint-Pierre parsemé de quelques épices délicates.

© 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Les Héritiers du Comte Lafon - Viré-Clessé - 2020



Dégustation et accords

Robe : Brillante, reflets verts prononcés

Nez : Poétique et voluptueux : amande douce, praline, poire et pomme pochées, coulis de pêche vanillé, brioche et baguette fraîche. Jasmin, fleurs d'eau, violette et fleur d'oranger. Nuances de citron vert, de mandarine, de pamplemousse. Sable, gravier mouillé

Bouche : Tendre et caressant en entame, puis elle se resserre sur un cœur d'agrumes énergiques : on pense à l'orange sanguine, au pamplemousse et au fruit de la passion. Finale puissante aux accents empyreumatiques et salins. Très salivante.

Accords mets-vins : Une sole accompagnée d'une émulsion à la duxelle de champignons, des noix de Saint-Jacques rôties au cerfeuil ou un filet de Saint-Pierre parsemé de quelques épices délicates.



Conseils de service

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

Température de service : 12°

Ouverture : Bonne aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Viré-Clessé

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique