

Les Héritiers du Comte Lafon - Mâcon-Bussières - 2021



Ce Mâcon-Bussières en surprendra plus d'un par l'extraordinaire sensation de fraîcheur, de finesse et de verticalité calcaire qu'il dégage. Ce parangon de fraîcheur délicate au nez n'oublie pas pour autant de déployer, en bouche, son charme lascif. L'équilibre est somptueux.

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 75 ares, à mi-coteau, bénéficiant d'une exposition ouest et sud-ouest bien ensoleillée. On se trouve sur un sol très mince laissant souvent apparaître la roche-mère de calcaire dur. Ce terroir est finalement assez similaire à ceux des roches de Solutré et Vergisson. Exceptionnellement cette année, du fait de rendements très faibles, ce Mâcon-Bussières assemble également les raisins d'une vigne située sur le secteur d'En Prôle, à un peu plus d'un kilomètre de là, toujours sur la commune de Bussières. Ce coteau un peu plus tardif, orienté majoritairement au Nord, fait face au Monsard, sur le versant opposé côté Roche de 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 2021, il a fallu aller chercher des maturités tardives, jusqu'à la fin du mois de septembre. Les raisins récoltés, peu nombreux, affichaient un bon état sanitaire, avec une belle finesse aromatique, imprégnée par le sol, et d'excellentes acidités. 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 son toucher délicat et son élégance naturelle.

Le résultat aujourd'hui se montre d'une redoutable précision et d'une finesse remarquable. Au premier nez, on est immédiatement plongé dans une atmosphère printanière, au cœur d'une nature en pleine renaissance. On pense à la sève des arbres, aux premiers bourgeons, à l'herbe tendre gorgée de chlorophylle, à la terre fraîchement retournée et aux fleurs d'eau. Le fruit resplendit, sur des notes franches de poire, de prune jaune, de coing et de jus d'ananas. Peu à peu, l'imprégnation calcaire nous plonge dans le lointain passé maritime du lieu : le nez évoque maintenant les embruns et les coquillages. A l'aération prolongée, la douceur florale vient caresser nos sens, autour de la violette, de l'acacia et d'une touche de lavande.

En bouche, la matière est souple et généreuse, les saveurs de pomme et de pêche s'accompagnent là aussi de cette dimension marine et iodée qui participe activement à la sensation de sapidité. Sur la finale, les agrumes

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

viennent à la relance, dynamisant le propos : on pense au citron vert, au pamplemousse et à l'orange, dont le jus semble ruisseler sur le socle calcaire. Encore une fois, la lecture du terroir se révèle d'une remarquable précision.

Ce Mâcon-Bussières vous réglera sur des plats conviviaux, des plats de partage un soir d'été : on pense plateau de fruits de mer, tourteau-mayonnaise, encornets à la plancha ou petites fritures...

© 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Les Héritiers du Comte Lafon - Mâcon-Bussières - 2021



Dégustation et accords

Robe : Or clair, léger reflets verts

Nez : Printanier, frais : sève des arbres, jeunes pousses, boutons d'acacia, l'herbe tendre gorgée de chlorophylle, terre fraîchement retournée, fleurs d'eau, poire, prune jaune, coing, jus d'ananas, embruns et coquillages, violette, lavande

Bouche : Une matière souple et généreuse, des saveurs de pomme et de pêche couplées à une dimension marine et iodée. puis le citron vert, le pomelo et l'orange sont à la relance. Finale sapide, avec du rebond, imprégnée par le calcaire

Accords mets-vins : Des plats conviviaux, des plats de partage un soir d'été : on pense plateau de fruits de mer, tourteau-mayonnaise, encornets à la plancha ou petites fritures



Conseils de service

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

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Mâcon-Bussières

Millésime : 2021

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique