

Les Héritiers du Comte Lafon - Viré-Clessé - 2021



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 intense, 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, 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, combinant densité fruitée et minéralité fraîche et effilée. Sur ce millésime tardif aux très faibles rendements, il offre une lecture particulièrement dynamique, tonique, de ses origines. Le nez nous joue une mélodie à la fois enjouée, aérienne et voluptueuse. On démarre sur les fleurs du verger, la fleur de citronnier, l'acacia et le jasmin, complétés d'une touche mentholée. La sensation de fraîcheur s'accompagne d'un souffle salin et iodé, évoquant de lointains bords de mer, ainsi que des notes d'agrumes, citron en tête. Viennent ensuite des nuances plus sensuelles d'amande douce, de praliné, de coulis de fruits blancs et de pêche, mais aussi de brioche ou de baguette fraîche.

La bouche, active et acidulée, offre un joli rebond. D'abord ample et caressant, le jus se resserre progressivement sur un cœur d'agrumes énergiques : on pense à l'orange sanguine, au pamplemousse, au citron jaune 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,

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

à la force du yang...

Quantité limitée à 2 bouteilles par client.

© 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Les Héritiers du Comte Lafon - Viré-Clessé - 2021



Dégustation et accords

Robe : Brillante, reflets verts

Nez : Dynamique et plein : fleurs du verger, fleur de citronnier, acacia et jasmin, une touche mentholée, un souffle salin et iodé, citron, amande douce, praliné, coulis de fruits blancs et pêche, brioche ou baguette fraîche

Bouche : D'abord ample et caressant, le jus se resserre progressivement sur un cœur d'agrumes énergiques : on pense à l'orange sanguine, au pamplemousse, au citron jaune et au fruit de la passion.
Longue finale empyreumatique et salivante

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



Conseils de service

À consommer :
Entre 2024 et 2032

Température de service : 12°

Ouverture : Bonne aération d'une heure
en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Viré-Clessé

Millésime : 2021

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique