

Les Héritiers du Comte Lafon - Pouilly-Fuissé - 2021



Nous sommes ravis de retrouver ce Pouilly-Fuissé En Chatenay de haute distinction, entré fin 2016 dans le giron des Héritiers du Comte Lafon. Cette année-là, Dominique Lafon, Caroline Gon, Frantz Chagnoleau et les frères Brett décident de s'associer pour se porter acquéreurs de plusieurs hectares de vignes, idéalement situées autour de la Roche de Vergisson, dans les appellations Saint-Véran et Pouilly-Fuissé. Cerise sur le gâteau, elles sont cultivées en Bio depuis le début des années 2000.

Caroline Gon et Dominique Lafon ont vite pris conscience qu'ils tenaient là un matériel végétal de grande qualité, sur un terroir de tout premier ordre. Située à la sortie d'une combe assez fraîche et orientée au Nord, cette parcelle d'un peu plus d'un hectare est assez tardive. Elle s'appuie sur un substrat très calcaire, avec un sol mince en surface. Ce terroir En Chatenay donne des vins d'une grande élégance, à l'équilibre serein, assis sur une arête minérale ciselée.

Aujourd'hui, après un élevage particulièrement subtil, durant lequel Caroline et Dominique ont décidé de jouer sur les formats, en combinant grand foudre, demi-muids et pièces bourguignonnes, le vin affiche un équilibre souverain entre puissance et délicatesse, entre la maturité du fruit et la fraîcheur du calcaire. Sobre, élégant, empreint d'une beauté raffinée, il imbrique harmonieusement les fruits blancs, les fleurs et le miel, les écorces d'agrumes, avec une minéralité pierreuse scintillante comme autant de minuscules éclats de roche en suspension, au-dessus du verre. Au nez, la poire, la pêche et la pomme s'entremêlent à l'acacia, au frésia ou au chèvrefeuille, tandis que de fines et toniques notes de zestes de citron jaune et de mandarine se frayent un chemin.

C'est en bouche que l'on découvre sa « force tranquille », cette intensité insoupçonnée que le vin a su tout autant tirer du fruit que puiser dans le sol : l'énergie des agrumes fuse, les saveurs de kiwi et de fruit de la passion excitent nos papilles. Elles mettent en mouvement une matière dense et fuselée. La percussion de la finale, sa profondeur et son imprégnation dans le sol calcaire, confirment la grande envergure de ce vin qui aura besoin de quelques années de cave pour se déployer pleinement.

Ce Pouilly-Fuissé est déjà solidement installé parmi les incontournables de l'appellation. Il brillera, d'ici 4 ou 5 ans, sur un homard grillé accompagné d'un beurre citronné à l'estragon. Un délice.

Quantité limitée à 2 bouteilles par client.

Les Héritiers du Comte Lafon - Pouilly-Fuissé - 2021



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, brillante, reflet vert

Nez : Imbrication du sol et de fruit : pierre à fusil, poudre de roche, la poire, la pêche et la pomme s'entremêlent au miel d'acacia, à l'œillet blanc, au frésia ou au chèvrefeuille, de discrètes notes de zestes de citron et de mandarine.

Bouche : Volume de fruits et densité couplée à une énergie phénoménale. Des saveurs toniques et excitantes d'agrumes, de kiwi et de fruit de la passion. Belle percussion minérale sur la finale.

Accords mets-vins : Gambas flambées, homard grillé, bar en croûte de sel.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2025 et 2035

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une à deux heures en bouteille.



Caractéristiques techniques

Appellation : Pouilly-Fuissé

Millésime : 2021

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique