

## Les Héritiers du Comte Lafon - Pouilly-Fuissé En Chatenay - 2022



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, 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. Cette année encore, cette vigne fut la dernière vendangée, le 8 septembre.

Aujourd'hui, après un élevage particulièrement subtil, durant lequel Elsie et les Lafon 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 l'énergie du soleil et la fraîcheur du calcaire.

Ce Pouilly-Fuissé en impose au nez par sa puissance d'expression mais également par sa délicatesse. Les parfums lactés gourmands, autour du beurre d'Isigny et de la crème fouettée, s'élèvent du verre, semblant s'enrouler autour d'une arête crayeuse d'une grande fraîcheur. De succulents fruits blancs et jaunes, entre poire Williams, nectarine, mirabelle et abricot s'entremêlent à des expressions florales suaves et élégantes, autour de l'œillet, de l'acacia et du chèvrefeuille. Une touche de citron vert et une note réglissée viennent ensuite dynamiser ce nez décidément expressif et complexe. C'est un régal.

Dès l'entame, le jus souple et enrobant délivre de franches saveurs de coulis et de crème de fruits blancs et de pêche. Une sensualité servie par un joli boisé blond, qui vient parfaitement polir les contours de ce jus expressif et fuselé. En milieu de bouche, on évolue vers un registre de plus en plus dynamique, animé par la présence pimpante des agrumes, de l'écorce d'orange, du kiwi et d'une touche de fruit de la passion. En finale, des saveurs salines et crayeuse offrent une excitante relance à ce noble nectar.

Après 3 ou 5 ans de garde, les produits de la mer les plus nobles s'imposeront tout naturellement. On pense avant tout à des langoustines juste snackées ou un homard rôti, nappé d'un jus de carapace crémeux. Amateurs de saveurs plus terriennes, misez sur une volaille de Bresse, des

# LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

ris de veau ou des cailles aux raisins. Dans tous les cas, régalez-vous !

© 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Les Héritiers du Comte Lafon - Pouilly-Fuissé En Chatenay - 2022



### Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, brillante, reflet vert

Nez : Entre puissance d'expression et délicatesse : beurre d'Isigny, crème fouettée, arête crayeuse, poire Williams, nectarine, mirabelle, abricot, œillet, acacia, chèvrefeuille, citron vert, note réglissée.

Bouche : Jus souple, enrobant, expressif et fuselé, coulis et crème de fruits blancs et de pêche, registre dynamique sur l'écorce d'orange, le kiwi et le fruit de la passion. Finale saline et crayeuse.

Accords mets-vins : Des langoustines juste snackées ou un homard rôti, nappé d'un jus de carapace crémeux, une volaille de Bresse, des ris de veau ou des cailles aux raisins.



### Conseils de service

À consommer :  
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2034

Température de service : 12°

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



### Caractéristiques techniques

Appellation : Pouilly-Fuissé

Millésime : 2022

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et biodynamique