

## Les Héritiers du Comte Lafon - Viré-Clessé - 2022



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 : les Lafon 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.

On est subjugué, le mot n'est pas trop fort, par les notes sensuelles de brioche à peine sortie du four, de praliné et de pâte à pain qui jaillissent du verre à peine agité. Un univers gourmand et voluptueux qui invite encore l'amande, le massepain et de succulentes notes de coulis de fruits blancs avant de laisser entrer dans la danse les subtiles fragrances de fleurs blanches, d'acacia et de fleur d'oranger. Viennent ensuite des nuances fraîches et chlorophylliennes de feuille de menthe et de ciboulette. Le tempo s'accélère maintenant, avec l'apparition d'énergiques notes d'agrumes, autour du citron vert, de l'orange sanguine et du pamplemousse. La dimension minérale reste le fil conducteur de cette composition complexe, à la fois charmeuse et électrisante.

L'attaque est intense, vive et fuselée. Le vin convoque rapidement les fruits à noyau puis les agrumes, avec des notes salivantes d'écorces d'orange et de pamplemousse. Le jus, tonique, toujours en mouvement, est ceint d'expressions empyreumatiques délicates. Sa puissance naturelle est parfaitement canalisée, autour d'une trame crayeuse effilée et accrocheuse. La finale électrique est salivante à souhait. Le vin conjugue à merveille puissance et finesse, fougue et élégance

aristocratique.

Risotto aux noix de pétoncles, quenelles au brochet et aux écrevisses ou bouchées à la Reine constitueront de bons compagnons pour ce Viré-Clessé particulièrement complet et enthousiasmant. Nous conseillons de le laisser s'affiner encore 2 ou 3 ans en cave, avant d'en profiter pleinement.

© 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Les Héritiers du Comte Lafon - Viré-Clessé - 2022



### Dégustation et accords

Robe : Brillante, reflets verts prononcés

Nez : Complexe et charmeur : brioche, praliné, pâte à pain, amande, massepain, coulis de fruits blancs, fleurs blanches, acacia, fleur d'oranger, feuille de menthe, ciboulette, citron vert, orange sanguine, pamplemousse, dimension minérale.

Bouche : Intense, vive et fuselée, fruits à noyau, agrumes (écorces d'orange et de pamplemousse), jus tonique, toujours en mouvement, expressions empyreumatiques délicates, trame crayeuse effilée et accrocheuse. Finale électrique salivante.

Accords mets-vins : Risotto aux noix de pétoncles, quenelles au brochet et aux écrevisses ou bouchées à la Reine.



### Conseils de service

À consommer :  
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2032

Température de service : 12°

Ouverture : Bonne aération d'une heure  
en bouteille



### Caractéristiques techniques

Appellation : Viré-Clessé

Millésime : 2022

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et biodynamique