

Les Héritiers du Comte Lafon - Mâcon Milly-Lamartine Clos du Four - 2022



Année après année, le Clos du Four brille d'un éclat singulier, tout en verticalité minérale, en profondeur et en matière effilée, vibratoire. Dominique Lafon a été particulièrement bien inspiré lorsqu'il décide d'acquérir cette parcelle au tout début de son aventure mâconnaise ! Devenue l'une des cuvées phare du Domaine, ce Mâcon exprime la quintessence du fruit né d'un sol calcaire qui apporte énergie, tension et empyreumatisme.

Situé à l'aplomb des caves du Domaine, le Clos du Four occupe sur la commune de Milly-Lamartine une position idéale, à mi-coteau (250 mètres). Il bénéficie d'une exposition au levant, ensoleillée le matin et relativement préservée des chaleurs excessives de l'après-midi, un bel atout sur un millésime plutôt chaud et solaire comme le fut 2022. Ici les vignes de plus de 30 ans reposent sur un sol argilo-calcaire assez caillouteux en surface mais riche en argiles en profondeur. Profitant ainsi de bonnes réserves hydriques, elles vont chercher leur imprégnation minérale dans le sous-sol de calcaires durs.

Au nez, expressif et complexe, le vin montre déjà toute sa classe et sa profondeur. L'expression élégante et verticale du sol s'illustre dans une touche poudrée et délicatement fumée, entre pierre-ponce et poussière de roche. Cette trame minérale se double d'un élan de fraîcheur évoquant l'eau vive d'un torrent, la pierre mouillée mais aussi le citron vert, le pamplemousse, la citronnelle et la coriandre. On se régale de parfums de pêche blanche, de poire et de pomme Reinette. La douceur du melon et de l'amande voisine avec une touche mentholée et une dimension plus maritime, d'algues et de salicornes. On finit sur une évocation rafraichissante de feuille de menthe et de gazon verdoyant.

La bouche, pleine et intense, est très expressive : on se régale de saveurs de pomme Boskoop, de jus de poire, de citron vert, de kiwi et de goyave, de jus de pamplemousse, de mandarine et de zeste d'orange amère. Autant de fruits frais, juteux et charnus, relevés d'une myriade d'épices tout droit venues du sol. On pense au poivre de Sichuan et ses notes mentholées, au gingembre et à la baie de genièvre. La finale, droite, vibrante, offre une persistance peu commune à ce niveau. Le sol la porte loin, avec son empreinte empyreumatique complétée d'une énergique touche citronnée. Pour un maximum de plaisir !

Idéal aujourd'hui sur un beau plateau de coquillages et crustacés, et, dans 3 ou 4 ans, sur de grosses gambas « black tiger » au beurre d'agrumes cuites à la plancha ou un bar en croûte de sel cuit sur la braise,

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

accompagné d'une purée de pommes de terre et céleri. Remarquable réussite.

© 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Les Héritiers du Comte Lafon - Mâcon Milly-Lamartine Clos du Four - 2022



Dégustation et accords

Robe : Or clair, reflets verts

Nez : Expressif, complexe : pierre-ponce, poussière de roche, eau vive d'un torrent, pierre mouillée, citron vert, pamplemousse, citronnelle, coriandre, pêche blanche, poire, pomme Reinette, melon, amande, algues, salicornes, menthe, gazon.

Bouche : Pleine, intense, expressive, pomme Boskoop, jus de poire, citron vert, kiwi, goyave, jus de pamplemousse, mandarine, zeste d'orange, myriade d'épices (poivre de Sichuan, gingembre, baie de genièvre). Finale, droite, vibrante, empyreumatique et citronnée.

Accords mets-vins : Aujourd'hui sur un beau plateau de coquillages et crustacés, dans 3-4 ans, sur de grosses gambas « black tiger » au beurre d'agrumes cuites à la plancha ou un bar en croûte de sel cuit sur la braise, accompagné d'une purée de pommes de terre et céleri.



Conseils de service

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

Température de service : 12°

Ouverture : Une bonne aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Mâcon-Milly-Lamartine

Millésime : 2022

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et biodynamique