

Les Héritiers du Comte Lafon - Mâcon-Bussières Le Monsard - 2022



Ce Mâcon-Bussières en surprendra plus d'un par la sensation de fraîcheur, de vivacité et de verticalité calcaire qu'il dégage sur un millésime 2022 plutôt solaire, où l'on aurait pu s'attendre à plus de richesse et de rondeur. Ce parangon de fraîcheur florale, d'éclat minéral scintillant, n'oublie pas pour autant de déployer la générosité savoureuse d'un fruit pulpeux, à la maturité parfaite. L'équilibre est somptueux.

Nous voici au cœur du terroir de Bussières, au sud du Mâconnais. Plus précisément au pied du Monsard, cette roche qui fait face à celle, plus imposante, de Vergisson. Ici, le Domaine exploite une petite parcelle de 75 ares, à mi-coteau, bénéficiant d'une exposition ouest et sud-ouest bien ensoleillée. On se trouve sur un sol très mince laissant souvent apparaître la roche-mère de calcaire dur. Ce terroir est finalement assez similaire à ceux des roches de Solutré et Vergisson.

Comme toujours au Domaine des Héritiers du Comte Lafon, tout le travail de la vigne, âgée d'une trentaine d'années, se fait en respectant scrupuleusement les principes biologiques et biodynamiques. En 2022, les raisins, mûrs et juteux, affichaient un état sanitaire exceptionnel, avec de l'intensité aromatique et d'excellentes acidités. Après un pressurage délicat, le moût a ensuite été vinifié et élevé exclusivement en demi-muids : il s'agit ici de souligner le relief naturel du vin tout en préservant son toucher délicat, sa verticalité et son élégance naturelle.

Le résultat aujourd'hui se montre d'une redoutable précision et d'une finesse remarquable. Au premier nez, on perçoit immédiatement l'empreinte de ce terroir calcaire, qui donne au bouquet sa verticalité, son élégance et sa fraîcheur. La dimension florale est raffinée, évoquant fleurs du verger, amandiers et tilleuls, mais aussi l'herbe fraîche, le trèfle et les petites fleurs des champs. Progressivement, le fruit se fraie un chemin dans cette balade printanière, un fruit gorgé de suc et d'énergie, autour d'une poire Passe-Crassane pulpeuse, d'une déclinaison de pêches, de notes de pamplemousse rose, d'orange sanguine et de kumquat, d'une touche exotique évoquant mangue et fruit de la passion. On se régale. Un soupçon de bergamote apporte sa touche épicée qui s'équilibre à merveille avec la gourmandise d'un chausson aux pommes et d'une pâte feuilletée que l'on vient de sortir du four, encore tiède. Dix bonnes minutes après l'avoir servi, le vin s'imprègne maintenant d'une dimension saline et iodée, rappelant les calcaires dans lesquelles les vignes plongent leurs racines.

En bouche, le vin se déploie dans un registre résolument énergétique, dominé par la vivacité entraînante des agrumes : aux citron verts et pomelos se mêlent des saveurs acidulées de pomme Granny. Quelques

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

fins amers sont à la relance, évoquant noyau de pêche, Trévisse, poivre vert et bâton de réglisse. Le sol ne cesse d'imprimer sa marque, donnant à la finale une dimension épicée et résolument empyreumatique. Le terroir, toujours le terroir... pour notre plus grand plaisir.

Un Monsard particulièrement réussi, qui vous ravira sur des beignets de calamar accompagnés d'une sauce tartare, une dorade à la plancha et sa sauce béarnaise. A moins que vous n'optiez pour un beau plateau de fruits de mer et de crustacés, entre huîtres, pinces de crabe, bulots, crevettes et couteaux !

© 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Les Héritiers du Comte Lafon - Mâcon-Bussières Le Monsard - 2022



Dégustation et accords

Robe : Or clair, léger reflets verts

Nez : Frais et vertical : calcaire, fleurs du verger, amandiers, tilleuls, herbe fraîche, trèfle, fleurs des champs, poire Passe-Crassane, pêches, pamplemousse rose, orange sanguine, kumquat, mangue, fruit de la passion, bergamote, chausson aux pommes.

Bouche : Registre résolument énergique, vivacité entraînant des agrumes (citron verts, pomelos), saveurs acidulées de pomme Granny, quelques fins amers (noyau de pêche, Trévisse, poivre vert, bâton de réglisse). Finale épicée et empyreumatique.

Accords mets-vins : Sur des beignets de calamar accompagnés d'une sauce tartare, une dorade à la plancha et sa sauce béarnaise ou un beau plateau de fruits de mer et de crustacés, entre huîtres, pinces de crabe, bulots, crevettes et couteaux !



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Mâcon

Millésime : 2022

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et biodynamique