

Les Héritiers du Comte Lafon - Mâcon-Chardonnay Clos de la Crochette - 2022



Millésime après millésime, ce Clos de la Crochette ne cesse de s'affirmer et constitue désormais un des piliers de la gamme des Héritiers du Comte Lafon. Nous avons adoré cette année son équilibre subtil entre sensualité et énergie, charme gourmand, enjôleur, et fraîcheur d'un paysage printanier, de fleurs et de jeunes pousses. C'est un concentré de plaisir.

Cet ancien Clos, qui surplombe le petit village au nom prédestiné de Chardonnay, fut replanté en 1987. Exposé plein Sud entre 200 et 250 mètres d'altitude, avec un sol très caillouteux et chaud en surface, il donnait traditionnellement une expression assez riche et solaire du raisin. De toute évidence, les méthodes culturales mises en place par Dominique Lafon et Caroline Gon, en particulier le travail régulier des sols et les apports biodynamiques, ont permis à la vigne de s'enraciner plus en profondeur dans le sous-sol où se mêlent marnes tendres et argiles, gages d'une vraie densité de structure, mais aussi de nombreuses plaquettes calcaires. La plante puise ici de la tension et une empreinte minérale, épicée, qui s'exprime aujourd'hui avec finesse et intensité dans le vin.

Ce Clos de la Crochette, vendangé parmi les premières parcelles du Domaine (dans les derniers jours du mois d'août, pour ce millésime 2022), a été vinifié puis élevé en grands contenants, pour moitié en vieux foudres et moitié en demi-muids : l'idée étant de préserver l'intégrité et l'éclat du fruit et offrir, à travers le vin, une lecture pure et précise du terroir.

Au premier nez, on plonge dans un univers frais et printanier : on ressent partout l'énergie de la renaissance de la nature, des jeunes pousses gorgées de chlorophylle. On pense à des citrons verts ou des pamplemousses encore dans l'arbre, à la pulpe d'un kiwi juste tranché, à la coriandre, la citronnelle ou le persil plat, autant d'expressions mêlées à une subtile touche fumée évoquant la pierre frottée. Au fil de l'aération, les arômes gagnent en douceur, en sensualité : on se régale maintenant de la chair suave et juteuse d'une pêche bien mûre, d'une poire Passe-Crassane, de l'abricot et du melon. Des notes caressantes de fleur d'oranger et de chèvrefeuille, de miel d'acacia ou de lavande, de beurre frais et de badiane s'élèvent du verre en volutes arrondies. On finit sur une touche mentholée rafraîchissante. C'est un régal.

On retrouve en bouche ce bel équilibre entre générosité fruitée et fraîcheur acidulée. Le toucher enveloppant et soyeux annonce la superbe maturité du fruit. Les saveurs de jus d'orange et de citron, de coulis de fruits blancs et de pêche, d'ananas et de fruit de la passion ravissent nos papilles, excitées par une acidité expressive, parfaitement dosée, et

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

relevée d'une trame épicée tout droit venue des calcaires. Gingembre, poivre blanc et piment d'Espelette apportent juste ce qu'il faut de peps à ce jus fluide et caressant. Avec sa finale aux accents d'agrumes poivrés et délicatement mentholés, ce Clos de la Crochette finit de nous séduire.

Un vin à l'énergie communicative, un vin de convivialité et de bons moments partagés, qui vous réglera sur des terrines de poissons aux herbes fines ou un plateau d'huîtres du bassin d'Arcachon. On pense aussi à un colin froid ou des langoustines au court-bouillon, accompagnés d'une mayonnaise relevée d'une pointe de curry. Autre option : une fricassée de cuisses de grenouilles. Un concentré de plaisir et de « bonnes ondes » ...

© 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Les Héritiers du Comte Lafon - Mâcon-Chardonnay Clos de la Crochette - 2022



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, léger reflet vert

Nez : Frais et sensuel : citrons verts, pamplemousses, kiwi, coriandre, citronnelle, persil plat, pierre frottée, pêche, poire Passe-Crassane, abricot, melon, fleur d'oranger, chèvrefeuille, miel d'acacia ou de lavande, beurre frais, badiane, touche mentholée.

Bouche : Fruitée et fraîcheur acidulée, toucher enveloppant, soyeux, jus d'orange et de citron, coulis de fruits blancs, de pêche, d'ananas, de fruit de la passion, acidité expressive, parfaitement dosée, relevée d'une trame épicée. Finale sur des agrumes poivrés

Accords mets-vins : Sur des terrines de poissons aux herbes fines ou un plateau d'huîtres du bassin d'Arcachon, un colin froid ou des langoustines au court-bouillon, accompagnés d'une mayonnaise relevée d'une pointe de curry, une fricassée de cuisses de grenouilles.



Conseils de service

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

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'1 heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Mâcon-Chardonnay

Millésime : 2022

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et biodynamique