

Les Héritiers du Comte Lafon - Mâcon-Chardonnay Clos de la Crochette - 2016



De notre point de vue, ce Clos de la Crochette a véritablement changé de dimension depuis 3 millésimes : ce 2016 confirme brillamment que ce Mâcon-Chardonnay fait désormais partie de la cour des grands. S'il conserve ce fruité mûr caractéristique, il montre aujourd'hui un raffinement sophistiqué et une précision remarquables.

Cet ancien Clos, situé sur la commune au nom prédestiné de Chardonnay, fut replanté en 1987. Exposé au Sud, 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 bio-dynamiques, ont permis à la vigne de s'enfoncer plus en profondeur dans le sous-sol de calcaire dur, pour y puiser une vraie fraîcheur et une empreinte minérale qui s'expriment désormais avec beaucoup de finesse dans le vin.

Ce Clos de la Crochette est vinifié puis élevé en grands contenants, pour un tiers en vieux foudres et deux tiers en demi-muids : Caroline et Dominique souhaitent avant tout préserver l'intégrité du fruit et offrir, à travers le vin, une lecture très pure et précise du terroir. Mission largement réussie : le sol laisse ici son empreinte de bout en bout ! Au nez, le vin est aérien et gracieux, d'une délicatesse subtile, entre fruits blancs raffinés, une pointe d'agrumes, des notes minérales évoquant la coquille d'œuf, et de discrètes touches d'amande et de vanille.

La bouche confirme l'impression de raffinement : si les fruits blancs mûrs et juteux sont bien présents, on est séduit par une saveur de pamplemousse teintée d'une légère amertume vivifiante, et des notes lactiques, entre yogurt et lassi.

Avec un tel niveau d'équilibre et cette finale très précise, marquée par le sol, ce Clos de la Crochette fin et sophistiqué s'affirme, sans nul doute, comme une nouvelle cuvée emblématique du Domaine. Bravo !

Les Héritiers du Comte Lafon - Mâcon-Chardonnay Clos de la Crochette - 2016



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, brillante

Nez : Gracieux et aérien : fruits blancs raffinés (poire, coing), une pointe d'agrumes (citron, pamplemousse), coquille d'œuf, discrètes touches d'amande et de vanille. Yogourt.

Bouche : Très bel équilibre entre fruit juteux et une finesse minérale, s'exprimant sur de fins amers vivifiants et une touche épicée. Finale très droite.

Accords mets-vins : Poisson au beurre blanc (bar), truite aux amandes. Soufflé au fromage. Andouillette. Beaufort ou comté fruité.



Conseils de service

À consommer :
A partir de 2018 et jusqu'en 2024

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'1 heure en
bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Mâcon-Chardonnay

Millésime : 2016

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique