

Les Héritiers du Comte Lafon - Mâcon Milly-Lamartine Clos du Four - 2016



Au fil des millésimes, cette cuvée parcellaire Clos du Four est devenue la cuvée emblématique du Domaine, tant elle exprime avec finesse et sophistication le style aérien, minéral et superbement équilibré cher à Dominique Lafon.

Le Clos du Four occupe sur la commune de Milly-Lamartine une position idéale, à mi-coteau (250 mètres), et bénéficie d'une exposition au levant, ensoleillée le matin et relativement préservée des chaleurs excessives de l'après-midi : ici les vignes de plus de 30 ans reposent sur un sol argilo-calcaire assez profond et très caillouteux, et vont chercher leur substance minérale dans le sous-sol de calcaires durs.

Avouons-le tout net : en dégustant ce Milly-Lamartine Clos du Four 2016, on a soudain l'impression de goûter un 1er Cru (même si cette classification n'existe pas encore dans le Mâconnais), très proche, par son bel équilibre entre fraîcheur, verticalité et densité presque sensuelle, de certains cousins de la Côte de Beaune, et de Chassagne-Montrachet en particulier.

On retient de ce 2016 une robe aux reflets verts, presque « chablisienne », un nez complexe et très harmonieux mêlant poire, pierre à fusil, huile d'amande douce, noisette, pignon, nougat, fleurs blanches jusqu'au muguet et champignon de Paris très frais. La bouche est délicieusement fruitée, pleine de raisin, sensuelle, sans jamais se départir d'une agréable fraîcheur citronnée. La densité impressionne : le vin se déploie avec force dans une finale empyreumatique, très longue, à l'empreinte minérale impeccable.

Voici de toute évidence le compagnon idéal d'un beau plateau de fruits de mer, faisant la part belle aux clams ou autres couteaux. Un pur régal en perspective !

Les Héritiers du Comte Lafon - Mâcon Milly-Lamartine Clos du Four - 2016



Dégustation et accords

Robe : Or clair, reflets verts

Nez : Huile d'amande douce, noisette, pignon, nougat, fleurs blanches, muguet, champignon de Paris très frais. Citron jaune et vert. Poire. Pierre à fusil. Gingembre frais.

Bouche : Délicieusement fruitée, pleine de raisin, sensuelle, sans jamais se départir d'une agréable fraîcheur citronnée. La densité impressionne, finale droite et puissante, empyreumatique.

Accords mets-vins : Aujourd'hui un beau plateau de fruits de mer, avec clams, palourdes, coqueaux... Après quelques années, des poissons ou crustacés en sauce, comme des gambas, curry vert et lait de coco.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2018 et 2028

Température de service : 12°

Ouverture : Une bonne aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Mâcon-Milly-Lamartine

Millésime : 2016

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique