

Les Héritiers du Comte Lafon - Viré-Clessé - 2016



Les 6 hectares de vieilles vignes, dépassant souvent 60 ans, cultivées en Viré-Clessé sont entrées dans le giron du Domaine des Héritiers Comte Lafon à la fin des années 2000. Pour le plus grand bonheur des amateurs de grands blancs à la fois gourmands et raffinés. Car ici, tout respire l'élégance et la sérénité.

Ce ne sont pas moins de 9 parcelles qui sont exploitées, vinifiées et élevées séparément, tantôt en foudre, tantôt en demi-muids, afin de trouver le juste équilibre si cher à Caroline Gon et Dominique Lafon. Exposées au levant, à mi-coteau pour la plupart, les vignes bénéficient d'un sol argilo-calcaire assez profond, et produisent dans la plupart des millésimes des raisins de très belle maturité.

Au fil des millésimes, ce Viré-Clessé affirme sa stature de locomotive pour l'appellation, tant il élève à un rare niveau d'équilibre et d'élégance l'expression du chardonnay sur ces terroirs mâconnais. Le nez se révèle délicieusement floral, évoquant le chèvrefeuille, le mimosa et la violette, mais aussi très gourmand, sur des arômes de pâtisserie fine, entre miel, nougat, caramel et calisson d'Aix.

Le plus, sur ce remarquable millésime 2016, c'est cette présence marine et aquatique qui s'affirme de plus en plus, comme si les vignes s'étaient désormais suffisamment imprégnées des sédiments marins présents dans les profondeurs du sous-sol calcaire. Ces notes légèrement iodées, évoquant algues, planctons et fleurs d'eau, renforcent l'impression de fraîcheur et de pureté tant au nez qu'en bouche. Cette bouche puissante, très sapide, d'une impeccable droiture, dotée d'une finale minérale, salivante et très longue.

On se laissera volontiers tenter par des accords mêlant la sensualité et le caractère marin du vin : que diriez-vous d'un sukiyaki de poissons (sorte de fondue japonaise), d'une soupe de praires ou encore de moules à la sauce « poulette » ?

Les Héritiers du Comte Lafon - Viré-Clessé - 2016



Dégustation et accords

Robe : Or clair, légers reflets verts

Nez : Jardin fleuri : chèvrefeuille, mimosa, violette. Beurre frais. Agrumes. Miel, nougat, calisson d'Aix, caramel. Puis, une touche marine (algues, planctons)

Bouche : Puissante et active, très sapide, d'une impeccable droiture, dotée d'une finale minérale, salivante et très longue.

Accords mets-vins : Soupes de praires, sukiyaki de poissons, moules sauce poulette. Poissons au beurre blanc ou en sauce hollandaise.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2018 et 2026

Température de service : 12°

Ouverture : Bonne aération d'une heure
en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Viré-Clessé

Millésime : 2016

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique