

Les Héritiers du Comte Lafon - Mâcon Milly-Lamartine Clos du Four - 2024 - blanc



Année après année, le Clos du Four brille d'un éclat singulier, tout en verticalité minérale, en profondeur et en matière effilée, vibratoire. Dominique Lafon a été particulièrement bien inspiré lorsqu'il décide d'acquérir cette parcelle au tout début de son aventure mâconnaise. Devenue l'une des cuvées phares du Domaine, ce Mâcon exprime la quintessence du fruit né d'un sol calcaire qui apporte énergie, tension, empreinte crayeuse et épicée.

Situé à l'aplomb des caves du Domaine, le Clos du Four occupe sur la commune de Milly-Lamartine une position idéale, à mi-coteau, à 250 mètres d'altitude environ. Il bénéficie d'une exposition au levant, ensoleillée le matin et relativement préservée des chaleurs excessives de l'après-midi, un véritable atout compte tenu des évolutions climatiques récentes. Les vignes de plus de 30 ans reposent sur un sol argilo-calcaire assez caillouteux en surface mais riche en argiles en profondeur. Profitant ainsi de bonnes réserves hydriques, elles vont chercher leur imprégnation minérale dans le sous-sol de calcaires durs.

Les faibles volumes du millésime 2024 ont concentré toute l'expression du terroir et donné naissance à un Clos du Four d'une intensité remarquable, alliant fraîcheur, profondeur et une superbe empreinte minérale.

La robe, d'un or clair brillant à peine souligné de discrets reflets verts, annonce déjà la pureté du vin. Le nez s'ouvre immédiatement sur une expression profondément crayeuse où la roche semble précéder le fruit. Peu à peu émergent une poire Williams juteuse, une pomme Golden, une pêche blanche puis une pêche plate, accompagnées de délicates notes de cerfeuil, d'aneth et de coriandre qui apportent beaucoup de fraîcheur. L'aération enrichit encore le bouquet de nuances évoquant des gelées de fruits, où la poire se mêle maintenant à l'abricot tandis que la pomme s'acoquine avec la mirabelle. Une nuance de gelée de citron précède enfin une subtile touche fumée rappelant la cendre encore tiède. Un bouquet d'une rare complexité où le calcaire reste constamment le fil conducteur.

La bouche impressionne par son ampleur autant que par sa précision. Dès l'attaque, un généreux coulis de fruits jaunes se mêle à des agrumes éclatants où se croisent mangue, orange, citron vert, pêche jaune et clémentine. Cette gourmandise est immédiatement dynamisée par une trame épicée particulièrement expressive où poivres blancs, piment, réglisse et une pointe de clou de girofle prolongent l'intensité aromatique. Mais c'est surtout la dimension saline qui marque durablement les esprits : une véritable sensation de sel gemme accompagne le vin jusqu'à une

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

finale magistrale, sapide et infiniment salivante. Les saveurs de citron vert persistent longuement, mêlées à une impression de poudre de roche imbibée d'un jus d'agrumes intensément salé. La précision, l'allonge et l'énergie de cette finale placent sans hésitation ce Clos du Four parmi les grandes réussites du millésime.

Déjà irrésistible aujourd'hui sur un tartare de daurade relevé de poivre blanc et de cerfeuil, un saumon gravelax, des sashimis ou de belles huîtres normandes, il gagnera encore en harmonie après deux ou trois années de cave. Il accompagnera alors avec bonheur un poisson grillé nappé d'un beurre citronné, un koulibiac de saumon ou encore un gratin de fruits de mer subtilement relevé d'une pointe de curry. Une nouvelle démonstration du talent des Héritiers du Comte Lafon qui, sous l'impulsion de Léa, Pierre et Elsie, signent en 2024 un Clos du Four tout simplement remarquables.

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Les Héritiers du Comte Lafon - Mâcon Milly-Lamartine Clos du Four - 2024 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair brillant aux discrets reflets verts, d'une grande pureté et d'un éclat remarquable.

Nez : D'abord crayeux et minéral, il dévoile poire Williams, pomme Golden, pêche blanche, cerfeuil, aneth et coriandre. L'aération apporte gelées de poire, abricot, mirabelle, gelée de citron et une subtile touche de cendre fumée.

Bouche : Ample et précise, l'attaque offre un coulis de fruits jaunes et d'agrumes, dynamisé par des poivres blancs, du piment, de la réglisse et du clou de girofle. La dimension saline est saisissante, la finale tendue, salivante et persistante sur le citron vert

Accords mets-vins : Jeune, sur un tartare de daurade au poivre blanc et cerfeuil, un saumon gravelax, des sashimis ou de belles huîtres. - Plus tard, sur un poisson grillé au beurre citronné, un kouloubiac de saumon ou un gratin de fruits de mer relevé d'une pointe de curry.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2034

Température de service : 12°

Ouverture : Une bonne aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Mâcon-Milly-Lamartine

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et biodynamique