

Les Héritiers du Comte Lafon - Mâcon-Chardonnay Clos de la Crochette - 2024 - blanc



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. Sur ce millésime 2024 exigeant, il confirme avec éclat son statut de référence, conjuguant une fois encore fraîcheur, profondeur et cette fascinante empreinte minérale, saline et presque maritime qui le rapproche davantage, année après année, de certains grands crus chablisiens ou sancerrois. Une superbe réussite.

Cet ancien Clos, qui surplombe le petit village au nom prédestiné, 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, à la fois tonique et épicée, qui s'exprime aujourd'hui avec finesse et intensité dans le vin.

Le Clos de la Crochette 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 d'offrir, à travers le vin, une lecture pure et précise du terroir.

Le nez affiche d'emblée une personnalité singulière où le sol prend résolument la parole. Les argiles impriment une sensation de profondeur qui s'exprime à travers des notes de noisette fraîche, d'amande et de frangipane, rapidement rejointes par quelques évocations de légumes racines. Une compote de pomme annonce progressivement un registre plus fruité, tandis qu'une orange encore discrète laisse deviner l'arrivée des agrumes. À l'aération, le vin évolue sensiblement : les notes végétales et chlorophylliennes gagnent en intensité, évoquant la sucrose, les jeunes pousses et les petits pois frais, dans une fraîcheur aux accents presque ligériens. Une touche délicate de lait d'amande apporte une dimension crémeuse particulièrement raffinée, sans jamais masquer l'éclat minéral du vin.

La bouche se montre immédiatement expressive. Les agrumes prennent

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

le relais avec une superbe énergie, autour du yuzu, du pamplemousse, de l'orange, du kumquat et de la clémentine. Ils s'entrelacent à la pomme Granny, à la groseille à maquereau ainsi qu'aux saveurs acidulées de Reine-Claude et de prune jaune. Toute cette matière, juteuse à souhait, est portée par une formidable dynamique qui ne cesse de gagner en intensité au fil de la dégustation. Des nuances de citronnelle, de menthe fraîche, de coriandre et une discrète pointe de sauge renforcent encore l'impression de vivacité.

La finale impressionne par sa droiture, sa tension et sa précision. L'empreinte calcaire apporte un léger relief tannique qui étire le vin avec beaucoup de noblesse, tandis que les agrumes, la fraîcheur mentholée et une salinité parfaitement dosée prolongent longuement la sapidité. L'élevage, d'une discrétion exemplaire, laisse toute la place à la pureté du terroir. Une très belle réussite.

Jeune, il accompagnera idéalement une assiette nordique, un plateau de fruits de mer, des sashimis ou un carpaccio de poisson. Un peu plus tard, il fera également merveille sur des spaghetti alle vongole, des beignets de calamars, une friture de poissons ou un fish and chips de belle facture. Un blanc lumineux, précis et intensément salivant, qui confirme une nouvelle fois le formidable niveau atteint par les vins du domaine.

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Les Héritiers du Comte Lafon - Mâcon-Chardonnay Clos de la Crochette - 2024 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Robe jaune aux reflets lumineux, d'une belle limpidité.

Nez : Le sol prend la parole : noisette fraîche, amande, frangipane, légumes racines. À l'aération, sucrine, jeunes pousses, petits pois frais. Une touche de lait d'amande et une empreinte minérale intense complètent ce nez singulier.

Bouche : Attaque expressive portée par les agrumes : yuzu, pamplemousse, kumquat, orange. Pomme Granny, groseille à maquereau, Reine-Claude. Citronnelle, menthe, coriandre. Finale tendue, calcaire et saline, prolongée par une fraîcheur mentholée.

Accords mets-vins : Jeune, sur une assiette nordique, un plateau de fruits de mer, des sashimis ou un carpaccio de poisson. - Plus tard, sur des spaghetti alle vongole, des beignets de calamars, une friture de poissons ou un fish and chips de belle facture.



Conseils de service

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

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'1 heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Mâcon-Chardonnay

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et biodynamique