

Les Héritiers du Comte Lafon - Mâcon-Bussières Le Monsard - 2024 - blanc



Ce Mâcon-Bussières confirme avec éclat, sur ce rare millésime 2024, tout le potentiel de ce grand terroir calcaire. Malgré des rendements modestes, Elsie et les Lafon signent une nouvelle réussite majeure où la fraîcheur minérale, la densité du fruit et la précision de la matière atteignent un remarquable point d'équilibre. Une cuvée vibrante, profondément habitée par son sol.

Nous voici au cœur du terroir de Bussières, au sud du Mâconnais. Plus précisément au pied du Monsard, cette roche qui fait face à celle, plus imposante, de Vergisson. Ici, le Domaine exploite une petite parcelle de 75 ares, à mi-coteau, bénéficiant d'une exposition ouest et sud-ouest bien ensoleillée. On se trouve sur un sol très mince laissant souvent apparaître la roche-mère de calcaire dur. Ce terroir est finalement assez similaire à ceux des roches de Solutré et Vergisson.

Comme toujours au Domaine des Héritiers du Comte Lafon, tout le travail de la vigne, âgée d'une trentaine d'années, se fait en respectant scrupuleusement les principes biologiques et biodynamiques.

Le premier nez nous transporte immédiatement vers un univers profondément minéral, évoquant une rivière souterraine, des stalactites et une roche calcaire patiemment polie par l'eau. Cette fraîcheur presque tellurique sert d'écrin à des fruits blancs d'une grande pureté, entre pêche blanche et poire glacée, tandis que les agrumes restent d'abord en filigrane, davantage suggérés qu'affirmés. Très vite, le registre épicé s'impose avec beaucoup de personnalité : poivre noir, clou de girofle, noix de muscade et une discrète touche musquée viennent enrichir un bouquet déjà complexe. L'aération révèle ensuite une facette plus florale et délicatement miellée, où les genêts et le lys apportent une élégance supplémentaire. Un nez d'une rare profondeur, où chaque strate semble naître naturellement de la précédente.

La bouche conjugue avec beaucoup de naturel ampleur et tension. La matière, généreuse et soyeuse, déploie une chair abondante où dominent la pêche jaune, bientôt relevée d'un spectaculaire cortège d'épices entre safran, curry, piment, auxquels répond une mangue flambée aux accents subtilement empyreumatiques. Une touche de kumquat annonce ensuite le triomphe des agrumes. Orange, pomelo, mandarine puis un citron vert éclatant s'entrelacent avec cette même énergie épicée qui donne au vin son relief si particulier.

La finale impressionne par sa précision et sa tension vibrante. Le calcaire

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

reprend pleinement ses droits, étirant le vin dans une longue persistance saline où les épices, le fruit et la roche semblent ne plus faire qu'un. Une nouvelle démonstration éclatante de tout ce que la biodynamie permet aujourd'hui de révéler sur ce beau terroir.

Dans sa jeunesse, il accompagnera à merveille des scampi fritti servis avec une sauce béarnaise ou tartare, des accras de morue ou une poêlée de gambas relevée d'une pointe de curry. Après deux ou trois années de cave, il trouvera un partenaire idéal dans une escalope de veau à la milanaise accompagnées de gnocchis crémeux à la sauge ou une généreuse paella marinera. Plus tard encore, sa profondeur lui permettra d'épouser un tajine de boulettes de mérrou, un curry doux de lotte et gambas ou même un curry de volaille.

Une cuvée de caractère, d'une remarquable intensité.

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Les Héritiers du Comte Lafon - Mâcon-Bussières Le Monsard - 2024 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Robe dorée, lumineuse et limpide, aux reflets clairs.

Nez : Minéral et profond : roche calcaire, pêche blanche, poire glacée. Les agrumes émergent en filigrane, avant que poivre noir, girofle, muscade et touches musquées s'imposent. L'aération révèle genêts, lys et un soupçon de miel.

Bouche : Ample et soyeuse, portée par une tension vibrante. Pêche jaune, safran, curry, piment, mangue flambée, puis orange, pomelo, mandarine et citron vert. Finale longue, saline et précise, où épices, fruit et calcaire ne font plus qu'un.

Accords mets-vins : Jeune, sur des scampi fritti sauce béarnaise, des accras de morue ou des gambas au curry. - Plus tard, sur une escalope milanaise, une paella marinera, un tajine de mérrou ou un curry de lotte et gambas.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2033

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Mâcon

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et biodynamique