

Les Héritiers du Comte Lafon - Pouilly-Fuissé En Chatenay - 2024 - blanc



Nous sommes ravis de retrouver ce Pouilly-Fuissé En Chatenay de haute distinction, entré fin 2016 dans le giron des Héritiers du Comte Lafon. Cette année-là, Dominique Lafon, Frantz Chagnoleau et les frères Brett décident de s'associer pour se porter acquéreurs de plusieurs hectares de vignes, idéalement situées autour de la Roche de Vergisson, dans les appellations Saint-Véran et Pouilly-Fuissé. Cerise sur le gâteau, elles sont cultivées en Bio depuis le début des années 2000.

Dominique Lafon a vite pris conscience qu'il tenait là un matériel végétal de grande qualité, sur un terroir de tout premier ordre. Située à la sortie d'une combe assez fraîche et orientée au Nord, cette parcelle d'un peu plus d'un hectare est assez tardive. Elle s'appuie sur un substrat très calcaire et drainant, avec un sol mince en surface. Cette année encore, cette vigne fut l'une des dernières vendangées.

Aujourd'hui, après un élevage particulièrement subtil, durant lequel Elsie Moore, Léa et Pierre ont choisi de jouer sur les formats, en combinant grand foudre, demi-muids et pièces bourguignonnes, le vin affiche un équilibre souverain entre puissance et délicatesse, entre l'énergie du fruit, la fraîcheur élégante du millésime et la tension du calcaire.

Dès l'ouverture, le nez révèle une personnalité profondément ancrée dans son terroir calcaire. Une impression de marbre blanc, de cire fine et de colophane ouvre le bal, avant de laisser place à une poire juteuse, une pêche blanche délicate et une touche d'ananas. Peu à peu, des notes de lait d'amande, de noisette fraîche et de pignon de pin apportent une sensation de profondeur, tandis que de superbes fleurs blanches et jaunes aux accents miellés illuminent le bouquet. Une pointe de mangue, de curcuma, de fleur d'oranger puis quelques nuances de mandarine et d'orange sanguine viennent compléter un ensemble d'une remarquable complexité. L'élevage, parfaitement fondu, souligne avec beaucoup de discrétion la pureté du fruit et la noblesse du terroir.

La bouche impressionne par son ampleur et son intensité. Une généreuse crème de fruits blancs et jaunes, mêlant pêche, pomme Reinette, mangue et fruit de la passion, est rapidement dynamisée par une myriade d'agrumes dominés par une déclinaison de citrons jaunes et verts. Puis viennent les épices, particulièrement expressives : safran, poivre de Sichuan, curry et une touche de piment d'Espelette donnent au vin un relief exceptionnel. Une subtile dimension empyreumatique évoquant des fruits juste saisis à la poêle renforce encore la complexité de l'ensemble. La finale est magistrale : le calcaire reprend pleinement ses droits, étirant le vin sur une interminable ligne saline, habitée par le citron vert, la clémentine, la poussière de roche et de délicates réminiscences de fruit

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

de la passion, jusqu'à une persistance d'une énergie peu commune.

Afin d'exalter pleinement son aromatique, laissons le vin se patiner trois à quatre années en cave : il accompagnera alors à merveille un bar rôti nappé d'un beurre blanc ou d'une sauce hollandaise. Quelques années plus tard, il sublimera un turbot rôti. Il se montrera également remarquable avec un Brie de Meaux affiné, truffé ou pas, un Reblochon ou encore un Époisses, dont on retirera la croûte pour préserver toute la finesse des équilibres.

Une très grande réussite qui confirme, une fois encore, le formidable niveau atteint aujourd'hui par les Héritiers du Comte Lafon sur les grands terroirs de Pouilly-Fuissé.

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Les Héritiers du Comte Lafon - Pouilly-Fuissé En Chatenay - 2024 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Robe dorée, lumineuse, aux reflets brillants.

Nez : Marbre blanc, cire fine, poire juteuse, pêche blanche, ananas. Lait d'amande, noisette fraîche, pignon de pin. Fleurs blanches et jaunes aux accents miellés, fleur d'oranger, mandarine, orange sanguine.

Bouche : Ample et séveuse, crème de fruits blancs et jaunes (pêche, pomme Reinette, mangue, fruit de la passion). Agrumes vifs, citrons jaunes et verts. Safran, poivre de Sichuan, curry, piment d'Espelette. Finale saline, crayeuse, d'une persistance peu commune.

Accords mets-vins : Jeune, sur un bar rôti nappé d'un beurre blanc ou d'une sauce hollandaise. - Plus tard, sur un turbot rôti, un Brie de Meaux affiné truffé ou non, un Reblochon ou un Époisses sans croûte.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2035

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une à deux heures en bouteille.



Caractéristiques techniques

Appellation : Pouilly-Fuissé

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et biodynamique