

Les Héritiers du Comte Lafon - Viré-Clessé - 2024 - blanc



Les vieilles vignes, dépassant souvent 60 ans, cultivées sur l'appellation 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 intenses, ancrés dans le sol, mais aussi très élégants.

Ce ne sont pas moins d'une douzaine de petites parcelles qui sont exploitées, vinifiées et élevées séparément, essentiellement en demi-muids, afin de trouver le juste équilibre si cher aux Lafon. Majoritairement situées sur le coteau de Roally, historiquement considéré comme le meilleur terroir de la commune de Viré, tout autour du Château éponyme, les vignes sont pour la plupart exposées au levant, à mi-coteau. Le substrat argilo-calcaire assez profond donne au vin sa dimension pulpeuse et cette concentration tout à fait typiques. D'autant que le finage de Viré-Clessé bénéficie des remontées d'air chaud venant du Sud via le sillon rhodanien, favorisant une très belle maturité des raisins.

Bien sûr, avec un vignoble aussi fragmenté, l'enjeu principal reste la recherche du juste point de maturité et les bons choix des dates de vendange, vigne par vigne, parcelle par parcelle : les Lafon n'hésitent pas à étaler la récolte, quitte à revenir plusieurs fois sur ces coteaux, car ce qui prime pour eux, c'est bien sûr que chaque grappe soit cueillie au point optimal de maturité physiologique et phénolique.

Dès le premier regard, la robe d'un or clair éclatant, animée de subtils reflets verts, traduit toute la luminosité du millésime. Le bouquet s'ouvre sur une véritable explosion printanière. Marguerites, primevères et frésias composent un paysage floral d'une grande délicatesse, bientôt rejoint par des notes de chlorophylle, d'arbres en fleurs et de verger au printemps. Les fruits blancs s'expriment avec beaucoup de pureté, autour de la poire et de la pomme fraîche, tandis qu'une élégante touche de suc de violette apporte une profondeur inattendue. Les agrumes demeurent d'abord suggérés, évoquant davantage les cousins orientaux du citron que des expressions plus classiques. Une discrète note de coriandre vietnamienne, quelques accents miellés et une touche raffinée de fleur d'oranger parachèvent un nez particulièrement lumineux, subtil et complexe.

La bouche se montre immédiatement plus démonstrative, alliant ampleur et énergie avec une remarquable évidence. Les agrumes prennent cette fois toute leur place : citron vert, zestes de citron jaune, pamplemousse, jus de clémentine et d'orange insufflent une formidable vitalité à une matière généreuse. Les saveurs de pomme Granny Smith, de Reinette, de

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

kumquat, complétés d'une légère touche de rhubarbe, prolongent cette sensation de fraîcheur, tandis que des nuances de sauge, de réglisse verte et une pointe de cardamome viennent enrichir le relief aromatique.

La finale retrouve pleinement l'expression du terroir. Le calcaire imprime sa droiture, sa tension et une salinité particulièrement salivante qui étire le vin avec une précision remarquable. Longue, vibrante et parfaitement équilibrée, elle confirme une nouvelle fois la capacité du domaine à produire l'une des références incontournables de l'appellation.

Jeune, ce Viré-Clessé sublimera des noix de Saint-Jacques juste snackées ou de délicates langoustines vapeur, dont la finesse répondra à son éclat minéral. Après trois ou quatre années de cave, il accompagnera magnifiquement une barbue rôtie, un saumon à l'oseille, une sole à la Dugléré ou encore de généreuses quenelles de brochet sauce Nantua.

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Les Héritiers du Comte Lafon - Viré-Clessé - 2024 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair éclatant, animé de subtils reflets verts. Le millésime rayonne dans cette teinte lumineuse et pure.

Nez : Explosion printanière : marguerites, primevères, frésias, arbres en fleurs. Poire, pomme fraîche, suc de violette, agrumes orientaux, coriandre vietnamienne, notes miellées et fleur d'oranger.

Bouche : Ample et dynamique. Citron vert, pamplemousse, clémentine, pomme Granny Smith, kumquat, rhubarbe. Sauge, réglisse verte, cardamome. Finale longue et vibrante, tendue par le calcaire, saline et parfaitement équilibrée.

Accords mets-vins : Jeune, sur des noix de Saint-Jacques snackées ou des langoustines vapeur. - Après trois ou quatre ans de cave, sur une barbue rôtie, un saumon à l'oseille, une sole à la Dugléré ou des quenelles de brochet sauce Nantua.



Conseils de service

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

Température de service : 12°

Ouverture : Bonne aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Viré-Clessé

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et biodynamique