Les Héritiers du Comte Lafon - Mâcon-Bussières Le Monsard - 2013

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 moins d'un hectare, à mi-coteau, bénéficiant d'une exposition ouest et sud-ouest bien ensoleillée, sur un sol argileux peu profond laissant souvent apparaître la roche-mère de calcaire dur.

Comme toujours au Domaine des Héritiers Comte Lafon, tout le travail de la vigne, âgée d'une trentaine d'années, se fait en respectant scrupuleusement les principes biologiques et bio-dynamiques. Après des vendanges manuelles et un tri sévère, seuls les raisins parfaitement sains et mûrs seront vinifiés et élevés en foudres, pendant 7 à 8 mois sur lies.

Toutes les conditions sont réunies pour que le chardonnay livre ici un vin puissant et solaire. Ce millésime 2013 ajoute à cette belle densité un supplément de finesse : le vin se fait délicieusement floral et gourmand, avec ses notes de violette, de miel fin, de nougat et pralin. En bouche, le fruit juteux et bien mûr côtoie harmonieusement des saveurs de beurre fondu et de pâtisserie fine. Il y a de l'ampleur, mais jamais de lourdeur : l'élan et la tension vous emmène avec beaucoup d'énergie sur une très belle finale aux accents légèrement salins et iodés.

L'équilibre et la densité de matière de ce Mâcon-Bussières Le Monsard en font un très joli vin de gastronomie, qui appelle d'ores et déjà un poisson au beurre blanc par exemple...

© 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Les Héritiers du Comte Lafon - Mâcon-Bussières Le Monsard - 2013

Dégustation et accords

Robe : Jaune, léger reflets verts

Nez : Notes florales (violette, acacia), nougat, pralin, brioche. Fruits blancs (poire, pêche blanche). Légères notes iodées.

Bouche : Très juteuse, gourmande, autour d'un fruit bien mûr. Belle énergie en milieu de bouche, finale tendue sur des saveurs salines et iodées.

Accords mets-vins : Parfait sur un poisson au beurre blanc (saint-pierre, bar) ou une viande blanche crémée, une bouchée à la reine.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2020.

Température de service : 12°

Ouverture : Rapide aération

Caractéristiques techniques

Appellation : Mâcon

Millésime : 2013

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique