Les Héritiers du Comte Lafon - Mâcon-Chardonnay Clos de la Crochette - 2018

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. Nous avons adoré cette année l'équilibre subtil entre la chair savoureuse du fruit mûr, une dimension florale très raffinée et cette sensation de mouvement que le vin dégage en bouche, portée de bout en bout par une expression minérale scintillante.

Cet ancien Clos, situé sur la commune au nom prédestiné de Chardonnay, 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 bio-dynamiques, ont permis à la vigne de s'enfoncer plus en profondeur dans le sous-sol mêlant marnes tendres et de plus en plus de calcaires durs à mesure que l'on descend. Elle puise ici une vraie fraîcheur et une empreinte minérale qui s'expriment désormais avec beaucoup de finesse et d'intensité dans le vin.

Ce Clos de la Crochette, vendangé parmi les premières parcelles du Domaine (dès le 28 août en 2018), est vinifié puis élevé en grands contenants, pour moitié en vieux foudres et moitié en demi-muids cette année : Caroline et Dominique souhaitent avant tout préserver l'intégrité du fruit et offrir, à travers le vin, une lecture très pure et précise du terroir.

Dès le premier nez, si le sol apporte une note de caillou mouillé, c'est bien la fraîcheur des fleurs et des herbes fines qui occupe le devant de la scène, sur des nuances de chèvrefeuille, de fleur de vigne, d'églantine, de cerfeuil et même une touche évoquant la branche de céleri. L'expression du fruit se révèle très pure et bien définie, entre pomme Granny, poire Conférence et pêche blanche.

On aime son toucher de bouche, franc et soyeux, qui annonce un fruit magnifique d'éclat : on croque littéralement dans le fruits frais, juteux et bien mûr, on se régale de ces saveurs de mirabelle, de pêche de vigne et de pêche flambée, de coing, rehaussées de nuances plus acidulées et toniques évoquant le citron vert et le fruit de la passion.

De la chair, du mouvement, de fins amers qui renforcent la sensation d'énergie que dégage la finale : on se régale de bout en bout et l'on pense à une terrine de poissons, un colin froid ou des crevettes accompagnés d'une mayonnaise au cerfeuil, ou, tout simplement, à un bon morceau de

morbier !

© 2019 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Les Héritiers du Comte Lafon - Mâcon-Chardonnay Clos de la Crochette - 2018

Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, brillante

Nez : Floral et frais : caillou mouillé, nuances de chèvrefeuille, de fleur de vigne, d'églantine, de cerfeuil et une touche évoquant la branche de céleri. fruit parfaitement défini sur la pomme Granny, la poire Conférence et la pêche blanche

Bouche : Beau toucher soyeux. Beaucoup de fruits : mirabelle, pêche de vigne et pêche flambée, coing, nuances acidulées et toniques sur le citron vert et le fruit de la passion. Mouvement et énergie en final.

Accords mets-vins : Une terrine de poissons, un colin froid ou des crevettes accompagnés d'une mayonnaise au cerfeuil, ou un bon morceau de morbier. Dans 2 ou 3 ans, un soufflé au fromage.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujorud'hui et jusqu'en 2026

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'1 heure en bouteille

Caractéristiques techniques

Appellation : Mâcon-Chardonnay

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique