Les Héritiers du Comte Lafon - Mâcon Milly-Lamartine Clos du Four - 2018

Au fil des millésimes, cette cuvée parcellaire Clos du Four est devenue la cuvée phare du Domaine, tant elle exprime avec équilibre et complexité, la recherche d'une juste expression d'un fruit parfaitement intègre et d'un sol racé, puissant et vivant ! Une recherche que Dominique et Caroline mènent à quatre mains, avec une réussite jamais démentie.

Situé à l'aplomb des caves du Domaine, le Clos du Four occupe sur la commune de Milly-Lamartine une position idéale, à mi-coteau (250 mètres). Il bénéficie d'une exposition au levant, ensoleillée le matin et relativement préservée des chaleurs excessives de l'après-midi, un bel atout sur un millésime solaire comme le fut 2018. Ici les vignes de plus de 30 ans reposent sur un sol argilo-calcaire assez caillouteux en surface mais riche en argiles en profondeur, et vont chercher leur substance minérale dans le sous-sol de calcaires durs.

Avouons-le tout net : par sa structure épaulée, sa superbe concentration et sa profondeur naturelle, ce Clos du four joue clairement dans la catégorie des « premiers crus », même si cette classification n'existe pas encore ici… A la fois sensuel, floral et épicé, il regarde clairement du côté de certains fameux blancs de la Côte d'Or…

Au premier nez, passée une première note d'amande grillée, il se dégage ici une irrésistible sensation de fraîcheur portée par des notes de fleurs blanches, de fleurs d'eau, de plancton, de gazon fraîchement coupé, comme une évocation sensible d'une matinée de printemps. On perçoit même une nuance de champignon frais, du côté de la très raffinée amanite des Césars. Le fruit n'est pas en reste bien sûr, avec ses arômes francs de pomme, de poire, mais aussi de pamplemousse.

La bouche, ample et très savoureuse, est en parfaite cohérence avec le nez : ici coule un jus de fruits blancs bien pur, complété d'une touche plus tendre évoquant le miel d'acacia et la bêtise de Cambrai. Le sol, très présent, imprime une dimension finement poivrée et empyreumatique à la finale. Généreux, animé d'une belle énergie, très pur dans ses saveurs et doté d'une persistance remarquable, ce Clos du Four confirme son rang avec assurance.

Idéal aujourd'hui sur un plateau de fruits de mer (clams, praires, couteaux, crevettes…), et, dans 3 ou 4 ans, avec un gratin de coquillages ou un risotto aux noix de Saint-Jacques. Un vrai délice.

© 2019 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Les Héritiers du Comte Lafon - Mâcon Milly-Lamartine Clos du Four - 2018

Dégustation et accords

Robe : Or clair, reflets verts

Nez : Amande grillée, puis les fleurs blanches, les fleurs d'eau, le plancton, le gazon fraîchement coupé. Amanite des césars. Pomme, poire et pamplemousse.

Bouche : Ample et savoureuse : ici coule un jus de fruits blancs très pur, complété d'une touche plus tendre évoquant le miel d'acacia et la bêtise de Cambrai. Finale marquée par le sol, empyreumatique et finement poivrée.

Accords mets-vins : Aujourd'hui un beau plateau de fruits de mer, avec clams, palourdes, couteaux... Plus tard, un gratin de coquillages ou un risotto aux Saint-Jacques.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2028

Température de service : 12°

Ouverture : Une bonne aération d'une heure en bouteille

Caractéristiques techniques

Appellation : Mâcon-Milly-Lamartine

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique