Les Héritiers du Comte Lafon - Viré-Clessé - 2019

Les 6 hectares de 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 puissants, 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 cette année, afin de trouver le juste équilibre si cher à Caroline Gon et Dominique 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, qui favorise une très belle maturité des raisins.

Bien sûr, avec un vignoble aussi fragmenté, l'enjeu principal réside dans la recherche du juste point de maturité et les choix des dates de vendange, vigne par vigne, parcelle par parcelle : Caroline et Dominique 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.

Au fil des millésimes, ce Viré-Clessé affirme sa stature de locomotive pour l'appellation, affichant ce profil kaléidoscopique qui semble osciller sans cesse entre raffinement floral, fraîcheur des herbes fines, sensualité fruitée et percussion rocailleuse. Complexe et facétieux cette année, le nez évolue de la fleur de vigne au chèvrefeuille et à l'oeillet, du persil plat à la coriandre fraîche, des pommes Boskoop et Reinette à la prune Reine-Claude et la pêche de vigne, du citron jaune au zeste de pamplemousse. Plus il s'aère, plus ses accents épicés, entre poivre et baie de genièvre, s'affirment. Ce qui est sûr, c'est qu'avec ce superbe Viré-Clessé, on ne s'ennuie jamais !

Même plaisir en bouche où le vin, juteux et complet, semble perpétuellement en mouvement. Incroyablement actif, il caresse d'abord les papilles avec son toucher soyeux gorgé de fruits bien mûrs, sur l'abricot, la pêche et la poire Williams. Il passe ensuite à un registre nettement plus tonique et stimulant, sur des évocations de yuzu, de kumquat, de fruit de la passion et de poivres variés. Quant à la persistance, elle est franchement impressionnante.

Porte-étendard de cette magnifique collection 2019, ce Viré-Clessé méritera d’ici 2 ou 3 ans les poissons les plus fins : on pense à une sole accompagnée d’une émulsion à la duxelle de champignons, des noix de Saint-Jacques rôties au cerfeuil ou un filet de Saint-Pierre parsemé de quelques épices délicates.

© 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Les Héritiers du Comte Lafon - Viré-Clessé - 2019

Dégustation et accords

Robe : Or clair, légers reflets verts

Nez : Poétique et complexe : fleur de vigne, chèvrefeuille et oeillet, persil plat et coriandre fraîche, pommes Boskoop et Reinette, prune Reine-Claude et pêche de vigne, citron jaune, zeste de pamplemousse, poivre et baie de genièvre.

Bouche : Juteuse, active, toujours en mouvement. Une entame soyeuse gorgée de fruits bien mûrs, sur l'abricot, la pêche et la poire Williams. Puis nettement plus tonique, entre yuzu, kumquat, fruit de la passion et poivres variés. Très longue.

Accords mets-vins : Une sole accompagnée d'une émulsion à la duxelle de champignons, des noix de Saint-Jacques rôties au cerfeuil ou un filet de Saint-Pierre parsemé de quelques épices délicates.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2029

Température de service : 12°

Ouverture : Bonne aération d'une heure en bouteille

Caractéristiques techniques

Appellation : Viré-Clessé

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique