Les Héritiers du Comte Lafon - Pouilly-Fuissé En Chatenay - 2019

Troisième millésime pour ce Pouilly-Fuissé de grande classe, entré fin 2016 dans le giron des Héritiers du Comte Lafon. Cette année-là, Dominique Lafon, Caroline Gon, Frantz Chagnoleau et les frères Brett décident de s'associer pour se porter acquéreurs de plusieurs hectares de vignes, idéalement situés autour de la Roche de Vergisson, dans les appellations Saint-Véran et Pouilly-Fuissé. cerise sur le gâteau, elles sont cultivées en Bio depuis le début des années 2000.

Caroline Gon et Dominique Lafon ont vite pris conscience qu'ils tenaient là un matériel végétal de grande qualité, sur un terroir de tout premier ordre. Situé à la sortie d'une combe assez fraîche et orientée au Nord, cette parcelle d'un peu plus d'un hectare est assez tardive. Elle s'appuie sur un substrat très calcaire, avec un sol mince en surface. Ce terroir En Chatenay a tout pour donner son meilleur sur les millésimes plutôt chauds et solaires : 2019 en fait clairement partie !

Aujourd'hui, après un élevage particulièrement subtil, durant lequel Caroline et Dominique ont décidé de jouer sur les formats, en combinant grand foudre, demi-muids et pièces bourguignonnes, ce Pouilly-Fuissé associe avec naturel et intensité la roche et le soleil. D'un côté le calcaire, les notes empyreumatiques mais aussi le sous-bois, de l'autre les fruits jaunes et exotiques et la douceur de quelques confiseries artisanales.

Dès le premier nez, on tombe sous le charme d'une imbrication parfaite entre le sol et le fruit : la pierre à fusil, des évocations de champignons frais, entre girolle et truffe blanche, une touche de poivre, mais aussi l'orange sanguine, la pêche, la mangue, le nougat ou la praline. Plus le vin s'aère, plus c'est un régal !

On retrouve en bouche cette force magnétique que le vin a su tirer du sol : la structure est serrée, précise et rectiligne, soutenue par une dimension épicée (poivres et bergamote) qui renforce sans cesse la sensation d'énergie que dégage ce Pouilly-Fuissé. On aime ce souffle, cette force minérale et empyreumatique qui propulse littéralement le milieu de bouche. La finale, sur la roche, le sel, le piment et les agrumes, n'en finit pas d'exciter nos papilles et nos sens. Une invitation à passer à table : d'ici 4 ou 5 ans, on imagine fort bien ce Pouilly-Fuissé En Chatenay accompagner une cuisine sensuelle, plutôt crémeuse. On pense à des quenelles sauce Nantua, une blanquette de veau ou une poule au riz...

Ce Pouilly-Fuissé s'installe déjà parmi les incontournables de l'appellation. Bravo.

© 2021 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Les Héritiers du Comte Lafon - Pouilly-Fuissé En Chatenay - 2019

Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, brillante

Nez : Imbrication du sol et de fruit : pierre à fusil, des évocations de champignons frais, entre girolle et truffe blanche, une touche de poivre, mais aussi l'orange sanguine, la, pêche, la mangue, le nougat ou la praline. Fleurs blanches, genêt.

Bouche : La structure est serrée, précise et rectiligne, soutenue par une dimension épicée qui renforce sans cesse la sensation d'énergie que dégage ce vin. On aime cet élan minéral et empyreumatique qui propulse le vin. Finale sur le sel et la roche.

Accords mets-vins : Gambas flambées, ou bar en croûte de sel. Plus tard, quenelle sauce Nantua, blanquette de veau, poule au riz.

Conseils de service

À consommer :
Entre 2023 et 2032

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une à deux heures en bouteille.

Caractéristiques techniques

Appellation : Pouilly-Fuissé

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique