Les Héritiers du Comte Lafon - Mâcon-Bussières Le Monsard - 2020

Ce Mâcon-Bussières en surprendra plus d'un par l'extraordinaire sensation de fraîcheur, de finesse et de verticalité calcaire qu'il dégage sur un millésime 2020 où l'on attendait plutôt maturité et richesse. Ce parangon de fraîcheur délicate au nez n'oublie pas pour autant de déployer, en bouche, son charme lascif. L'équilibre est somptueux.

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 75 ares, à mi-coteau, bénéficiant d'une exposition ouest et sud-ouest bien ensoleillée. On se trouve sur un sol très mince laissant souvent apparaître la roche-mère de calcaire dur. Ce terroir est finalement assez similaire à ceux des roches de Solutré et Vergisson.

Comme toujours au Domaine des Héritiers du 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. En 2020, les raisins, mûrs et juteux, affichaient un état sanitaire exceptionnel, avec de l'intensité aromatique et d'excellentes acidités. Après un pressurage délicat, le moût a ensuite été vinifié et élevé exclusivement en demi-muids : Caroline et Dominique cherchaient ainsi à souligner le relief naturel du vin tout en préservant son toucher délicat et son élégance naturelle.

Le résultat aujourd'hui se montre d'une redoutable précision et d'une finesse remarquable. Au premier nez, passée une note de noisette grillée, c'est un souffle de fraîcheur qui jaillit du verre : on est immédiatement projeté sur les rives d'un lac de montagne. On pense également à des amandiers et des tilleuls en fleurs, à de jeunes pousses de lavande, à une note anisée de cerfeuil. Le citron jaune et la pomme Granny participent de cette sensation de vivacité et d'énergie. Plus on avance, plus l'éclat fruité s'affirme, sur des notes de pêche blanche et de poire. Dix bonnes minutes après l'avoir servi, il s'imprègne maintenant d'une dimension marine, iodée, évoquant les embruns, les coquillages et les carapaces de crustacés. La lecture du terroir se révèle d'une remarquable précision.

En bouche, le vin se déploie dans un registre plus lascif et séveux : on se délecte de coulis de fruits enveloppants et savoureux, autour de la poire, de l'ananas et de la mangue. La pomme finement caramélisée s'accompagne d'une touche tonique de fruit de la passion. Puis le sol imprime sa marque, donnant à la finale une dimension épicée, entre poivre et purée de piment, qui nous fait saliver de longues secondes.

Un Monsard particulièrement réussi, qui vous ravira sur des beignets de

calamar accompagnés d’une sauce tartare, une dorade à la plancha et sa sauce béarnaise. A moins que vous n’optiez pour un beau plateau de fruits de mer et de crustacés !

© 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Les Héritiers du Comte Lafon - Mâcon-Bussières Le Monsard - 2020

Dégustation et accords

Robe : Or clair, léger reflets verts

Nez : Frais et aérien : lac de montagne, caillou humide, amandiers et tilleuls en fleurs, jeunes pousses de lavande, une note anisée de cerfeuil. Citron jaune et pomme Granny. puis la pêche blanche et la poire. Embruns, coquillages et carapaces de crustacés

Bouche : Lascive; séveuse, évoquant des coulis de fruits enveloppants autour de la poire, de l'ananas et de la mangue, de la pomme caramélisée. Une note tonique de fruit de la passion. Finale plus minérale, relevée d'une touche pimentée salivante

Accords mets-vins : Parfait sur un plateau de fruits de mer et langoustines. Des beignets de calamar accompagnés d'une sauce tartare, une dorade à la plancha et sa sauce béarnaise.

Conseils de service

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

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille

Caractéristiques techniques

Appellation : Mâcon

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique