

## Les Héritiers du Comte Lafon - Mâcon-Chardonnay - 2021



Exceptionnellement cette année, la Mâcon-Chardonnay assemble deux autres vignes avec la parcelle phare du Clos de la Crochette. L'une exposée à l'Ouest, sur le secteur du Pré de Bief, plus précoce dans ses maturités. L'autre à une altitude plus élevée, sur un terroir un peu plus frais et tardif. Un gage de complexité et d'équilibre, même si les raisins du Clos de la Crochette forment l'essentiel du contingent.

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'enraciner plus en profondeur dans le sous-sol où se mêlent marnes tendres et argiles, gages d'une vraie densité de structure, mais aussi de nombreux calcaires durs. La plante puise ici de la tension et une empreinte minérale, épicée, qui s'exprime aujourd'hui avec finesse et intensité dans le vin.

Ce Mâcon-Chardonnay a été vinifié puis élevé en grands contenants, pour moitié en vieux foudres et moitié en demi-muids : Caroline et Dominique souhaitaient avant tout préserver l'intégrité et l'éclat du fruit et offrir une lecture pure et précise du terroir.

Au nez comme en bouche, le vin montre un bel équilibre entre la fraîcheur d'un paysage de printemps et la séduction sensuelle, la douceur d'une soirée d'été. Fleurs des champs, chèvrefeuille, citron jaune, zeste d'orange, pomme Granny acidulée et baie de genièvre d'un côté, noisette, beurre et crème d'Isigny, yogourt à l'abricot, pomme compotée et biscuit de l'autre. C'est un pur régal.

On retrouve en bouche ce bel équilibre entre générosité fruitée et énergie acidulée. Texturée, ample mais souple, l'entame déploie des saveurs gourmandes de pêche blanche et de poire bien mûres. La matière plutôt ample et riche est animée en permanence d'une trame de citron confit au sel, complétée d'une touche acidulée de fruit de la passion ou d'écorce d'orange et d'une nuance poivrée toute aussi stimulante.

C'est sur la longue finale que l'expression calcaire trouve son point d'orgue, sur une note de coquillage, saline et iodée.

On se régale de bout en bout et l'on pense à une terrine tiède de poissons, à un colin froid accompagné d'une mayonnaise au curry, des bulots ou encore une salade de hareng et pommes de terre. A moins que vous

# LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

n'optiez pour une fricassée de cuisses de grenouilles. Un concentré de charme et d'énergie.

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

© 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Les Héritiers du Comte Lafon - Mâcon-Chardonnay - 2021



### Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, léger reflet vert

Nez : Printanier et sensuel : fleurs des champs, chèvrefeuille, citron et zeste d'orange, pomme Granny acidulée et baie de genièvre d'un côté, noisette, beurre et crème d'Isigny, lassi à l'abricot, pomme compotée et biscuit de l'autre

Bouche : Equilibre entre générosité fruitée et énergie acidulée. Texturée, ample mais souple, saveurs gourmandes de pêche blanche, de poire bien mûres. La matière ample est animée d'une trame de citron confit au sel et de poivre

Accords mets-vins : Une terrine tiède de poissons, à un colin froid accompagné d'une mayonnaise au curry, des bulots ou encore une salade de hareng et pommes de terre. Une fricassée de cuisses de grenouilles.



### Conseils de service

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

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'1 heure en  
bouteille



### Caractéristiques techniques

Appellation : Mâcon-Chardonnay

Millésime : 2021

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique