Les Héritiers du Comte Lafon - Mâcon Milly-Lamartine Clos du Four - 2021

Année après année, le Clos du Four brille d'un éclat singulier, tout en verticalité, en fraîcheur et en minéralité scintillante, vibratoire. Dominique Lafon a été particulièrement bien inspiré en acquérant cette parcelle au tout début de son aventure mâconnaise ! Devenue une cuvée phare du Domaine, ce Mâcon exprime la quintessence du fruit né d'un sol calcaire qui apporte verticalité et tension. Une recherche que Dominique et Caroline ont mené 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. Ici les vignes de près de 40 ans reposent sur un sol argilo-calcaire assez caillouteux en surface mais riche en argiles en profondeur. Profitant ainsi de bonnes réserves hydriques, elles vont chercher leur imprégnation minérale dans le sous-sol de calcaires durs.

Cette année encore, la qualité et l'identité du terroir s'impose immédiatement, au nez comme en bouche : verticalité, précision, éclat lumineux et énergie, nous y sommes ! On aime son fruit sophistiqué, autour de la pêche blanche et de la poire, et surtout cette sensation de fraîcheur qui nous envahit rapidement. On a le sentiment d'être subitement monté en altitude, entre l'eau pure et jaillissante d'un torrent de montagne, les edelweiss et une forêt de résineux couverte de givre…

On retrouve ensuite cette dimension épicée voire empyreumatique typique du Clos du Four, avec ses notes de baie de genièvre, de poivre, d'encens et de pierre frottée. Elle encadre une trame tonique d'agrumes, autour de l'écorce de pamplemousse et du kumquat. Des notes de fruits secs, entre pistache et noix de pécan, ainsi que des nuances de beurre manié, de cire d'abeille et de champignon frais viennent donner des accents plus sensuels au propos. Cette année encore, ce Clos du Four offre quelques similitudes avec de célèbres crus chablisiens, Montée de Tonnerre en tête.

La bouche voit triompher l'empyreumatisme du sol. Les fruits blancs sont résolument poivrés, l'abricot et l'ananas sont flambés. D'excitantes notes de citron vert et de kiwi soulignent l'énergie prodigieuse de ce Clos du Four. La longue finale offre une intense résonance de la roche calcaire, qui semble vibrer jusqu'au plexus. Un vin de grande classe qui conviendra parfaitement aujourd'hui à une terrine tiède de poissons aux herbes fines. Dans 3 ans, régalez-vous avec une sole meunière. Plus tard encore, optez

pour un poulet à la crème à l’estragon… L’éventail est large.

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

© 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Les Héritiers du Comte Lafon - Mâcon Milly-Lamartine Clos du Four - 2021

Dégustation et accords

Robe : Or clair, reflets verts

Nez : Frais, lumineux : pêche blanche et poire fraîche, eau vive d'un torrent de montagne, résineux recouverts de givre, baie de genièvre, poivre, encens, pierre frottée, écorce de pamplemousse et kumquat, pistache et noix de pécan, beurre manié, cire d’abeille

Bouche : Longiligne, savoureuse, porté par l'empyreumatisme du sol. Les fruits blancs sont poivrés, l’abricot et l’ananas sont flambés. D’excitantes notes de citron vert et de kiwi soulignent l’énergie interne du vin. Vibration calcaire de la finale

Accords mets-vins : Une terrine tiède de poissons aux herbes fines. Dans 3 ans, régalez-vous avec une sole meunière. Plus tard encore, optez pour un poulet à la crème à l’estragon.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2032

Température de service : 12°

Ouverture : Une bonne aération d'une heure en bouteille

Caractéristiques techniques

Appellation : Mâcon-Milly-Lamartine

Millésime : 2021

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique