

Naam van de wijn: Les Héritiers du Comte Lafon – Mâcon Milly-Lamartine

Producent: Les Héritiers du Comte Lafon

Regio: Mâconnais, Bourgogne, Frankrijk

Druivenras(sen): Chardonnay.

Smaaktype: Droog, halfvol, fris, elegant, mineralig en redelijk complex.

Bewaarcapaciteit: Tot 8 jaar na de aankoop.

Serveertemperatuur: 10 tot 12°C.

Culinair advies: Aperitief, jambon persillé, rivierkreeftjes, zoetwatervis als snoekbaars, salades, quiches, kalfsoester in roomsaus en milde Aziatische gerechten.

Glasadvies: Riedel Veritas Chardonnay, Riedel Vinum Montrachet, Riedel Sommeliers Montrachet.



Wijnbedrijf: De geschiedenis van Domaine des Comtes Lafon begon in 1887, toen Jules Lafon het domein oprichtte. Na de dood van Jules Lafon onderging het domein een mindere periode, sinds 1956 staat de familie Lafon weer stevig aan het roer, dankzij René en sinds 1984 Dominique Lafon. De pachtcontracten werden langzamerhand beëindigd en sinds 1993 wordt de totaliteit van het domein (13,80 ha) volledig in eigen beheer verbouwd, in totaal 13 verschillende herkomstbenamingen op de grond van 5 beroemde gemeenten: Meursault, Volnay, Monthélie, Puligny en Chassagne-Montrachet. Alle wijngaarden kennen een hoge aanplandichtheid, maar liefst 10.000 wijnstokken per ha. Sinds 1995 wordt er biologisch gewerkt. Na 3 jaar succesvol experimenteren met biodynamische wijnbouw wordt op het hele domein eveneens sinds 1998 biodynamisch gewerkt, met kwaliteitverbetering als doel. Sinds 1999 bezit het domein 14 ha wijngaarden in de Mâconnais, waar op dezelfde biodynamische wijze wordt gewerkt als in de Côtes de Beaune. Dankzij meer werk in de wijngaarden (bodembewerking/verjonging, snoei, groene oogst) en drastische opbrengstverlaging, produceert Dominique Lafon bijzonder boeiende en complexe wijnen.

Regio: De Bourgogne heeft grotendeels een landklimaat heeft, met koude winters en warme droge zomers en een zacht najaar. Tradities en kleinschaligheid zijn kenmerkend, de meeste domaines zijn niet groter dan acht hectare, maar maken wel tien of meer verschillende wijnen. Ten zuiden van de plaats Chalons-sur-Saône tot aan de stad Mâcon ligt de Mâconnais. Dit wijngedebied levert voornamelijk witte wijn van de chardonnay druif. Wijnen die vreemd genoeg vaak nog steeds de reputatie hebben van anoniem en simpel te zijn, terwijl hier juist zeker de laatste twintig jaar veel veranderd is.

Wijngaard & Vinificatie: Eind augustus, begin september worden de druiven met de hand geplukt, waarbij zeer streng geselecteerd wordt. In de vinificatiekelder vindt een extreem voorzichtig persing van de druiven plaats, waarna het sap 12 uur lang rust krijgt om grovere bestanddelen te laten bezinken, met aansluitend een spontane alcoholische fermentatie met wilde (druifeigen) gisten op roestvrijstalen tanks. Vervolgens wordt na ruim 2 weken de jonge wijn grotendeels overgestoken op schone rvs-tanks en een klein deel op grote eikenhouten foeders, om hierin de malolactische gisting te ondergaan en op de 'lie' te rijpen. Na ongeveer 1 jaar wordt de wijn zonder klaring en eventueel na een zeer lichte filtering gebotteld. Dit hele proces verloopt volgens biologische regels en voorschriften.

Smaakimpressie: Helder, strogeel van kleur. In de neus aroma's van grapefruit, wilde witte rozen, appelbloesem, gele pruimen en iets van hooi. In het smaakpalet tonen van citroen, geel steenfruit, rijpe golden delicious en een licht mineralige toets, die gepaard gaan met een lange afdronk met fraaie zuren.