

LE DOMAINE JOSEPH LAFARGE : PLUS QU'UN NOM, UNE TRADITION !

DE PERE EN FILS, DEPUIS... DIX GENERATIONS !

C'est au cœur du Mâconnais, à Lugny, que les vins proposés par le « Domaine Joseph Lafarge » sont élevés et mis en bouteille, au sein d'une famille de vigneron qui y cultive la vigne avec passion – et le souci du détail – depuis près de trois siècles... et pas moins de dix générations !

VINS BLANCS, ROSE ET CREMANT DE BOURGOGNE

Les vins proposés par le domaine sont, à ce jour, au nombre de quatre : Mâcon blanc 2015 et crémant de Bourgogne élaboré dans le plus pur respect de la méthode traditionnelle mais aussi, depuis peu, Mâcon rosé et Mâcon-Lugny « Saint-Pierre ».

EXIGENCE ET RESPECT DU TRAVAIL DE LA VIGNE

Ces cuvées « rares » sont le fruit d'un procédé cultural mûrement réfléchi... et assumé, caractérisé, principalement, par l'utilisation d'engrais exclusivement organiques, le labourage effectué dans l'inter-rang mais aussi sous le rang, une taille effectuée « en sève montante » (mars), un épamprage manuel, un effeuillage effectué comme autrefois à l'aide d'une cisaille à main, le bannissement de tout traitement anti-pourriture et des vendanges effectuées manuellement. Autant d'étapes précédant un pressurage effectué dans les règles de l'art (à l'aide d'un matériel pneumatique de dernière génération) et une vinification caractérisée par une double fermentation, d'abord alcoolique en levure indigène puis malolactique.

Laissez-vous donc emporter par les arômes subtils développés par ces cuvées provenant d'un domaine de 13 hectares plantés sur Lugny et Saint-Gengoux-de-Scissé, idéalement exposés et plantés en chardonnay, qui est le cépage roi de la Bourgogne, mais aussi en pinot noir et en gamay.



NOS VINS

CREMANT DE BOURGOGNE

Robe brillante de couleur jaune or pâle ; mousse très persistante et cordons de bulles particulièrement fines.

Vin assez intense, élégant, sur des notes de brioche au beurre et de noisette.

En bouche, attaque charnue ; la perception de la mousse est fine et délicate.

MACON-LUGNY « SAINT-PIERRE » 2017

Robe brillante de couleur or jaune pâle soutenu, avec quelques reflets argent.

Vin assez intense et délicat, avec une note de fleurs jaunes et une nuance légèrement poivrée.

En bouche, attaque ronde et gourmande. Notes de fleurs jaunes, complétées par la pêche et l'abricot. Le final est persistant, assez tendu et très légèrement épicé.

MACON-LUGNY « N°32 » 2017

Robe brillante et intensément dorée, à texture beurrée.

Vin d'une profonde intensité, dégageant une palette aromatique complexe mais équilibrée.

En bouche on retrouve l'identité des terroirs du mâconnais, son attaque gourmande, aux notes de fleurs blanches et de fruits confits, relevées par une belle minéralité.

MACON BLANC 2015

Robe cristalline de couleur jaune or pâle avec quelques reflets argent.

Vin mêlant des notes florales (acacia) et un joli trait de minéralité.

En bouche, l'attaque est ronde et souple, avant d'évoluer vers une sensation de puissance.

Le final s'exprime sur du beurre frais et une légère minéralité.

MACON ROSE 2017

Robe cristalline de couleur peau de pêche avec quelques reflets orangés.

Ouvert et éclatant, ce vin s'exprime sur des notes de pêche blanche, de bonbon anglais (acidulé) et de fleurs séchées.

En bouche, attaque brillante et suite charnue. La note de bonbon acidulé se perçoit mais, également, de fines nuances de beurre frais, de mangue et de litchi.

BOURGOGNE ROUGE 2017

Robe rubis de bonne intensité, ce vin présente un nez assez expressif et fin en notes fruitées marquées sur des nuances de fruits rouges (framboises et cerises).

La bouche est ronde, équilibrée. Les tanins sont plutôt fins structurent un ensemble rafraîchissant.