# CHARDONNAY 2025 BLANC

DOMAINE MAGELLAN

Vignobles de France Régions viticoles Vin de France

Les terroirs d'où proviennent ce Chardonnay sont situés entre les Pyrénées au sud et des Montagnes noires au nord au climat frais. Ce climat unique pour la région méditerranéenne où les journées sont ensoleillées et chaudes, compensées par des vents frais et des températures nocturnes basses, produisent des vins d'exception.

## Accords mets et vins

Crustacés crus ou légèrement cuits comme le crabe et les crevettes, le poisson cuit à la vapeur ou grillé, les terrines de poisson, de poulet ou de légumes. Ou encore des pâtes ou risotto aux légumes de printemps.

## Détails

**Domaine :** Domaine Magellan
**Couleur :** Blanc
**Millesime :** 2025
**Degrès :** 13 %
**Viticulture :** En conversion
**Contenance :** 0,75 L
**Cépages :** Chardonnay
**Région :** Vin de France
**Packaging :** carton de 6
**Appellation :** Vin de France
**Nom du Vigneron :** Bruno Lafon

## Dégustation

**Robe :** Belle couleur or vert
**Nez :** Nez aux arômes de fruits à noyau, de fleurs blanches, de chêne (évoquant la fermentation malolactique, mais l'acidité restante est suffisante pour maintenir l'équilibre) des notes de gingembre
**Bouche :** La bouche est fraîche et vive, les saveurs de nectarines, de pêches et d'agrumes juteux abondent.
**Finale :** Longueur généreuse avec une texture délicate et un fil minéral de silex.
**Garde :** 2 à 3 ans
**Température de service :** 12°C

## Caractéristiques

**Cépage :** 100 % Chardonnay
**Vinification :** Vendanges nocturnes, pressurage avec sélection des jus, clarification des moûts à basse température, fermentation à 16 ° -17 ° C en cuves inox, fermentation malolactique terminée, filtration avant mise en bouteille.
**Elevage :** Le vieillissement se fait en cuve béton et partiellement en fût de chêne avant la mise en bouteille.

## HISTOIRE DU DOMAINE

"La Maison Lafon c'est avant tout une aventure familiale, c'est un projet partagé avec Bruno, son épouse Sharon et sa fille Alice, ils ont tous trois des parcours assez originaux. Bruno Lafon a commencé sa carrière dans les années 80 avec le domaine familial à Meursault où il a eu la chance de côtoyer des vignerons, des restaurateurs, des sommeliers qui ont définitivement façonné son approche du métier et son envie de faire du vin « librement ». Parmi ces personnes, il y a eu des vignerons cultes comme Henri Jayer, Pierre Ramonet, bien sûr Alain Chapel – son mentor – et David Ridgway qui a aussi fait partie de ces sommeliers qui l'ont marqué ; il y a 20 ans, il a décidé de mettre cap au Sud et de s'installer dans le Languedoc  Sharon est née au Zimbabwe et a créé un des rares domaines viticoles de cette région – après l'expropriation des fermiers dans les années 90, elle s'est installée en Afrique du Sud où elle a participé à la création du très beau domaine de l'Hermel en Aarde Valley. Elle s'est installée dans le Sud de la France il y a 4 ans où elle a retrouvé une nature et des paysages très semblables à son pays d'origine  Quant à Alice, après des études scientifiques et avoir été tentée par un doctorat, elle a décidé il y a 4 ans de changer de route et d'étudier la pâtisserie. Les stages chez Hermé, Lenôtre et Jean Sulpice ont cultivé son goût pour l'exigence et la rigueur. Venue au départ pour donner un coup de main à son père, Alice est aujourd'hui complétement décidée à s'investir totalement dans cette aventure.« Nous sommes tous trois impliqués jusque dans les moindres détails pour aller jusqu'au bout de nos idées. »Qu'est-ce que La Maison Lafon en 2 motsLa Maison Lafon, c'est tout d'abord pour Bruno Lafon à 60 ans l'envie de créer un modèle nouveau ou plutôt de revenir à des valeurs simples, à l'idée de travailler comme un artisan de faire les choses dans les règles de l'art mais aussi, d'enfin réaliser ce qui l'a fait venir dans le Languedoc il y a plus de 20 ans : « être libre de faire des vins que j'aime sans les filtres du marché ou autre pression extérieure  ».La Maison Lafon, c'est l'affirmation avec fierté de notre métier d'Artisan Négociant et Vigneron : ce qui veut dire que nous allons vinifier nos propres raisins – des vignes en bio que nous venons de reprendre - et aussi des raisins en bio ou en conversion que nous sélectionnons chez des voisins et amis avec qui nous partageons les mêmes exigences. L'idée est d'avoir accès à un plus large choix de terroirs de cépages et ainsi avoir la liberté de composer pour chaque millésime des assemblages qui reflètent notre humeur et nos envies.Et enfin, La Maison Lafon c'est aussi une vraie maison, une belle bâtisse du 19ème que nous allons reprendre et aménager pour recevoir d'ici un an nos amis amateurs de vins ; nous l'imaginons comme une vraie maison de famille, conviviale et chaleureuse pour que tout le monde s'y sente bien, avec bien sûr les meilleures conditions pour la dégustation, une cuisine simple et uniquement à base de produits locaux (et bio bien sûr !), avec quelques chambres pour prolonger le plaisir  A bientôt donc ! "

Plaisirs du vin
Colomiers