

Domaine des Comtes Lafon - Meursault Clos de la Barre - 2017



Le célèbre Clos de la Barre, monopole de la famille Lafon, c'est un peu leur jardin familial. Quiconque a eu la chance de visiter le Domaine des Comtes Lafon a pu constater que la vigne formait ici une sorte de prolongement de la maison familiale : elle s'invite littéralement dans le salon !

Cette superbe parcelle de plus de deux hectares, entièrement ceinte de murs, est un des joyaux de la famille : le Meursault Clos de la Barre surclasse largement son appellation et n'a rien à envier, par sa complexité, son élégance et sa capacité de garde, à nombre de premiers crus ! Les vignes, dont un bon tiers est âgé de 70 ans, le reste ayant été planté en 1975 et 1999 principalement, bénéficient d'une parfaite exposition à l'Est et d'un sol assez riche en argiles mais peu profond, laissant rapidement la place au calcaire dur. Les murs protègent la vigne des vents et ont tendance à réchauffer un peu l'atmosphère, favorisant, tout comme l'âge des ceps et la maîtrise des rendements, une haute concentration des raisins.

Pour le Clos de la Barre, Dominique choisit généralement de ne pas utiliser de bois neuf : il fait confiance à la densité de texture naturelle de ce Meursault et à son identité aromatique marquée, sans chercher à les « appuyer » à outrance. Dès le premier nez, on tombe sous le charme d'un bouquet à la fois frais et gourmand, raffiné et sensuel : aux notes de citron vert, de fleurs blanches, de poire, de coriandre fraîche, de sauge et de fenouil sauvage répondent des arômes plus suaves de tarte au citron, de pâte d'amande, de fruits confits et de miel d'acacia.

En bouche, la sensation de pureté et l'équilibre du vin sont absolument remarquables. Dense mais élastique, le superbe Clos de la Barre se montre très complet et déploie une énergie phénoménale. On se régale de saveurs pures d'agrumes, de fruits verts et d'une touche de fruit de la passion. La finale, d'une longueur superlative, est portée par une trame saline d'une précision époustouflante. On salive et... on en redemande !

En 2017, c'est à un très grand Clos de la Barre que nous avons à faire, qui gagnera encore en complexité dans les 10 prochaines années : on a juste envie de dire merci et bravo !

Quantité limitée à 2 bouteilles par client.

Domaine des Comtes Lafon - Meursault Clos de la Barre - 2017



Dégustation et accords

Robe : Jaune paille

Nez : Très expressif, entre fraîcheur et gourmandise : pierre à fusil, citron vert, fleurs blanches, poire, coriandre fraîche, sauge et fenouil sauvage. Tarte au citron, pâte d'amande, fruits confits et miel d'acacia.

Bouche : Riche et équilibrée : dense mais élastique, le vin déploie une énergie phénoménale, sur des saveurs pures d'agrumes, de fruits verts et de fruit de la passion. Très longue finale, aux accents salins.

Accords mets-vins : Partenaire idéal d'une barbue ou d'une sole au beurre blanc accompagnée d'une purée de pomme de terre à la façon de Joël Robuchon. Saint-Jacques rôties, émulsion crémeuse au cerfeuil. Brillat-Savarin.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2022 et 2032

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille (ou carafage)



Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique