

Domaine des Comtes Lafon - Meursault 1er Cru Goutte d'Or - 2017



Nous sommes ici sur une parcelle historique du Domaine, acquise par Jules Lafon au début du siècle dernier. Elle est située au cœur du 1^{er} Cru, sur la partie la plus pentue et drainante, à l'aplomb de la sortie Sud du village de Meursault. Avec Arnaud Ente et François Mikulski comme voisins (excusez du peu !), Dominique Lafon exploite ici une vigne d'à peine 40 ares qu'il a décidé de replanter voici une trentaine d'années, en 1991 précisément.

Si la terre est en surface riche en argiles, donnant une certaine ampleur au vin, le système racinaire de la vigne plonge rapidement dans un sous-sol de cailloux calcaires qui apportent cette tension interne et cette minéralité intense si caractéristiques du Goutte d'Or, un des crus murisaltiens à la capacité de garde exceptionnelle.

Comme pour ses autres premiers crus, Dominique fait le choix d'un élevage long, de près de deux années au total, et très peu interventionniste, sur lies totales jusqu'au printemps suivant la récolte, puis sur lies fines pendant une année supplémentaire.

Ce fantastique Goutte d'Or est un modèle du style inimitable de Dominique Lafon : il possède cet équilibre magistral entre une légendaire profondeur sensuelle et cet élan, cette énergie jaillissante tout droit venue du sol. Des arômes suaves de fleurs capiteuses, de praliné, de pêche jaune, de poire Williams beurrée, de miel de fleurs et d'huile de sésame donnent au vin un profil résolument gourmand.

Une gourmandise qui ne se dément pas en bouche où la texture dense et charnue semble gorgée de fruits blancs juteux et d'une touche plus exotique, évoquant l'anone. L'imprégnation minérale de la vigne apporte en bouche une dimension crayeuse qui accroche et stimule les papilles. Couplée à cette touche acidulée que Dominique parvient à préserver parfaitement, elle donne de l'élan et une magnifique énergie à la finale, marquée par une touche de pierre à fusil qui s'imbrique magnifiquement avec le fruit.

Doté d'une persistance hors-norme, ce Meursault Goutte d'Or qu'il conviendra bien sûr d'attendre au moins 6 ou 7 ans en cave, vous emmènera très haut pour accompagner turbot ou homard en sauce !

Quantité limitée à 1 bouteille par client.

Domaine des Comtes Lafon - Meursault 1er Cru Goutte d'Or - 2017



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, léger reflet vert

Nez : Expressif et sensuel : une touche fumée évoquant la pierre à fusil et l'amande grillée, puis des fleurs capiteuses, le praliné, la pêche jaune, la poire Williams beurrée, le miel de fleurs et l'huile de sésame.

Bouche : La texture dense et charnue semble gorgée de fruits blancs juteux et d'une touche exotique évoquant l'anone. La dimension crayeuse accroche et stimule les papilles. Finale finement acidulée, pure et tonique.

Accords mets-vins : On pourra jouer la carte des crustacés ou poissons en sauce crémeuse.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2024 et 2035 au moins

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération de 2 heures en bouteille ou carafage.



Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault 1er Cru

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique