

Domaine des Comtes Lafon - Meursault Clos de la Barre - 2018



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 ensuite 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 cepes 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 : fleurs blanches et glycine, huile de noisette, des fruits blancs bien mûrs, sur la poire, la pomme Boskoop et la pêche, une touche d'abricot, une autre de fruit de la passion, une nuance délicate de miel, quelques zestes d'agrumes sur l'orange et la mandarine, une note fraîche de réglisse... C'est un pur régal !

En bouche, le plaisir monte encore d'un cran : l'équilibre de structure de ce Clos de la Barre est un modèle du genre ! Volume texturé, chair savoureuse des fruits blancs et jaunes, une acidité stimulante, parfaitement intégrée dans la matière concentrée mais fluide du vin, une finale épicée, où l'on sent poindre une dimension caillouteuse et de fins amers évoquant les zestes d'agrumes. Tout est là, parfaitement en place. On salive et... on en redemande !

Un grand Clos de la Barre 2018, 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 - 2018



Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : D'une magnifique complexité : fleurs blanches et glycine, huile de noisette, fruits blancs bien mûrs, sur la poire, la pomme Boskoop et la pêche, une touche d'abricot, une autre de fruit de la passion, une nuance de miel, des zestes d'agrumes, réglisse

Bouche : Equilibre magistral : volume texturé, chair savoureuse des fruits blancs et jaunes, une acidité stimulante, parfaitement intégrée dans une matière concentrée et fluide, une finale épicée, avec une dimension caillouteuse et de fins amers de zestes.

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 2023 et 2033

Température de service : 11 à 12°

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



Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique