

Domaine des Comtes Lafon - Meursault Clos de la Barre - 2019



Le célèbre Clos de la Barre, monopole des 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 à l'allure Victorienne : 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. Sur ce millésime 2019, le Clos de la Barre se distingue par son profil effilé, à la fois intense et énergique. Le nez s'ouvre dans un registre raffiné, frais et gourmand, autour des fleurs blanches, des zestes de citron et d'orange. Puis viennent la poire, la pêche blanche légèrement beurrée et la prune, mais aussi les amandes grillées, une note délicate de miel et le poivre blanc... C'est un pur régal !

Le potentiel de séduction se renforce encore en bouche : l'entame juteuse révèle des saveurs concentrées de fruits blancs bien mûrs. Cette belle densité charnue s'accompagne d'une trame acidulée particulièrement stimulante, tout comme l'empreinte crayeuse qui semble s'accrocher à chaque papille et prolonger ainsi le plaisir. On retrouve nos zestes d'agrumes accompagnés de notes épicées, entre poivre et gingembre. La longueur et la rectitude de la finale sont remarquables.

S'il se montre déjà particulièrement équilibré et charmeur, nul doute que ce Clos de la Barre possède un potentiel de garde d'au moins 10 ans. Superbe.

Quantité limitée à 1 bouteille par client.

Domaine des Comtes Lafon - Meursault Clos de la Barre - 2019



Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : Gourmand, énergique : fleurs blanches, zestes de citron et d'orange, poire, pêche blanche légèrement beurrée, prune jaune, mais aussi les amandes grillées, une note délicate de miel de tilleul légèrement mentholé, poivre blanc

Bouche : Entame juteuse sur des saveurs concentrées de fruits blancs bien mûrs.

Cette belle densité charnue s'accompagne d'une trame acidulée stimulante. Empreinte crayeuse. Belle énergie des agrumes, du poivre et du gingembre en finale

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 2024 et 2035

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Carafage recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique