

## Domaine des Comtes Lafon - Meursault 1er Cru Charmes - 2018



Voici incontestablement un des joyaux du Domaine des Comtes Lafon : un Meursault-Charmes issu d'une des plus belles parcelles du célèbre Premier Cru. La famille exploite cette vigne d'1,7 hectares, idéalement située sur le dessus des Charmes. Dernière parcelle de la pointe méridionale du finage, elle est limitrophe des Combettes de Puligny et bénéficie d'une parfaite exposition au levant.

Ici, les sols argilo-calcaires sont assez profonds, tandis que la roche se révèle très friable dans le sous-sol. Autant de conditions qui permettent à la plante de bénéficier de bonnes réserves hydriques pendant les périodes de sécheresse estivale de plus en plus fréquentes. Mais aussi de s'imprégner de cette minéralité saline, de cette finesse qui s'équilibre à merveille avec la densité naturelle typique du terroir des Charmes !

La majeure partie de la parcelle est constituée de vieilles vignes, plantées dans les années 1940 ainsi qu'au début des années 1960 par Auguste puis Pierre Morey, à l'époque où cette autre célèbre famille murisaltienne exploitaient ces vignes en métayage. Un petit tiers fut replanté par Dominique Lafon en 1996. Ajoutons que cette vigne est cultivée depuis des décennies selon les principes biologiques et biodynamiques.

Ce millésime 2018 plein et rayonnant incarne à merveille l'identité profonde des Charmes, dans un équilibre subtil entre sensualité, densité et intensité minérale. Au nez, le vin s'ouvre dans un registre irrésistiblement gourmand et séducteur, autour de la confiture de pêche et d'abricot, de la pâte d'amande, de la tarte fine aux poires et du chausson aux pommes, d'une nuance de crème au caramel. La dimension florale est tout aussi lascive avec ses notes de miel fin, du jasmin et de suc de violette. Une touche subtile de marmelade d'agrumes, une autre de gingembre viennent apporter juste ce qu'il faut d'énergie dans cet océan de volupté.

La bouche n'est pas en reste : ample mais souple, elle offre un volume considérable de fruit, autour des fruits blancs compotés, de la prune jaune et de la gelée d'abricot, relevés de touches épicées entre poivre blanc, baie de genièvre et gingembre. De fins amers viennent stimuler les papilles sur la finale, prolongeant le plaisir et la salivation.

L'archétype du Meursault-Charmes puissant et enjôleur, à la fois caressant et percutant. Un must à apprécier sur les 15 prochaines années avec une poularde de Bresse en demi-deuil ou un turbot rôti sauce Hollandaise.

Quantité limitée à 1 bouteille par client.

# LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

© 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Domaine des Comtes Lafon - Meursault 1er Cru Charmes - 2018



### Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Profond et sensuel : pierre frottée, confiture de pêche et d'abricot, pâte d'amande, tarte fine aux poires et chausson aux pommes, crème au caramel, miel d'acacia, suc de violette, jasmin, marmelade d'agrumes, poudre de gingembre

Bouche : Ample mais souple e, elle offre un volume considérable de fruit, autour des fruits blancs compotés, de la prune jaune et de la gelée d'abricot, des touches épicées de poivre blanc, baie de genièvre et gingembre. De fins amers stimulants. Finale salivante

Accords mets-vins : On pourra jouer la carte des gros crustacés ou poissons en sauce crémeuse (homard, turbot, bar de ligne). Ris de veau à la crème, fricassée de girolles. Poularde de Bresse en demi-deuil.



### Conseils de service

À consommer :  
Entre 2023 et 2038

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération de 2 heures en bouteille ou carafage.



### Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault 1er Cru

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique