

Domaine des Comtes Lafon - Meursault Clos de la Barre - 2020



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 ceps et la maîtrise des rendements, une haute concentration des raisins. C'est d'autant plus vrai cette année que le Clos de la Barre fut la dernière parcelle vendangée parmi les blancs.

Pour le Clos de la Barre, Dominique choisit généralement d'utiliser très peu (voire pas du tout) 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 2020 particulièrement charmeur et rayonnant, le Clos de la Barre séduit par son profil expressif et énergique.

Le nez s'ouvre dans un registre gourmand, autour de la noisette torréfiée, de la poire, de la pêche blanche et de la pomme Granny, complétées d'une touche finement toastée évoquant la baguette fraîche. Les fleurs blanches, les zestes de citron et d'orange ainsi qu'une nuance anisée, entre cerfeuil et fenouil, soulignent la sensation de fraîcheur qui s'équilibre parfaitement avec la belle maturité du fruit. Au fil de l'aération, une dimension plus épicée se déploie.

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. Un

LA ROUTE DES BLANCS



LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

classique !

Quantité limitée à 1 bouteille par client.

© 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine des Comtes Lafon - Meursault Clos de la Barre - 2020



Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : Gourmand, énergique : fleurs blanches, zestes de citron et d'orange, poire, pêche blanche légèrement beurrée, baguette fraîche, mais aussi les amandes grillées, une note délicate de miel de tilleul légèrement mentholé, cerfeuil et fenouil, 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 :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2035

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Carafage recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique