

Domaine des Comtes Lafon - Meursault Désirée - 2020



Cette parcelle historique du Domaine, au profil atypique, nous revient en grande forme, après que la vigne fût replantée au milieu des années 2000 : c'est une excellente nouvelle pour tous les amateurs de grands Meursault sensuels, texturés et très expressifs dans leur aromatique.

"Désirée" correspond à l'ancien nom de la parcelle cadastrale (supprimée en 1973) que les Lafon ont choisi de continuer à honorer, sachant que le Domaine étiquetait déjà cette cuvée sous cette dénomination à la fin du 19ème siècle. Cette parcelle d'une quarantaine d'ares est située sur le premier cru Les Petures (ou Plures), au nord du finage de Meursault, dans le secteur des Santenots. Rare îlot de blanc, à la pointe méridionale de ce cru dominé par le pinot noir, "Désirée" bénéficie d'un excellent substrat argilo-calcaire peu profond et riche en oxyde de fer. Ce climat plutôt précoce profite en outre d'une parfaite exposition à l'Est, lui permettant d'éviter, l'été, les trop fortes chaleurs des après-midis.

Dans sa quête perpétuelle du vin « parfait », qui sait exprimer dans toute sa quintessence l'endroit qui l'a porté, Dominique a pris une décision radicale : il ne se satisfaisait pas du matériel végétal qu'il travaillait ici. Il décida donc d'arracher et de replanter intégralement la parcelle en 2008.

Si elle a fait son retour avec le millésime 2012, c'est maintenant, après plus d'une douzaine d'années où les vignes ont pu s'imprégner de leur terroir, que cette cuvée prend véritablement son envol, ayant parfaitement trouvé son style, sensuel, enveloppant et profond. La justesse des choix de Dominique se révèle pleinement, faisant aujourd'hui de ce splendide Meursault Désirée un autre grand classique du Domaine !

On ne résiste pas un instant à son profil séducteur, auquel s'ajoute cette année un supplément de tension et d'énergie épicée particulièrement bienvenues. On voyage entre le chèvrefeuille, le jasmin et le miel d'acacia, la poire pochée, la pêche et l'abricot, la noisette grillée et le massépain, complétés de quelques épices douces, parmi lesquelles on reconnaît la noix de muscade, le poivre blanc et l'anis étoilé. Des notes plus incisives de gingembre et de zeste d'agrumes confits donnent une belle vivacité à l'ensemble.

En bouche, on aime la sensation enveloppante que procure la texture souple et veloutée de ce Meursault Désirée. On se régale de la chair savoureuse des fruits blancs, de l'abricot et de l'ananas bien mûrs. L'acidité expressive et parfaitement dosée, combinée à une note fumée, stimule les papilles. L'expression du sol est précise, stimulante : elle prolonge la finale, apportant une persistance de bouche impressionnante.

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Chaque année, ce Meursault Désirée ne cesse de nous éblouir davantage :
bravo !

Quantité limitée à 2 bouteilles par client.

© 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine des Comtes Lafon - Meursault Désirée - 2020



Dégustation et accords

Robe : Or pâle

Nez : Sensuel mais énergique :
chèvre-feuille, thé au jasmin et miel
d'acacia, poire pochée, pêche blanche et
abricot, noisette grillée et massepain,
quelques épices douces (muscade,
vanille). Des notes incisives de
gingembre, de zeste de citron et de
mandarine

Bouche : Entame veloutée et
enveloppante, gorgée d'un fruit charnu et
savoureux, entre fruits blancs et fruits à
noyau. Une acidité expressive combinée à
une note d'agrumes stimulante. Longue
finale au grain pierreux

Accords mets-vins : Homard rôti, jus
crémeux de carapace et légumes
nouveaux glacés. Ris de veau braisés.
Brillat-Savarin truffé.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2035

Température de service : 12°

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



Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique