

Domaine des Comtes Lafon - Meursault Désirée - 2021



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 ! C'est d'autant plus vrai sur ce millésime 2021 aux maturités tardives, où ce terroir normalement précoce a particulièrement brillé. Une grosse ombre au tableau cependant : particulièrement frappée par le gel d'avril, cette vigne n'a donné, au final, que deux fûts, faisant de ce vin un collector absolu cette année.

On ne résiste pas un instant à son profil séducteur, auquel s'ajoute cette année un supplément de tension et d'énergie zestée particulièrement bienvenues. On voyage entre le chèvrefeuille, le jasmin et le miel d'acacia, la poire pochée, la pêche jaune et la mirabelle, la noisette, l'amande torréfiée et le massepain, 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, de citron confit et de zeste d'orange amère donnent une belle vivacité à l'ensemble.

En bouche, on aime la sensation à la fois texturée et incisive que procure ce jus à la texture souple, concentrée mais très dynamique. On pense à

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

l'eau vive et jaillissante d'un torrent de montagne. On se régale de la chair savoureuse d'une poire Williams, de l'abricot et d'une touche de gelée de coing. 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.

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

Quantité limitée à 1 bouteille par client.

© 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine des Comtes Lafon - Meursault Désirée - 2021



Dégustation et accords

Robe : Or pâle

Nez : Sensuel mais énergique :
chèvrefeuille, jasmin, miel d'acacia, poire
pochée, pêche jaune, mirabelle, noisette,
amande torréfiée, massepain, noix de
muscade, poivre blanc, anis étoilé,
gingembre, citron confit, zeste d'orange
amère.

Bouche : Texture souple, concentrée mais
très dynamique. Eau vive, poire Williams,
abricot, gelée de coing. L'acidité
expressive combinée à une note fumée,
stimule les papilles. Finale à la
persistance impressionnante.

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 2036

Température de service : 12°

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



Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault

Millésime : 2021

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et biodynamique