Domaine des Comtes Lafon - Meursault - 2023 - blanc



Nous sommes heureux de vous proposer ce Meursault de haute lignée, un vin de charme, de gourmandise et d'équilibre, que vous pourrez envisager de déguster dans sa jeunesse.

La famille Lafon élabore ce Meursault à partir de quatre parcelles situées sur d'excellents terroirs qui apportent chacun son empreinte dans le merveilleux équilibre d'ensemble. Il y a d'abord les raisins du Clos de la Baronne, l'autre monopole de la famille avec le Clos de la Barre, où les vignes atteignent l'âge respectable de 50 ans. A cela s'ajoute le terroir d'En la Barre, planté de très vieilles vignes de 1953 et 1956 : sur ce climat précoce aux sols argilo-calcaires assez profonds, les vieilles vignes donnent de faibles rendements et des raisins très concentrés, à la texture riche.

Plus au Sud du finage, les Lafon sélectionnent également les raisins des Crotots, issus d'une petite parcelle de 17 ares, aux sols calcaires, située juste au-dessus des Porusots. Enfin, le terroir En Luraule occupe une position idéale dans le prolongement direct des Goutes d'Or : les vignes plantées en 1975 apportent intensité et vibration minérale. Pour couronner le tout, l'assemblage intègre les jus de presse des plus jeunes vignes des Charmes, des Genevrières et des Perrières.

Avec un tel pedigree, ce Meursault ne pouvait être que resplendissant : en 2023, il offre un profil particulièrement charmeur et gourmand, relevé d'une subtile minéralité épicée. Passée une première note évoquant la noisette grillée et le pain toasté, c'est bien l'éclat généreux du fruit qui s'impose sur la poire, la pomme Golden, la poire Comice et la pêche blanche, juteuses et expressives, suivies d'un cortège de fruits secs. Fleur d'acacia, chèvrefeuille, coriandre fraîche et écorces d'agrumes soulignent la qualité des équilibres du vin : la sensation de fraîcheur s'équilibre parfaitement avec la gourmandise d'un nougat aux noisettes et d'une corne de gazelle aux doux parfums de fleur d'oranger.

L'entame de bouche, charnue et extrêmement savoureuse, nous dit clairement les origines du vin et la belle concentration du millésime. Les saveurs délicieuses de brugnon et de poires juste pochées, sont parfaitement relevées par une splendide acidité scintillante, aux accents de zestes d'agrumes (entre mandarine et citron vert) et une trame saline très salivante. La finale, à la fois cristalline et d'une merveilleuse intensité, vous emmène déjà loin : sa persistance est exceptionnelle à ce niveau.

Jeune, il vous régalera sur un carpaccio de noix de Saint-Jacques au zeste de citron vert et herbes fines ou des langoustines en tempura relevées d’un peu de poivre Sichuan et de coriandre fraîche. Plus tard, optez pour un risotto aux fruits de mer ou un bar en croûte de sel, accompagné d’un beurre citronné aux salicornes et de quelques pommes grenailles de Noirmoutier.

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

© 2026 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine des Comtes Lafon - Meursault - 2023 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante, léger reflet vert

Nez : profond et concentré : noisette grillée, pain toasté, poire, pomme Golden, pêche blanche, cortège de fruits secs, fleur d’acacia, jasmin, coriandre fraîche, écorces d’agrumes, baklava, cornes de gazelle.

Bouche : charnue et très savoureuse, saveurs de brugnon, poires Passe Crassane ou Williams pochées, relevées par une splendide acidité aux accents de zestes d’agrumes et une trame saline salivante. Longue finale cristalline et intense.

Accords mets-vins : jeune, carpaccio de noix de Saint-Jacques au zeste de citron vert et herbes fines, langoustines en tempura au poivre Sichuan et coriandre fraîche. Plus tard, risotto aux fruits de mer, bar en croûte de sel et beurre citronné aux salicornes et grenailles

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2038

Température de service : 12°

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

Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault

Cépage : chardonnay

Culture : Biologique et biodynamique