Domaine des Comtes Lafon - Meursault Clos de la Barre - 2023 - blanc



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, au style Victorien : 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 sur ce millésime 2022 marqué par un été chaud et assez sec.

Pour le Clos de la Barre, fidèles au choix de Dominique, Léa et Pierre intègrent à l'élevage très peu (voire pas du tout) de bois neuf : ils font 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 2023 à la fois riche et incisif, le Clos de la Barre séduit par sa franchise aromatique, sa texture fuselée, vibrante et sa belle énergie acidulée en bouche. Autant de qualités qui en disent long sur son potentiel d'évolution !

Le nez s'ouvre sur une note fumée de pierre frottée et d'amande torréfiée avant d'évoluer vers un registre gourmand, autour de la pâte d'amande, 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, chèvrefeuille en tête, le zeste de citron vert et la clémentine bien mûre, la feuille de menthe ainsi qu'une nuance anisée 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, rappelant noix de muscade, curcuma ou safran.

Le potentiel de séduction se renforce encore en bouche : l'entame juteuse

et tonique révèle des saveurs concentrées de fruits blancs mûrs. Cette belle densité séveuse 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 pénétrantes, entre poivre et gingembre. La longueur et la rectitude de la finale sont remarquables.

S'il se montre déjà particulièrement équilibré, nul doute que ce Clos de la Barre possède un superbe potentiel d'évolution sur la prochaine décennie. Un classique plus incontournable que jamais !

© 2026 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine des Comtes Lafon - Meursault Clos de la Barre - 2023 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : gourmand, raffiné : pierre frottée, amande torréfiée, poire, pêche blanche, pomme Granny, baguette fraîche, fleurs blanches, zestes de citron vert, clémentine, feuille de menthe, nuance anisée, noix de muscade, curcuma ou safran.

Bouche : entame juteuse et tonique sur des saveurs concentrées de fruits blancs mûrs. Cette belle densité séveuse s'accompagne d'une trame acidulée stimulante, d'une empreinte crayeuse. Zestes d'agrumes, poivre, gingembre. Longue finale droite.

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 2038

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Carafage recommandé

Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et biodynamique