Domaine des Comtes Lafon - Meursault 1er Cru Porusots - 2023 - blanc



Dernier premier cru entré dans le giron de la famille Lafon, en 2011, en même temps que Bouchères, ce Porusots s'inscrit aujourd'hui tout au sommet de la hiérarchie en jouant résolument la carte de l'équilibre entre intensité et raffinement, maturité expressive du fruit et fraîcheur cristalline de l'expression du sol. Comme souvent sur les millésimes plutôt riches et solaires, le Porusots se distingue : c'est incontestablement un de nos coups de cœur du millésime !

Historiquement exploitée par le Domaine René Manuel, cette superbe parcelle de près d'un hectare, d'un seul tenant, se situe sur les Porusots Dessous : si les sols sont ici un peu plus argileux et profonds, ils restent très caillouteux, donnant au vin ce grain minéral tout à fait typique. Vendangée parmi les dernières au Domaine, cette vigne plus tardive, parfaitement exposée à l'Est, préserve toujours de magnifiques acidités et une dimension crayeuse, tendue et effilée, qui donne au vin cette structure svelte, gainée, rappelant la silhouette d'un coureur de fond.

Dès le premier nez, passée une séduisante touche de pain toasté, c'est bien la pureté et l'éclat du fruit qui jaillissent du verre, sur des notes à la fois toniques de pomme Granny, de pêche blanche, de poire Comice qui nous plongent au cœur d'un verger, ployant sous le poids de fruits juteux et croquants. Progressivement, le propos s'affine et la sensation de fraîcheur gagne encore du terrain : des notes délicates de petites fleurs blanches, de feuille de menthe et d'herbes fines anisées s'élèvent maintenant au-dessus du verre, accompagnant des agrumes subtils, autour du citron vert, du cédrat confit ou de la clémentine. Le tout relevé de quelques touches épicées, entre noix de muscade, piment d'Espelette et poivres subtils.

En bouche, on aime sa matière texturée, mais fuselée. Une matière active, stimulante, tendue par une trame crayeuse au grain très fin, une empreinte saline qui resserrent le propos et excitent résolument nos papilles. La richesse en extraits secs et l'acidité juteuse du fruit s'équilibrent de la plus belle des façons. Plus on avance dans la dégustation de ce magnifique 1er Cru Porusots, plus on tombe en admiration de sa verticalité et de sa prodigieuse énergie, aux accents crayeux très salivants. Quelle classe ! Quel élan !

La finale puissante mais incisive et pénétrante finit de nous convaincre du grand potentiel de vieillissement de ce Meursault 1er Cru Porusots. Il sublimera, dans 8 ou 10 ans, des Saint-Jacques rôties accompagnées

d’une émulsion au cerfeuil, un bar cuit en croûte de sel et son beurre de salicornes ou un homard rôti au beurre d’estragon. La grande classe !

© 2026 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine des Comtes Lafon - Meursault 1er Cru Porusots - 2023 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Jaune citron, léger reflet vert

Nez : séduisant et pur : pain toasté, pomme Granny, pêche blanche, poire Comice, petites fleurs blanches, verveine, herbes fines anisées, citron vert, cédrat confit, clémentine, noix de muscade, piment d'Espelette et poivres subtils.

Bouche : Matière texturée mais fuselée tendue par une trame crayeuse, saline, qui resserre le propos. Equilibre entre la richesse en extraits secs et l'acidité juteuse du fruit. Finale puissante mais incisive et pénétrante

Accords mets-vins : Dans 8 ou 10 ans, des Saint-Jacques rôties accompagnées d'une émulsion au cerfeuil, un bar cuit en croûte de sel et son beurre de salicornes ou un homard rôti au beurre d'estragon.

Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2027 et 2040

Température de service : 12°

Ouverture : Aération de 2 heures en bouteille ou carafage.

Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault 1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et biodynamique