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



Voici incontestablement un des joyaux du Domaine des Comtes Lafon : un Meursault-Charmes issu d'une des plus belles parcelles du célèbre Premier Cru. La famille exploite cette vigne d'1,7 hectares, idéalement située sur le dessus des Charmes, la partie qui jouxte le Clos des Perrières. Dernière parcelle de la pointe méridionale du finage, elle est limitrophe des Combettes de Puligny et bénéficie d'une parfaite exposition au levant.

Ici, les sols argilo-calcaires sont assez profonds, tandis que la roche se révèle très friable dans le sous-sol. Autant de conditions qui permettent à la plante de bénéficier de bonnes réserves hydriques pendant les périodes de sécheresse estivale de plus en plus fréquentes. Mais aussi de s'imprégner de cette minéralité saline, de cette finesse qui s'équilibre à merveille avec la densité naturelle typique du terroir des Charmes !

La majeure partie de la parcelle est constituée de vieilles vignes, plantées dans les années 1940 ainsi qu'au début des années 1960 par Auguste puis Pierre Morey, à l'époque où cette autre célèbre famille murisaltienne exploitaient ces vignes en métayage. Un petit tiers fut replanté par Dominique Lafon en 1996. Ajoutons que cette vigne est cultivée depuis des décennies selon les principes biologiques et biodynamiques.

Ce millésime 2023 généreux et rayonnant incarne à merveille l'identité profonde des Charmes-Dessus, dans un équilibre subtil entre sensualité, densité, énergie et vibration minérale. Au nez, le vin s'ouvre dans un registre irrésistiblement gourmand et séducteur, autour de la confiture de pêche, de l'amandine à la poire et du chausson aux pommes, complétés d'une touche crémeuse délicate. La dimension florale est tout aussi lascive avec ses notes de miel fin, du jasmin, de fleur d'oranger, de suc de violette et d'anis étoilé. Une touche subtile de marmelade au citron vert, une autre de gingembre viennent apporter juste ce qu'il faut d'énergie dans cet océan de volupté.

La bouche n'est pas en reste : ample mais souple, elle offre un volume considérable de fruit, autour de la poire, de la pêche blanche, de la prune jaune et de la gelée d'abricot, relevés de touches épicées entre poivre blanc, baie de genièvre et gingembre. De fins amers, aux accents d'écorce d'orange ou de pamplemousse, viennent stimuler les papilles sur la finale, prolongeant le plaisir et la salivation.

L'archétype du Meursault-Charmes puissant et enjôleur, à la fois caressant et percutant. Un must à apprécier sur les 15 prochaines années avec une

poularde de Bresse en demi-deuil ou un turbot rôti sauce Hollandaise.

Quantité limitée à 1 bouteille par client.

© 2026 La Route des Blancs – Tous droits réservés

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

Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : dense et sensuel : confiture de pêche, amandine à la poire, chausson aux pommes, touche crémeuse délicate, miel fin, jasmin, suc de violette, marmelade au citron vert, gingembre, badiane.

Bouche : ample mais souple, volume considérable de fruit (pomme compotée, pêche blanche, prune jaune, gelée d'abricot), poivre blanc, baie de genièvre, gingembre. De fins amers (écorce d'orange ou de pamplemousse) stimulent les papilles sur la finale.

Accords mets-vins : une poularde de Bresse en demi-deuil ou un turbot rôti sauce Hollandaise.

Conseils de service

À consommer :
Entre 2027 et 2042

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération de 2 heures en bouteille ou carafage.

Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault 1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique