Domaine des Comtes Lafon - Montrachet Grand Cru - 2022 - blanc



Vin mythique s'il en est, le Montrachet des Comtes Lafon figure depuis longtemps au Panthéon des plus grands blancs de la planète ! Rares sont ceux qui ont eu la chance (l'honneur !) d'y goûter, mais toutes et tous s'en souviennent avec émotion.

En 1918, une rare opportunité se présente à Jules Lafon, qui n'hésitera pas longtemps : se porter acquéreur d'une vigne de 32 ares, située juste au-dessous d'une autre parcelle de légende, celle de la Romanée-Conti. Ce petit bijou fut confié à l'époque en métayage à une autre célèbre famille de vignerons de Meursault, les Morey. La vigne fut essentiellement replantée en 1953 par Auguste Morey (une petite partie ayant été replantée en 1972, par Pierre Morey, son fils).

Située sur le finage de Chassagne-Montrachet, à l'extrémité méridionale du Grand Cru, elle bénéficie de ce fameux sol brun très caillouteux et riche en calcaires. Son exposition au Sud tout comme les rendements naturellement faibles de cette vieille vigne renforcent encore l'extraordinaire potentiel de concentration des raisins. 20 ans déjà que ce diamant brut n'a pas connu le passage d'un tracteur : ici, les labours se font uniquement au cheval et tout le travail de la vigne, à la main. Dominique, et, désormais Léa et Pierre, mettent tout en oeuvre pour préserver au maximum les équilibres du vivant.

Sur ce très beau millésime 2022, sans difficulté majeure à la vigne, cette ancienne sélection massale a donné de superbes raisins, parfaitement sains et mûrs, juteux et concentrés. Après un élevage en fûts de près de deux ans au total, puis un temps de patine supplémentaire en bouteille, ce Grand Cru Montrachet, à peine sorti de ses « langes », se révèle d'une profondeur insondable.

Nous avons eu la chance de le goûter sur fûts, en 2024, alors qu'il était encore en cours d'élevage : son grain de texture nous est apparu presqu'irréel, conjuguant à merveille une incroyable sensation de puissance tout en « roulant » sur le palais avec une délicatesse infinie. On commençait juste à apercevoir cette capacité unique du Montrachet à se révéler par strate successive, s'étirant à l'infini au fil d'innombrables vagues aromatiques, convoquant le meilleur du règne floral, de la gourmandise du fruit, des épices lointaines et raffinés, et du monde minéral.

Il faudra l'attendre au moins 10 ans pour que son incroyable complexité

commence à livrer tous ses secrets. Un monument absolu, que le monde entier nous envie, signé par un des plus grands « maîtres » de la Bourgogne !

Quantité limitée à 2 bouteilles par Client.

© 2026 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine des Comtes Lafon - Montrachet Grand Cru - 2022 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : Déjà très profond, se déployant par strate successive, entre violette, chèvrefeuille, miel fin, zeste d'orange confit, crème de fruits blancs, thé au jasmin, pierre pilée, noisette, fruit de la passion, pêche et de très nombreuses épices.

Bouche : Une sensation de puissance tellurique, d'expansion permanente mais aussi de fraîcheur et délicatesse sur une touche presque mentholée. Le vin semble peu à peu prendre le contrôle du corps et de l'esprit!

Accords mets-vins : Le homard paraît inévitable, la truffe aussi d'ici 12 ou 15 ans !

Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2028 et 2045

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage d'une heure au moins

Caractéristiques techniques

Appellation : Montrachet Grand Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique