

Domaine des Comtes Lafon - Volnay Santenots du Milieu 1er Cru - 2023 - Rouge



Dominique Lafon a su réinstaller durablement ce domaine mythique de Meursault tout au sommet de la hiérarchie bourguignonne. Si son Montrachet et ses Meursaults brillent au firmament des plus grands blancs de la Côte d'Or, son Premier Cru Volnay Santenots-du-Milieu fait lui aussi figure de mètre-étalon de l'appellation et s'impose comme un des rouges les plus raffinés, complexes et rayonnants de toute la Côte de Beaune. Ce superbe millésime 2023 confirme avec éclat la place à part qu'occupe ce cru dans la galaxie Lafon, avec un supplément de profondeur, de texture et de puissance sereine qui impressionne durablement.

Santenots du Milieu est un climat particulier, un peu en marge. Situé au nord de la commune de Meursault, il peut s'appeler Volnay 1er Cru Santenots du Milieu s'il est planté en Pinot Noir ou Meursault 1er Cru s'il est planté en chardonnay. Fait rarissime, la famille Lafon a la chance d'y exploiter plus de 3 hectares de vignes de pinot noir âgées en moyenne d'une quarantaine d'années (les plus anciennes ont plus de 70 ans). Parfaitement exposées à l'Est, elles se situent sur la meilleure partie du premier cru : ici, les sols peu profonds d'argiles rougeâtres, très riches en oxydes de fer, s'appuient sur un sous-sol de calcaires altérés dans lesquels le système racinaire a eu largement le temps de s'immiscer.

Si Dominique et, désormais Léa et Pierre, sont plutôt adeptes de l'éraflage, ils n'hésitent pas, sur les millésimes naturellement riches et solaires, à intégrer une part significative de vendanges entières, qui apporte un supplément de fraîcheur et d'élan. Comme toujours, la vinification est très douce. Pratiquant une infusion lente avec peu de pigeage, les Lafon élèvent ensuite leur Volnay-Santenots en fûts et demi-muids pendant une vingtaine de mois au total.

Promis à une très longue garde, ce Santenots-du-Milieu 2023 se montre aujourd'hui comme le plus dense et le plus concentré des rouges du domaine. Pourtant, derrière cette puissance tranquille, c'est bien l'équilibre qui frappe le plus : un équilibre entre profondeur du fruit, fraîcheur interne et raffinement du toucher.

Le bouquet s'ouvre sur une expression intense et complexe de fruits noirs et rouges. Cassis, groseille rouge, mûre sauvage et cerise se succèdent avec naturel, accompagnés d'une touche de framboise particulièrement séduisante. Une délicate note d'orange sanguine apporte de l'éclat tandis que les fleurs viennent progressivement enrichir la palette aromatique. Quelques nuances fumées évoquent la fumée des sarments de vignes se consumant l'hiver en bout de rang. Quelques épices fines et une touche

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

boisée parfaitement intégrée ajoutent profondeur et complexité. Plus le vin s'aère, plus le fruit semble revenir par vagues successives, gagnant en fraîcheur et en énergie sans jamais perdre sa concentration initiale.

La bouche impressionne immédiatement par sa texture. Le vin possède ce toucher velouté, dense et soyeux qui caractérise les plus grands Santenots. Le cœur de bouche, particulièrement charnu, déploie de généreuses saveurs de cerise noire, de mûre, de framboise et de groseille, soutenues par une acidité à la fois vive et caressante qui maintient constamment le vin en mouvement. La sensation de densité pulpeuse s'accompagne d'une remarquable fraîcheur, donnant au vin une énergie peu commune. Les tanins, riches et parfaitement mûrs, enveloppent la matière sans jamais la durcir. Ample et structuré, ce Santenots affirme une stature d'un noble classicisme, dans un style qui évoque les grandes expressions bourguignonnes d'autrefois.

La finale se montre particulièrement persistante et architecturée. Le fruit demeure présent jusqu'au bout, soutenu par une trame minérale et épicée qui prolonge la sensation de profondeur. Tout ici respire la sérénité, la noblesse et la patience. Car si ce vin procure déjà beaucoup d'émotion aujourd'hui, il demandera du temps pour révéler toute sa complexité.

Rien de tel que d'imaginer de beaux produits du terroir pour accompagner un vin de ce calibre. Un carré d'agneau rôti en croûte de noisette, relevé de quelques olives noires, de laurier et de romarin, accompagné de chou braisé et d'un jus généreux, ferait merveille. Plus tard, on pourrait se tourner vers une cuisine plus méditerranéenne et épicée, comme un tajine où la caille serait la pièce maîtresse, farcie de coriandre, de noisettes et de cumin. On imagine avec quelques petits pois juste croquants, nappés d'un jus réduit, parfumé au piment d'Espelette.

Un immense Santenots-du-Milieu, construit pour traverser les décennies avec grâce.

Copyright 2026 Terres de Rouges by Trésors des Vignes - Tous droits réservés

Domaine des Comtes Lafon - Volnay Santenots du Milieu 1er Cru - 2023 - Rouge



Dégustation et accords

Robe : Rubis profond, reflet violacé

Nez : Cassis, groseille rouge, mûre sauvage, cerise et framboise. Touche d'orange sanguine, délicates notes florales, nuances fumées, épices fines et touche boisée parfaitement intégrée. Intense, complexe et énergique

Bouche : Texture veloutée, dense et soyeuse. Saveurs de cerise noire, mûre, framboise et groseille, soutenues par une acidité vive et caressante. Tanins riches et mûrs, trame minérale et épicée. Finale persistante et architecturée.

Accords mets-vins : Carré d'agneau rôti en croûte de noisette, olives noires, laurier et romarin, chou braisé et jus généreux. Tajine de caille farcie de coriandre, noisettes et cumin, avec petits pois croquants et jus réduit au piment d'Espelette.



Conseils de service

À consommer :
2026 - 2046

Température de service : 18°C

Ouverture : Carafage d'une heure au moins



Caractéristiques techniques

Appellation : Volnay-Santenots 1er cru

Cépage : Pinot noir

Culture : Biologique et bio-dynamique