Domaine des Comtes Lafon - Meursault Désirée - 2017 - blanc



Cette parcelle historique du Domaine, au profil atypique, nous revient en très grande forme : c'est une excellente nouvelle pour tous les amateurs de grands Meursault sensuels, puissants et aromatiquement intenses.

"Désirée" correspond au nom de l'ancienne parcelle cadastrale (supprimée en 1973) que les Lafon ont choisi de continuer à honorer, sachant que le Domaine étiquetait déjà cette cuvée sous ce nom à la fin du 19ème siècle. Cette parcelle d'une quarantaine d'ares est située sur le premier cru Les Petures, au nord du finage de Meursault, dans le secteur des Santenots. Rare ilôt de blanc, à la pointe méridionale de ce cru dominé par le pinot noir, "Désirée" bénéficie d'un excellent substrat argilo-calcaire peu profond et riche en oxyde de fer. Ce climat plutôt précoce bénéficie en outre d'une parfaite exposition à l'Est.

Dans sa quête perpétuelle du vin « parfait », qui sait exprimer dans toute sa quintessence l'endroit qui l'a porté, Dominique a pris une décision radicale : il ne se satisfaisait pas du matériel végétal qu'il travaillait ici. Il décida donc d'arracher et de replanter intégralement la parcelle en 2008.

Si elle a fait son retour avec le millésime 2012, c'est maintenant que cette cuvée prend véritablement son envol, ayant parfaitement trouvé son style, profond et sensuel. La justesse des choix de Dominique se révèle pleinement, faisant de ce splendide Meursault Désirée un autre grand classique du Domaine, déjà « collector » !

On ne résiste pas un instant à son bouquet à la fois floral et séducteur, entre chèvrefeuille, fleur d'oranger, crème de fruits blancs, citron mûr, fruits confits et cire d'abeille. On succombe au charme d'une bouche à l'entame veloutée et sphérique, gorgée d'un fruit charnu et parfaitement mûr. On est stimulé par cette tension acidulée, aux accents d'agrumes, qui redresse le milieu de bouche, ciselant avec une redoutable précision la matière imposante du vin. Particulièrement sapide, la finale offre déjà une allonge impressionnante !

Attendez-le 5 ans : ce superbe Meursault Désirée n'en sera que plus irrésistible !

Quantité limitée à 1 bouteille par client.

© 2020 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine des Comtes Lafon - Meursault Désirée - 2017 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Jaune paille

Nez : A la fois floral et séducteur, entre chèvrefeuille, fleur d'oranger, crème de fruits blancs, citron mûr, fruits confits et cire d'abeille. Une touche fumée.

Bouche : Entame veloutée et sphérique, gorgée d'un fruit charnu et mûr. Superbe tension acidulée, aux accents d'agrumes, ciselant avec une redoutable précision la matière imposante du vin.

Accords mets-vins : Homard rôti, jus crémeux de carapace et légumes nouveaux glacés. Ris de veau braisés. Brillat-Savarin truffé.

Conseils de service

À consommer :
Entre 2022 et 2032

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille (ou carafage)

Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique