

Domaine des Comtes Lafon - Meursault Désirée - 2018 - blanc



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

"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 îlot 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 profite en outre d'une parfaite exposition à l'Est, lui permettant d'éviter, l'été, les trop fortes chaleurs des après-midis.

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, après une dizaine d'années où les vignes ont pu s'imprégner de leur terroir, que cette cuvée prend véritablement son envol, ayant parfaitement trouvé son style, aromatiquement expressif, profond et sensuel. La justesse des choix de Dominique se révèle pleinement, faisant aujourd'hui de ce splendide Meursault Désirée un autre grand classique du Domaine, déjà « collector » !

On ne résiste pas un instant à son bouquet riche et séducteur, entre chèvrefeuille et acacia, pêche délicatement miellée et poire pochée, amande grillée et zestes de mandarine, pralin et une subtile touche vanillée. La bouche n'est pas en reste, déployant ses charmes dans un registre velouté et enveloppant : on pense à la douceur caressante d'un cachemire... On se régale de la chair concentrée et savoureuse des fruits blancs bien mûrs, on est excité par une acidité parfaitement dosée et une touche d'épices stimulant les papilles. L'expression du sol et la juste tension du vin cisèlent avec une admirable précision sa matière naturellement imposante.

Densité, équilibre et persistance nous font dire que ce Meursault Désirée a tout ce qu'il lui faut pour briller sur les 10 prochaines années !

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Quantité limitée à 1 bouteille par client.

© 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine des Comtes Lafon - Meursault Désirée - 2018 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or pâle

Nez : A la fois floral et séducteur : entre chèvrefeuille et acacia, pêche délicatement miellée et poire pochée, amande grillée et zestes de mandarine, pralin et une subtile touche vanillée.

Bouche : Entame veloutée et enveloppante, gorgée d'un fruit charnu et savoureux. Une acidité parfaitement dosée et une touche d'épices stimulent les papilles. Très longue finale, intense.

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