Domaine des Comtes Lafon - Meursault Clos de la Barre - 2021 - blanc



Le célèbre Clos de la Barre, monopole des Lafon, c'est un peu leur jardin familial. Quiconque a eu la chance de visiter le Domaine des Comtes Lafon a pu constater que la vigne formait ici une sorte de prolongement de la maison familiale à l'allure Victorienne : elle s'invite littéralement dans le salon !

Cette superbe parcelle de plus de deux hectares, entièrement ceinte de murs, est un des joyaux de la famille : le Meursault Clos de la Barre surclasse largement son appellation et n'a rien à envier, par sa complexité, son élégance et sa capacité de garde, à nombre de premiers crus ! Les vignes, dont un bon tiers est âgé de 70 ans, le reste ayant été planté en 1975 et 1999 principalement, bénéficient d'une parfaite exposition à l'Est et d'un sol assez riche en argiles mais peu profond, laissant ensuite la place au calcaire dur. Les murs protègent la vigne des vents et ont tendance à réchauffer un peu l'atmosphère, favorisant, tout comme l'âge des ceps et la maîtrise des rendements, une haute concentration des raisins. C'est d'autant plus vrai cette année que le Clos de la Barre fut la dernière parcelle vendangée parmi les blancs.

Pour le Clos de la Barre, Dominique choisit généralement d'utiliser très peu (voire pas du tout) de bois neuf : il fait confiance à la densité de texture naturelle de ce Meursault et à son identité aromatique marquée, sans chercher à les « appuyer » à outrance. Ce rare millésime 2021 se montre à la fois charmeur et énergique.

Le nez s'ouvre dans un registre raffiné et gourmand, autour de la fleur d'oranger et de la poudre d'amande, de la poire Comice et d'une pêche blanche juteuse. La gelée de coing croise des notes énergiques de citron vert et de zeste d'orange confit. Une touche toastée et de douces nuances de cassonnade précèdent le retour des fleurs blanches. On finit sur une touche anisée évoquant la badiane. C'est un pur régal.

Le potentiel de séduction se renforce encore en bouche : l'entame juteuse révèle des saveurs concentrées de fruits blancs bien mûrs. Cette belle densité charnue mais fuselée s'accompagne d'une trame acidulée particulièrement stimulante, tout comme l'empreinte crayeuse qui semble s'accrocher à chaque papille et prolonger ainsi le plaisir. On retrouve nos zestes d'agrumes accompagnés de notes épicées, entre poivre et gingembre. La longueur et la rectitude de la finale sont remarquables.

S'il se montre déjà particulièrement équilibré et charmeur, nul doute que

ce Clos de la Barre possède un potentiel de garde d’au moins 10 ans. Un classique !

Quantité limitée à 1 bouteille par client.

© 2024 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine des Comtes Lafon - Meursault Clos de la Barre - 2021 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : Gourmand, raffiné : fleur d'oranger, poudre d'amande, poire Comice, pêche blanche, gelée de coing, citron vert, zeste d'orange confit, touche toastée, cassonnade, fleurs blanches, badiane.

Bouche : Entame juteuse sur des saveurs concentrées de fruits blancs bien mûrs. Cette belle densité charnue mais fuselée s'accompagne d'une trame acidulée stimulante. Empreinte crayeuse. Zestes d'agrumes, poivre, gingembre en finale.

Accords mets-vins : Partenaire idéal d'une barbue ou d'une sole au beurre blanc accompagnée d'une purée de pomme de terre à la façon de Joël Robuchon. Saint-Jacques rôties, émulsion crémeuse au cerfeuil. Brillat-Savarin.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2036

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Carafage recommandé

Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et biodynamique