

Domaine des Comtes Lafon - Meursault 1er Cru Goutte d'Or - 2021 - blanc



Nous sommes ici sur une parcelle historique du Domaine, acquise par Jules Lafon au début du siècle dernier. Elle est située au cœur du 1er Cru, sur la partie la plus pentue et drainante, à l'aplomb de la sortie Sud du village de Meursault. Avec Arnaud Ente et François Mikulski comme voisins (excusez du peu !), Dominique Lafon exploite une vigne d'à peine 40 ares qu'il a décidé de replanter voici une trentaine d'années, en 1991 précisément.

Si la terre est en surface riche en argiles, donnant au vin densité et profondeur, le système racinaire de la vigne plonge ensuite dans un sous-sol de cailloux calcaires qui apportent cette tension interne et cette minéralité intense si caractéristiques du Goutte d'Or. Un des crus murisaltiens à la capacité de garde exceptionnelle.

Comme pour ses autres premiers crus, Dominique fait le choix d'un élevage long, de près de deux années au total, et peu interventionniste. D'abord sur lies totales jusqu'au printemps suivant la récolte, puis sur lies fines pendant une année supplémentaire, dont quelques mois en cuves pour que le vin finisse de s'homogénéiser.

Ce riche et voluptueux Goutte d'Or affiche cette année un profil furieusement murisaltien, tout en profondeur texturée, en richesse de bouche et en sensualité aromatique, sans jamais se départir de cette tension minérale, cette énergie interne qui font vibrer nos sens de longues minutes après avoir bu la dernière gorgée.

Puissant mais incisif, il nous régale d'arômes de tilleul, de thé au jasmin et de fleurs du verger, d'amande grillée et de pierre à fusil, de pêche jaune, de poire nashi et d'abricot, de miel d'acacia et de brioche juste sortie du four, mais aussi d'une dimension tonique évoquant le pamplemousse, le zeste de citron vert, le fruit de la passion ainsi qu'une touche de menthe fraîche.

Concentrée, juteuse et texturée, la bouche sait aussi se montrer stimulante, animée par une touche acidulée d'agrumes et de pomme fraîche. Encore une fois, l'équilibre est magistral ! Le fruit et le sol ne font qu'un. L'imprégnation minérale de la vigne apporte une dimension pierreuse et saline qui étire la finale vers l'infini.

Doté d'une persistance hors-norme, ce Meursault Goutte d'Or qu'il conviendra bien sûr d'attendre au moins 5 ou 6 ans en cave, vous

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

emmènera très haut pour accompagner turbot ou homard en sauce. A moins que vous n'optiez pour des ris de veau ou une belle volaille de Bresse à la chair moelleuse... Voici le fier porte-étendard de ce que l'on attend d'un grand Meursault.

Quantité limitée à 1 bouteille par client.

© 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine des Comtes Lafon - Meursault 1er Cru Goutte d'Or - 2021 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, léger reflet vert

Nez : Puissant mais incisif : tilleul, thé au jasmin, fleurs du verger, amande grillée, pierre à fusil, pêche jaune, poire nashi, abricot, miel d'acacia, brioche, pamplemousse, zeste de citron vert, fruit de la passion, menthe.

Bouche : Concentrée, dense et texturée, la bouche sait aussi se montrer stimulante, animée par une touche acidulée d'agrumes et de pomme fraîche. Equilibre magistral entre fruit et sol. Finale pierreuse, saline et intense, très longue.

Accords mets-vins : Turbot ou homard en sauce. A moins que vous n'optiez pour des ris de veau ou une belle volaille de Bresse à la chair moelleuse.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2026 et 2039 au moins

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé (1 heure)



Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault 1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et biodynamique