Domaine des Comtes Lafon - Meursault 1er Cru Porusots - 2021 - blanc



Dernier premier cru entré dans le giron de la famille Lafon, en 2011, en même temps que Bouchères, ce Porusots s'inscrit aujourd'hui tout au sommet de la hiérarchie en jouant résolument la carte de l'équilibre entre intensité et raffinement, maturité expressive du fruit et fraîcheur cristalline de l'expression du sol. C'est un gros coup de cœur du millésime, tout en élégance, en précision et en vibration de bouche !

Historiquement exploitée par le Domaine René Manuel, cette superbe parcelle de près d'un hectare, d'un seul tenant, se situe sur les Porusots Dessous : si les sols sont ici un peu plus argileux, ils restent très caillouteux, donnant au vin ce grain minéral tout à fait typique. Vendangée parmi les dernières au Domaine, cette vigne plus tardive, parfaitement exposée à l'Est, préserve toujours de magnifiques acidités et une dimension crayeuse qui vont structurer le vin.

Dès le premier nez, encore un peu sur la réserve, on perçoit le raffinement de constitution de ce premier cru. Il s'ouvre sur des notes aériennes et délicates de fleur de sureau, d'aubépine et de chèvrefeuille. On balance en douceur entre miel et amande. A l'aération prolongée, le fruit s'affirme, sur des expressions franches et énergiques de poire juste cueillie, de pomme Granny et de citron jaune. Une énergie et une fraîcheur que viennent souligner quelques nuances mentholées et réglissées. Un vin qui n'oublie jamais d'être gourmand, laissant maintenant s'échapper du verre une note de pain chaud et une autre de madeleine.

En bouche, on aime sa matière fuselée. Une matière active, qui va de l'avant en permanence, tendue par une trame crayeuse, saline, qui resserre le propos et excite résolument nos papilles. La richesse en extraits secs, l'acidité juteuse du fruit et la vibration minérale s'équilibrent de la plus belle des façons. Plus on avance dans la dégustation de ce magnifique 1er Cru Porusots, plus on tombe en admiration de sa verticalité et de sa prodigieuse énergie. Quelle classe ! Quel élan !

La finale puissante mais incisive et pénétrante finit de nous convaincre du grand potentiel de vieillissement de ce Meursault 1er Cru Porusots. Il sublimera, dans 8 ou 10 ans, des Saint-Jacques rôties accompagnées d'une émulsion au cerfeuil, un bar cuit en croûte de sel et son beurre de salicornes ou un homard rôti au beurre d'estragon. La grande classe !

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

© 2024 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine des Comtes Lafon - Meursault 1er Cru Porusots - 2021 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Jaune citron, léger reflet vert

Nez : Raffiné : fleur de sureau, aubépine, chèvrefeuille, miel, amande, poire, pomme Granny, citron jaune, nuances mentholées et réglissées, pain chaud, madeleine.

Bouche : Matière fuselée et active, tendue par une trame crayeuse, saline, qui resserre le propos. Equilibre entre l'acidité juteuse du fruit et la vibration minérale. Finale puissante mais incisive et pénétrante

Accords mets-vins : Dans 8 ou 10 ans, des Saint-Jacques rôties accompagnées d'une émulsion au cerfeuil, un bar cuit en croûte de sel et son beurre de salicornes ou un homard rôti au beurre d'estragon.

Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2026 et 2039

Température de service : 12°

Ouverture : Aération de 2 heures en bouteille ou carafage.

Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault 1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et biodynamique