Domaine des Comtes Lafon - Meursault Désirée - 2022 - blanc



Cette parcelle historique du Domaine, au profil atypique, nous revient en grande forme, après que la vigne fût replantée au milieu des années 2000 : c'est une excellente nouvelle pour tous les amateurs de grands Meursault sensuels, texturés et très expressifs dans leur aromatique.

"Désirée" correspond à l'ancien nom de la parcelle cadastrale (supprimée en 1973) que les Lafon ont choisi de continuer à honorer, sachant que le Domaine étiquetait déjà cette cuvée sous cette dénomination à la fin du 19ème siècle. Cette parcelle d'une quarantaine d'ares est située sur le premier cru Les Petures (ou Plures), 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 avait 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 quinzaine d'années où les vignes ont pu s'imprégner en profondeur de ce terroir, que cette cuvée a pris véritablement son envol, ayant parfaitement trouvé son style, sensuel, enveloppant et profond. La justesse des choix de Dominique se révèle pleinement, faisant aujourd'hui de ce splendide Meursault Désirée un autre incontournable du Domaine !

On ne résiste pas un instant à son profil séducteur, auquel s'ajoute cette année un supplément de tension acidulée, aux accents de zeste de citron et d'orange, et d'énergie épicée particulièrement bienvenues. On voyage entre le chèvrefeuille, le jasmin et le miel d'acacia, la poire pochée, la pêche bien mûre et le chausson aux pommes, la noisette grillée et le massepain, complétés de quelques épices douces, parmi lesquelles on reconnaît la noix de muscade, le poivre blanc et la badiane. On balance harmonieusement entre volupté et fraîcheur, une fraîcheur soutenue par une légère note mentholée.

En bouche, on aime la sensation enveloppante que procure la texture souple et veloutée de ce Meursault Désirée. On se régale de la chair savoureuse des fruits blancs, de l'abricot, de la prune jaune et de

l’ananas. L’acidité expressive et parfaitement dosée, combinée à une note fumée, stimule les papilles. L’expression du sol est précise, stimulante : doublée de saveurs de citron confit et de pomelo, elle prolonge la finale, apportant une persistance de bouche impressionnante.

Chaque année, ce Meursault Désirée ne cesse de nous éblouir davantage : bravo !

© 2025 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine des Comtes Lafon - Meursault Désirée - 2022 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Or pâle

Nez : séduisant et tonique : zeste de citron et d'orange, chèvrefeuille, jasmin, miel d'acacia, poire pochée, pêche bien mûre, chausson aux pommes, noisette grillée, massepain, noix de muscade, poivre blanc, badiane.

Bouche : texture souple, veloutée, fruits blancs, abricot, prune jaune, ananas, acidité expressive et parfaitement dosée, note fumée. L'expression du sol précise et stimulante, et les notes de citron confit et de pomelo prolongent la finale.

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 :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2038

Température de service : 12°

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

Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et biodynamique