

Domaine des Comtes Lafon - Meursault 1er Cru Goutte d'Or - 2022 - 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, 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 chèvre-feuille, de thé au jasmin et de fleur de citronnier ou d'oranger, d'amande grillée et de pierre à fusil, de pêche juteuse, de poire, de pomme jaune, presque compotée, 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, quelques herbes fines anisées. On reconnaît même une once de réglisse, qui vient apporter un souffle frais à cet ensemble particulièrement friand.

Concentrée, juteuse et fort savoureuse, 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 rocailleuse qui étire la finale vers l'infini.

Doté d'une persistance hors-norme, ce Meursault Goutte d'Or qu'il

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

conviendra bien sûr d'attendre au moins 5 ou 6 ans en cave, vous 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 premier cru de Meursault, en majesté.

© 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine des Comtes Lafon - Meursault 1er Cru Goutte d'Or - 2022 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, léger reflet vert

Nez : puissant, incisif : chèvrefeuille, thé au jasmin, fleur d'oranger, amande grillée, pierre à fusil, pêche, poire, pomme jaune presque compotée, miel d'acacia, brioche, pamplemousse, zeste de citron vert, fruit de la passion, herbes fines anisées, réglisse

Bouche : concentrée, juteuse et savoureuse, 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 minérale, rocailleuse, très longue.

Accords mets-vins : dans 5 ou 6 ans, 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...



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2027 et 2042

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé (1 heure)



Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault 1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et biodynamique