Domaine des Comtes Lafon - Puligny Montrachet - 2022 - blanc



Ce millésime 2022 marque une étape importante dans l'histoire de ce domaine mythique : il voit en effet l'arrivée de deux nouvelles cuvées dans la formidable collection de blancs, deux parcellaires issus du finage voisin de Puligny-Montrachet. A commencer par ce superbe vin issu du tout petit climat de Champ Croyon, qui porte d'emblée très haut l'étendard de la célèbre appellation.

Le terroir de Champ Croyon forme une bande étroite au bas des Levrons. Nous nous situons au Nord du finage, en allant vers Meursault, en contrebas des premiers crus Referts et Perrières. Sur la partie basse du coteau, les sols sont un peu plus profonds et riches en argiles, donnant au vin une structure plus épaulée, plus « murisaltienne » en somme. Les Lafon ont la chance d'exploiter ici en métayage une parcelle de près d'un demi-hectare.

Le moins que l'on puisse dire en découvrant ce rayonnant Puligny, c'est que pour un coup d'essai, c'est un coup de maître. Derrière une robe parée de brillants reflets or clair et verts, le nez s'ouvre sur une déclinaison de poires, juteuses, à peine cueillies dans l'arbre : on pense aussi bien à la Comice qu'à la Passe-Crassane. De délicates notes de jeunes pousses de cerfeuil, de primevères, de petites fleurs blanches à peine écloses nous plongent ensuite dans une atmosphère printanière. La sensation de fraîcheur est accentuée par l'empreinte calcaire et même maritime que la vigne a su puiser dans les profondeurs de la roche-mère. On pense à des coquillages déposés sur le sable par la marée descendante.

A l'aération prolongée, c'est une onde plus sensuelle qui s'élève maintenant du verre, autour de succulents parfums de beurre frais, de pain au lait, de poudre d'amande et de noisette. Même la poire se montre plus douce, évoluant vers la poire Williams, tandis que quelques touches de frésia et d'eau de lavande viennent titiller nos narines. Quelle élégance !

La bouche est généreuse mais dynamique et fuselée. Elle regorge de saveurs de jus de poire, de confiture d'abricot, combinées à des notes toniques de citron vert, de citron jaune et d'orange sanguine. De nombreuses épices électrisent les papilles, relançant le milieu de bouche autour du safran, d'un piment d'Espelette et d'un poivre aux subtiles notes mentholées. La précision remarquable des contours évoque la lame de l'épée qui fend l'air, sans rencontrer d'obstacle. Pureté, droiture,

équilibre : tout est là, aujourd'hui et pour longtemps.

Même s'il est déjà parfaitement en place, on l'attendra 3 ou 4 ans en cave avant de le servir sur une barbue au four, une sole grillée ou meunière ou des langoustines justes snackées, relevées d'une once de poivre Sichuan. Plus tard, une belle volaille de Bresse à la crème et l'estragon devrait lui convenir à merveille.

Superbe !

© 2025 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine des Comtes Lafon - Puligny Montrachet - 2022 - blanc

Dégustation et accords

Robe : brillants reflets or clair et verts

Nez : sensuel et frais : poires Comice et Passe-Crassane, cerfeuil, primevères, petites fleurs blanches, coquillages déposés par la marée descendante, beurre frais, pain au lait, poudre d’amande et de noisette, poire Williams, frésia, d’eau de lavande.

Bouche : généreuse mais dynamique et fuselée, jus de poire, confiture d’abricot, citron vert et jaune, orange sanguine, nombreuses épices électrisant les papilles (safran, piment d’Espelette, poivre mentholé). Précision remarquable des contours.

Accords mets-vins : après 3 ou 4 en cave, barbue au four, sole grillée ou meunière, langoustines justes snackées relevée d’une once de poivre Sichuan. Plus tard, une belle volaille de Bresse à la crème et estragon.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2038

Température de service : 12°C

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

Caractéristiques techniques

Appellation : Puligny-Montrachet

Cépage : chardonnay

Culture : Biologique et biodynamique