

## Domaine des Comtes Lafon - Meursault 1er Cru Porusots - 2017



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 du raffinement, de l'élégance aérienne et de l'intensité minérale.

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 généralement la dernière au Domaine, cette vigne plus tardive, parfaitement exposée à l'Est, préserve toujours de magnifiques acidités qui vont structurer le vin.

Dès le premier nez, c'est bien la roche calcaire que l'on perçoit ici, avec ses notes de pierre à fusil et de craie. La fraîcheur est omniprésente, d'abord dans la dimension florale très délicate du bouquet, entre tilleul, verveine, cerfeuil et une touche légèrement mentholée, mais aussi dans les évocations de fruits blancs frais, entre poire et pêche blanche, et de zestes d'agrumes. Quelques épices viennent encore ajouter au caractère résolument tonique du bouquet, entre gingembre et poivre blanc.

Nous sommes clairement au royaume de la verticalité : d'une droiture exemplaire en bouche, ce Porusot à la matière fuselée avance sereinement, porté par cette arête minérale, saline, qui excite chaque papille. Une touche rafraîchissante de citron vert souligne la sensation de pureté que le vin dégage. Jusque dans cette magnifique finale, stimulante et étirée à l'infini.

Un Porusots de très haute distinction, qui regarde clairement du côté des Genevrières et sublimera, dans quelques années, des Saint-Jacques rôties accompagnées d'une émulsion au cerfeuil ou un homard grillé et son beurre d'agrumes. La grande classe !

Quantité limitée à 2 bouteilles par client.

## Domaine des Comtes Lafon - Meursault 1er Cru Porusots - 2017



### Dégustation et accords

Robe : Jaune citron, léger reflet vert

Nez : D'un grand raffinement : craie, tilleul, verveine, cerfeuil, une touche légèrement mentholée, des fruits blancs frais, entre poire et pêche blanche, zestes d'agrumes. Gingembre, poivre blanc.

Bouche : Très droite, avec une matière fuselée qui avance sereinement, portée par cette arête minérale, saline, qui excite chaque papille. Une touche rafraîchissante de citron vert. Longue finale intense et épurée.

Accords mets-vins : Poissons ou crustacés à la chair délicate : omble-chevalier ou turbot, raviolis de langoustines, noix de Saint-Jacques.



### Conseils de service

À consommer :  
Entre 2024 et 2035 au moins

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération de 2 heures en  
bouteille ou carafage.



### Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault 1er Cru

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique