

Domaine des Comtes Lafon - Volnay Santenots du Milieu 1er Cru - 2017



Dominique Lafon a su réinstaller durablement ce domaine mythique de Meursault tout au sommet de la hiérarchie bourguignonne. Si son Montrachet et ses Meursaults brillent au firmament des plus grands blancs de la Côte d'Or, son Premier Cru Volnay-Santenots du Milieu fait lui aussi figure de mètre-étalon de l'appellation et s'impose comme un des rouges les plus complexes et rayonnants de toute la Côte de Beaune. Ce sublime 2017 délicieusement savoureux et parfaitement équilibré est incontestablement un très grand vin.

Au Nord du finage de Meursault, Dominique a la chance d'exploiter plus de 3 hectares de vignes âgées en moyenne d'une quarantaine d'années (les plus anciennes ont plus de 70 ans). Parfaitement exposées à l'Est, elle se situent sur la meilleure partie du premier cru : ici, les sols peu profonds d'argiles rougeâtres, très riches en oxydes de fer, s'appuient sur un sous-sol de calcaires altérés dans lesquelles le système racinaire a eu largement le temps de s'immiscer. Adeptes de l'éraflage et d'une vinification très douce, pratiquant une infusion lente et avec peu de pigeage du raisin, Dominique élève ensuite son Volnay-Santenots en fûts et demi-muids pendant une vingtaine de mois au total. Il repasse ensuite 2 à 3 mois en cuves pour finir de s'harmoniser.

Sur ce millésime 2017 d'une pureté aromatique d'école, on retrouve tous les marqueurs du terroir et du style maison : le bouquet, encore discret mais d'un immense raffinement, nous envoûte peu à peu avec sa dimension fumée évoquant l'âtre encore tiède, ses notes gourmandes de gaufrette à la framboise, de sucre roux et de confiture de cerises, de poivre noir et de cannelle, de zeste d'orange et de rose ancienne. Un paragon d'élégance et de classe naturelle.

Quant à la bouche, elle offre des tanins à la maturité parfaite et un fruit suave et gourmand. On retrouve nos fruits rouges, entre cerise burlat, griotte, framboise et même la groseille qui apporte une dimension acidulée et tonique. La touche poivrée est bien présente : elle excite nos papilles et nous fait saliver. La précision et la longueur de la finale sont admirables, on retrouve cette dimension fumée évoquant le tabac brun, tout à fait caractéristique, couplée à l'irrésistible sensualité du fruit parfaitement mûr. Un pur joyau, d'une classe folle, à attendre au moins 6 ou 7 ans !

Domaine des Comtes Lafon - Volnay Santenots du Milieu 1er Cru - 2017



Dégustation et accords

Robe : Rubis profond, reflet violacé

Nez : Très élégant : une dimension fumée évoquant l'âtre encore tiède, des notes gourmandes de gaufrette à la framboise, de sucre roux et de confiture de cerises, de poivre noir et de cannelle, de zeste d'orange et de rose ancienne

Bouche : D'un raffinement ultime : des tanins à la maturité parfaite et un fruit suave et gourmand. Des fruits rouges, entre cerise burlat, griotte, framboise et une touche de groseille acidulée. Très longue finale, poivrée et finement fumée.

Accords mets-vins : Une pintade fermière cuite en cocotte, à la façon de Joël Robuchon. Un magret de canard façon "tournedos rossini" et son jus réduit aux baies.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2022 et 2037 au moins

Température de service : 17°

Ouverture : Carafage d'une heure au moins



Caractéristiques techniques

Appellation : Volnay-Santenots 1er cru

Millésime : 2017

Type : Vin rouge

Cépage : Pinot noir

Culture : Biologique et bio-dynamique