Domaine des Comtes Lafon - Meursault 1er Cru Porusots - 2018

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 et une dimension crayeuse qui vont structurer le vin.

Dès le premier nez, passée une séduisante touche toastée, c'est bien la roche calcaire couplée à une belle sensation de finesse que l'on perçoit ici, avec ses notes de pierre à fusil et de poudre de roche. La fraîcheur est omniprésente, d'abord dans la dimension florale très délicate du bouquet, entre tilleul, verveine et cerfeuil, mais aussi dans les évocations de pomme Granny croquante, de poire juste cueillie et de citron. Quelques épices viennent ajouter au caractère énergique du bouquet, entre gingembre et poivre blanc, mâtinées d'une nuance vanillée délicate.

Plus on avance dans la dégustation de ce magnifique 1er Cru Porusots, plus on tombe en admiration de sa verticalité, de son punch étonnant sur un millésime réputé solaire et généreux, et de son impeccable droiture. Quelle classe naturelle !

Un vin à la matière fuselée, taillée dans la roche. Un vin qui avance sereinement, porté par cette arête saline et épicée qui excite chaque papille, et plus largement, tous nos sens. Nous sommes clairement au royaume de la verticalité : d'une droiture exemplaire en bouche, ce Porusots à la matière fuselée avance sereinement et excite progressivement chaque papille et, plus globalement, tous nos sens. Une touche rafraîchissante de citron jaune souligne la sensation de pureté que le vin dégage. Jusque dans cette magnifique finale, qui s'étire à l'infini.

Un Porusots de très haute distinction, qui regarde presque 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.

© 2021 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine des Comtes Lafon - Meursault 1er Cru Porusots - 2018

Dégustation et accords

Robe : Jaune citron, léger reflet vert

Nez : D'un grand raffinement : pierre à fusil et poudre de roche, tilleul, verveine et cerfeuil, des évocations de pomme Granny croquante, de poire juste cueillie et de citron, gingembre, poivre blanc, vanille délicate.

Bouche : Une matière fuselée, taillée dans la roche, qui avance sereinement, portée par cette arête saline et épicée qui excite chaque papille. Une finale droite et très longue, parcourue d'une touche citronnée stimulante.

Accords mets-vins : Poissons ou crustacés à la chair délicate : omble-chevalier ou turbot, ravioles 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 : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique