Domaine des Comtes Lafon - Meursault 1er Cru Goutte d'Or - 2018

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 (excusez du peu !), Dominique Lafon exploite ici 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 très peu interventionniste, 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 fantastique Goutte d'Or est un modèle du style inimitable de Dominique Lafon : il possède cet équilibre magistral entre une légendaire profondeur sensuelle et cet élan, cette énergie jaillissante tout droit venue du sol. A la fois puissant et incisif, il nous régale d'arômes de fleur d'oranger, de noisette, de pêche délicatement beurrée, de coing, de miel mais aussi de zestes d'agrumes toniques et d'un voile mentholée bien frais.

Puissante, juteuse et résolument gourmande, la bouche sait aussi se montrer fort stimulante, avec cette touche acidulée évoquant carambole, kiwi et fruit de la passion, et ces évocations de zestes légèrement amers. Encore une fois, l'équilibre est absolument magistral ! L'imprégnation minérale de la vigne apporte une dimension rocailleuse accrocheuse sur le palais. Elle donne de l'élan et une magnifique énergie à la finale, marquée par une touche de pierre à fusil qui s'imbrique magnifiquement avec le fruit.

Doté d'une persistance hors-norme, ce Meursault Goutte d'Or qu'il conviendrait bien sûr d'attendre au moins 6 ou 7 ans en cave, vous emmènera très haut pour accompagner turbot ou homard en sauce !

Quantité limitée à 1 bouteille par client.

© 2020 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine des Comtes Lafon - Meursault 1er Cru Goutte d'Or - 2018

Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, léger reflet vert

Nez : Profond et sensuel : une touche fumée évoquant pierre à fusil et amande grillée, la fleur d'oranger, la pâte de noisette, la pêche délicatement beurrée, le coing, le miel mais aussi des zestes d'agrumes toniques et d'un voile mentholée bien frais.

Bouche : Puissante, juteuse et gourmande, mais aussi stimulante, avec cette touche acidulée évoquant carambole, kiwi et fruit de la passion, et ces zestes légèrement amers. L'équilibre est absolument remarquable. belle énergie pierreuse de la finale

Accords mets-vins : On pourra jouer la carte des gros crustacés ou poissons en sauce crémeuse (homard, turbot, bar de ligne). Ris de veau.

Conseils de service

À consommer :
Entre 2023 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