Domaine des Comtes Lafon - Volnay Santenots du Milieu 1er Cru - 2018

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 raffinés, complexes et rayonnants de toute la Côte de Beaune. Ce sublime 2018, incroyablement frais et subtil sur ce millésime pourtant réputé riche et solaire, nous en offre une illustration brillante.

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. Adepte 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. Puis il repasse 2 à 3 mois en cuves pour finir de s'harmoniser.

Avec ce millésime 2018, encore très jeune, vous serez surpris de constater à quel point Dominique a su s'appuyer sur le terroir (et sur les calcaires en particulier) pour livrer un vin incroyablement délicat, frais et aérien : parfait contre-point d'une année où l'on a plutôt goûté des vins riches voire opulents. Après une bonne aération, le vin se dévoile par petits touches impressionnistes autour de la framboise fraîche, de la cerise, de la prune rouge, de la pivoine, de quelques roses délicates et d'une note de violette. Plane également au-dessus du verre une dimension chlorophyllienne évoquant le gazon juste tondu et des buissons en fleurs. La minéralité calcaire prend des accents crayeux élégants, regardant presque du côté d'un Caillerets. Quelle classe !

Quant à la bouche, elle offre des tanins soyeux, à la maturité parfaite, et un fruit suave et gourmand. On retrouve nos saveurs de gelée de groseille et de framboise, de confiture de cerises relevées d'une touche épicée de baie rose et de poivre blanc. La finesse du grain calcaire est remarquable, tout comme la belle acidité juteuse et expressive qui stimule le milieu de bouche. La finale, droite, fuselée et traçante, est interminable.

Ce Volnay-Santenots du Milieu de très haute tenue mérite une garde « sérieuse », idéalement sur une bonne dizaine d'années. Il s'accordera

alors à merveille sur un canard au sang et ses deux purées, une oie farcie aux épices, ou encore un perdreau aux raisins et sa mousseline de châtaignes. Un must absolu.

Attention : dernières bouteilles du millésime.

Copyright 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine des Comtes Lafon - Volnay Santenots du Milieu 1er Cru - 2018

Dégustation et accords

Robe : Rubis profond, reflet violacé

Nez : Frais et élégant : framboise fraîche, cerise, prune rouge, pivoine, des roses délicates et une touche de violette. Herbes fines, gazon juste tondu et des évocations de buissons en fleurs. Une note crayeuse.

Bouche : Des tanins soyeux, à la maturité parfaite, un fruit suave et gourmand. Des saveurs de gelée de groseille et de framboise, de confiture de cerises relevées d'une touche épicée de baie rose et poivre blanc. La finesse du grain calcaire. Finale fuselée

Accords mets-vins : Une pintade fermière cuite en cocotte, à la façon de Joël Robuchon. Un canard au sang et ses deux purées, une oie farcie aux épices, ou encore un perdreau aux raisins et sa mousseline de châtaignes.

Conseils de service

À consommer :
Entre 2025 et 2040 au moins

Température de service : 17°

Ouverture : Carafage d'une heure au moins

Caractéristiques techniques

Appellation : Volnay-Santenots 1er cru

Millésime : 2018

Type : Vin rouge

Cépage : Pinot noir

Culture : Biologique et bio-dynamique