

Domaine des Comtes Lafon - Meursault 1er Cru Porusots - 2019



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 de l'élégance, de l'énergie 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 évoquant sésame ou noisette grillée, c'est bien l'élégance des fleurs et la fraîcheur chlorophyllienne des herbes fines qui s'imposent autour de l'aubépine et du chèvrefeuille, des fleurs du verger, de la verveine et du cerfeuil. L'éclat du fruit resplendit sur des notes de pomme Granny, de prune jaune et de poire Comice, relevées de quelques touches épicées entre vanille et noix de muscade. Les agrumes ne sont jamais loin, citron en tête, tout comme l'expression crayeuse et effilée du sol.

Plus on avance dans la dégustation de ce magnifique 1er Cru Porusots, plus on tombe en admiration de sa verticalité et de sa prodigieuse énergie sur ce millésime pourtant réputé solaire et concentré. Quelle classe ! Quel élan !

Un vin à la matière fuselée, taillée dans la roche, portée par un grain calcaire serré et une splendide acidité juteuse. Un vin qui avance sans cesse, structuré autour de ce noyau minéral, finement épicé, qui stimule chaque papille. Un vin à la finale pénétrante, entre agrumes, craie, gingembre et poivre intense. Un vin qui s'étire à l'infini ou presque.

Ce Porusots de haute distinction regarde presque du côté des Genevrières. Il sublimera, dans 8 ou 10 ans, des Saint-Jacques rôties accompagnées d'une émulsion au cerfeuil, un bar cuit en croûte de sel et son beurre de salicornes ou un homard grillé et son beurre d'agrumes. La grande classe !

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

Domaine des Comtes Lafon - Meursault 1er Cru Porusots - 2019



Dégustation et accords

Robe : Jaune citron, léger reflet vert

Nez : D'un grand raffinement : pierre à fusil et sésame grillé, aubépine et chèvrefeuille, fleurs du verger, verveine et cerfeuil, pomme Granny, prune jaune et poire Comice. Citron de Menton. Noix de muscade, une touche de vanille. Craie humide

Bouche : Matière fuselée, taillée dans la roche, porté par un grain calcaire serré et une splendide acidité juteuse. Du mouvement, de l'énergie sur les épices, les agrumes et une dimension crayeuse accrocheuse. Finale longue, verticale, pénétrante

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 : 12°

Ouverture : Aération de 2 heures en bouteille ou carafage.



Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault 1er Cru

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique