Domaine des Comtes Lafon - Meursault 1er Cru Goutte d'Or - 2019

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 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. D'abord 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 profondeur sensuelle et gourmande 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 grillée et de pierre à fusil, de poire Nashi, de pêche délicatement beurrée et de mirabelle, de miel d'acacia mais aussi d'une dimension tonique évoquant les zestes d'orange et le yuzu, le fruit de la passion et quelques herbes fines mentholées et anisées.

Concentrée, juteuse et fort savoureuse, la bouche sait aussi se montrer stimulante, animée par une touche acidulée d'orange sanguine. Encore une fois, l'équilibre est magistral ! L'imprégnation minérale de la vigne apporte une dimension rocailleuse accrocheuse sur le palais. Celle-ci se marie à merveille avec la souplesse soyeuse de la matière. Elle donne de l'élan et une magnifique énergie à la finale, marquée par une touche de pierre à fusil imbriquée au fruit mûr.

Doté d'une persistance hors-norme, ce Meursault Goutte d'Or qu'il conviendrait bien sûr d'attendre au moins 5 ou 6 ans en cave, vous emmènera très haut pour accompagner turbot ou homard en sauce ! Voici le fier porte-étendard de ce que l'on attend d'un grand Meursault.

Quantité limitée à 1 bouteille par client.

© 2022 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine des Comtes Lafon - Meursault 1er Cru Goutte d'Or - 2019

Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, léger reflet vert

Nez : Profond et sensuel : fleur d'oranger, noisette grillée et pierre à fusil, poire Nashi, pêche délicatement beurrée et mirabelle, miel d'acacia, une dimension tonique de zestes d'orange et de yuzu, de fruit de la passion, d'herbes fines anisées

Bouche : Concentrée, juteuse et savoureuse, la bouche sait aussi se montrer stimulante, animée par une touche acidulée d'orange sanguine. Superbe équilibre entre sa souplesse et le grain pierreux de la finale. Finale intense, très longue

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 : Carafage recommandé (1 heure)

Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault 1er Cru

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique