

Domaine des Comtes Lafon - Meursault 1er Cru Porusots - 2020



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'équilibre entre intensité et raffinement, maturité expressive du fruit et fraîcheur cristalline de l'expression du sol. C'est un gros coup de cœur du millésime !

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 parmi les dernières 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 pain chaud et amande grillée, c'est bien la pureté et la parfaite maturité du fruit qui jaillissent du verre, sur des notes estivales d'abricot, de pêche, de pomme et de poire Nashi qui nous plongent au cœur d'un verger, ployant sous le poids de fruits juteux et croquants. On pense également à des champs de blé mûr. Progressivement, le propos s'affine et la fraîcheur s'installe : des notes délicates de petites fleurs blanches, de verveine et d'herbes fines anisées s'élèvent maintenant au-dessus du verre, accompagnant des agrumes subtils, autour du citron vert, du cédrat ou de la clémentine. Le tout relevé de quelques touches épicées, entre noix de muscade et vanille.

En bouche, on aime sa matière texturée, légèrement huileuse en entame, mais fuselée. Une matière active, stimulante, tendue par une trame crayeuse, saline, qui resserre le propos et excitent résolument nos papilles. La richesse en extraits secs et l'acidité juteuse du fruit s'équilibrent de la plus belle des façons. 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. Quelle classe ! Quel élan !

La finale puissante mais incisive et pénétrante finit de nous convaincre du grand potentiel de vieillissement de ce Meursault 1^{er} Cru Porusots. 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 rôti au beurre d'estragon. La grande classe !

Quantité limitée à 2 bouteilles par client.

LA ROUTE DES BLANCS



LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

© 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine des Comtes Lafon - Meursault 1er Cru Porusots - 2020



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, pêche et poire Nashi. Citron vert, cédrat. 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 :
Idéalement entre 2025 et 2038

Température de service : 12°

Ouverture : Aération de 2 heures en bouteille ou carafage.



Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault 1er Cru

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique