Domaine des Comtes Lafon - Meursault 1er Cru Goutte d'Or - 2020

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 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 riche et voluptueux Goutte d'Or affiche cette année un profil furieusement murisaltien, tout en profondeur texturée, en richesse de bouche et en sensualité aromatique, sans jamais se départir de cette tension minérale, cette énergie interne qui font vibrer nos sens de longues minutes après avoir bu la dernière gorgée.

Puissant mais incisif, il nous régale d'arômes de tilleul, de thé au jasmin et de fleur d'oranger, d'amande grillée et de pierre à fusil, de pêche délicatement beurrée, de pomme Boskoop et de coing frais, de miel d'acacia et de brioche juste sortie du four, mais aussi d'une dimension tonique évoquant le pamplemousse, le zeste de citron vert, 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'agrumes et de pomme fraîche. Encore une fois, l'équilibre est magistral ! Le fruit et le sol ne font qu'un. L'imprégnation minérale de la vigne apporte une dimension rocailleuse qui étire la finale vers l'infini.

Doté d'une persistance hors-norme, ce Meursault Goutte d'Or qu'il conviendra bien sûr d'attendre au moins 5 ou 6 ans en cave, vous emmènera très haut pour accompagner turbot ou homard en sauce. A moins que vous n'optiez pour des ris de veau ou une belle volaille de Bresse à la chair moelleuse... Voici le fier porte-étendard de ce que l'on

attend d’un grand Meursault.

Quantité limitée à 1 bouteille par client.

© 2023 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine des Comtes Lafon - Meursault 1er Cru Goutte d'Or - 2020

Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, léger reflet vert

Nez : Profond et sensuel : fleur d'oranger, tilleul, jasmin, noisette et pierre à fusil, poire Nashi, pêche délicatement beurrée et mirabelle, miel d'acacia, des zestes de pamplemousse et de citron, de fruit de la passion, d'herbes fines anisées

Bouche : Concentrée, dense 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 :
Idéalement entre 2025 et 2038 au moins

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé (1 heure)

Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault 1er Cru

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique