Domaine des Comtes Lafon

Francia - Borgogna Côte de Beaune - Meursault



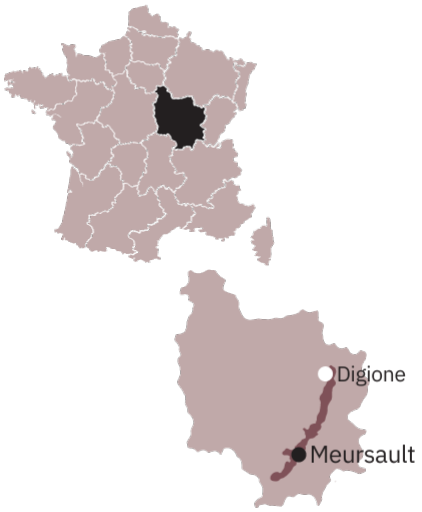
DOMAINE
DES COMTES LAFON

Proprietà / Fondatori Famiglia Lafon / Jules Lafon
Inizio Attività 1894
Vitivinicultura Biologica Certificata / Biodinamica
Ettari 16,3
Bottiglie prodotte 80.000

M E U R S A U L T

100% Chardonnay

Zona di produzione: Borgogna, Côte de Beaune
Terreno: calcare bathoniano
Vendemmia: manuale
Vinificazione: la fermentazione inizia spontaneamente senza l'aggiunta di lieviti selezionati. Poiché le cantine sono fresche, la temperatura di fermentazione non supera i 22/24°C, di solito sono necessari circa 3 mesi. L'andamento è monitorato due volte alla settimana, botte per botte, durante questo periodo. Quando la fermentazione alcolica è terminata, il vino è secco, cioè contiene meno di 2 g/l di zuccheri residui. Successivamente, le fecce vengono mescolate su cicli determinati in base all'annata e alla cuvée, per preservare la qualità del frutto e l'eleganza dei vini. La fermentazione malolattica inizia solitamente durante il mese di gennaio e termina a maggio
Affinamento: la prima svinatura avviene solitamente nel mese di luglio, conservando le fecce fini. I vini vengono assemblati in tini e immediatamente trasferiti in botti più vecchie nella cantina di affinamento più fresca. La durata dell'affinamento dipende dall'annata, alcuni saranno imbottigliati 18 mesi più tardi in primavera e il resto in estate dopo 22 mesi. Prima dell'imbottigliamento, i vini vengono di solito travasati per illimpidirli una seconda volta. Vengono poi testati in laboratorio e degustati. Di solito, una piccola quantità di bentonite viene aggiunta e rimossa 5 settimane dopo. I vini vengono poi riportati in vasche pronte per l'imbottigliamento
Colore: giallo paglierino
Profumo: aromi di frutta esotica
Sapore: maturo e ricco, il corpo è ampio, rotondo ma non privo di potenza. L'acidità è sufficiente e molto integrata nel vino
Grado Alcolico: 13% vol



Un Domaine legato indissolubilmente alla storia della Borgogna, soprattutto dopo che il suo fondatore Jules Lafon, nel 1923, ha creato la Paulée de Meursault, uno dei tre appuntamenti imprescindibili per il vino dopo il banchetto a Clos Vougeot e l'asta a l'Hospice de Beaune. Nel 1931 Jules lasciò completamente la sua attività di avvocato dedicandosi solo alla vigna. Il nipote di Jules, René, continuerà la gestione del Domaine fino all'arrivo in azienda del figlio Dominique nel 1984 il quale a partire dal 1993 inizia a lavorare i 13,80 ettari di proprietà integralmente in proprio per

meglio applicare (dal 1998 su tutti i vigneti) le regole della agricoltura biologica. Ora gli ettari sono 16,30, di cui 5,7 a pinot nero, e sono gestiti in biodinamica. La straordinaria visione di Dominque Lafon, che ha da poco passato il testimone alla figlia Léa e al nipote Pierre, fanno di questo Domaine uno dei massimi interpreti di Meursault, con vini finissimi ed eleganti, persistenti e longevi dove le più piccole differenze di terroir sono immediatamente percepibili prima al naso e poi al palato.