CUZZIOLGRANDIVINI

# 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

## MEURSAULT 1ER CRU PORUSOTS

**100% Chardonnay**

**Zona di produzione:** Meursault
**Terreno:** calcare Bathoniano venato di calcare magnesiaco
**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 e solitamente dura circa 3 mesi. I progressi vengono monitorati due volte alla settimana, barile per barile, durante questo periodo. Terminata la fermentazione alcolica le fecce vengono rimescolate su cicli determinati a seconda dell'annata e della cuvée al fine di preservare la qualità del frutto e l'eleganza dei vini. La fermentazione malolattica inizia solitamente nel mese di gennaio e termina a maggio
**Affinamento:** il primo travaso avviene solitamente nel mese di luglio, trattenendo le fecce fini. I vini vengono assemblati in tini e immediatamente trasferiti nelle botti più vecchie nella cantina di maturazione più fresca. La durata dell'invecchiamento dipende dall'annata, alcuni verranno imbottigliati 18 mesi dopo in primavera e il resto in estate dopo 22 mesi. Prima dell'imbottigliamento, i vini vengono solitamente travasati per la chiarezza una seconda volta. Vengono poi testati in laboratorio e degustati prima della chiarifica. I vini vengono poi rimessi nei tini pronti per l'imbottigliamento
**Colore:** giallo dorato
**Profumo:** ricco, mielato, con un tocco di farina d'avena
**Sapore:** ampio, generoso e maturo, grasso e carnoso, ma con una splendida armonia, dolce nei frutti con bella freschezza
**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.