

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 PREMIER 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 Dominique 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.