

Domaine des Comtes Lafon / Dominique Lafon

Historique du domaine	<ul style="list-style-type: none"> • 1894 : Jules Lafon épouse Marie Boch dont la famille est propriétaire récoltant sur Meursault • 1931 : il arrête sa carrière d'avocat pour se concentrer exclusivement au domaine viticole • 1944 : Après la mort de son père (1940) et de son frère (1944) Henri souhaite vendre le domaine (déjà très largement en métayage) • 1956 : René Lafon s'opposa à son oncle pour la vente du domaine et donc en repris les commandes. En collaboration avec les métayers, il remet les vignes en état. • 1961 : l'intégralité est mise en bouteilles • 1984 : Dominique Lafon succède à son père à la tête du domaine • 1993 : tous les contrats de métayages sont rompus, le domaine exploite intégralement les vignes
Région de production	<ul style="list-style-type: none"> • Côte de Beaune • Côte d'Or • Meursault • Sud de Dijon
Climat	Continental
Sol	Calcaire
Superficie du domaine	16,30 hectares
Nombre de bouteilles produites par an	80 000 bouteilles produites
Cuvées	<ul style="list-style-type: none"> • Monthélie 15 ares de chardonnay • Monthélie 1er Cru Les Duresses 1ha 6 ares de pinot noir • Volnay : 1er Cru Clos des Chênes, Champans, Sentenots du Milieu 38 ares, 52 ares et 3 ha 78 ares de pinot noir • Meursault : Village, Clos de la Barre (monopole), Désirée 2 ha 50 ares, 2ha 12 ares et 45 ares (sol plus argileux) en chardonnay • Meursault 1er Cru : Charmes, Gouttes d'Or, Porusots, Bouchères, Genevrières, Perrières 1 ha 71 ares, 39 ares, 96 ares, 30 ares, 55 ares et 91 ares en chardonnay
Haute cuvée	<ul style="list-style-type: none"> • Le Montrachet – AOC Montrachet Grand Cru • 100% Chardonnay • fermentation en fûts neufs • élevage de 18 à 22 mois en fûts anciens • 32 ares • parcelles exposées pleins sud • vins riches, équilibrés, beaucoup de matière, de longue garde
Anecdote	Jules Lafon, lors de son mandat de maire, créa la Paulée de Meursault en 1923. Certaines parcelles du vignobles sont travaillées en biodynamie

