

Domaine François Mikulski - Meursault 1er Cru Poruzots - 2018



Sur ce premier cru d'environ 7 hectares, une bonne partie (celle qui appartenait au Domaine Manuel puis à la maison Labouré-Roi) a été vendue en 2010 à un groupe d'investisseurs, les vignes étant désormais exploitées par Dominique Lafon et Jean Marc Roulot.

Avant cela, le drapeau des Poruzots brillait essentiellement à travers les signatures de deux grands vigneron, François Mikulski et François, puis Antoine, Jobard. Poruzots se trouve entre les Goutte d'Or au nord et les Genevrières au sud, exposé plutôt à l'est, avec un sol très calcaire, bien drainant, dans lequel le limon a su s'immiscer dans la roche fissurée, permettant ainsi à la vigne de trouver la nécessaire humidité. Résultat : Poruzots donne des vins très structurés, droits et tendus, comme une synthèse entre l'esprit d'un Perrières et celui d'un Corton-Charlemagne.

Marie-Pierre et François exploitent en métayage, depuis plus de 25 ans, une petite parcelle de 60 ares, parfaitement orientée au levant, plantée de vieilles vignes (plus de 50 ans en moyenne). Elle se situe sur la partie haute du finage (les Poruzots Dessus), où les sols sont les plus minces, avant d'atteindre la roche, donnant au vin cette identité rocailleuse et épicée particulièrement bien soulignée sur ce millésime 2018.

Bien sûr, comme pour la plupart des vins cette année, il faudra patienter un peu pour voir les qualités exceptionnelles de ce Premier Cru Poruzots s'épanouir pleinement. Mais déjà, c'est bien la minéralité épicée, tout droit venue de la roche-mère, qui occupe le devant de la scène. Elle est complétée de nombreuses nuances florales. On voyage ainsi entre poivres, gingembre, thé au jasmin, chèvrefeuille, violette, eucalyptus mais aussi résine de pin ou laurier frais. Les fruits secs sont bien présents, sur des évocations de noisettes, d'amandes et même de légumes secs comme les lentilles corail. Quant au fruit, plus le vin s'aère, plus il jaillit du verre, sur des notes gourmandes de poire, de mirabelle, d'abricot et d'ananas. Sans oublier quelques notes plus toniques de clémentine et de zeste d'orange confit.

L'équilibre en bouche est absolument remarquable : la densité de matière, peu commune à ce niveau, est parfaitement gainée. On aime cette impeccable droiture que le sol apporte. On retrouve un fruité pur et resplendissant, sur des évocations de poire pochée aux épices, de mirabelle et de pêche jaune. Le vin est nourrissant mais toujours impeccablement tendu : il avance sans ciller jusqu'à cette finale intense et relevée, entre poivre Timut et gingembre.

Stimulant, extrêmement précis et d'une longueur majuscule, ce Poruzots constitue, selon nous, un des sommets du millésime : il fera date !

LA ROUTE DES BLANCS



LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Copyright 2020 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine François Mikulski - Meursault 1er Cru Poruzots - 2018



Dégustation et accords

Robe : Or clair, reflets verts

Nez : Minéral épicé : poivres, gingembre, thé au jasmin, chèvrefeuille, violette, eucalyptus, résine de pin ou laurier frais. Noisette, amande, lentille corail. Poire, mirabelle, abricot, ananas. Mandarine confite.

Bouche : La densité de matière, peu commune à ce niveau, est parfaitement gainée. Savoureuse et droite, sur la poire pochée aux épices, la mirabelle et la pêche jaune. Finale tendue, stimulante et intense sur le poivre Timut et le gingembre.

Accords mets-vins : Aujourd'hui, un carpaccio de Saint-Jacques aux herbes. Demain, un bar rôti en croûte de sel. Homard grillé ou rôti. Des Saint-Jacques à la truffe.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2023 et 2032

Température de service : 12°

Ouverture : Longue aération en bouteille
(3 heures) ou carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault 1er Cru

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques