Domaine François Mikulski - Meursault 1er Cru Poruzots - 2019

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 deux vignerons iconiques de Meursault, Dominique Lafon et Jean Marc Roulot.

Auparavant, le drapeau des Poruzots brillait essentiellement à travers les signatures de deux autres grands noms, François Mikulski et François Jobard. Poruzots se trouve entre 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 une nécessaire humidité. Le terroir de 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-mère, donnant au vin cette identité rocailleuse, cette minéralité fine et scintillante qui brille cette année d'un éclat incomparable. Une année où les rendements sur la parcelle furent malheureusement très limités : l'eau et l'humidité ayant manqué sur ces sols particulièrement pauvres.

Le résultat aujourd'hui est exceptionnel d'éclat lumineux et de finesse. Dès le premier nez, on respire littéralement le socle calcaire, on est plongé dans une roche scintillante, rafraîchie par une eau de source qui semble serpenter en son cœur. La sensation de fraîcheur est renforcée par de nombreuses notes d'herbes fines qui planent au-dessus du verre, entre cerfeuil, coriandre, citronnelle et lavande. Ce n'est pas un vin, c'est un bain de jouvence !

Puis vient le fruit, tout aussi pur et tonique, sur la pêche blanche et la pêche de vigne, la poire Conférence et le raisin frais. Peu à peu, les agrumes arrivent au premier plan, tant au nez qu'en bouche, autour du citron vert, de la clémentine et du pamplemousse. La tension s'empare progressivement de chaque papille, donnant au vin une formidable énergie interne : il avance, il s'active, il dialogue avec nos sens, et jamais ne s'éteint ! Oh que non ! On sent poindre maintenant des évocations subtiles de fruits secs, sur l'amande et la noisette, et une touche lactique d'une remarquable finesse, évoquant crème Anglaise ou riz au lait. Ici, tout est suggéré, rien n'est appuyé : la finesse du trait, sa précision, la sensation permanente de mouvement qui s'en dégage, tout ceci est

admirable.

Que dire de la finale : elle imbrique à la perfection la roche et les agrumes. Ce 1er Cru Poruzots est une des réussites majeures du millésime. Par flash kaléidoscopique, il nous a transportés, tantôt du côté d'un très grand Sancerre sur socle calcaire (on pense à Chavignol et ses Monts Damnés par exemple), tantôt vers un cru d'altitude de Chassagne (du côté de la Romanée par exemple) ou encore vers le fameux Clos Sainte-Hune sur le Grand Cru Rosacker… Quel voyage !

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

Copyright 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine François Mikulski - Meursault 1er Cru Poruzots - 2019

Dégustation et accords

Robe : Or clair, reflets verts

Nez : Lumineux : une roche scintillante, rafraîchie par une eau de source, des herbes fines entre cerfeuil, coriandre, citronnelle et lavande. Un fruit pur, éclatant : pêche blanche et pêche de vigne, poire Conférence, raisin frais. Agrumes. Noisette, amande

Bouche : De la densité, de la tension, de l'énergie. Les contours en bouche se dessinent avec une remarquable finesse de trait. Gourmandise des fruits secs et d'une discrète touche lactique en finale. On finit sur la roche et les agrumes

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 2024 et 2035

Température de service : 12°

Ouverture : Longue aération en bouteille (2 heures) ou carafage

Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault 1er Cru

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques