Domaine François Mikulski - Meursault 1er Cru Poruzots - 2020

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.

Bien avant cette redistribution des cartes qui a mis encore un peu plus ce terroir sous le feu des projecteurs, le drapeau des Poruzots brillait déjà à travers les signatures de deux autres grands noms murisaltiens, 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 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 : ils donnent 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 encore une fois limités : ici, les sols sont particulièrement pauvres et la vigne souffre régulièrement du déficit hydrique pendant la période estivale.

Sur ce millésime 2020, le résultat est exceptionnel d'éclat lumineux et de finesse. Dès le premier nez, le socle calcaire triomphe offrant des notes pierreuses et fumées de pierre à fusil et de silex frotté. Une roche immaculée, brillante de mille feux. Au fil de l'aération, cette minéralité omniprésente laisse place à des notes plus douces et gourmandes de miel d'acacia, de beurre de baratte bien frais et de truffe blanche. D'abord discret, le fruit semble peu à peu s'immiscer dans les interstices rocheux, nous livrant des notes subtiles de pomme Granny, de poire, de fruits à noyau et même d'ananas.

La maturité expressive du fruit s'affirme en bouche : on se régale d'une chair texturée et souple évoquant l'abricot et la poire, complétés d'une nuance de banane. On retrouve la belle concentration du millésime, jusque dans cette délicieuse finale, gorgée d'un fruit tonique et réjouissant. Sur la longueur, l'imprégnation calcaire et saline revient en force, pour mieux nous faire saliver.

Un grand Poruzots, aux équilibres proches de la perfection.

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

Copyright 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine François Mikulski - Meursault 1er Cru Poruzots - 2020

Dégustation et accords

Robe : Or clair, reflets verts

Nez : Fin et lumineux : notes pierreuses et fumées de pierre à fusil et de silex frotté, miel d'acacia, beurre de baratte bien frais et truffe blanche. Pomme Granny, poire, fruits à noyau et d'ananas. Poivre blanc, une touche iodé évoquant le sel marin.

Bouche : Une chair texturée et souple, belle maturité expressive du fruit évoquant l'abricot et la poire, une nuance de banane. Sur la longueur, l'imprégnation calcaire et saline revient en force, pour mieux nous faire saliver.

Accords mets-vins : Aujourd'hui, un carpaccio de Saint-Jacques aux herbes fines. Demain, un bar rôti en croûte de sel. Homard grillé ou rôti, beurre d'agrumes. Des Saint-Jacques rôties, jus truffé.

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 : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques