Thomas Boccon - Meursault - 2021

Gendre de Marie-Pierre et François Mikulski, Thomas travaille à quatre mains avec François depuis 2011, en parallèle de ces études viti-oeno à Beaune. Après un passage formateur en Nouvelle-Zélande mais aussi au Domaine des Croix, il revient pleinement aux côtés des Mikulski en 2015. Il se concentre dans un premier temps sur le travail de la vigne, puis s'est ensuite progressivement glissé dans les pas de son beau-père pour vinifier à quatre mains avec lui les vins du Domaine.

En parallèle, il décide de laisser libre cours à son inspiration en vinifiant sous son propre nom deux cuvées confidentielles dont ce très réussi Meursault, issu d'une petite parcelle qui s'ouvre juste à l'arrière de la maison familiale. Nous nous situons sur l'excellent terroir de Moulin-Landin.

La vigne bénéficie d'une bonne exposition à l'Est et surtout, d'un substrat d'argiles fines aux reflets rougeâtres, riches en oxyde de fer, qui laisse rapidement la place à un sous-sol très caillouteux de dalles calcaires altérées. Le sol est plus profond et alluvionnaire en bas de coteau, gage de belles densités de bouche pour ce Meursault de haut vol.

Côté vinification et élevage, Thomas poursuit ici le travail qu'il mène avec François au Domaine, avec des fermentations naturelles, sur levures indigènes, et un élevage privilégiant les grands fûts (350 litres), avec très peu de bois neuf. Les vins repassent ensuite quelques mois en cuves où ils finissent de s'homogénéiser et retrouvent cette tension, cette finesse de grain que recherche Thomas.

Goûté en février dernier, ce tout nouveau Meursault 2021 nous a ébloui par la justesse de ses équilibres, sa finesse de texture et sa belle fraîcheur aux accents salins et citronnés. Dès le premier nez, aucun doute : on est à Meursault ! On se régale d'arômes de crème de fruits blancs, de coing, de brioche délicatement parfumée d'eau de fleur d'oranger et de beurre frais. Le miel de fleurs blanches n'est pas loin, associé à une discrète note vanillée. Tandis que des nuances vivifiantes de zeste d'orange et de pamplemousse viennent faire souffler un vent de fraîcheur au-dessus du verre.

La bouche n'est pas en reste : à la fois concentrée et fuselée, elle avance sans ciller, portée par une trame saline énergique et une touche d'agrumes confits. C'est dense, vif et tendu à la fois. Thomas semble indéniablement avoir trouvé son style, tout en équilibre entre puissance et finesse. On se régale de bout en bout !

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Thomas Boccon - Meursault - 2021

Dégustation et accords

Robe : Or pâle, légers reflets verts

Nez : Sensuel mais tonique : crème de fruits blancs, coing, brioche délicatement parfumée d'eau de fleur d'oranger, beurre frais. Miel de fleurs blanches, associé à une discrète note vanillée. Notes vivifiantes de zeste d'orange et de pamplemousse

Bouche : Concentrée et fuselée, elle avance sans ciller, portée par une trame saline énergique et une touche d'agrumes confits. C'est dense, vif et tendu à la fois. Finale salivante, épicée

Accords mets-vins : Des gambas ou calamars grillés, au barbecue ou à la plancha. Une sole grillée ou des langoustines juste snackées à l'estragon.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2032

Température de service : 12°

Ouverture : Aération souhaitable (1 heure).

Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault

Millésime : 2021

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques