

Domaine François Mikulski - Meursault 1er Cru Poruzots - 2016



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 le domaine 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, de vignes d'âge très respectable (plus de 50 ans en moyenne). En 2016, seuls les pieds de la partie haute de la parcelle ont été relativement épargnés par le gel printanier, le bas ayant perdu près de 80% de son potentiel. Au final, avec ces faibles rendements, c'est un véritable concentré de sol et d'énergie que François a su révéler dans ce vin puissant, à la minéralité étincelante.

A la dégustation, ce Poruzots est d'abord marqué par une dimension végétale rafraîchissante couplée à un fruit très expressif, mûr voire confit : aux notes d'herbes fines (cerfeuil, coriandre, menthe poivrée), de pollen, de mimosa et d'eucalyptus succèdent de francs arômes fruités et gourmands évoquant la prune jaune, la quetsche, la marmelade d'orange mais aussi la crêpe Suzette et la confiture d'abricots. Plus on l'aère, plus le vin exprime avec force et pureté son ancrage minéral : on sent la roche calcaire, le marbre pilé, la fumée du silex frotté et différents poivres.

Même sensation avec la bouche : d'abord puissante, riche en extraits secs, elle s'anime ensuite, portée par la qualité et la pureté de son eau. Mais pas une eau dormante : une eau vive, celle d'un torrent de montagne, une eau revigorante ! La sapidité est impressionnante, autour des agrumes, de la goyave et de cette dimension poivrée caractéristique.

Richesse, précision de définition, énergie minérale et grosse allonge : tout y est !

Domaine François Mikulski - Meursault 1er Cru Poruzots - 2016



Dégustation et accords

Robe : Or clair, reflets verts

Nez : Sophistiqué : herbes fines (cerfeuil, coriandre, menthe poivrée), pollen, mimosa et eucalyptus. Prune jaune, quetsche, marmelade d'orange, crêpe Suzette, confiture d'abricots. Marbre pilé, poivres.

Bouche : D'abord puissante, riche en extraits secs, elle s'anime ensuite, portée par la qualité et la pureté de son eau. Dynamique, sapidité portée par les agrumes, la goyave et le poivre.

Accords mets-vins : Bar rôti en croûte de sel. Homard grillé ou rôti. Plus tard, poissons au beurre blanc, volailles en sauce crémeuse, purée "Robuchon"...



Conseils de service

À consommer :
Entre 2020 et 2030

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Longue aération en bouteille
(3 heures)



Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault

Millésime : 2016

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Approche organique et
raisonnée