

## Domaine François Mikulski - Meursault 1er Cru Poruzots - 2017



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 vignes d'âge très respectable (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 une assise minérale et ce raffinement de texture de toute beauté.

Alors que le millésime 2017 s'illustre clairement par la générosité aromatique des vins, même jeunes, ici, 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 droite et altière, ainsi que l'élégance florale et végétale qui signent l'identité du vin : thé fumé, sel de mer, roche humide, cerfeuil, menthe fraîche et eucalyptus se mêlent à une dimension épicée et énergique, entre gingembre frais, cardamome et girofle.

A ce stade, l'éclat du fruit se révèle surtout en bouche, avec ses saveurs juteuses de poire, de pomme Reinette et de pêche blanche, rehaussées d'une touche acidulée évoquant le citron confit au sel. On adore la sensation de pureté que le vin dégage, portée par une eau vive, cristalline, une eau de torrent de montagne, qui vous purifie et vous revigore. Tout du long, ce Poruzots d'une droiture extraordinaire reste puissamment minéral : tendu vers son objectif, il ne cesse jamais d'avancer, de creuser dans la roche calcaire ce sillon qu'il restitue à merveille dans un grain serré, salin, tellement stimulant sur les papilles ! Au risque de nous répéter, vin après vin : force est de constater que la finale de ce Poruzots 2017 se révèle d'une longueur majuscule !

Élégance, verticalité, précision de définition, formidable énergie minérale et grosse allonge : tout y est ! Le vin absolument incontournable pour

# LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

tous les amateurs de Perrières et de Corton-Charlemagne : le cousin de la famille...

Copyright 2019 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Domaine François Mikulski - Meursault 1er Cru Poruzots - 2017



### Dégustation et accords

Robe : Or clair, reflets verts

Nez : Floral et minéral : thé fumé, sel de mer, roche humide, cerfeuil, menthe fraîche et eucalyptus se mêlent à une dimension épicée, énergique, entre gingembre frais, cardamome et girofle.

Bouche : Bel éclat du fruit, juteux sur la poire, la pomme Reinette, la pêche blanche, réhaussées d'une touche de citron confit au sel. Sensation de pureté vive, sur une trame calcaire. Enorme longueur.

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 2022 et 2032

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Longue aération en bouteille  
(3 heures)



### Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault 1er Cru

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques