

Domaine François Mikulski - Meursault 1er Cru Poruzots - 2014



Sur cette petite parcelle de 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 Jobard. Poruzots se trouve entre les Bouchères au nord et les Genevrières au sud, exposé plutôt à l'est, avec un sol assez clair (calcaire) et bien drainant. Résultat : des vins droits, tendus et fins, presque une synthèse entre l'esprit d'une Perrières et celui d'un Corton-Charlemagne.

Avec François Mikulski, le Meursault Poruzots, par nature très fin et élégant, s'enrichit d'une touche de sensualité et de gourmandise, particulièrement expressive sur ce millésime 2014. Au nez, on est immédiatement séduit par une palette aromatique à la fois riche et délicate : poire Williams, pomme Boskop, mirabelle, notes lactiques évoquant la crème fouettée et le fromage blanc, cerfeuil, noisette, citron vert, kiwi... On sent déjà toute la complexité du vin, bien que celui-ci soit encore très jeune.

En bouche, la matière est concentrée, mais le vin reste précis et tendu, exprimant son terroir avec beaucoup de classe et de pureté. La finale est d'une longueur impressionnante, et vibre littéralement en bouche sur des saveurs poivrées et de superbes amers évoquant les agrumes.

Cette cuvée montre avec brio la qualité exceptionnelle de ce terroir de Poruzots, encore trop méconnu par rapport à ses célèbres voisins de Genevrières et Goutte d'Or. Mais les choses changent et le Meursault 1^{er} Cru Poruzots de François Mikulski devient de plus en plus difficile à se procurer...

Quantité limitée à 2 bouteilles par client

Copyright 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine François Mikulski - Meursault 1er Cru Poruzots - 2014



Dégustation et accords

Robe : Or clair, reflets verts

Nez : Sophistiqué et charmeur. Poire williams, pomme Boskop bien mûres. Cerfeuil. Fromage blanc. Pignons, noisettes fraîches. Citron vert, kiwi. Poivre, piment doux.

Bouche : Très belle concentration. Agrumes très présents. Beaucoup de finesse en milieu de bouche, tension, précision. Très longue finale minérale et épicée.

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



Conseils de service

À consommer :
Idéalement à partir de 2017 et pour une bonne dizaine d'années.

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Long carafage aujourd'hui (3 heures au moins).



Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault

Millésime : 2014

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Approche organique et raisonnée