

Domaine François Mikulski - Meursault 1er Cru Poruzots - 2013



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 le domaine 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 Charlemagne.

Avec François Mikulski, le Meursault Poruzot s'enrichit d'une touche de sensualité, propre à ce grand vigneron, déjà perceptible dans ce millésime 2013.

Malgré une année assez froide, le 2013 est très complet. Il s'ouvre sur un nez à la fois minéral et marqué par fleurs et fruits blancs. La bouche est vivante, active, déjà charnue. S'y mêlent gelées de fruits, kiwi, fruit de la passion, agrume, praliné... Grand vin de gastronomie (bar, homard), grand vin de garde, grand vin tout simplement!

Copyright 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine François Mikulski - Meursault 1er Cru Poruzots - 2013



Dégustation et accords

Robe : Dorée

Nez : Sophistiqué. Calcaire, fruits blancs et jaunes (poire, abricot, mirabelle), fleurs blanches, praline.

Bouche : Charnue et expressive. Les agrumes, le fruit de la passion, le kiwi côtoient le praliné, la crème de café. Vive, active et cohérente.

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 :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2025

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Long carafage (2 heures au moins).



Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault

Millésime : 2013

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Approche organique et raisonnée