

Domaine François Mikulski - Meursault 1er Cru Poruzots - 2015



Ce petit premier cru d'environ 7 hectares, s'est retrouvé depuis 2010 sous les "feux de la rampe" : une bonne partie du cru, qui appartenait au Domaine Manuel puis à la maison Labouré-Roi, a été vendue à cette période à un groupe d'investisseurs, les vignes étant désormais exploitées par les deux vignerons "stars" du village, Dominique Lafon et Jean Marc Roulot.

On ne doit pas oublier pour autant que le drapeau des Poruzots brille depuis longtemps pour les connaisseurs à travers les signatures de deux grands vignerons, François Mikulski et François 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, assez clair et bien drainant. Résultat : des vins droits, tendus et fins, presque une synthèse entre l'esprit d'un Perrières et celui d'un Corton-Charlemagne.

Avec François Mikulski, le Meursault Poruzots, par nature très fin et élégant, s'enrichit d'un supplément de chair et de densité. C'est particulièrement vrai avec ce millésime 2015, de très haute volée. Premier cru vendangé au domaine, dès le 29 août, ce Poruzot a ensuite fait l'objet d'un élevage précis et discret, incluant très peu de bois neuf.

En 2015, la définition de ce Poruzots frise la perfection. Au nez, on est immédiatement séduit par une palette aromatique extrêmement variée et nuancée : craie, chèvrefeuille, rose blanche, lilas, violette, poire Williams, pomme Boskop, poivres blanc et noir, noisette grillée, citron vert, bâton de réglisse... On sent déjà toute la complexité du vin, bien que celui-ci soit encore très jeune.

La bouche est concentrée, juteuse et fraîche, exprimant son terroir avec beaucoup de classe et de pureté. La finale est d'une longueur impressionnante, et vibre littéralement sur des saveurs poivrées, salines et de superbes amers évoquant les agrumes.

Cette cuvée montre avec brio la qualité exceptionnelle de ce terroir de Poruzots, et constitue, pour nous, l'une des plus belles réussites du millésime (avec le Goutte d'Or). Nous prenons le pari que ce Poruzots 2015 sera très prochainement... introuvable!

Domaine François Mikulski - Meursault 1er Cru Poruzots - 2015



Dégustation et accords

Robe : Or clair, reflets verts

Nez : Sophistiqué : craie, chèvrefeuille, rose blanche, lilas, violette, poire Williams, pomme Boskop, poivres blanc et noir, noisette grillée, citron vert, bâton de réglisse

Bouche : Très belle concentration. Agrumes très présents. Beaucoup de finesse en milieu de bouche, tension, fraîcheur. 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 :
Entre 2018 et 2028

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Longue aération (3 heures)



Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault

Millésime : 2015

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Approche organique et raisonnée