

Thomas Boccon - Meursault - 2023 - blanc



Gendre de Marie-Pierre et François Mikulski, Thomas travaille à quatre mains avec François depuis 2011, en parallèle de ses études viti-oeno à Beaune. Après un passage formateur en Nouvelle-Zélande mais aussi auprès de David Croix au domaine éponyme, il revient pleinement aux côtés des Mikulski en 2015. Il se concentre dans un premier temps sur le travail de la vigne, puis s'est ensuite progressivement glissé dans les pas de son beau-père pour vinifier à quatre mains avec lui les vins du Domaine.

En parallèle, il décide de laisser libre cours à son inspiration en vinifiant sous son propre nom quelques cuvées confidentielles, dont ce très beau Meursault, issu d'une petite parcelle située juste à l'arrière de sa maison, sur le réputé terroir du Moulin-Landin.

La vigne bénéficie d'une exposition idéale à l'Est et d'un substrat d'argiles fines aux reflets rougeâtres, riches en oxyde de fer, reposant sur un sous-sol très caillouteux de dalles calcaires altérées. En bas de coteau, des sols plus profonds et alluvionnaires apportent au vin cette densité de texture qui signe les grands Meursaults.

Côté vinification et élevage, Thomas reste fidèle à une approche précise et peu interventionniste : fermentations naturelles sur levures indigènes, élevage en grands fûts de 350 litres, sans bois neuf, puis un passage en cuve pour affiner les équilibres et préserver tension et pureté.

Dès le premier nez, ce Meursault 2023 affirme une identité résolument murisaltienne, plus sensuelle encore que démonstrative. Le fruit se présente sous une forme crémeuse et enveloppante, autour de la poire emblématique du finage, évoquant tour à tour flan aux œufs, crème anglaise et île flottante. Très vite, des notes de fruits à coque prennent le relais : amande, noisette, frangipane, nougat ou financier composent un tableau gourmand et sophistiqué. L'ensemble se nuance d'épices aux accents orientaux, entre musc, ras el hanout, clou de girofle et noix de muscade, apportant profondeur et complexité.

La bouche impressionne par son ampleur et sa générosité. La matière, souple et juteuse, déploie un fruit abondant, relevé d'une trame épicée

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

expressive. On croque dans une orange intensément poivrée, dans des jus de mangue, de mandarine ou de poire relevés d'une once de curry, de safran et de poivre de Sichuan. Quelques nuances de livèche et de gingembre renforcent encore la complexité et l'énergie que déploie le milieu de bouche.

La finale voit le vin se resserrer sous l'impulsion du calcaire : la tension se précise, la salinité s'affirme progressivement, portant une allonge remarquable. Malgré cette empreinte minérale, le vin conserve une sapidité gourmande qui le rend irrésistible.

Ce Meursault 2023, d'une typicité remarquable, mérite quelques années de cave pour révéler toute sa dimension. Il brillera alors sur un turbot sauce hollandaise, un poulet à la crème et aux girolles ou encore une poule au pot généreuse et réconfortante.

Une formidable réussite, qui confirme la belle signature des vins de Thomas.

Copyright 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Thomas Boccon - Meursault - 2023 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or pâle, légers reflets verts

Nez : Profond, complexe : fruit sous forme crémeuse et enveloppante, poire, flan aux œufs, crème anglaise, île flottante, fruits à coque (amande, noisette, frangipane, nougat ou financier), musc, ras el hanout, clou de girofle et noix de muscade.

Bouche : Ample, généreuse, matière souple et juteuse, fruit abondant relevé d'une trame épicée expressive (orange poivrée, jus de mangue, mandarine, poire, curry, safran, poivre de Sichuan), livèche, gingembre. Finale calcaire, entre tension et salinité.

Accords mets-vins : Dans quelques années, il brillera sur un turbot sauce hollandaise, un poulet à la crème et aux girolles ou encore une poule au pot généreuse et réconfortante.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2035

Température de service : 12°

Ouverture : Aération souhaitable (1 heure).



Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques