

Thomas Boccon - Meursault 1er Cru Poruzots - 2023 - blanc



Sur ce millésime 2023, Thomas confirme avec brio tout le potentiel de ce très confidentiel Meursault-Poruzots, premier cru qu'il connaît intimement pour travailler depuis longtemps déjà la vigne des Mikulski sur ce terroir. Produite en quantités infimes, cette cuvée s'impose aujourd'hui comme une des expressions les plus abouties de son style, conjuguant précision, profondeur et lecture fidèle d'un lieu.

Situé dans le prolongement direct des Genevrières, en remontant vers le Nord, le climat des Poruzots bénéficie d'une exposition à l'Est et d'un sol très calcaire, drainant, où le limon s'immisce dans une roche fissurée. Sur les parties hautes, les plus qualitatives - les Poruzots Dessus - la vigne plonge ses racines dans des sols minces, directement en prise avec la roche-mère. C'est ici que naissent les vins les plus tendus et minéraux, véritables synthèses entre l'élégance d'un Genevrières et la verticalité d'un grand Corton-Charlemagne.

Côté vinification, Thomas poursuit son approche exigeante et peu interventionniste : fermentations naturelles sur levures indigènes, élevage en grands fûts sans bois neuf, puis affinage en cuve pour préserver la pureté du fruit et la tension minérale.

Dès le premier nez, ce Poruzots 2023 impose une lecture profondément géologique du vin. La minéralité domine, dans un ballet fascinant entre calcaire, argile, sable et grès. Des notes de poudre à fusil, de pierre broyée, voire une subtile touche métallique, viennent souligner cette empreinte du sol. Une sensation d'eau de roche et de frondaison humide complète ce tableau d'une rare complexité. Le fruit, volontairement discret, se suggère plus qu'il ne s'impose, évoquant gelées ou confitures d'abricot, d'orange ou de poire.

En bouche, le vin gagne en ampleur et en intensité. La matière, souple et juteuse, est immédiatement traversée par une déferlante épicée impressionnante : jus d'orange et de mangue se mêlent au curry, au piment séché et à moutarde. On reconnaît aussi le fruit de la passion et la poire agrémentés d'une empreinte saline vibrante. Le sel gemme structure l'ensemble, tandis que des notes poivrées (on pense à la roquette) apportent relief et complexité.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

La finale est spectaculaire : longue, précise, portée par une résonance empyreumatique venue du sol. Les fruits flambés, entre mangue et pêche jaune, s'étirent sur une persistance remarquable, toujours dynamisée par une fraîcheur citronnée qui signe l'équilibre du vin.

Plus tranchant et effilé que le Meursault village, ce Poruzots gagnera à patienter quelques années en cave. Il sublimera alors des poissons nobles comme une barbue à l'oseille, un turbot rôti, mais aussi une volaille de Bresse aux girolles ou, avec davantage de maturité, des préparations plus riches comme un duo homard et poulet en cocotte lutée.

Un premier cru d'une intensité et d'une précision impressionnantes, qui confirme le très haut niveau des vins signés Thomas Boccon.

Copyright 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Thomas Boccon - Meursault 1er Cru Poruzots - 2023 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, reflets verts

Nez : Minéralité, ballet fascinant entre calcaire, argile, sable et grès, notes de poudre à fusil, pierre broyée, touche métallique, eau de roche, frondaison humide, gelées ou confitures d'abricot, d'orange ou de poire.

Bouche : ample et intense, matière souple et juteuse, jus d'orange et de mangue, curry, piment séché, moutarde, fruit de la passion, poire, empreinte saline vibrante, sel gemme, roquette. Finale spectaculaire, longue, précise, résonance empyreumatique.

Accords mets-vins : Dans quelques années, il sublimera alors des poissons nobles comme une barbue à l'oseille, un turbot rôti, une volaille de Bresse aux girolles ou, plus tard encore, des préparations plus riches comme un duo homard et poulet en cocotte lutée.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2026 et 2039

Température de service : 12°

Ouverture : Longue aération en
bouteille ou carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault 1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques