

Domaine François Mikulski - Meursault 1er Cru Poruzots - 2021 - blanc



Sur ce 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 deux vignerons iconiques de Meursault, Dominique Lafon et Jean Marc Roulot.

Bien avant cette redistribution des cartes qui a mis encore un peu plus ce terroir sous le feu des projecteurs, le drapeau des Poruzots brillait déjà à travers les signatures de quelques autres grands noms de Meursault, au premier rang desquels on trouvait déjà François Mikulski. Le cru des Poruzots se trouve entre Goutte d'Or au nord et les Genevrières au sud. Il est exposé plutôt à l'est, avec un sol très calcaire, bien drainant, dans lequel le limon s'est immiscé dans la roche fissurée, permettant ainsi à la vigne de trouver les réserves d'humidité dont elle a besoin. Le terroir de Poruzots donne des vins très structurés, droits et tendus, comme une synthèse entre l'esprit d'un Perrières et celui d'un Corton-Charlemagne.

Marie-Pierre et François exploitent en métayage, depuis plus de 25 ans, une parcelle de 60 ares, parfaitement orientée au levant, plantée de vieilles vignes (plus de 50 ans en moyenne). Elle se situe sur la partie haute du finage (les Poruzots Dessus), où les sols sont les plus minces, avant d'atteindre la roche-mère : ils donnent au vin cette identité rocailleuse, cette minéralité à la fois fraîche et scintillante qui brille cette année d'un esprit résolument marin. Malheureusement, cette parcelle au débourrement plutôt précoce a beaucoup souffert du gel d'avril : les rendements sur ce millésime se sont révélés historiquement bas, faisant de ce vin un collector pratiquement introuvable.

Dès le premier nez, on perçoit immédiatement une essence maritime et iodée dans ce Poruzots à la fraîcheur exaltante. Le socle calcaire nous renvoie quelques parts entre falaises normandes battues par les embruns et longues plages de sable fin, du côté du Touquet, constellées de coquillages et de petites algues à la marée descendante. Au fil de l'aération, le vin ne cesse de gagner en complexité, balançant entre douceur du fruit, densité des légumineuses et fine amertume stimulante. Pour finir sur une touche de chocolat blanc et une étonnante note truffée.

La générosité et la maturité expressive du fruit s'affirment en bouche : on se régale d'une chair texturée et souple évoquant la pomme Reinette et la poire, le coing et la pêche jaune, la mirabelle et une touche d'ananas. Plus on avance vers la finale, plus le sol imprime à nouveau sa marque : c'est

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

intense, tendu et résolument salin. On ferme les yeux et on visualise aisément des fruits de mer plus vrais que nature, juste sortis de l'eau...

Ce rare et stimulant Poruzots vous réglera sur des accords terre-mer de haut vol : on pense à un duo de homard et de volaille de Bresse en cocotte luttée, à la façon de la Mère Brazier, ou, plus simplement, un poulet aux écrevisses. Effet « Waouh » garanti !

Attention : collector produit cette année en quantité ultra-limitée.

Quantité limitée à 2 bouteilles par client.

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine François Mikulski - Meursault 1er Cru Poruzots - 2021 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, reflets verts

Nez : Frais, maritime : salin et iodé, falaises calcaires, embruns, coquillages et algues, fruits blancs et fruits à noyau, densité des légumineuses, fin amers réglissés et poivrés, chocolat blanc, une note truffée

Bouche : Une chair texturée et souple de pomme Reinette et de poire, de coing et de pêche jaune, de mirabelle et d'ananas. Plus on avance vers la finale, plus le sol imprime à nouveau sa marque : c'est intense, tendu et résolument salin. Saveurs de fruits de mer

Accords mets-vins : Des accords terre-mer de haut vol : on pense à un duo de homard et de volaille de Bresse en cocotte luttée, à la façon de la Mère Brazier, ou, plus simplement, un poulet aux écrevisses. Des Saint-Jacques rôties, jus de palourde truffé



Conseils de service

À consommer :
Entre 2025 et 2038

Température de service : 12°

Ouverture : Longue aération en bouteille (2 heures) ou carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault 1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques