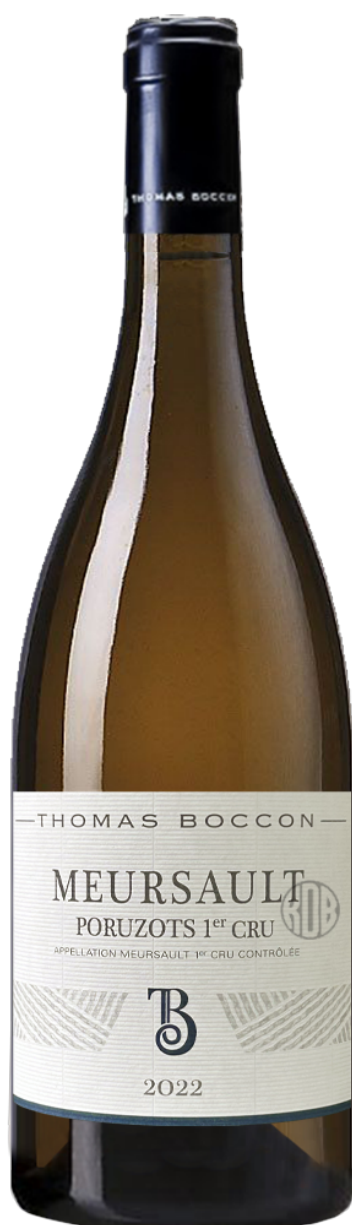


Thomas Boccon - Meursault 1er Cru Poruzots - 2022 - blanc



Sur ce rayonnant millésime 2022, Thomas ajoute une nouvelle corde à son arc : il signe ce très confidentiel et excellent Meursault-Poruzots, un premier cru qu'il connaît bien par ailleurs pour s'occuper depuis longtemps déjà de la vigne familiale.

Pour cette nouveauté, produite uniquement sur 3 pièces (à peine 900 bouteilles), Thomas a donc jeté son dévolu sur ce terroir qu'il affectionne tout particulièrement, situé dans le prolongement direct des Genevrières, en allant vers le Nord.

Ce premier cru d'environ 7 hectares a vu sa notoriété se renforcer considérablement depuis qu'une bonne partie (celle qui appartenait au Domaine Manuel puis à la maison Labouré-Roi) eût été vendue en 2010 à un groupe d'investisseurs et que l'exploitation des vignes en fut confiée à deux vignerons iconiques de Meursault, Dominique Lafon et Jean Marc Roulot.

Mais 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 deux autres grands noms murisaltiens, François Mikulski et François Jobard. Poruzots se trouve entre Goutte d'Or au nord et les Genevrières au sud, exposé plutôt à l'est, avec un sol très calcaire, bien drainant, dans lequel le limon a su s'immiscer dans la roche fissurée, permettant ainsi à la vigne de trouver une nécessaire humidité. Le terroir de Poruzots donne des vins très structurés, droits et tendus, comme une synthèse entre l'esprit d'un Genevrières et celui d'un Corton-Charlemagne.

Une parenté particulièrement évidente lorsque les raisins sont issus, comme c'est le cas ici, de 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 fine et scintillante qui brille cette année d'un éclat incomparable.

Dès le premier nez, c'est bien l'imprégnation dans le terroir qui domine les débats : le vin se montre immédiatement aérien et fuselé, porté par une minéralité poudrée et une dimension florale d'une grande élégance. Les notes de craie et de pierre broyée voisinent avec le chèvrefeuille, le jasmin, le pollen et une touche de miel d'acacia. Les fruits frais entrent ensuite dans la danse, autour d'une pomme Granny fringante, de la pêche blanche, de la poire Comice, de l'anone et d'un soupçon d'ananas. Un

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

voile mentholé souligne la fraîcheur du propos, tout comme quelques notes de citron vert, de cerfeuil et de verveine. A l'aération, l'énergie des épices gagne en intensité : de la douceur du curcuma, on passe à l'élan tonique du poivre Sichuan, du piment d'Espelette ou du wasabi.

La bouche est tout aussi expressive, fuselée et animée de l'acidité juteuse des agrumes et de la pêche de vigne. Une touche réconfortante d'amande torréfiée complète le milieu de bouche. On retrouve la belle concentration du millésime, jusque dans cette délicieuse finale, gorgée d'un fruit tonique et réjouissant. Sur la longueur, l'imprégnation calcaire et saline revient en force, pour mieux nous faire saliver.

Très belle réussite pour ce Meursault 1^{er} Cru Poruzots, qui vous réglera dans 3 ou 5 ans, sur des langoustines snackées ou des ravioles de homard accompagné d'une émulsion de bisque à l'estragon.

Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Thomas Boccon - Meursault 1er Cru Poruzots - 2022 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, reflets verts

Nez : Floral et élégant : craie et pierre broyée voisinent avec le chèvrefeuille, le jasmin, le pollen et une touche de miel d'acacia, pomme Granny fringante, pêche blanche, ananas, un voile mentholé, verveine et citron vert, curcuma, poivre Sichuan

Bouche : Une bouche expressive, fuselée et animée de l'acidité juteuse des agrumes et de la pêche de vigne. Une touche réconfortante d'amande torréfiée. Concentration et imprégnation saline de la finale, longue, fuselée

Accords mets-vins : Des langoustines snackées ou des ravioles de homard accompagné d'une émulsion de bisque à l'estragon. 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 ou carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault 1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques