

Domaine François Mikulski - Meursault 1er Cru Poruzots - 2022 - 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 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 Perrières et celui d'un Corton-Charlemagne. Cette année, sa grande sophistication, toute en fraîcheur et en verticalité, nous emmène aussi faire un petit détour du côté des crus de haut de coteau de Puligny-Montrachet : on pense Folatières ou En la Richarde... Bref, vous l'aurez compris : ce Poruzots est pour nous un des sommets du millésime !

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 fine et scintillante qui brille cette année d'un éclat incomparable. Une année où les rendements sur la parcelle furent encore une fois limités : ici, les sols sont particulièrement pauvres et la vigne souffre régulièrement du déficit hydrique pendant la période estivale. En 2022, les averses survenues à la mi-août lui ont fait beaucoup de bien.

Aujourd'hui, le vin offre un profil d'un raffinement et d'une pureté absolus. Dès le premier nez, on est projeté vers des paysages frais et printanier : on pense à des prairies verdoyantes et fleuries, à l'eau vive d'un torrent de montagne. Nous voici presque projetés dans les derniers névés alpins, non loin du Mont Blanc... L'expression des calcaires est extraordinairement subtile : elle s'immisce délicatement dans un jaillissement de fruits juste cueillis, juteux, toniques. On reconnaît la pêche, la poire et le raisin, le citron de Menton, l'orange et le pamplemousse. L'ananas n'est pas loin, le

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

kiwi non plus. L'expression du sol prend ensuite des accents plus maritimes, évoquant des carapaces de petits crustacés, juste sortis de l'eau. Une touche anisée de cerfeuil précède quelques stimulantes notes de poivre blanc et de gingembre. Quelle classe et quelle complexité !

La maturité expressive du fruit s'affirme dans une bouche juteuse, à la texture dynamique et soyeuse. L'élevage est parfaitement fondu dans une matière effilée, ondoyante, gorgée de saveurs de coulis de fruits blancs, de jus d'agrumes et de goyave. La finale est superbe dans son élan, sa sophistication et sa persistance. Tendue mais jamais agressive, elle avance, sereine et décidée, le long d'une trame aux accents d'agrumes, de poivre et de poudre de gingembre. On ferme les yeux et l'on repense à cette devise du grand Ecuyer du Cadre Noir de Saumur, le général L'Hôte : « Calme, en avant, droit ! ». Tout un programme.

Un grand Poruzots, aux équilibres proches de la perfection.

Copyright 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine François Mikulski - Meursault 1er Cru Poruzots - 2022 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, reflets verts

Nez : Frais, maritime : salin et iodé, falaises calcaires, névés alpins, pêche, poire et raisin, citron de Menton, orange et pamplemousse. Ananas, kiwi, carapace de crustacés, cerfeuil, poivre blanc, gingembre

Bouche : Une bouche juteuse, à la texture dynamique et soyeuse. L'élevage est fondu dans une matière effilée, ondoyante, gorgée de saveurs de coulis de fruits blancs, de jus d'agrumes, de goyave. Finale tendue le long d'une trame d'agrumes, de poivre et gingembre

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 aujourd'hui 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