

Domaine François Mikulski - Meursault 1er Cru Poruzots - 2023 - 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 en particulier au Champ-Canet... 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, d'abord dans un registre très doux, évoquant davantage un marbre poli que l'arête saillante d'un silex, puis, en bouche, sur une trame empyreumatique fort stimulante.

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 où règne une certaine douceur de vivre. On pense à des prairies verdoyantes et fleuries, à des jeunes pousses de cerfeuil et de lavande, aux parfums suaves et anisés de l'eleagnus en fleur, à la lavande qui vient d'éclore, à la coriandre et la verveine. Une touche électrisante de bergamote nous sort maintenant de cette agréable torpeur. Place à un beurre de baratte bien frais et à des fruits juteux, mûrs à souhait, parmi lesquels on reconnaît poire Comice, brugnon mais aussi des notes subtiles et toniques de citron jaune et de pamplemousse. La trame épicée se fait ici plus

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

discrète, avançant sur la pointe des pieds : on distingue cependant le poivre blanc, le gingembre frais et un soupçon de citronnelle. Quant à l’empreinte minérale, elle prend des atours marmoréens : on pense davantage à la douceur d’un marbre poli qu’aux éclats saillants d’un silex. Quelle élégance !

La maturité expressive du fruit s’affirme dans une bouche juteuse, à la texture dynamique et souple. L’élevage est parfaitement fondu dans une matière effilée, ondoyante, gorgée de saveurs de coulis de fruits blancs et de jus d’agrumes généreusement poivrés et subtilement mentholés. La finale est superbe dans son élan, sa sophistication et sa persistance. Tendue et saline, elle s’étire dans un registre empyreumatique où des notes de safran font leur apparition. La qualité exceptionnelle de ses équilibres nous fait dire que l’on pourra ouvrir ce Poruzots dans sa jeunesse pour accompagner un carpaccio de noix de Saint-Jacques ou de langoustines. Plus tard, on ira avec autant de plaisir sur un bar de ligne cuit en croûte de sel accompagné de petites rattes du Touquet et d’un beurre fondu aux salicornes.

Un grand Poruzots, au firmament du millésime.

Copyright 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine François Mikulski - Meursault 1er Cru Poruzots - 2023 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, reflets verts

Nez : frais et pur : prairies verdoyantes et fleuries, cerfeuil, lavande, eleagnus en fleur, lavande, coriandre, verveine, bergamote, beurre de baratte, poire Comice, brugnion, citron jaune, pamplemousse, poivre blanc, gingembre frais, citronnelle, marbre poli.

Bouche : juteuse, texture dynamique et souple, matière effilée, ondoyante, fruits blancs, jus d'agrumes poivrés et mentholés. Finale superbe dans son élan, tendue et saline, qui s'étire dans un registre empyreumatique (safran)

Accords mets-vins : jeune, un carpaccio de noix de Saint-Jacques ou de langoustines. Plus tard, on ira avec autant de plaisir sur un bar de ligne cuit en croûte de sel accompagné de petites rattes du Touquet et d'un beurre fondu aux salicornes.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2026 et 2039

Température de service : 12°

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



Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault 1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques