

Domaine François Mikulski - Meursault Meix-Chavaux - 2015



Voici un des joyaux rares du Domaine que nous sommes particulièrement heureux de vous proposer pour la première fois. Rare en effet, car François ne l'isole que sur les millésimes les plus aboutis et complets. En temps « normal », les raisins des Meix-Chavaux sont assemblés dans son emblématique Meursault Village.

Le climat de Meix-Chavaux se situe dans la partie nord du finage de Meursault, à la sortie de la combe d'Auxey-Duresses. Les Mikulski exploitent ici une petite parcelle de moins d'un demi-hectare, située sur la partie haute du coteau, et plantée de vignes âgées de 35 en moyenne. Sa situation géographique, plus exposée au vent et relativement fraîche, mais aussi la nature du sol peu épais (40 centimètres en moyenne), permettant aux racines d'entrer rapidement au contact d'un sous-sol de roches calcaires en plaquettes, donnent traditionnellement aux vins de Meix-Chavaux une verticalité et une intensité minérale très caractéristiques.

Lorsque le climat s'en mêle et apporte comme en 2015, avec son été particulièrement chaud et ensoleillé, de hautes maturités physiologiques, alors le Meix-Chavaux offre un profil particulièrement complet, abouti et intense. Ce n'est que dans ces rares circonstances que François propose à quelques heureux élus ce superbe et ultra-confidentiel Meursault Meix-Chavaux.

Que dire de ce Meix-Chavaux 2015 si ce n'est qu'il constitue l'une des réussites notoires du millésime, illustrant avec beaucoup de classe ce que la rencontre d'un terroir, d'un millésime et d'un vigneron peut donner de meilleur. Nez délicatement épicé, entre poivre blanc, gingembre et radis noir, puis l'impression de plonger dans de gourmandes notes lactiques, à la fois pâtisseries et très fraîches, comme si l'on allait goûter à de succulentes profiteroles (sans le chocolat bien sûr !)... Quelle sophistication, avec ces touches de céréales battues, de blancs en neige, de miel d'acacia, d'amande et même cette pointe d'anis qui complètent l'ensemble !

Quant à l'équilibre en bouche, il est juste parfait : allonge, droiture, une chair souple couplée à une délicate tension citronnée et une intense minéralité. Tout est là, extrêmement précis et délicieusement savoureux, jusqu'à la finale, longue et ascendante. Un vrai petit bijou... à partager avec quelques initiés...

Domaine François Mikulski - Meursault Meix-Chavaux - 2015



Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : Epicé et gourmand : poivre blanc, gingembre et radis noir. Profiteroles (sans le chocolat), céréales battues, blancs en neige, miel d'acacia, amande. Une touche anisée.

Bouche : Equilibre magistral. Chair souple, délicate tension citronnée, intense minéralité, longue finale ascendante.

Accords mets-vins : Parfait sur une sole meunière, une barbue au beurre blanc, un risotto aux Saint-Jacques. Fromages de vache crémeux, pas trop coulants.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2025.

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille.



Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault

Millésime : 2015

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques et bio-
dynamiques