

## Domaine François Mikulski - Meursault Le Limozin - 2015



Voici une autre absolue rareté du Domaine, que les inconditionnels des vins de François cherchent souvent... mais ne trouvent que très rarement. Et pour cause, sur ce millésime 2015, c'est seulement une pièce, soit à peine 300 bouteilles qui ont été produites.

Ce climat du Limozin, situé au Sud du finage, en direction de Puligny, occupe une position tout à fait remarquable, presque « enserré » par le 1<sup>er</sup> Cru des Charmes, au Sud, et celui des Genevrières à l'Ouest... un voisinage plus que fréquentable ! Et un voisinage que l'on sent dans le verre, tantôt penchant du côté aérien et poétique des Genevrières, tantôt plus orienté vers la puissance et la sensualité des Charmes-Dessous. Et, devinez quoi... Sur ce magnifique millésime 2015, le cœur de ce Meursault Limozin balance clairement du côté des Charmes !

Dès le premier nez, on perçoit une densité et une profondeur remarquables : huile d'amande douce, acacia, miel de Causse, baguette fraîche et brioche, pâte de fruit à l'orange, abricot, une touche de curcuma et une note légèrement mentholée évoquant les bêtises de Cambrai... Superbe bouquet, étonnant de complexité à ce niveau !

Une complexité que l'on retrouve en bouche, toujours proche d'un esprit « Charmes » : il y a là de la matière et du gras, une belle sensualité s'ouvrant sur des saveurs de sucre d'orge et de fruits jaunes, parfaitement soutenues par une fine trame acidulée, délicatement amère, évoquant la confiture d'orange « à l'anglaise ».

Harmonieux, plein et salivant : voici un vin qui rend gourmand et donne faim ! Que diriez-vous d'un risotto aux noix de Saint-Jacques, ou, plus simplement, de tagliatelles fraîches au saumon ? Nous, on signe tout de suite !

# LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

## Domaine François Mikulski - Meursault Le Limozin - 2015



### Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : Dense et profond : huile d'amande douce, acacia, miel de Causse, baguette fraîche et brioche, pâte de fruit à l'orange, abricot, curcuma et une note légèrement mentholée évoquant les bêtises de Cambrai

Bouche : Dans l'esprit d'un Charmes : du gras, de la matière, fine trame acidulée, délicatement amère, évoquant la confiture d'orange « à l'anglaise ». Grosse longueur.

Accords mets-vins : Risotto aux Saint-Jacques, tagliatelles fraîches au saumon.  
Blanquette de poissons ou de veau.  
Fromages de vache crémeux, beaufort fruité.



### 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