

Domaine François Mikulski - Meursault - 2016



Le Meursault Village est un vin important au Domaine. Marie Pierre et François Mikulski sont fiers de leur implantation murisaltienne, et leur amour de ce terroir s'exprime pleinement dans ce magnifique vin, véritable « vitrine » de leur savoir-faire.

Dans l'esprit du mot terroir, il y a bien sûr l'inscription de l'homme dans son village, à travers l'entretien des sols, le style de vinification, le rapport aux autres... Chacun ici se sent obligé de "faire honneur" à travers ses vins à son village et dans celui-ci plus que tout autre, c'est une vraie réalité.

Chez les Mikulski, on ne lésine donc pas sur les moyens pour élaborer un Meursault Village emblématique, parfaitement équilibré et d'une rare densité.

Le vin est issu des raisins de quatre parcelles, vinifiés séparément puis assemblés. Moulin Landin, apporte le gras du bas du coteau, Chaumes de Narvaux, la minéralité froide de la montagne, Pelles Dessus, l'équilibre en plein milieu du finage et le Meix Chavaux, la précision d'une exposition au levant. Certaines années, 2016 en fait partie, le domaine n'hésite pas à renforcer les qualités de cet assemblage par l'intégration de vins issus du fameux Limozin, ce climat situé à proximité des Charmes et des Genevrières!...

En 2016, si les rendements furent malheureusement très limités (moins de 20 hectolitres par hectare), le vin séduit immédiatement par sa puissance et sa concentration, mais surtout par cette imbrication absolument parfaite entre le fruit et le sol.

Les fruits blancs juteux, pomme Canada et poire Williams en tête, semblent être traversés de part en part par le minéral, évoquant aussi bien la craie, la pierre pilée que de nombreuses épices, comme le poivre ou le gingembre. Bien sûr, on retrouve ce côté irrésistiblement gourmand d'un grand Meursault élevé avec soin et précision, avec ces arômes qui évoquent un quatre-quart juste sorti du four, et les fruits secs, entre noix de cajou et pignon. Et toujours cette touche florale et végétale qui souligne l'élégance et la fraîcheur du vin, sur des notes de muguet, de zestes et de réglisse.

En bouche, le vin se montre particulièrement charnu et ample, mais très élastique, combinant dans un bel équilibre matière et dynamisme. Le sol n'est jamais loin, donnant à ce Meursault un vrai souffle et une superbe longueur. Déjà savoureux, droit et très sapide, on a tout de même envie de l'attendre quelques années pendant lesquelles il va encore s'affiner :

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

on l'associera alors à une poule au riz, des ris de veau ou des noix de Saint-Jacques rôties associées à une sauce safranée! Un vin irrésistible pour tous les gourmands et gourmets !

Copyright 2018 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine François Mikulski - Meursault - 2016



Dégustation et accords

Robe : Or pâle, brillant.

Nez : Puissant et concentré : pomme Canada et poire Williams, craie, pierre pilée, poivres, gingembre. Quatre-quart, noix de cajou et pignon. Muguet, zestes d'agrumes, réglisse.

Bouche : Charnu et ample, mais très élastique, combinant dans un bel équilibre matière et dynamisme. La minéralité épicée apporte de la sapidité et allonge le vin.

Accords mets-vins : Jeune, terrine de poisson, jambon persillé. Après quelques années : noix de saint-jacques en sauce safranée, bar ou turbot au beurre blanc, poule au riz, ris de veau à la crème de girolles.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2019 et 2026

Température de service : 12°

Ouverture : Aujourd'hui carafage
recommandé. Demain, aération de 2
heures



Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault

Millésime : 2016

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée, principes biologiques