

## Domaine François Mikulski - Meursault 1er Cru Charmes - 2016



Les Charmes forment certainement le climat le plus caractéristique de Meursault, tant le côté glycéринé, huileux, opulent caractérise ces vins. Ce célèbre terroir d'environ 30 hectares, où le sol limoneux, reposant sur de nombreuses plaquettes de roches calcaires, donne de grands vins séveux, au nez de beurre, de fruits secs et de poire caramélisée si caractéristiques.

Chez François Mikulski, la profondeur que confère le terroir s'accompagne d'une vraie distinction. Le vigneron assemble dans cette cuvée des raisins issus de très vieilles vignes, apportant une intense minéralité, et d'autres, issus de vignes plus jeunes, apportant rondeur et gourmandise du fruit. Comme toujours, François, soucieux de préserver au maximum l'expression identitaire du terroir, fait le choix d'utiliser peu de bois neuf pour son élevage, à peine 20% pour ce Charmes.

La richesse et la concentration du millésime 2016, avec ses rendements faibles (30% de perte) et ses raisins bien mûrs (même si François a fait le choix de vendanger assez tôt), s'expriment dès le premier nez, offrant un bouquet particulièrement gourmand et séducteur, sur la violette, le beurre frais, l'amande, le miel, le sucre d'orge et les fruits blancs frais et juteux, poire Comice, pomme Reinette et pêche. Mais plus on l'aère, plus la minéralité et la dimension épicée apparaissent et se renforcent. Thé Earl Grey, une pointe de wasabi, poivre gris et vert, piment doux, clou de girofle, eucalyptus : c'est un véritable cortège d'épices qui s'offrent alors à vous.

Même sensation en bouche, avec une texture enrobante et des saveurs généreusement fruitées dans un premier temps, puis, cette dimension intensément minérale et épicée qui revient en force, nous emmenant presque davantage du côté des Perrières que des Charmes.

Par son ampleur et son intensité, ce Meursault-Charmes conviendra parfaitement à des saveurs maritimes assez corsées, comme un bar en croûte de sel ou un homard rôti juste accompagné de son jus de carapace réduit.

## Domaine François Mikulski - Meursault 1er Cru Charmes - 2016



### Dégustation et accords

Robe : Or dense

Nez : Séducteur : violette, beurre frais, amande, miel, sucre d'orge, fruits blancs frais et juteux (poire Comice, pomme Reinette et pêche). Thé Earl Grey, wasabi, poivre gris et vert, piment doux, clou de girofle, eucalyptus.

Bouche : Texture enrobante et saveurs généreusement fruitées dans un premier temps, puis, la dimension intensément minérale et épicée revient en force.

Accords mets-vins : Bar en croûte de sel, homard rôti juste accompagné de son jus de carapace réduit. Plus tard, risotto ou pâtes fraîches aux truffes. Blanquette.



### Conseils de service

À consommer :  
Entre 2020 et 2030

Température de service : 12 °

Ouverture : Long carafage recommandé tant que le vin est jeune.



### Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault

Millésime : 2016

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Approche organique et raisonnée