

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



Pour beaucoup d'amateurs, Meursault aurait pu (aurait dû ?) avoir un grand cru. Les Genevrières - tout comme Les Perrières - en ont certainement l'étoffe et la complexité. La communauté d'esprit avec les Bienvenues-Bâtard-Montrachet, à travers la sophistication florale du bouquet, la finesse de la trame du vin en bouche, un ressenti de sophistication et d'élégance des arômes et des saveurs, nous paraît évidente.

François Mikulski exploite sur ce premier cru une petite parcelle d'à peine 0.5 hectare. Ici, le système racinaire de la vigne s'installe en profondeur entre les plaquettes calcaires du sous-sol qui va donner au vin cette superbe sophistication entre végétal fin et minéral complexe et subtil. Petit miracle, ce 1er cru a été quasiment épargné par le gel en avril 2016.

Après un élevage toujours aussi précis et délicat, ce Genevrières présente d'emblée la palette aromatique typique de ce cru d'exception. A commencer par ce caractère éminemment floral et frais. Lorsque l'on parle d'un vin poétique, cela prend ici tout son sens, tant ce Genevrières nous transporte dans un paysage rêvé. Nous sommes au cœur d'un verger, au printemps, au milieu des fragrances délicates des pommiers et des poiriers en fleur, foulant l'herbe tendre très fraîchement coupée... On sent aussi l'eau fraîche et pure du ruisseau qui traverse le verger... Vous l'aurez compris, la finesse des arômes est partout, accompagnée d'une touche de marmelade typique de ce millésime 2016.

La bouche offre un fruit délicieusement mûr, juteux, doté d'une matière ample, sur la poire, la pomme, les agrumes, la goyave, la carambole et une touche d'orange amère. La finale est extraordinairement puissante, dense, avec une trame serrée et une droiture en tous points exemplaires.

Après un 2015 dont le caractère solaire le rapprochait presque d'un Charmes, on retrouve cette année un Genevrières dans le plus pur esprit du cru et nous en sommes ravis. Aujourd'hui comme demain, pensez à l'aérer longuement avant de le déguster avec des plats nobles et délicats, comme une sole, un turbot ou des langoustines...

Ce magnifique vin, presque extatique, est logiquement très (trop !) demandé au Domaine. Nous avons la chance d'en avoir un peu, alors, si vous êtes amateur, ne tardez pas trop.

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



### Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Floral et poétique : fleurs blanches d'arbres fruitiers, eau de source, herbe tendre. Poire, pomme, agrumes, goyave, carambole. Une touche d'orange amère et de marmelade.

Bouche : Fruité mûr et juteux, sur les fruits blancs et une touche exotique. La trame se resserre ensuite, finale extrêmement longue et toujours droite. Intense et purifiant.

Accords mets-vins : Grands crustacés, turbot, poissons d'eau douce (omble chevalier) dans des préparations épurées. Ris de veau aux asperges vertes...



### Conseils de service

À consommer :  
Entre 2020 et 2032

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Carafage d'une heure impératif aujourd'hui



### Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault

Millésime : 2016

Type : Vin blanc tranquille sec.

Cépage : Chardonnay

Culture : Approche organique et raisonnée