

Domaine François Mikulski - Magnum Meursault 1er Cru Charmes Vignes Centenaires - 2016



Voici incontestablement LE joyau des Mikulski, le « Grand Cru » du domaine, un vin que seuls quelques critiques et amateurs très éclairés ont la chance de goûter, et dont François et Marie-Pierre Mikulski ont très gentiment accepté de nous confier quelques Magnums. Puissance phénoménale, profondeur vertigineuse et pureté exemplaire : ce joyau, qui tire presque, cette année, du côté d'un immense Perrières, se hisse très haut dans la hiérarchie des grands Bourgognes.

Imaginez plutôt : les vignes de cette petite parcelle ont été plantées en 1913 ! Inutile de vous dire qu'à cet âge canonique, les racines ont plongé au cœur des éboulis calcaires et de la roche mère, à 15 mètres sous terre... et là, il n'y a plus de stress hydrique, il n'y a plus de « Charmes du Dessus » ou de « Charmes du Dessous », il y a juste l'expression pure et extraordinairement concentrée d'un grand raisin gorgé d'un grand terroir. Grâce à la qualité constante du travail mené par François à la vigne depuis plus de 25 ans maintenant, le miracle se renouvelle chaque année !

Dès le premier nez, on sent bien sûr la profondeur et la densité du millésime, on plonge dans un concentré de fruits blancs et de fruits confits, associé à un cocktail subtil et complexe d'épices, entre baie de genièvre, poivre Sichuan, cardamome et gingembre. Alors que l'intégration du boisé est juste parfaite, laissant s'exprimer toute la fraîcheur du vin, la bouche offre une grande générosité de fruit, sur le raisin, les poires Comice et Williams. Allonge et persistance sont clairement ici au niveau d'un Grand Cru.

Avec un vin de cette trempe, on a bien sûr envie d'honorer la maîtrise exceptionnelle dont fait preuve aujourd'hui François Mikulski. Mais on a surtout envie de rendre hommage au chardonnay, ce serviteur zélé d'un terroir et d'un millésime, privilégiant tantôt l'un, tantôt l'autre, mais toujours fidèle aux deux !

Quantité limitée à 1 Magnum par client.

Domaine François Mikulski - Magnum Meursault 1er Cru Charmes Vignes Centenaires - 2016



Dégustation et accords

Robe : Or dense

Nez : Profond, vertigineux : violette, chèvrefeuille, amande douce, concentré de fruits blancs et de fruits confits, cocktail subtil et complexe d'épices, entre baie de genièvre, poivre Sichuan, cardamome et gingembre.

Bouche : Plein et massif, fruit resplendissant. Finale montante, d'une persistance et d'une profondeur phénoménales. Au niveau d'un grand cru.

Accords mets-vins : Turbot, bar de ligne, barbue rôtis ou en sauce. Ris de veau à la crème, morilles et asperges vertes. Risotto ou pâtes fraîches aux truffes.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2022 et 2035 voire plus

Température de service : 12 °

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



Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault 1er Cru

Millésime : 2016

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Approche organique et raisonnée