

Domaine François Mikulski - Meursault - 2017



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 ses racines 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 emblématique, parfaitement équilibré et d'une rare densité.

Les raisins des différentes parcelles sont vinifiés séparément puis assemblés, chacune apportant à l'ensemble son identité bien spécifique. On citera par exemple Moulin Landin qui apporte le gras et la rondeur du bas du coteau, les Chaumes de Narvaux, plus en hauteur et plus calcaire, qui apporte fraîcheur et minéralité ciselée, ou encore Pelles Dessus, située en plein milieu du finage, qui parfait l'équilibre de l'ensemble. Depuis longtemps déjà, François est passé maître dans cette recherche du point d'harmonie le plus parfait, ce moment où le vin va pouvoir entrer en résonance avec l'esprit et le corps tout entier.

Sur ce millésime 2017 de tous les superlatifs, le résultat est grand ! Incroyablement expressif et gourmand, le nez s'ouvre sur des évocations d'une pâtisserie fine et sophistiquée, entre amandine aux poires, biscuit rose, Puits d'Amour, confiture de lait et crème catalane délicatement vanillée. Bien sûr, les éclats de noisette et l'huile d'amande douce ne sont jamais loin. C'est ensuite un courant d'air frais qui semble passer au-dessus du verre, apportant avec lui des nuances de fleurs d'acacia, de cerfeuil et de coriandre fraîche... Après une bonne aération, la dimension minérale, délicatement fumée, commence également à se faire une place.

En bouche, on ne résiste pas à cette chair souple et juteuse, imbriquant la noisette fraîche, la poire Williams et la pomme Boskoop. Le fruit ne vous lâche pas, franc et généreux, il donne à la finale une longueur et une sapidité phénoménale pour un « simple » Meursault Village. Plus le vin s'aère, plus l'élan minéral et l'énergie des herbes fines et des épices se frayent un chemin au milieu de ce volume de fruit considérable. Nul doute que quelques années de garde souligneront encore davantage ce « retour » du minéral sur la finale.

On se régale déjà à l'idée de déguster ce Meursault de toute beauté

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

autour d'une poule au riz, de ris de veau à la crème ou de noix de Saint-Jacques rôties associées à une sauce safranée! Un vin irrésistible pour tous les gourmands et gourmets !

Copyright 2019 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine François Mikulski - Meursault - 2017



Dégustation et accords

Robe : Or pâle, brillant.

Nez : Expressif et gourmand : amandine aux poires, biscuit rose, Puits d'Amour, confiture de lait, crème catalane, fruits secs, acacia, coriandre, cerfeuil, une touche fumée. Poire.

Bouche : Chair souple et juteuse, imbriquant la noisette fraîche, la poire Williams et la pomme Boskoop. Superbe élan minéral qui pousse la finale, très longue et sapide.

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 2020 et 2027

Température de service : 12°

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



Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques