

Domaine François Mikulski - Meursault Meix-Chavaux - 2017



Voici une des perles rares du Domaine que François isole en cuvée parcellaire uniquement lorsqu'il juge les conditions du millésime suffisamment exceptionnelles : c'est évidemment le cas en 2017... pour notre plus grand bonheur ! En temps « normal », les raisins des Meix-Chavaux sont assemblés dans son emblématique Meursault Village.

Le climat de Meix-Chavaux se situe dans la partie nord du finage de Meursault, à la sortie de la combe d'Auxey-Duresses. Les Mikulski exploitent ici une petite parcelle de moins d'un demi-hectare, située sur la partie haute du coteau, et plantée de vignes âgées de 35 ans en moyenne. Sa situation géographique, plus exposée au vent et relativement fraîche, mais aussi la nature du sol peu épais (40 centimètres en moyenne), permettant aux racines d'entrer rapidement au contact d'un sous-sol de roches calcaires en plaquettes, donnent traditionnellement aux vins de Meix-Chavaux une verticalité et une intensité minérale très caractéristiques.

Lorsque le climat s'en mêle (pour le meilleur cette fois !) et donne, comme en 2017, un bel été, sec et chaud, mais sans stress hydrique, apportant de parfaites maturités phénoliques et physiologiques, alors le Meix-Chavaux tutoie les sommets. Il affiche un équilibre souverain entre densité, énergie minérale et cette extraordinaire acidité qui sublime le millésime.

Dès le premier nez, comment résister à cette dualité parfaitement équilibrée entre une expression minérale d'une grande pureté, évoquant la roche et le minerai, et la sensualité gourmande de ces notes de noix de cajou, d'amande, de beurre tiède, de crème de poire et de pêche blanche ? Comment ne pas succomber au charme de ces fragrances florales et délicatement épicées, entre fleurs blanches, rose humide, poivre blanc, menthe séchée, réglisse et cardamome ?

Quant à la sensation en bouche, tout semble déjà couler de source : le bois ? Quel bois ? L'alcool ? Quel alcool ? Ici, tout respire la pureté et l'harmonie : la matière, d'une belle densité, semble être en mouvement perpétuel, soulevée par une tension exemplaire. On croque directement dans le fruit, la poire en particulier, les papilles s'égayent et s'excitent sur des saveurs de poivre vert et de peau d'agrumes. La finale est remarquable de précision, suivant une trame minérale serrée, parfaitement droite et tellement longue ! A bien des égards, ce Meursault Meix-Chavaux possède la classe d'un Premier Cru, nous rappelant tout particulièrement Les Poruzots, dont il n'est d'ailleurs pas si éloigné.

Un pur bijou plus que jamais indispensable dans toute belle cave... Mais, si vous souhaitez faire partie des heureux élus qui auront la chance d'y

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

goûter, ne tardez pas car il n'y en n'aura malheureusement pas pour tout le monde...

Copyright 2019 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine François Mikulski - Meursault Meix-Chavaux - 2017



Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : A la fois minéral et sensuel : roche pilée, fonte, noix de cajou, amande, beurre tiède, crème de poire, pêche blanche. Fleurs blanches, rose, poivre blanc, menthe séchée, réglisse, cardamome.

Bouche : Pureté et harmonie : la matière dense est en mouvement perpétuel, soulevée par une tension exemplaire. On croque dans la poire. Superbe trame poivrée, énorme persistance.

Accords mets-vins : Parfait sur une sole meunière, une barbue au beurre blanc, un risotto aux Saint-Jacques. Fromages de vache crémeux, pas trop coulants.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2020 et 2027

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille.



Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques