

Domaine François Mikulski - Meursault Le Limozin - 2017



Voici une autre perle rare du Domaine, que les inconditionnels des vins de François (ils sont toujours plus nombreux !) cherchent souvent... mais ne trouvent que très rarement. Disons-le tout net : ce millésime 2017 sublime comme rarement (jamais ?) les qualités et l'identité de ce terroir, faisant aujourd'hui de ce Meursault Limozin, puissant, énergique et intense, l'égal d'un Premier Cru !

Ce climat du Limozin, situé au Sud du finage, en direction de Puligny, occupe une position tout à fait remarquable, presque « enserré » par les Charmes, au Sud, et les Genevrières à l'Ouest... un voisinage plus que fréquentable ! Et un voisinage que l'on sent dans le verre, tantôt penchant du côté aérien, poétique, parfois maritime, des Genevrières, tantôt plus orienté vers la puissance et la sensualité des Charmes-Dessous. Cette année, c'est une merveilleuse synthèse, à l'équilibre magistral entre ces deux « penchants », que ce Limozin nous propose !

D'un côté la douceur gourmande du miel d'acacia, de l'amande douce, du pignon de pin, du nougat de Montélimar ou des biscuits roses de Reims, de l'autre la fraîcheur et l'élégance du cerfeuil, de l'œillet blanc, de l'aubépine et d'une très fine touche iodée. Le tout réhaussé et sans cesse stimulé par une nuance épicée, entre poivre blanc et gingembre frais.

La bouche est d'une fraîcheur et d'une énergie incroyables. Les saveurs pures et franches de poire Comice, de citron vert et de goyave dansent sur les papilles. La densité est considérable, la générosité du fruit omniprésente, mais jamais on ne sent poindre une quelconque lourdeur tant l'acidité vibrante, excitante, fait constamment vivre le vin en bouche. Quant à la finale, portée par de fins amers acidulés évoquant les zestes d'agrumes confits et une salinité salivante, elle est proprement interminable.

Autant vous le dire tout de suite, nous n'avions jamais dégusté, jeune, un Meursault Limozin de ce niveau ! Quant au potentiel de garde, il est tout aussi évident ! Essayez-le dans 5 ou 6 ans pour accompagner un risotto aux langoustines... Immanquable !

Domaine François Mikulski - Meursault Le Limozin - 2017



Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : Sensuel mais frais : miel d'acacia, amande douce, pignon de pin, nougat de Montélimar, biscuits roses de Reims, cerfeuil, œillet blanc, aubépine, une fine touche iodée. Poivre, gingembre.

Bouche : Superbe équilibre. Volume considérable du fruit sur la poire Comice, le citron vert, la goyave. Une acidité vibrante le fait vivre et danser. Finale interminable, sur de fins amers de peaux d'agrumes.

Accords mets-vins : Risotto aux Saint-Jacques ou aux langoustines, tagliatelles fraîches au saumon. Blanquette de poissons ou de veau. Fromages de vache crémeux, beaufort fruité.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2020 et 2028

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