

Domaine François Mikulski - Meursault 1er Cru Charmes - 2017



Les Charmes forment certainement le climat le plus caractéristique de Meursault, tant le côté glycéринé, huileux, opulent caractérise ces vins. Ce célèbre terroir d'environ 30 hectares, où le sol limoneux, reposant sur de nombreuses plaquettes de roches calcaires, donne de grands vins séveux, au nez de beurre, de fruits secs et de poire caramélisée si caractéristiques.

Chez François Mikulski, la profondeur que confère le terroir s'accompagne d'une vraie distinction. Le vigneron assemble dans cette cuvée des raisins issus de très vieilles vignes (plantées dans les années 1930), apportant concentration et tension minérale, et d'autres, issus de vignes plus jeunes (une vingtaine d'années tout de même), qui font la part belle à l'éclat du fruit. Comme toujours, François, soucieux de préserver au maximum l'expression identitaire du terroir, fait le choix d'utiliser peu de bois neuf pour son élevage : à peine 20% pour ce Charmes.

Au premier nez aujourd'hui, c'est bien le sentiment de puissance et de densité qui domine : on pressent un Charmes massif, sérieux, profondément ancré dans la roche. C'est en le carafant, puis en le laissant s'aérer un moment dans le verre, qu'il déploie peu à peu ses ailes. D'abord sur les fruits blancs pochés, entre pomme, poire et pêche blanche, puis sur le miel d'acacia, le chèvrefeuille et ces épices douces tellement typiques, entre cannelle et curcuma. La gourmandise de la pâte d'amande et une belle touche à la fois lactique et florale, évoquant un jeune fromage d'alpage (comme un Beaufort), finit d'asseoir un profil résolument et complètement « Charmes » !

En bouche, c'est la même sensation d'un univers en expansion : le vin ne cesse de se déployer, révélant toujours plus de fruits, toujours plus d'épices, toujours plus de matière, toujours plus d'énergie. Parfaitement équilibrée entre tension acidulée, grain minéral épicé et chair savoureuse du fruit mûr, la finale est bien à la hauteur du millésime 2017 : sa persistance est exceptionnelle !

Si vous décidez de le déguster dans sa jeunesse, ce qui nous paraît (pour une fois !) envisageable, vous veillerez à le carafier au moins une heure et privilégieriez un produit brut, comme une sole juste grillée. Si vous l'attendez dix ans (ce qui nous paraît indispensable, au moins pour quelques bouteilles), vous devriez alors vous rapprocher de l'extase en l'associant à un turbot rôti et sa sauce Béarnaise ou des ravioles de homard aux morilles, nappées d'un jus de carapace réduit, juste crémé. Comme aurez dit le regretté Joël Robuchon, « Bon appétit bien sûr ! ».

Domaine François Mikulski - Meursault 1er Cru Charmes - 2017



Dégustation et accords

Robe : Or dense

Nez : D'abord sur la roche puis très sensuel : fruits blancs pochés, pomme, poire et pêche blanche, miel d'acacia, chèvre-feuille, épices douces, entre cannelle et curcuma, une touche lactique et florale évoquant le lait d'alpage

Bouche : Ne cesse de se déployer, sur un volume de fruit impressionnant, les épices. Belle tension acidulée qui annonce une finale dynamique, à la longueur superlative.

Accords mets-vins : Turbot rôti et sa sauce Béarnaise, raviolis de homard aux morilles, nappés d'un jus de carapace réduit, juste crémé, risotto ou pâtes fraîches aux truffes.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2022 et 2032

Température de service : 12 °

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



Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault 1er Cru

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques