

Domaine François Mikulski - Meursault 1er Cru Genevrières - 2017



Pour beaucoup d'amateurs, Meursault aurait pu (aurait dû ?) avoir un grand cru. Les Genevrières - tout comme Les Perrières - en ont certainement l'étoffe et la complexité. La communauté d'esprit des Genevrières avec les Bienvenues-Bâtard-Montrachet, à travers la sophistication florale du bouquet, la finesse de la trame du vin en bouche, un ressenti de sophistication et d'élégance des arômes et des saveurs, nous paraît assez évidente.

François Mikulski exploite sur ce fameux premier cru une petite parcelle d'à peine 0.5 hectare. Ici, le système racinaire de la vigne, plantée dans les années 1960, s'installe en profondeur entre les plaquettes calcaires du sous-sol. Un terroir qui va donner au vin cette superbe sophistication entre végétal fin et minéral complexe et subtil.

Après un élevage toujours aussi précis et délicat, intégrant à peine 20% de bois neuf, ce Genevrières 2017, éblouissant de classe, se montre plutôt facétieux ! Expliquons-nous : à l'ouverture, il semble vouloir s'amuser un peu avec nous, se déguisant tour à tour en Poruzots, avec cette minéralité fraîche, ses agrumes et ses herbes fines, puis en Perrières, avec cette profondeur verticale, cette netteté évoquant la pointe d'un diamant et ce cortège d'épices.

Dès le premier nez, c'est un festival d'arômes jaillissant : citron vert et jaune, carambole, peau de pamplemousse, une touche de fruit de la passion, bâton de réglisse, eucalyptus, poivre de Kampot, cerfeuil et même lavande. Mais rassurez-vous, plus il s'aère, plus on le démasque : l'immersion poétique dans ce jardin peuplé de fleurs blanches, si nombreuses et si délicates, nous dit bien que nous sommes face à un grand Genevrières !

Sa sapidité et l'énergie qu'il déploie en bouche n'ont que peu d'équivalent : on croque dans le raisin, la pomme Reinette, la pomme Granny et la pêche de vigne. On salive sur des saveurs poivrées, finement pimentées. On n'en finit pas de sentir le sol titiller nos papilles. Ce vin aux mille facettes est véritablement envoûtant. Mais, attention : comme pour une grande eau de vie, ne vous précipitez pas, prévoyez de l'ouvrir au moins 4 ou 5 heures avant de le déguster, et de prendre tout votre temps, une fois à table, pour l'apprécier dans ses infinies nuances.

Ce magnifique vin, onirique et altier, est logiquement très (trop !) demandé au Domaine. Nous avons la chance d'en avoir un peu, alors, si vous êtes amateur, ne tardez pas trop.

Quantité limitée à 1 bouteille par client.

LA ROUTE DES BLANCS



LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Copyright 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine François Mikulski - Meursault 1er Cru Genevrières - 2017



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Versatile et poétique : citron vert et jaune, carambole, peau de pamplemousse, fruit de la passion, bâton de réglisse, eucalyptus, poivre de Kampot, cerfeuil, lavande. Puis les fleurs blanches et la pomme.

Bouche : On croque dans le raisin, la pomme Reinette, la pomme Granny et la pêche de vigne. On salive sur des saveurs poivrées. Intense, purifiant et très long.

Accords mets-vins : Grands crustacés, turbot, poissons d'eau douce (omble chevalier) dans des préparations épurées.
Ris de veau aux asperges vertes...



Conseils de service

À consommer :
Entre 2022 et 2032

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Carafage d'une heure au moins



Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault 1er Cru

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec.

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques