

Domaine François Mikulski - Meursault 1er Cru Charmes "Vigne de 1913" - 2017



Voici incontestablement la pépite des Mikulski, le « Grand Cru » du domaine. Un vin que seuls quelques critiques et rares privilégiés ont la chance de goûter, et dont François et Marie-Pierre Mikulski ont très gentiment accepté de nous confier cette année encore quelques rares bouteilles. Puissance phénoménale, profondeur vertigineuse et pureté exemplaire : ce joyau, qui tire presque, cette année, du côté d'un immense Perrières, se hisse très haut dans la hiérarchie des plus grands Bourgognes.

Imaginez plutôt : les vignes de cette petite parcelle ont été plantées en 1913 ! Inutile de vous dire qu'à cet âge canonique, les racines ont plongé au cœur des éboulis calcaires et de la roche mère, à 15 mètres sous terre... et là, il n'y a plus de stress hydrique, il n'y a plus de « Charmes du Dessus » ou de « Charmes du Dessous », il y a juste l'expression pure et extraordinairement concentrée d'un grand raisin imprégné d'un grand terroir. Grâce à la qualité constante du travail mené par François à la vigne depuis plus de 25 ans maintenant, le miracle se renouvelle chaque année et les ceps se portent très bien !

Soyons clair : par son extraordinaire concentration, par sa densité naturelle phénoménale, ce Charmes Vignes de 1913 nécessitera bien sûr quelques années de garde pour commencer à se livrer dans toute sa splendeur. Mais l'intensité et la pureté d'expression du millésime 2017 nous donnent déjà quelques solides indications qui nous font frissonner en pensant à ce vin dans 10 ans...

Humus, terre de sous-bois fraîchement retournée, champignon frais, pêche et poire bien mûres, acacia, mimosa, lys, miel des Causses, violette, feuille de tabac, pierre à fusil, épices orientales, noix de muscade, cardamome, écorce... la complexité du bouquet est proprement ahurissante !

Quant à la bouche, on perçoit déjà un éclat et une maturité de fruit fantastiques, sur la poire Passe-Crassane, la Williams, la pomme Golden, la pêche. On avance peu à peu dans une matière à la profondeur insondable, d'une densité phénoménale mais sans aucune dureté. On finit par apercevoir la finale : que dire ? Si ce n'est qu'elle nous rapproche d'une vraie sensation de plénitude...

Avec un vin de cette trempe, au panache évidemment digne d'un Grand Cru, on a bien sûr envie d'honorer la maîtrise exceptionnelle dont fait preuve aujourd'hui François Mikulski. Mais on a surtout envie de rendre

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

hommage au chardonnay, ce serviteur zélé d'un terroir et d'un millésime, privilégiant tantôt l'un, tantôt l'autre, mais toujours fidèle aux deux !

Quantité limitée à 1 bouteille par client.

Copyright 2019 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine François Mikulski - Meursault 1er Cru Charmes "Vigne de 1913" - 2017



Dégustation et accords

Robe : Or dense

Nez : Extraordinairement profond : terre de sous-bois fraîchement retournée, champignons frais, pêche et poire, acacia, mimosa, lys, miel, violette, feuilles de tabac, pierre à fusil, épices orientales, muscade, cardamome, écorce

Bouche : Eclat et maturité de fruit fantastiques, sur la poire Passe-Crassane, la Williams, la pomme Golden, la pêche. Densité phénoménale, sans dureté. Finale tellurique.

Accords mets-vins : Turbot, bar de ligne, barbue rôtis ou en sauce. Ris de veau à la crème, morilles et asperges vertes. Risotto ou pâtes fraîches aux truffes blanches.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2024 et 2037

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