

Domaine François Mikulski - Meursault Les Tillets - 2017



Nous sommes particulièrement ravis d'accueillir sur notre Route des Blancs ce superbe Meursault Les Tillets, isolé par François pour la première fois sur ce millésime 2017 en tout point mémorable. Mystérieux, d'une élégance et d'un raffinement aromatique sidérant : pour un coup d'essai, c'est un coup de maître !

Les amateurs avisés savent déjà qu'à son meilleur, le climat des Tillets est capable de donner de grands vins aériens, sophistiqués et intensément minéraux. On pense bien sûr à ceux de Jean-Marc Roulot ou d'Antoine Jobard !...

En effet, la position des Tillets, tout en haut de coteau, surplombant les premiers crus Poruzots et Goutte d'Or, dans des zones plus fraîches et tardives, confère au vin une rare finesse. Mais le terroir argilo-calcaire, plutôt profond et riche en argiles, apporte la structure et la densité nécessaires. Pour peu que le millésime, avec un été bien ensoleillé comme ce fut le cas en 2017, ait permis de parfaire la maturité du raisin, on se rend alors à l'évidence : isoler Les Tillets dans une cuvée parcellaire, comme le fait désormais François Mikulski, prend tout son sens.

Nous sommes immédiatement tombés sous le charme de son bouquet subtil, à la poésie qui nous emmène tout près des Genevrières : tilleul, jasmin, violette, noisettes et pignons de pin, sucre glace, raisin légèrement poivré, gelée à l'orange... on aime cette délicate harmonie qui plane au-dessus du verre.

Même bonheur en bouche, où le vin atteint un merveilleux point d'équilibre entre densité de matière et une tension scintillante, qui le fait sans cesse vibrer sur le palais. Poire comice, pulpe d'agrumes, pâte d'orange et fruits secs : les saveurs sont franches, soulignées par un grain minéral très fin et accrocheur. Là encore, la persistance nous impressionne : c'est d'ailleurs un trait marquant du millésime 2017 chez François Mikulski ! Tant mieux, car des vins comme celui-ci, on a qu'une envie : en garder le souvenir en bouche le plus longtemps possible !

Domaine François Mikulski - Meursault Les Tillets - 2017



Dégustation et accords

Robe : Or pâle, brillant.

Nez : D'un grand raffinement : tilleul, jasmin, violette, noisettes et pignons de pin, sucre glace, raisin délicatement poivré, gelée à l'orange...

Bouche : Beau toucher, souple et soyeux. Densité et tension. Très savoureux (poire comice, pulpe d'agrumes, pâte d'orange et fruits secs). Superbe grain minéral sur la finale.

Accords mets-vins : Jeune, carpaccio de Saint-Jacques, tartare de thon au sésame.

Après quelques années : noix de saint-jacques en sauce safranée, bar ou turbot au beurre blanc, ris de veau caramélisés à l'orange.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2020 et 2028

Température de service : 12°

Ouverture : Aujourd'hui carafage
recommandé. Demain, aération de 2
heures



Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques