

## Domaine François Mikulski - Meursault - 2018



Le Meursault Village est un vin important au Domaine. Marie Pierre et François Mikulski sont fiers de leur implantation murisaltienne, et leur amour de ce terroir s'exprime pleinement dans ce magnifique vin, véritable « vitrine » de leur savoir-faire.

Dans l'esprit du mot terroir, il y a bien sûr l'inscription de l'homme dans son village, à travers l'entretien des sols, le style de vinification, le rapport aux autres... Chacun ici se sent obligé de "faire honneur" à travers ses vins à ses racines et dans celui-ci plus que tout autre, c'est une réalité.

Chez les Mikulski, on ne lésine donc pas sur les moyens pour élaborer un Meursault emblématique, parfaitement équilibré et d'une rare densité.

Les raisins des différentes parcelles sont vinifiés séparément puis assemblés, chacune apportant à l'ensemble son identité bien spécifique. On citera par exemple Moulin Landin qui apporte le gras et la rondeur du bas du coteau, les Chaumes de Narvaux, plus en hauteur et plus calcaire, qui apporte fraîcheur et minéralité ciselée, ou encore Pelles Dessus, située en plein milieu du finage, qui parfait l'équilibre de l'ensemble. Depuis longtemps déjà, François est passé maître dans cette recherche du point d'harmonie le plus parfait, ce moment où le vin va pouvoir entrer en résonance avec l'esprit et le corps tout entier.

Après une vinification la plus naturelle qui soit, sur levures indigènes, et un élevage en fûts particulièrement délicat (intégrant très peu de bois neuf), ce Meursault aura rarement affiché un profil aussi complet qu'en 2018 !

Au nez, c'est un pur délice de gourmandise : poire pochée, beurre de baratte, crème fouettée, noisettes et amandes légèrement torréfiées, fleurs blanches, violette, mais aussi de nombreuses épices et herbes aromatiques comme l'aneth séchée, l'eucalyptus, la réglisse, ou encore la cardamome et le clou de girofle... C'est un festival !

On retrouve dans une bouche parfaitement cohérente cette sensualité complexe typique du millésime. Un cocktail frais et harmonieux de fruits blancs, de zeste d'orange et de mandarine s'accompagne de saveurs lactiques évoquant crème fraîche et œuf au lait. Puis s'installe une dimension délicatement poivrée, entre poivre blanc et baie de Sichuan. La finale se déploie majestueusement : plus elle avance, plus elle s'imprègne d'une intense minéralité pierreuse.

Un grand Meursault, à carafier impérativement : il vous réglera d'ici 4 à 5 ans autour d'une poule au riz, de ris de veau à la crème ou de noix de

# LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Saint-Jacques rôties associées à une sauce safranée! Un vin irrésistible pour tous les gourmands et gourmets !

Copyright 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Domaine François Mikulski - Meursault - 2018



### Dégustation et accords

Robe : Or pâle, brillant.

Nez : Expressif et étagé : poire pochée, beurre de baratte, crème fouettée, noisettes et amandes torréfiées, fleurs blanches, violette, des épices et herbes aromatiques comme l'aneth séchée, l'eucalyptus, la réglisse, la cardamome et le clou de girofle

Bouche : Chair souple et juteuse, de la sensualité sur des saveurs de fruits blancs, de zeste d'orange, de mandarine mais aussi de crème fraîche et d'œuf au lait. Finale longue et intense, sur le poivre Sichuan et la pierre frottée.

Accords mets-vins : Après quelques années : noix de saint-jacques en sauce safranée, bar ou turbot au beurre blanc, poule au riz, ris de veau à la crème de girolles.



### Conseils de service

À consommer :  
Entre 2022 et 2030

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé ou aération de 2 heures au moins



### Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques