

Domaine François Mikulski - Meursault Meix-Chavaux - 2018



Voici une des perles rares du Domaine que François isole en cuvée parcellaire uniquement lorsqu'il juge les conditions du millésime idéales : après un superbe 2017, il a décidé de récidiver en 2018, pour notre plus grand bonheur !

Le climat de Meix-Chavaux se situe dans la partie nord du finage de Meursault, à la sortie de la combe d'Auxey-Duresses. Les Mikulski exploitent ici une petite parcelle de moins d'un demi-hectare, située sur la partie haute du coteau, et plantée de vignes âgées de 35 ans en moyenne. Mais certaines ont largement dépassé le demi-siècle...

La situation géographique du climat, exposé à l'Est et au Nord-Est, relativement venté et frais, mais aussi la nature du sol peu épais (40 centimètres en moyenne), permettant aux racines d'entrer rapidement au contact d'un sous-sol de roches calcaires en plaquettes, donnent traditionnellement aux vins de Meix-Chavaux une verticalité et une intensité minérale très caractéristiques.

De toute évidence, les millésimes solaires comme 2018 conviennent à merveille au Meix-Chavaux : issu de raisins bien concentrés, aux maturités phénoliques et aromatiques parfaites, le vin tutoie les sommets ! Ce 2018 particulièrement réussi affiche un équilibre souverain entre densité, profondeur et tension.

Le nez propose une lecture intense mais verticale du terroir : on est saisi par la profondeur aromatique du bouquet. La bergamote, la mandarine, le zeste de citron et la pomme fraîchement cueillie s'accompagnent d'une myriade d'épices, dans lesquelles on reconnaît la cardamome, la noix de muscade et même une touche de curry. La noisette voisine avec des notes plus confites et très gourmandes, typiques du millésime, évoquant le gingembre confit, l'abricot et l'orangette.

La bouche se montre particulièrement juteuse et savoureuse. L'entame est dense mais élastique : rapidement, fruits frais et agrumes virevoltent sur les papilles, entre orange, citron, clémentine, pommes Reinette et Granny. Là encore, il se dégage du vin une sensation d'énergie, portée par une trame serrée, tendue, et surtout incroyablement épicée, entre poivres intenses et réglisse rafraîchissante.

A bien des égards, ce Meursault Meix-Chavaux possède la classe d'un Premier Cru : il convoque, idéalement d'ici 5 ans, les poissons de mer les plus fins, comme le turbot ou la barbu, accompagnés d'une sauce Hollandaise...

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Un pur bijou plus que jamais indispensable dans toute belle cave. Mais, si vous souhaitez faire partie des heureux élus qui auront la chance d'y goûter, ne tardez pas car il n'y en n'aura malheureusement pas pour tout le monde...

Copyright 2020 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine François Mikulski - Meursault Meix-Chavaux - 2018



Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : Vertical et épicé : bergamote, mandarine, zeste de citron, pomme fraîchement cueilli, une myriade d'épices, entre cardamome, noix de muscade et curry. Noisette, gingembre confit, abricot sec et orangette.

Bouche : Une entame dense mais élastique, très juteuse, savoureuse (orange, citron, clémentine, pommes Reinette et Granny). Une trame serrée, tendue, et très épicée, entre poivres intenses et réglisse rafraichissante.

Accords mets-vins : Parfait sur une sole meunière, une barbue au beurre blanc, un turbot sauce hollandaise. Fromages de vache crémeux, pas trop coulants.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2022 et 2030

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé (1
heure).



Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques