

Domaine François Mikulski - Meursault Les Tillets - 2018



Après un coup d'essai (et un coup gagnant) l'année dernière, François nous propose en exclusivité son nouveau Meursault parcellaire : Les Tillets. Ici, on grimpe sur les hauteurs du finage et on affine le propos du millésime 2018 : aux épices et aux fruits secs toujours présents, on ajoute un superbe bouquet de fleurs fraîches et des fruits lumineux et juteux.

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, le climat Les Tillets occupe une position de haut de coteau, à plus de 350 mètres. Il surplombe le très réputé Premier Cru du Clos des Bouchères, dans une zone exposée à l'Est, plus fraîche et tardive. Autant de conditions qui confèrent au vin une rare finesse. Mais le terroir argilo-calcaire, plutôt profond et riche en argiles, apporte en contrepoint structure et densité. Pour peu que le millésime, avec un été particulièrement chaud et ensoleillé comme ce fut le cas en 2018, 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, sonne comme une évidence !

Dès le premier nez, on sent immédiatement l'influence du terroir qui ajoute ici une dimension beaucoup plus aérienne et florale. L'éclat lumineux du fruit, sur des notes de pêche blanche, de pêche de vigne et de pomme Canada, se double d'évocations raffinées de chèvrefeuille, de lilas, de muguet et de violette. Les épices, décidément très présente cette année, soulignent l'énergie interne du vin, avec des accents poivrés et même musqués.

La bouche est magnifiquement juteuse et souple, le vin circule sur le palais avec le dynamisme jaillissant et la pureté d'un ruisseau de montagne. Gorgé de saveurs franches de fruits blancs, le milieu de bouche d'une belle droiture annonce une finale tonique, percutante, dans laquelle poivres et piment doux reviennent au premier plan. La persistance est absolument remarquable.

Une seule ombre au tableau : ce « Tillets » issu d'une micro-parcelle de 18 ares à peine restera ultra-confidentiel. A bon entendre...

Domaine François Mikulski - Meursault Les Tillets - 2018



Dégustation et accords

Robe : Or pâle, brillant.

Nez : Aérien et floral : chèvrefeuille, lilas, muguet, violette, noisettes et pignons de pin, pêche blanche et pêche de vigne, pomme Canada, poivres, musc.

Bouche : Juteuse et souple, sensation de pureté et de fraîcheur d'une eau de montagne. Gorgée de fruits blancs. Très droite, finale tonique et épicée, entre poivre et piment doux.

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 2022 et 2030

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé.
Demain, aération de 2 heures



Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques