

## Domaine François Mikulski - Meursault Le Limozin - 2018



Voici une autre perle rare du Domaine, que les inconditionnels des vins de François (ils sont toujours plus nombreux !) cherchent souvent... mais ne trouvent que très rarement. Disons-le tout net : sur ce millésime 2018 au profil résolument floral, aérien et poétique, assez loin finalement de toute expression « solaire », le Meursault Limozin, énergique et intense, se révèle encore une fois d'une classe digne d'un Premier Cru !

Ce climat du Limozin, situé au Sud du finage, en direction de Puligny, occupe une position tout à fait remarquable, presque « enserré » par les Charmes, au Sud, et les Genevrières à l'Ouest... un voisinage plus que fréquentable ! Et un voisinage que l'on sent dans le verre, tantôt plus orienté vers la puissance et la sensualité des premiers, tantôt penchant du côté aérien, poétique, parfois maritime, des seconds. Cette année, malgré son exposition au Sud-Est, il n'a absolument pas été marqué par la dimension réputée solaire du millésime. Bien au contraire, par sa grâce florale, c'est bien du côté des Genevrières qu'il regarde...

Au nez, on plonge dans un jardin aux fleurs délicates et mystérieuses, avec du lys, de la violette, de l'œillet, de l'aubépine, et de nombreuses autres petites fleurs blanches. Bien sûr, il y a aussi cette touche sensuelle de miel fin et l'éclat généreux du fruit juste cueilli, parfaitement mûr : on pense à des poires et des pêches juteuses. On sent poindre l'expression du sol à travers une nuance lointaine de pierre frottée.

C'est en bouche que l'on retrouve cette dimension tonique et épicée, tout à fait caractéristique du millésime. Les fruits, pochés cette fois (poire et pêche de vigne surtout), s'enroulent dans un manteau d'épices délicates, évoquant le poivre Sichuan, la cardamome ou le bâton de réglisse. La finale, d'une longueur stupéfiante, conjugue une densité minérale impressionnante avec une superbe pureté de fruit : elle fait le lien entre l'air et le sol, entre le Yin et le Yang. C'est magistral !

Le potentiel de garde de ce magnifique Meursault Limozin est évident : nous vous invitons à patienter au moins 5 ans, exactement comme vous feriez (nous l'espérons !) avec un Premier Cru... Il vous le rendra au centuple !

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

## Domaine François Mikulski - Meursault Le Limozin - 2018



### Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : Poétique et aérien : lys, violette, œillet, aubépine et de nombreuses autres petites fleurs blanches. Une touche sensuelle de miel fin, éclat généreux du fruit juste cueilli, parfaitement mûr entre poires et pêches juteuses. Pierre frottée

Bouche : Tonique et épicée : les fruits blancs pochés s'accompagnent d'épices délicates (poivre Sichuan, cardamome et le bâton de réglisse). La finale, d'une longueur stupéfiante, conjugue une densité minérale impressionnante avec la pureté de fruit

Accords mets-vins : Risotto aux Saint-Jacques ou aux langoustines, turbot rôti et sa sauce hollandaise. Fromages de vache crémeux, beaufort fruité.



### Conseils de service

À consommer :  
Idéalement 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