

## Domaine François Mikulski - Meursault 1er Cru Genevrières - 2018



Pour beaucoup d'amateurs, Meursault aurait pu (aurait dû ?) avoir un grand cru. Les Genevrières - tout comme Les Perrières - en ont certainement l'étoffe et la complexité. La communauté d'esprit des Genevrières avec les Bienvenues-Bâtard-Montrachet, à travers la sophistication florale du bouquet, la finesse de la trame du vin en bouche, un ressenti de sophistication et d'élégance des arômes et des saveurs, paraît assez évidente.

François Mikulski exploite sur ce fameux premier cru une petite parcelle d'à peine un demi-hectare. Ici, le système racinaire de la vigne, plantée dans les années 1960, s'installe en profondeur entre les plaquettes calcaires du sous-sol. Un terroir qui va donner au vin cette superbe sophistication entre élégance florale et minéralité complexe et subtile.

Après un élevage toujours aussi précis et délicat, intégrant à peine 20% de bois neuf, ce Genevrières éblouissant de classe, se livre par strates successives : les tableaux se succèdent avec un naturel confondant ! On entre d'abord dans un jardin printanier, peuplé de nombreuses fleurs blanches et jaunes, entre chèvrefeuille, acacia, œillets, lys et mimosa... Vient ensuite le règne des fruits secs : on pense à la noisette, au pignon et au beurre de cacahuète. Puis c'est un souffle de fraîcheur qui nous saisit, sur des évocations de lassi glacé, légèrement vanillé. Les épices délicates se répandent, sur des notes de curcuma et de poivre. Enfin, le fruit triomphe, avec ces notes jaillissantes de poires Comice et Passe-Crassane et de pomme compotée.

En bouche, le sol reprend ses droits, dotant le vin d'une minéralité empyreumatique, poivrée, presque pimentée, qui excite les papilles. Le fruit n'est pas en reste, arrivant là encore par vagues successives : d'abord la pêche, puis l'abricot et une touche exotique de longane, puis les agrumes, nombreux, entre orange, clémentine et mandarine... Une touche de lavande vient nous rappeler cette dimension florale si typique des Genevrières. Plus puissant que sur d'autres millésimes, mais parfaitement gainé et porté par l'énergie du sol, ce splendide Genevrières mériterait d'attendre 7 ou 8 ans dans votre cave... Si d'aventure vous craquez avant, il vous faudra impérativement le carafier !

Ce magnifique vin, onirique et altier, est logiquement très (trop !) demandé au Domaine. Avis aux amateurs : ne tardez pas trop...

## Domaine François Mikulski - Meursault 1er Cru Genevrières - 2018



### Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Versatile et poétique : chèvrefeuille, acacia, œillets, lys et mimosa. Noisette, pignon, beurre de cacahuète. La fraîcheur d'un lassi glacé, légèrement vanillé. Curcuma et poivre. Poires Comice et Passe-Crassane et de pomme compotée.

Bouche : Intense, marquée par une minéralité empyreumatique excitante. Le fruit arrive par vagues successives : la pêche, puis l'abricot et le longane, puis les agrumes entre orange, clémentine et mandarine. Longueur stupéfiante.

Accords mets-vins : Grands crustacés, turbot, poissons d'eau douce (omble chevalier) dans des préparations épurées. Ris de veau aux asperges vertes...



### Conseils de service

À consommer :  
Entre 2023 et 2033

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage d'une heure au moins



### Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault 1er Cru

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec.

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques