

Domaine François Mikulski - Meursault 1er Cru Charmes "Vigne de 1913" - 2018



Voici incontestablement la pépite des Mikulski, le « Grand Cru » du domaine. Un vin que seuls quelques critiques et rares privilégiés ont la chance de goûter, et dont François et Marie-Pierre Mikulski ont très gentiment accepté de nous confier cette année encore quelques rares bouteilles. Puissance phénoménale, profondeur vertigineuse et pureté exemplaire : ce joyau, qui tire presque, cette année, du côté d'un Montrachet avec ses parfums de miel délicat et de violette, se hisse très haut dans la hiérarchie des plus grands Bourgognes.

Imaginez plutôt : les vignes de cette petite parcelle ont été plantées en 1913 ! Inutile de vous dire qu'à cet âge canonique, les racines ont plongé au cœur des éboulis calcaires et de la roche mère, à 15 mètres sous terre... et là, il n'y a plus de stress hydrique, il n'y a plus de « Charmes du Dessus » ou de « Charmes du Dessous », il n'y a guère d'effet millésime : il y a juste l'expression pure et extraordinairement concentrée d'un grand raisin imprégné d'un grand terroir. Grâce à la qualité constante du travail mené par François à la vigne depuis plus de 25 ans maintenant, le miracle se renouvelle chaque année et les ceps se portent très bien !

Soyons clair : par son extraordinaire concentration, par sa densité naturelle phénoménale, ce Charmes "Vigne de 1913" nécessitera bien sûr quelques années de garde pour commencer à se livrer dans toute sa splendeur. Après une longue aération, ce monument en devenir accepte néanmoins de nous livrer quelques indices qui nous font frissonner en pensant à ce qu'il sera dans 10 ans...

Miel fin, violette et acacia, une touche de citron, une autre de crème fouettée, des épices délicates entre baie de genièvre, bâton de réglisse et thé vert, des notes minérales de pierre à fusil, de la pêche de vigne... On perçoit déjà une grande élégance naturelle.

Texturée et incroyablement intense, la bouche livre un volume considérable de fruit, sur des saveurs de pêche, de tarte à la mirabelle, de gelée de raisin, de mandarine et de pulpe d'orange. On retrouve aussi cette dimension épicée qui rend la finale tonique, avec ses accents de genièvre et de réglisse. La longueur est stupéfiante et nous laisse pendant de longues minutes dans une sensation de plénitude presque béate...

Avec un vin de cette trempe, au panache évidemment digne d'un Grand Cru, on a envie d'honorer la maîtrise exceptionnelle dont fait preuve aujourd'hui François Mikulski. Mais on a surtout envie de rendre hommage au chardonnay, ce serviteur zélé d'un terroir et d'un millésime, privilégiant

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

tantôt l'un, tantôt l'autre, mais toujours fidèle aux deux ! Longue vie à ce Meursault-Charmes « Vigne de 1913 » exceptionnel de bout en bout !

Quantité limitée à 1 bouteille par client.

Copyright 2020 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine François Mikulski - Meursault 1er Cru Charmes "Vigne de 1913" - 2018



Dégustation et accords

Robe : Or dense

Nez : A la fois raffiné et profond : miel fin, violette et acacia, citron, crème fouettée, des épices délicates entre baie de genièvre, bâton de réglisse et thé vert, des notes minérales de pierre à fusil, pêche de vigne

Bouche : Texturée et très intense, un volume considérable de fruit, sur des saveurs de pêche, de tarte à la mirabelle, de gelée de raisin, de mandarine et de pulpe d'orange. Des accents épicés et toniques de genièvre et de réglisse.
Longueur majuscule

Accords mets-vins : Turbot, bar de ligne, barbue rôtis ou en sauce. Ris de veau à la crème, morilles et asperges vertes.
Risotto ou pâtes fraîches aux truffes blanches.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2024 et 2038

Température de service : 12 °

Ouverture : Long carafage recommandé
tant que le vin est jeune.



Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault 1er Cru

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques