

Domaine François Mikulski - Meursault Meix-Chavaux - 2019



Voici une perle rare du Domaine que François isole lorsqu'il juge que les conditions du millésime permettent d'affirmer suffisamment l'identité de ce climat : en 2019, ce parcellaire offre une belle dualité entre une dimension empyreumatique évoquant la pierre chaude et une vraie fraîcheur chlorophyllienne.

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 entre 35 et 40 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, épicée, très caractéristiques.

De toute évidence, la succession de millésimes solaires que connaît aujourd'hui la Bourgogne convient particulièrement bien au Meix-Chavaux : issu de raisins concentrés, aux maturités phénoliques et aromatiques parfaites, le vin tutoie cette année encore les sommets. Il offre un équilibre d'école entre une expression empyreumatique des sols et la fraîcheur des herbes fines, des fleurs de printemps, le tout structuré autour d'un noyau fruité au volume considérable !

Le nez propose une lecture intense mais verticale du terroir : on démarre sur des notes de pierre chauffée, de silex frotté puis, peu à peu, la fraîcheur s'installe, évoquant des fleurs d'eau, des herbes hautes et le gazon fraîchement coupé, le cerfeuil et l'anis, la feuille de céleri, la menthe et une touche de lavande. Les fruits blancs, poire et pêche en tête, se parent d'une nuance caramélisée gourmande et d'une évocation délicate de sucre glace qui nous rappellent que nous sommes bien sur le finage de Meursault !

En bouche, le volume de fruit est considérable : des fruits mûrs et gourmands, relevés par de nombreuses épices. L'orange et la mandarine, les fruits blancs confits, l'abricot, la mangue et le fruit de la passion voisinent avec le safran, le suc de violette, la bergamote, des poivres variés, le piment d'Espelette ou le camphre. La longueur impressionnante de la finale, son intensité et sa complexité, à la fois confite, épicée et fraîche, finissent de nous convaincre que ce superbe Meix-Chavaux a la trempe d'un Premier Cru !

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Son impressionnante densité exige la table : on pense lotte au safran, turbot aux girolles ou même une oie rôtie, préalablement farcie aux fruits secs, accompagnée de spaetzle ou de gnocchis. Pour finir sur un Vacherin au four...

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 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine François Mikulski - Meursault Meix-Chavaux - 2019



Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : Pierreux mais frais : pierre chauffée, silex frotté puis les fleurs d'eau, les herbes hautes et le gazon fraîchement coupé, le cerfeuil et l'anis, la feuille de céleri, la menthe et une touche de lavande. Poire et pêche. Une nuance de caramel

Bouche : Gros volume : des fruits mûrs relevés par de nombreuses épices. L'orange et la mandarine, les fruits blancs confits, l'abricot, la mangue et le fruit de la passion. Le safran, le suc de violette, la bergamote, le poivre, le piment et le camphre

Accords mets-vins : Une lotte au safran, un turbot aux girolles ou même une oie rôtie, préalablement farcie aux fruits secs, accompagnée de spaetzle ou de gnocchis. Pour finir sur un Vacherin au four...



Conseils de service

À consommer :
Entre 2022 et 2032

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé (1
heure).



Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques