

Domaine François Mikulski - Meursault 1er Cru Charmes - 2019



Les Charmes forment certainement le climat le plus reconnaissable et identitaire de Meursault, tant le côté glycéринé, voire opulent caractérise ces vins. Ce célèbre terroir compte environ 30 hectares, où le sol limoneux, reposant sur de nombreuses plaquettes de roches calcaires, donne de grands vins séveux, au nez de beurre, de fruits secs et de fruits blancs caramélisés, tellement irrésistible.

Chez François Mikulski, la profondeur que confère le terroir s'accompagne d'une vraie distinction. Le vigneron assemble dans cette cuvée des raisins issus de très vieilles vignes (plantées dans les années 1930 sur les Charmes-Dessous) : elles apportent concentration et tension minérale. D'autres, issus de vignes plus jeunes (une vingtaine d'années tout de même), font la part belle à l'éclat du fruit. Comme toujours, François, soucieux de préserver au maximum l'expression identitaire du terroir, fait le choix d'utiliser peu de bois neuf pour son élevage : à peine 20% pour ce Charmes.

Traditionnellement goûté juste après le Premier Cru Poruzots, lors de notre découverte du millésime 2019 chez François, ce Charmes nous a semblé fonctionner un peu à rebours du précédent. On démarre en effet sur cette dimension éminemment sensuelle typique des Charmes : on perçoit au premier nez de gourmandes notes d'amande, de pignon de pin, de praliné, de pâte à chou, de millefeuille ou de crème Anglaise délicatement vanillée.

Puis, plus le vin s'aère, plus il se rafraîchit et s'étire : les pâtisseries fines laissent peu à peu la place à des boutons de fleurs blanches, au tilleul, à la menthe sauvage, à l'eucalyptus et à des touches épicées toutes aussi toniques, comme le gingembre, le poivre blanc ou la cardamome, autant de notes que l'on attendrait presque davantage sur un Perrières que sur un Charmes. Comme si cela ne suffisait pas, le bouquet nous envoie maintenant des notes de yogurt bien frais, de lassi au fruits blancs, presque glacé, de citron vert et de fleur d'oranger. Fraîcheur et raffinement sont décidément au rendez-vous... pour notre plus grand plaisir !

En bouche, la sensualité texturée des Charmes revient au premier plan, avec ses saveurs de fruits blancs pochés, poire et pêche en tête. La pâte de coing n'est pas loin, les agrumes confits non plus, et toujours ces épices, décidément omniprésentes, entre bergamote, noix de muscade et quatre-épices : elles nous mettent franchement en appétit. Bien sûr, un séjour d'au moins 5 années en cave s'impose. On envisagera alors un beau turbot avec sa sauce béarnaise ou encore une lotte ou des gambas en curry doux.

LA ROUTE DES BLANCS



LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Copyright 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine François Mikulski - Meursault 1er Cru Charmes - 2019



Dégustation et accords

Robe : Or dense

Nez : Sensuel puis frais : amande, pignon de pin, praliné, pâte à chou, millefeuille et crème Anglaise. Boutons de fleurs blanches, tilleul, menthe sauvage, eucalyptus. Gingembre, poivre blanc, cardamome. Lassi aux fruits blancs, citron vert

Bouche : A la fois juteuse et sensuelle avec ses saveurs de fruits blancs pochés, poire et pêche en tête. La pâte de coing n'est pas loin, les agrumes confits n'ont plus. Des épices omniprésentes, entre bergamote, noix de muscade et quatre-épices

Accords mets-vins : Volaille de Bresse pochée en demi-deuil, un tubot sauce Béarnaise, curry doux de gambas, risotto aux noix de Saint-Jacques



Conseils de service

À consommer :
Entre 2024 et 2035

Température de service : 12 °

Ouverture : Long carafage recommandé.



Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault 1er Cru

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques