

Domaine François Mikulski - Meursault 1er Cru Genevrières - 2019



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. Ce terroir va donner au vin cette superbe sophistication entre élégance florale et minéralité subtile.

Après un élevage toujours aussi précis et délicat, intégrant à peine 20% de bois neuf, ce Genevrières éblouissant de classe, se livre cette année dans un registre résolument frais et aérien. Le nez nous plonge au cœur d'un « jardin extraordinaire », un jardin où tout renaît au début de printemps. Les jeunes pousses au vert tendre, les fleurs à peine écloses... On déambule au milieu des herbes fines entre l'aneth et le cerfeuil, la verveine et le fenouil, les primevères et la menthe... Tilleuls et acacias sont en fleurs. L'élevage, d'une discrétion absolue, permet à cette sensation de fraîcheur naturelle de se libérer sans aucune entrave ni aucun artifice. C'est superbe.

En bouche, ce sont désormais les fruits juste cueillis qui passent au premier plan : on pense à la pomme Granny ou à la Reinette, à la poire Comice, à la pêche de vigne. Le sol, quant à lui, vient parsemer le fruit d'épices délicates et de quelques nuances salines et iodées. On oscille entre le poivre blanc, les baies de Sichuan, les salicornes et les algues mais aussi quelques sels minéraux évoquant silex et autre gypse...

Juteux, actif et incroyablement délicat dans sa structure effilée comme dans son aromatique, ce superbe Meursault-Genevrières est parti pour une longue et brillante carrière ! Prenez votre temps : oubliez-le 6 ou 8 ans, avant de l'associer à un turbot ou une langouste, ou encore aux iconiques feuillantines de langoustines au sésame signées Bernard Pacaud ! Un moment de grâce en perspective...

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

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

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 Genevrières - 2019



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. Poire Comice, pomme Granny, pêche de vigne.

Bouche : Juteuse, gorgée de fruits blancs bien frais, des épices délicates et de nuances salines et iodées. On oscille entre le poivre blanc, les baies de Sichuan, les salicornes et les algues mais aussi des sels minéraux évoquant silex et gypse...

Accords mets-vins : Grands crustacés, turbot, poissons d'eau douce (omble chevalier) dans des préparations épurées. Les iconiques feuillantines de langoustines au sésame signées Bernard Pacaud .



Conseils de service

À consommer :
Entre 2024 et 2035

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage d'une heure au moins



Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault 1er Cru

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec.

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques