

## Domaine François Mikulski - Meursault 1er Cru Charmes "Vigne de 1913" - 2019



Voici incontestablement la pépite des Mikulski, le « Grand Cru » du domaine. Un vin collector, produit sur un seul demi-muids, 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 bouteilles. Alors que sa densité phénoménale nous tire souvent du côté du Bâtard-Montrachet, cette année, sa grâce et son extraordinaire finesse minérale nous emmènent du côté d'un Chevalier ! Dans tous les cas, il 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 près de 30 ans maintenant, le miracle se renouvelle chaque année : les vignes semblent d'une insolente jeunesse, offrant des raisins, certes très peu nombreux, mais pleins d'une énergie vitale apte à déplacer des montagnes !

Bien qu'il soit encore dans ses langes et que seul un long séjour en cave permettra à ce géant de déployer ses ailes, amusons-nous un peu au jeu des comparaisons. On perçoit cette année quelques similitudes avec un « Cailleret » de Puligny, pour son élégance diaphane, cet éclat lumineux qui se dégage immédiatement du vin. Mais son extraordinaire finesse minérale, sa verticalité toute en dentelle, la sensation de pureté qui l'habite nous emmènent aussi du côté du Chevalier-Montrachet !

A ce stade, tout n'est encore que suggéré mais on sent déjà poindre une sophistication hors du commun entre les fruits secs, les fleurs des champs, les herbes fines, les fruits blancs et les épices douces. La bouche est tout aussi complexe, parfaitement équilibrée entre sensualité, finesse et fraîcheur : poire Passe-Crassane ou Williams pochée, pomme Reinette accompagnée d'une délicate nuance caramélisée, tarte à l'abricot et pâte d'amande, mais aussi l'écorce d'orange, le bâton de réglisse, un miel subtil, quelques poivres d'Extrême-Orient... La profondeur de ce vin tout comme les harmoniques dont il semble être fait résonnent en nous avec la force et la longueur d'un gong Tibétain !

Avec un vin de cette trempe, au panache digne d'un Grand Cru, on a

# LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

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 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 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Domaine François Mikulski - Meursault 1er Cru Charmes "Vigne de 1913" - 2019



### 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, poire

Bouche : Texturée, intense et complexe : poire Passe-Crassane ou Williams pochée, pomme Reinette, une délicate nuance caramélisée, tarte à l'abricot et pâte d'amande, mais aussi l'écorce d'orange, le bâton de réglisse, un miel subtil, quelques poivres d'Asie...

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 2025 et 2039

Température de service : 12 °

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



### Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault 1er Cru

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques