

Domaine François Mikulski - Meursault - 2014



Le Meursault Village est un vin important au Domaine Mikulski, même si la nature a été frugale en 2012, 13 et 14. Marie Pierre et François Mikulski sont fiers de leur implantation murisaltienne, et leur amour de ce terroir s'exprime pleinement dans ce magnifique vin.

Dans l'esprit du mot terroir, il y a bien sûr l'inscription de l'homme dans son village, à travers l'entretien des sols, le style de vinification, le rapport aux autres... Chacun ici se sent obligé de "faire honneur" à travers ses vins à son village et dans celui-ci plus que tout autre, c'est une vraie réalité.

Le vin est issu des raisins de quatre parcelles, vinifiés séparément puis assemblés. Moulin Landin, apporte le gras du bas du coteau, Chaumes de Narvaux, la minéralité froide de la montagne, Pelles Dessus, l'équilibre en plein milieu du finage et le Meix Chavaux, la précision de l'exposition au levant. Certaines années, le domaine n'hésite pas à renforcer les qualités de cet assemblage par l'intégration de vins issus du Limozin, voire des premiers crus.

En 2014, le nez est d'ores et déjà très expressif et révèle un véritable concentré de terroir : notes marines et iodées évoquant les embruns et les algues, notes fumées de pierre frottée, cortège d'épices entre poivre blanc, eucalyptus et gingembre. Bien sûr, les fleurs blanches ne manquent pas à l'appel et le fruit parfaitement mûr séduit sur des arômes de pomme et de poire.

Aujourd'hui, l'attaque en bouche est massive, puissante, les équilibres fruit-alcool-acidité sont absolument irréprochables. La finale est très longue et résolument ancrée dans une belle minéralité saline. Inutile de vous préciser que ce Meursault est taillé pour une belle garde, sur ce millésime profond et vertical, ancré dans la roche et éminemment respectueux des attributs aromatiques du terroir de Meursault. En un mot, un millésime exemplaire !

Domaine François Mikulski - Meursault - 2014



Dégustation et accords

Robe : Or pâle

Nez : Très expressif et complet : fleurs blanches, embruns, algues, pierre à fusil, poire, praline. Beaucoup d'épices : cannelle, poivre blanc, gingembre, eucalyptus

Bouche : Attaque puissante, équilibres parfaits. Finale très longue, marquée par le sol (salinité) et de superbes fruits mûrs (poire, pomme, mirabelle).

Accords mets-vins : Terrine ou tartare de poisson, jambon persillé. Après quelques années : huîtres chaudes, gratin de saint-jacques, bar ou turbot au beurre blanc, volaille à la crème...



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2025 au moins...

Température de service : 13°

Ouverture : Aujourd'hui, carafage indispensable. Dans 5 ans : aération de 2 heures.



Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault

Millésime : 2014

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Approche organique et raisonnée