

Domaine François Mikulski - Meursault 1er Cru Les Charmes - 2014



Les Charmes forment certainement le climat le plus caractéristique de Meursault, tant le côté glycéринé, huileux, opulent caractérise ces vins.

Ce célèbre terroir d'environ 30 hectares, où le sol limoneux, reposant sur de nombreuses plaquettes de roches calcaires, donnent de grands vins séveux, au nez de beurre, de fruits secs et de poire caramélisée si caractéristiques.

Chez François Mikulski, la profondeur que confère le terroir s'accompagne d'une finesse presque poétique. François assemble dans cette cuvée des raisins issus de très vieilles vignes, apportant une intense minéralité, et d'autres, issus de vignes plus jeunes, apportant rondeur et gourmandise du fruit.

Le résultat sur ce millésime 2014 est particulièrement charmeur. Les arômes virevoltent dès le premier nez, entre miel, fruits blancs pochés, pignons, amande fraîche, beurre froid, marmelade d'orange poivre gris et notes empyreumatiques évoquant des brindilles que l'on aurait brûlées.

En bouche, le fruit est splendide, sur la pomme reinette et les agrumes, tandis que des saveurs de chocolat blanc et de poivre accompagnent un milieu de bouche plein et nourrissant. Encore une fois, les équilibres s'approchent de la perfection et la droiture du vin est exemplaire, tendant presque du côté des Perrières. La longueur est spectaculaire.

Une garde d'au moins 5 ans est vivement recommandée si vous voulez apprécier à sa mesure l'extraordinaire complexité de ce Meursault-Charmes. Les plus impatients veilleront à carafer le vin plusieurs heures, avant de le déguster !

Copyright 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine François Mikulski - Meursault 1er Cru Les Charmes - 2014



Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : Charme et poésie : fumée, miel, fruits blancs pochés, amande fraîche, marmelade d'orange, herbe fraîche, poivre gris et blanc, musc.

Bouche : Bouche nourrissante, très droite, sur les agrumes et la pomme, avec une forte présence du sol. Saveurs gourmandes de évoquant le chocolat blanc. Longueur spectaculaire.

Accords mets-vins : Aujourd'hui, poissons grillés, raie juste pochée, fruits de mer. A maturité : poissons à chair ferme et viandes blanches en sauce crémeuse. Risotto ou pâtes fraîches aux truffes.



Conseils de service

À consommer :

Grand potentiel de garde : jusqu'en 2025 à 2030

Température de service : 12 à 13°

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



Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault

Millésime : 2014

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Approche organique et raisonnée