

Domaine François Mikulski - Meursault - 2013



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.

Chez les Mikulski, on ne lésine donc pas sur les moyens pour élaborer un Meursault Village parfaitement équilibré et d'une rare densité.

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.

Le résultat est à la hauteur : le millésime 2013 offre un nez puissant de beurre salé, d'amandes douces, de noix de cajou, de miel, d'abricot. En bouche, les saveurs de fruits compotés, d'agrumes vous envahissent. La finale est extraordinairement dense, tout en fruit et en équilibre. De toute évidence, un beau vin de garde !

Copyright 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine François Mikulski - Meursault - 2013



Dégustation et accords

Robe : Or pâle

Nez : Élégant et diaphane. Fleurs blanches, herbes de montagne. Miel de lavande. Eucalyptus. Fruits secs et beurre salé.

Bouche : Marquée aujourd'hui par les agrumes. D'une rare énergie et déjà très persistant.

Accords mets-vins : Aujourd'hui, plutôt des entrées froides : terrine ou tartare de poisson, colin-mayonnaise, jambon persillé. Chaource.



Conseils de service

À consommer :
A partir de 2017. Apogée d'ici 5 à 8 ans.

Température de service : 13°

Ouverture : Long carafage obligatoire!



Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault

Millésime : 2013

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Approche organique et raisonnée