

Domaine François Mikulski - Meursault - 2020



Le Meursault Village est un vin important au Domaine. Marie-Pierre et François Mikulski sont fiers de leur implantation murisaltienne : leur amour de ce terroir s'exprime pleinement dans ce magnifique vin, véritable « vitrine » de leur savoir-faire.

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 ses racines et dans celui-ci plus que tout autre, c'est une réalité. Chez les Mikulski, on ne lésine donc pas sur les moyens pour élaborer un Meursault emblématique, parfaitement équilibré et d'une rare densité.

Les raisins des différentes parcelles sont vinifiés séparément puis assemblés, chaque vigne apportant à l'ensemble son identité bien spécifique. On citera par exemple Moulin Landin qui porte le gras et la rondeur du bas du coteau, les Chaumes de Narvaux, plus en hauteur et plus calcaire, qui donne fraîcheur et tension minérale, ou encore Pelles Dessus, située en plein milieu du finage, qui parfait l'équilibre de l'ensemble. Depuis longtemps déjà, François est passé maître dans cette recherche du point d'harmonie le plus parfait, ce moment où le vin va pouvoir entrer en résonance avec l'esprit et le corps tout entier.

Après une vinification la plus naturelle qui soit, sur levures indigènes, et un élevage en fûts toujours parfaitement maîtrisé (avec très peu de bois neuf), ce Meursault 2020 offre le meilleur des deux mondes, entre sensualité et tension, densité fruitée enveloppante et une prodigieuse énergie aux accents épicés.

A peine avons-nous le nez au-dessus du verre que nous sommes immédiatement projetés dans un univers de volupté et de gourmandise typiquement murisaltiennes. La poire pochée, finement caramélisée, le dispute à la pâte d'amande, le miel de lavande aux viennoiseries encore tiède, l'huile de sésame et la noisette grillée à l'abricot et à la gelée de coing, les champignons frais à la clémentine. Au fil de l'aération, c'est bien la dimension épicée qui s'impose et souligne l'énergie interne du vin. Des épices fraîches et stimulantes, autour de la baie de genièvre, de la graine de coriandre, du carvi ou de piment d'Espelette.

On retrouve en bouche un bel équilibre entre une chair généreuse mais souple, et une acidité mûre, expressive qui fait chanter le fruit et les épices sur les papilles. Les saveurs gourmandes de coulis de fruits blancs, d'ananas et de pêche se parent de notes excitantes de poivre Sichuan, de safran et de poudre à Colombo. Sans crier gare, le vin envahit tranquillement tous nos sens, porté par une sorte d'assurance tranquille,

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

la sérénité du vin bien né, sûr de ses équilibres et de ses origines. La persistance de la finale est bluffante, entremêlant de la plus belle des manières crème de fruits blancs et jaunes, poivres fins et une touche électrisante de zestes d'agrumes.

Une fois n'est pas coutume, la qualité exceptionnelle de ses équilibres et cette fraîcheur omniprésente autorisent à envisager d'ouvrir une bouteille dans sa jeunesse : vous veillerez bien sûr à la carafier une bonne demi-heure avant de la déguster avec une sole grillée juste relevée d'un filet de jus de citron. Plus tard, on pourra bien sûr s'autoriser beurrés blancs et préparations meunières, mais aussi des viandes blanches ou des ris de veau à la crème !

Un grand Meursault, incontournable !

Copyright 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine François Mikulski - Meursault - 2020



Dégustation et accords

Robe : Or pâle, brillant.

Nez : Gourmand, épicé : poire pochée, finement caramélisé, pâte d'amande, miel de lavande, viennoiseries, huile de sésame, noisette grillée, abricot, gelée de coing, champignons frais, clémentine, baie de genièvre, graine de coriandre, carvi, piment d'Espelette

Bouche : Une chair généreuse mais souple, une acidité mûre et expressive. Les saveurs de coulis de fruits blancs, d'ananas et de pêche se parent de notes excitantes de poivre Sichuan, de safran et de poudre à Colombo. Longue finale envahissante, relevée de zestes

Accords mets-vins : Jeune, avec une sole grillée parcourue d'un filet de jus de citron. Plus tard, on pourra bien sûr s'autoriser beurres blancs et préparations meunières, mais aussi des viandes blanches ou des ris de veau à la crème.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2023 et 2032

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé (1
heure)



Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques