

Domaine François Mikulski - Meursault Les Tillets - 2020



Grande réussite pour ce parcelle Les Tillets qui illumine les hauts de coteaux de Meursault par la parfaite maturité de son fruit, plus vrai que nature, et son arête minérale effilée, saline, aux lointains accents maritimes.

Ici, on grimpe sur les hauteurs du finage et on affine le propos du millésime : subtil dans ses parfums, juteux dans son fruité, fin et droit dans l'expression du sol, ce Meursault offre des équilibres qui frisent la perfection. Les amateurs avisés savent bien qu'à son meilleur, le climat des Tillets est capable de donner de grands vins raffinés, verticaux et intenses : nous y sommes !

En effet, le secteur des Tillets occupe une position d'altitude, à plus de 350 mètres. Il surplombe le très réputé Premier Cru du Clos des Bouchères, dans une zone exposée à l'Est, plus fraîche et tardive. Autant de conditions qui confèrent au vin cette sensation de finesse et d'énergie omniprésente. Mais le terroir argilo-calcaire, plutôt profond et riche en argiles, apporte en contrepoint structure et densité.

Avec la succession de millésimes solaires et concentrés que connaît la Bourgogne ces dernières années, le terroir des Tillets affirme son identité et offre une dimension qui justifie pleinement le choix d'une vinification parcelle. C'est un pur modèle d'équilibre entre concentration et tension, croquant du fruit et verticalité minérale.

Dès le premier nez, on sent immédiatement l'influence du terroir qui apporte une belle élégance florale et une sensation de fraîcheur et d'énergie omniprésente : on croque dans des fruits juste cueillis, entre pomme Granny ou Reinette, poire juteuse et abricot finement acidulé. On baigne dans une atmosphère florale lumineuse et printanière, évoquant violette, bleuet et jasmin. On pense aussi à la lavande, à la fraîcheur citronnée de la verveine complétée d'une touche de réglisse. Une sensation de fraîcheur que l'on retrouve dans une note iodée et saline, évoquant le lointain passé maritime de ce terroir de marnes calcaires.

La plaisir monte encore d'un cran en bouche : la structure juteuse et énergique déploie des saveurs intenses de jus concentré de poire, entre Conférence et Beurré-Hardy, de pêche au sirop, d'abricot et d'ananas légèrement acidulé. Autant de fruits traversés d'une dimension puissamment épicée, entre poivre et piment, qui souligne l'intense sapidité du vin. Tendue et pratiquement salée, d'une impeccable droiture, la finale excite chaque papille et pénètre au plus profond de nos sens. Ici, le fruit et le sol ne font qu'un.

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Ce superbe Meursault Les Tillets vous réglera, dans sa jeunesse, pour accompagner gambas grillés, calamars à la plancha ou bar cuit en croûte de sel. Plus tard, on ira sur un gratin aux fruits de mer, une lotte au safran ou une paella marinera.

Une seule ombre au tableau : cette cuvée, issu d'une micro-parcelle de 18 ares à peine, reste ultra-confidentiel. A bon entendeur...

Copyright 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine François Mikulski - Meursault Les Tillets - 2020



Dégustation et accords

Robe : Or pâle, brillant.

Nez : Energique et floral : pommes Granny ou Reinette croquantes, poire juteuse et abricot finement acidulé, violette, bleuet et jasmin, lavande, verveine citronnée, une nuance de réglisse. Une note iodée et saline.

Bouche : La structure juteuse et énergique déploie des saveurs intenses de jus de poire, Conférence ou Beurré-Hardy, de pêche au sirop, d'abricot et d'ananas légèrement acidulé. Une dimension puissamment épicée, entre poivre et piment. Finale droite et pénétrante

Accords mets-vins : Dans sa jeunesse, pour accompagner gambas grillés, calamars à la plancha ou bar cuit en croûte de sel. Plus tard, on ira sur un gratin aux fruits de mer, une lotte au safran ou une paella marinera.



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