

Domaine François Mikulski - Meursault 1er Cru Genevrières - 2020



Pour beaucoup d'amateurs, Meursault aurait pu (aurait dû ?) avoir un grand cru. Les Genevrières - tout comme Les Perrières - en ont certainement l'étoffe et la complexité. La communauté d'esprit des Genevrières avec les Bienvenues-Bâtard-Montrachet, à travers la sophistication florale du bouquet, la finesse de la trame en bouche, un ressenti de sophistication et d'élégance des arômes et des saveurs, paraît assez évidente...

François Mikulski exploite sur ce fameux premier cru une petite parcelle d'à peine un demi-hectare. Ici, le système racinaire de la vigne, plantée dans les années 1960, s'installe en profondeur entre les plaquettes calcaires du sous-sol. Ce terroir va donner au vin sa superbe sophistication entre élégance florale et minéralité subtile.

Après un élevage toujours aussi précis et délicat, intégrant à peine 20% de bois neuf, ce Genevrières poétique et complexe est parfaitement fidèle à son terroir, tout en assumant la densité et l'énergie exceptionnelles du millésime 2020. Le nez nous plonge dans un pas de deux parfaitement maîtrisé entre fleurs et épices : d'un côté la violette, le chèvrefeuille, le lilas blanc, le jasmin et le genêt, de l'autre la bergamote, le curcuma, l'encens et le musc, rappelant quelques célèbres parfums, sans oublier la citronnelle, la verveine, la sauge ou encore la coriandre vietnamienne...

En bouche, le vin prend des allures plus sensuelles et enveloppantes, sans pour autant manquer de cette énergie acidulée typique du millésime : au côté de saveurs crémeuses de coulis de pêche jaune, de mangue ou d'ananas, on retrouve des notes plus acidulées de fruit de la passion et d'orange sanguine ainsi qu'une dimension épicée, tonique, autour du poivre Sichuan, du safran, du cumin et de la noix de muscade, allant jusqu'à l'empyreumatisme délicat du piment d'Espelette.

Avec sa finale prodigieuse de longueur, dotée d'une rare capacité à s'emparer de tous vos sens, ce superbe Meursault-Genevrières est parti pour une longue et brillante carrière. Prenez votre temps : oubliez-le 6 ou 8 ans, avant de l'associer à un turbot rôti accompagné d'une sauce Béarnaise, ou encore une belle pièce de veau cuite au sautoir, nappée d'une sauce crémeuse aux girolles ou aux morilles. En fin de repas, nous vous invitons à tenter un gorgonzola servi « à la cuillère »...

Pièce-maîtresse de la collection 2020 signée François Mikulski, ce Genevrières est très demandé par toute la planète vin. Avis aux amateurs : ne tardez pas trop...

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

LA ROUTE DES BLANCS



LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Copyright 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine François Mikulski - Meursault 1er Cru Genevrières - 2020



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Poétique, entre fleurs et épices : violette, chèvrefeuille, lilas blanc, jasmin et genêt, bergamote, curcuma, encens et musc, rappelant quelques célèbres parfums, citronnelle, verveine, sauge ou encore la coriandre vietnamienne

Bouche : Des saveurs crémeuses de coulis de pêche jaune, de mangue ou d'ananas, des notes plus acidulées de fruit de la passion et d'orange sanguine. Une dimension épicée, tonique, autour du poivre Sichuan, du safran, du cumin et du piment d'Espelette.

Accords mets-vins : Un turbot rôti accompagné d'une sauce Béarnaise, ou encore une belle pièce de veau cuite au sautoir, nappée d'une sauce crémeuse aux girolles ou aux morilles. En fin de repas, nous vous invitons à tenter un gorgonzola servi « à la cuillère.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2024 et 2035 au moins

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Carafage d'une heure au moins



Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault 1er Cru

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec.

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques