

## Domaine François Mikulski - Meursault 1er Cru Les Charmes - 2007



Les Charmes forment 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.

Nous nous souvenons encore d'une bouteille de Charmes 1966 du Domaine Jobard, bue en compagnie de Nicolas Potel en 2003, qui fut une des plus grandes envolées émotionnelles jamais procurées par un vin, digne d'un Montrachet...

Le Meursault Charmes 2007 de F. Mikulski diffère un peu du plus pur style Charmes. C'est comme si on montait sur le coteau en direction des Perrières ou qu'on filait vers le nord en direction du Corton-Charlemagne.

Plus précis, plus "sec" et minéral, moins gras qu'à l'accoutumée, il scintille au nez et en bouche. Droit, tendu, vibrant, il convoque poires Williams, millefeuille et amande douce. La finale, d'une très grande persistance, offre une intense minéralité.

Comme tous les grands Meursault Charmes, nous vous invitons à ne pas le boire trop vite : son potentiel d'évolution est encore bien là. Et si vous « succombez », n'oubliez pas de l'aérer au moins deux heures pour qu'il commence à s'exprimer.

Copyright 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Domaine François Mikulski - Meursault 1er Cru Les Charmes - 2007



### Dégustation et accords

Robe : Dorée. Reflet topaze

Nez : A la fois jeune et très complexe.  
Miel, nougat, fruits confits, poire pochée.  
Beurre fondu, quatre-quart, praline. Très  
typé "Charmes".

Bouche : Cohérente avec le nez, la  
fraîcheur en plus (pomme). Pleine et  
aérienne. Salinité délicate. C'est  
généreux, gourmand et très persistant.

Accords mets-vins : Poissons à chair  
ferme (lotte, bar) au beurre blanc.  
Tourteau. Huître chaude. Blanquette de  
veau ou de volaille. Reblochon. Brie de  
Meaux.



### Conseils de service

À consommer :  
Aujourd'hui avec un carafage préalable.  
Idéalement dans 3 à 7 ans.

Température de service : 13°

Ouverture : Carafage conseillé d'une ou  
deux heures.



### Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault

Millésime : 2007

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Approche organique et  
raisonnée