Domaine François Mikulski - Meursault 1er Cru Les Charmes - 2013

Les Charmes forment le climat le plus caractéristique de Meursault, tant le côté glycériné, 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 style du 2013 est assez proche du 2007, peut-être même plus poussé. Tension et minéralité dominent, évoquant presque un Corton-Charlemagne. La bouche, puissante, est plutôt sur les fruits blancs, les légumes très frais, bientôt rejoints par l’eucalyptus et le thé vert.

Regoûté il y a peu, ce Charmes a gagné en densité et en profondeur, la tension du millésime se fond de plus en plus et la puissance sensuelle du terroir commence à s'exprimer pleinement! Après cette dégustation, qui nous a confirmé l'excellent potentiel de ce millésime injustement sous-évalué, nous n'avons pas pu résister au plaisir de vous en proposer quelques bouteilles supplémentaires, que les Mikulski ont eu la gentillesse de nous accorder. Profitez-en, ça commence à être vraiement superbe!

Copyright 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine François Mikulski - Meursault 1er Cru Les Charmes - 2013

Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : Encore un peu réservé. Notes florales (marguerite), mentholées, lactiques (beurre, lait), épicées (gingembre, eucalyptus). Très minéral.

Bouche : Beaucoup de fruits (citron vert, mangue, papaye). Très tendu et droit. La finale est minérale et épicée (poivre blanc). Encore en devenir.

Accords mets-vins : Aujourd'hui, poissons grillés, raie juste pochée, fruits de mer. A maturité : poissons à chair ferme et viandes blanches en sauce crémeuse. Risotto. Pâtes fraîches aux truffes.

Conseils de service

À consommer :
Nous recommandons de le laisser en cave au moins 3 ans. Grand potentiel de garde : 10 ou 15 ans, sans problème...

Température de service : 13°

Ouverture : Long carafage obligatoire tant que le vin est jeune.

Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault

Millésime : 2013

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Approche organique et raisonnée