

Domaine François Mikulski - Meursault 1er Cru Genevrières - 2013



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

Le vin offre au nez une extraordinaire palette aromatique, où cohabitent les fleurs blanches, les poires et les pommes, des notes de fumée, d'encens, d'eucalyptus ou de miel. La bouche est superbe, sur le fruit (abricot, mirabelle, goyave, mangue), elle est déjà très sapide et d'une grande allonge, minérale.

Nous le répétons : ce millésime 2013 n'a pas encore dévoilé toute sa richesse et l'idéal serait de le conserver en cave quelques années. Dans tous les cas, pensez à l'aérer longuement avant de le déguster, avec des plats nobles et délicats, comme une sole, un turbot ou des langoustines...

François Mikulski exploite une parcelle de seulement 0,5 hectares, pour une production souvent inférieure à 3000 bouteilles. Ce magnifique vin, presque extatique, est malheureusement rare. Alors, si vous êtes amateurs, ne tardez pas trop...

Copyright 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine François Mikulski - Meursault 1er Cru Genevrières - 2013



Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : Très fin. Notes fumées, fruits blancs (pomme), peau du raisin. Fruits secs. De l'encens et de l'eucalyptus. Le vin n'a pas encore tout livré...

Bouche : Très sapide et fruitée (pomme, mirabelle, abricot, goyave). Fraîcheur de l'orange. Très droit avec une belle allonge en finale.

Accords mets-vins : Grands crustacés, poissons d'eau douce (omble chevalier). Et pourquoi pas un foie gras... Plus tard : volaille à la crème, risotto aux truffes.



Conseils de service

À consommer :

Grande garde : 10, 15 ans voire plus.
Notre recommandation : le laisser évoluer au moins 2 à 3 ans en cave.

Température de service : 13°

Ouverture : Carafage de deux heures impératif.



Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault

Millésime : 2013

Type : Vin blanc tranquille sec.

Cépage : Chardonnay

Culture : Approche organique et raisonnée