

Domaine François Mikulski - Meursault - 2021



Le Meursault Village est un vin important au Domaine. Marie-Pierre et François Mikulski sont fiers de leur implantation murisaltienne : leur amour de ce terroir s'exprime pleinement dans ce magnifique vin, véritable « vitrine » de leur savoir-faire.

Dans l'esprit du mot terroir, il y a bien sûr l'inscription de l'homme dans son village, à travers l'entretien des sols, le style de vinification, le rapport aux autres... Chacun ici souhaite "faire honneur", à travers ses vins, à ses racines. Chez les Mikulski, on ne lésine donc pas sur les moyens pour élaborer ce Meursault emblématique, parfaitement équilibré et d'une rare densité.

Les raisins des différentes parcelles sont vinifiés séparément puis assemblés, chaque vigne apportant à l'ensemble son identité bien spécifique. On citera par exemple Moulin Landin qui porte le gras et la rondeur du bas du coteau, les Chaumes de Narvaux, plus en hauteur et plus calcaire, qui donne fraîcheur et tension minérale, ou encore Pelles Dessus, située en plein milieu du finage, qui parfait l'équilibre de l'ensemble. Depuis longtemps déjà, François est passé maître dans cette recherche du point d'harmonie le plus parfait, ce moment où le vin va pouvoir entrer en résonance avec l'esprit et le corps tout entier.

Après une vinification la plus naturelle qui soit, sur levures indigènes, et un élevage en fûts toujours parfaitement maîtrisé (avec très peu de bois neuf), ce Meursault 2021 offre le meilleur des deux mondes entre sensualité et fraîcheur, densité enveloppante et énergie épicée.

A peine avons-nous le nez au-dessus du verre que nous sommes immédiatement projetés dans un univers de volupté et de gourmandise typiquement murisaltiennes. On voyage entre éclats d'amande, pignon de pin, île flottante, marmelade finement citronnée, yogourt à la vanille, cassonade, des fleurs lascives rappelant le jasmin, le mimosa, la coronille ou le genêt, mais aussi le miel et la bêtise de Cambrai. Le fruit se déploie, sur de succulentes notes de poire pochée, de pêche finement caramélisée. A l'aération prolongée, le bouquet gagne en finesse et en fraîcheur laissant maintenant percer des notes subtiles et aiguës d'agrumes, de figues de Barbarie, de fleur de citronnier et de citronnelle. Quelle complexité !

On retrouve en bouche un bel équilibre entre une chair généreuse mais souple, et une acidité mûre, expressive qui fait chanter le fruit et les épices sur les papilles. L'entame crémeuse tapisse véritablement le palais, sur des saveurs de clafoutis aux fruits jaunes, avant de laisser la place à une trame épicée bien plus énergique, aux accents poivrés et même

pimentés. Sans crier gare, le vin envahit tranquillement nos sens, d'abord cajoleur, puis bien plus intense et tonifiant. La finale incisive fait littéralement claquer sur la langue son empyreumatisme pierreux. On adore !

Un vin à tiroir, que vous aurez un plaisir sans cesse renouvelé à redécouvrir au fil des années passées en cave. Idéal, d'ici 4 ou 5 ans, sur un poisson charnu accompagné d'une sauce béarnaise et de gnocchis. Mais aussi sur un curry doux de volaille ou de gambas. Plus tard encore, misez sur des ris de veau caramélisés relevés d'une pointe de gingembre.

Un Meursault de référence !

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine François Mikulski - Meursault - 2021



Dégustation et accords

Robe : Or pâle, brillant.

Nez : Gourmand, voluptueux : éclats d'amande, pignon de pin, île flottante, marmelade citronnée, yogourt à la vanille, cassonade, jasmin, mimosa, coronille ou genêt, miel et bêtise de Cambrai, poire pochée, pêche rôtie, citronnelle

Bouche : Bel équilibre entre une chair généreuse mais souple, et une acidité mûre, expressive qui fait chanter le fruit et les épices, sur des saveurs de clafoutis aux fruits jaunes. Finale intensément poivrée, voire pimentée. Belle énergie.

Accords mets-vins : Idéal sur un poisson charnu accompagné d'une sauce béarnaise et de gnocchis. Mais aussi sur un curry doux de volaille ou de gambas.

Plus tard encore, misez sur des ris de veau caramélisés relevés d'une pointe de gingembre.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2024 et 2033

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé (1
heure)



Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault

Millésime : 2021

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques