

Domaine François Mikulski - Meursault Les Tillets - 2021



Grande réussite pour ce parcellaire Les Tillets qui illumine les hauts de coteaux de Meursault sur ce millésime de fraîcheur et d'énergie. Il conjugue à merveille une sensation de fraîcheur incisive avec un empyreumatisme épicé tout droit venu du sol. Un beau mariage du yin et du yang, de la glace et du feu.

Ici, on grimpe sur les hauteurs du finage et on affine le propos du millésime : subtil, tonique et aérien dans ses parfums, juteux et friand dans sa dimension fruitée, droit et épicé dans l'expression du sol, ce Meursault offre des équilibres magnifiques. Les amateurs avisés savent bien qu'à son meilleur, le climat des Tillets est capable de donner de grands vins raffinés, verticaux et intenses : nous y sommes !

En effet, le secteur des Tillets occupe une position d'altitude, à plus de 350 mètres. Il surplombe le très réputé Premier Cru du Clos des Bouchères, dans une zone exposée à l'Est, plus fraîche et tardive. Autant de conditions qui confèrent au vin cette sensation de finesse et d'énergie omniprésente. Mais le terroir argilo-calcaire, plutôt profond et riche en argiles, apporte en contrepoint structure et densité. Autant d'éléments identitaires qui nous semblent justifier pleinement la décision prise par François de vinifier cette parcelle de jeunes vignes séparément.

Dès le premier nez, on sent immédiatement l'influence du terroir et du millésime dans des notes fraîches, pleines de vivacité gourmande, évoquant aussi bien le citron givré qu'un sorbet aux poires, finement poivré. On perçoit la délicatesse d'un pollen de fleurs blanches qui semble frotter dans l'air d'une soirée printanière. On pense à des prairies d'alpage, verdoyantes et fleuries. Les pensées, les violettes, les bleuets s'offrent à nous, accompagnés d'une touche plus sudiste mais toujours tonique de lavande. Au fil de l'aération, on retrouve des marqueurs du finage murisaltien, sur des notes plus lactées et gourmandes de crème fouettée, d'amandine aux poires et de tarte à la mirabelle, juste sortie du four.

On aime l'énergie juteuse de l'attaque, gorgée de saveurs de fruits blancs, d'abricot, de mangue et de jus d'ananas, relevées d'une touche poivrée stimulante. La belle énergie communicative de ce Meursault Les Tillets s'illustre tout autant dans des amers fins et stimulants rappelant les écorces d'agrumes et le poivre vert. On adore cet aller-retour incessant entre la glace et le feu, entre la fraîcheur du fruit et l'empyreumatisme du sol. La concentration et la tension minérale de la finale sont prodigieuses.

Ce Meursault Les Tillets vous réglera, même dans sa jeunesse, pour accompagner des langoustines flambées et snackées ou des noix de Saint-

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Jacques rôties, relevées d'une pointe de curry.

Une seule ombre au tableau : cette cuvée, issu d'une toute petite parcelle de 18 ares à peine, reste ultra-confidentielle. A bon entendeur...

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine François Mikulski - Meursault Les Tillets - 2021



Dégustation et accords

Robe : Or pâle, brillant.

Nez : Vif et expressif : citron givré, sorbet aux poires, poivre blanc, pollen et prairies d'alpage, pensées, violette, bleuet et lavande, des notes plus lactées et gourmandes de crème fouettée, d'amandine aux poires et de tarte à la mirabelle

Bouche : Energie juteuse, gorgée de saveurs de fruits blancs, d'abricot, de mangue et de jus d'ananas, relevées d'une touche poivrée stimulante. Amers fins à la relance, autour des écorces d'agrumes et du poivre vert. Finale tendue, pierreuse.

Accords mets-vins : Dans sa jeunesse, des langoustines flambées et snackées ou des noix de Saint-Jacques rôties, relevées d'une pointe de curry. Plus tard, on ira sur un gratin aux fruits de mer, une lotte au safran ou une paella marinera.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2024 et 2034

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