

## Domaine François Mikulski - Meursault Meix-Chavaux - 2021



Voici une autre perle rare du Domaine que François isole régulièrement depuis la fin des années 2000. Sur ce millésime pourtant frais, on a l'impression que la roche a conservé en mémoire la chaleur des millésimes qui ont précédé pour mieux la restituer dans un registre à la fois sensuel, lascif et empyreumatique. Cette minéralité pierreuse et pénétrante nous fait presque regarder du côté des Perrières!...

Le climat de Meix-Chavaux se situe dans le nord du finage de Meursault, à la sortie de la combe d'Auxey-Duresses. Les Mikulski y exploitent une petite parcelle de moins d'un demi-hectare, située sur la partie haute du coteau, et plantée de vignes âgées d'une quarantaine d'années en moyenne. Sachant que certaines d'entre elles ont largement dépassé le demi-siècle...

La situation géographique du climat, exposé à l'Est et au Nord-Est, relativement venté et frais, mais aussi la nature du sol peu épais (40 centimètres en moyenne), permettant aux racines d'entrer rapidement au contact d'un sous-sol de roches calcaires en plaquettes, donnent traditionnellement aux vins de Meix-Chavaux une verticalité et une imprégnation minérale intense.

Le nez s'ouvre dans un registre sensuel et lascif, que l'on attendait pas forcément sur ce millésime tardif et qui nous ravit. Les volutes de fleurs capiteuses, autour du jasmin, caressent nos sens, tout comme les évocations de coulis de poire et d'abricot, de pêche jaune et d'ananas. On perçoit même une gourmande touche de melon de Cavaillon bien mûr. Des notes d'huile d'amande douce, de praline, de pomme d'Amour et de nougat ajoutent à la sensualité gourmande du propos.

En bouche, ce qui frappe ici aussi, c'est bien l'ampleur de l'entame, cette sensation de concentration que l'on retrouve dans toute cette belle collection. On ne résiste pas à la générosité des saveurs de fruits estivaux, entre pêche, abricot, ananas et mangue. C'est un pur régal. Là encore, l'effet millésime, plutôt tonique et rafraîchissant, et l'effet terroir, avec cette roche omniprésente, aux accents empyreumatiques, se répondent dans un dialogue riche et stimulant. Le vin, incisif et pénétrant, déploie une énergie considérable, portée par un élan épicé qui électrise chaque papille et prolonge le plaisir de longues secondes.

Largement au niveau d'un Premier Cru, ce Meursault Meix-Chavaux vous réglera sur de nobles produits de la mer, à la chair délicate : on pense sole ou barbue grillée, mais aussi gros crustacés...

Un pur bijou, à ne rater sous aucun prétexte.

# LA ROUTE DES BLANCS



LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Domaine François Mikulski - Meursault Meix-Chavaux - 2021



### Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : Sensuel, lascif : fleurs capiteuses autour du jasmin, coulis de poire et d'abricot, pêche jaune et ananas, melon de Cavaillon, huile d'amande douce, praline, pomme d'Amour et nougat

Bouche : De la densité, une entame généreuse sur des saveurs de fruits estivaux, entre pêche, abricot, ananas et mangue. Milieu de bouche plus incisif, alternant fraîcheur des agrumes et empyreumatisme stimulant de la roche et du sol

Accords mets-vins : De nobles produits de la mer, à la chair délicate : on pense sole ou barbue grillée, mais aussi aux gros crustacés (tourteau, araignée, homard)...



### 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