

Domaine François Mikulski - Meursault 1er Cru Genevrières - 2021



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

François Mikulski exploite en métayage, sur ce fameux premier cru, une parcelle de vieilles vignes sur un demi-hectare. Ici, le système racinaire de la vigne, plantée dans les années 1960, s'installe en profondeur entre les plaquettes calcaires du sous-sol. Ce terroir va donner au vin sa superbe sophistication entre élégance florale et minéralité subtile.

Après un élevage toujours aussi précis et délicat, intégrant à peine 20% de bois neuf, ce Genevrières poétique et sophistiqué illumine comme rarement ce terroir d'exception. Le nez nous plonge dans un pas de deux parfaitement maîtrisé entre fleurs raffinées et épices fraîches et subtiles : d'un côté la violette cristallisée, le chèvrefeuille, l'acacia, le muguet, la jonquille, mais aussi le mimosa, des notes d'infusion de tilleul ou de camomille, et une touche miellée. De l'autre, l'anis de Flavigny, la feuille de menthe, la verveine et une subtile nuance de safran.

En bouche, le vin prend des allures plus sensuelles et enveloppantes : la maturité du fruit se marie parfaitement avec la fraîcheur aérienne de la menthe, de l'eau de concombre et l'énergie acidulée du citron jaune ou du pamplemousse. On se régale maintenant de saveurs de poire Comice ou Passe-Crassane, de pomme Reinette, de pulpe d'abricot et d'ananas. Les fins amers de la finale évoquent un excitant noyau de pêche, relevé d'une subtile touche poivrée. Le sol semble s'être totalement fondu dans le fruit.

Avec sa finale à la longueur majuscule, dotée d'une rare capacité à s'emparer de tous vos sens, ce superbe Meursault-Genevrières est parti pour une brillante carrière. Prenez votre temps : oubliez-le 6 ou 8 ans, avant de l'associer à un turbot rôti accompagné d'une sauce Béarnaise, ou encore une belle pièce de veau cuite au sautoir, nappée d'une sauce crémeuse aux girolles ou aux morilles.

Attention, collector : seulement deux barriques produites en 2021 !

Quantité limitée à 1 bouteille par client.

Domaine François Mikulski - Meursault 1er Cru Genevrières - 2021



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Sophistiqué, entre fleurs raffinées et épices fraîches et subtiles : violette cristallisée, chèvrefeuille, acacia, muguet, jonquille, mimosa, notes d'infusion de tilleul ou de camomille, miel, anis de Flavigny, feuille de menthe, verveine, safran

Bouche : Une attaque plus sensuelle et enveloppante : poire Comice ou Passe-Crassane, pomme Reinette, pulpe d'abricot et ananas, fraîcheur aérienne de la menthe, de l'eau de concombre, énergie acidulée du citron jaune ou du pamplemousse. Finale poivrée

Accords mets-vins : Un turbot rôti accompagné d'une sauce Béarnaise, ou encore une belle pièce de veau cuite au sautoir, nappée d'une sauce crémeuse aux girolles ou aux morilles.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2026 et 2040

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Carafage d'une heure au moins



Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault 1er Cru

Millésime : 2021

Type : Vin blanc tranquille sec.

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques