

Domaine François Mikulski - Meursault Les Tillets - 2022



Grande réussite pour ce parcellaire Les Tillets qui illumine les hauts de coteaux de Meursault par sa fraîcheur et son intensité, sur ce millésime pourtant riche et solaire. Un modèle d'équilibre, un concentré de fraîcheur et d'énergie.

Ici, on grimpe sur les hauteurs du finage et on affine le propos du millésime : subtil et tonique dans ses parfums, juteux dans son fruité, fin et droit dans l'expression du sol, ce Meursault offre des équilibres qui frisent la perfection. Les amateurs avisés savent bien qu'à son meilleur, le climat des Tillets est capable de donner de grands vins raffinés, verticaux et profonds : 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.

Avec la succession de millésimes solaires et concentrés que connaît la Bourgogne ces dernières années, le terroir des Tillets affirme son identité et offre une dimension qui justifie pleinement le choix d'une vinification parcellaire. C'est un pur modèle d'équilibre entre concentration et tension, croquant du fruit et élan salin, épicé.

Si le premier nez se montre d'abord un peu réservé, une bonne agitation suffit à libérer l'expression subtile du terroir entre élégance florale et sensation de fraîcheur omniprésente : on croque dans des fruits juste cueillis, entre poire et pêche blanche. On baigne dans une atmosphère florale lumineuse et printanière, évoquant chèvrefeuille, tilleul et petites fleurs des champs. On pense aussi à la fraîcheur citronnée de la verveine, au jus d'une clémentine ou d'un citron jaune, complétée d'une touche de feuille de menthe. Une sensation de fraîcheur que l'on retrouve dans une note iodée et saline, évoquant le lointain passé maritime de ce terroir de marnes calcaires. Progressivement, une myriade d'épices entre dans la danse, renforçant la complexité aromatique de ce beau Meursault Les Tillets. Des épices énergiques, rappelant la cardamome, la baie de genièvre, le poivre ou le gingembre frais.

La prodigieuse sensation d'énergie interne se ressent encore davantage en bouche. Le jus, fuselé, dense mais vibronnant, se charge d'excitantes saveurs d'agrumes épicés : on reconnaît le zeste d'orange et le kumquat, le poivre Sichuan et le clou de girofle. Le milieu de bouche n'en est pas moins gourmand, nourrissant même, entremêlant une touche

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

empyreumatique de noisette grillée avec la confiture d'abricot ou de mirabelle, la pêche jaune et le coulis de mangue. La finale, d'une intensité rare, portée par cette énergie épicée qui n'a jamais quitté le vin, pénètre le corps avec une facilité déconcertante pour un vin aussi jeune.

Mariage parfait de l'identité du millésime et de la spécificité de ce terroir d'altitude, ce Meursault Les Tillets rayonne aujourd'hui et pour longtemps. Côte accord, on l'imagine fort bien avec des gambas grillées au piment d'Espelette ou un filet de Saint-Pierre façon « Retour des Indes » en s'inspirant de la recette d'Olivier Roellinger. Autre option, une barbue à l'oseille ou des langoustines snackées accompagnées d'une sauce légère au curry.

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

Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine François Mikulski - Meursault Les Tillets - 2022



Dégustation et accords

Robe : Or pâle, brillant.

Nez : Frais, élégant : chèvrefeuille, tilleul et petites fleurs des champs. Fraîcheur citronnée de la verveine, clémentine, citron jaune, feuille de menthe, note iodée et saline, cardamome, baie de genièvre, poivre ou gingembre frais.

Bouche : Fuselée, dense mais vibronnante, d'excitantes saveurs d'agrumes épicés entre zeste d'orange et kumquat, poivre Sichuan et clou de girofle. Gourmandise de la confiture d'abricot ou de mirabelle, de la pêche jaune et de la mangue. Très long, pénétrant

Accords mets-vins : Gambas grillées au piment d'Espelette, un filet de Saint-Pierre façon « Retour des Indes » façon Olivier Roellinger. Autre option une barbue à l'oseille ou des langoustines snackées accompagnées d'une sauce légère au curry.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2025 et 2035

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault

Millésime : 2022

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques