

Domaine François Mikulski - Meursault 1er Cru Charmes "Vigne de 1913" - 2022



Voici incontestablement la pépite des Mikulski, le « Grand Cru » du domaine, une sorte de quintessence absolue du terroir des Charmes. Un vin collector, produit sur un ou deux fûts, que seuls quelques critiques et une poignée de privilégiés ont la chance de goûter, et dont François et Marie-Pierre Mikulski nous font l'honneur de nous confier chaque année quelques bouteilles.

Sa densité phénoménale exigera de la patience mais déjà, sa volupté et son incroyable envergure nous tirent du côté d'un Bâtard-Montrachet. Sa concentration exceptionnelle s'équilibre avec la vibration minérale restituée par ces vignes centenaires.

Imaginez plutôt : les vignes de cette petite parcelle ont été plantées voici 110 ans ! Inutile de vous dire qu'à cet âge canonique, les racines ont plongé au cœur des éboulis calcaires et de la roche mère, à 15 mètres sous terre... Là, il n'y a plus de stress hydrique, il n'y a plus de « Charmes du Dessus » ou de « Charmes du Dessous », il n'y a guère d'effet millésime : il y a juste l'expression pure et extraordinairement concentrée d'un grand raisin imprégné d'un grand terroir.

Grâce à la qualité constante du travail mené par François à la vigne depuis 30 ans maintenant, le miracle se renouvelle chaque année : les vignes semblent d'une insolente jeunesse, offrant des raisins, certes peu nombreux, mais pleins d'une énergie vitale apte à déplacer des montagnes !

Bien qu'il soit encore dans ses langes et que seul un long séjour en cave permettra à ce géant de déployer ses ailes, le vin offre déjà une complexité aromatique et une profondeur de texture peu communes. D'une sensualité à nous faire rougir, il déploie ses charmes en volutes denses et expressives, autour du miel et du jasmin, de la pâte d'orange et de la poire pochée, de la madeleine citronnée et d'un financier aux amandes, d'une crème pâtissière et d'un flan au caramel. La fraîcheur et l'énergie du millésime sont bien là : des notes anisées d'herbes fraîches, des nuances d'agrumes et de kiwi s'affirment à l'aération prolongée. On perçoit même une touche de lavande et d'eau de rose. On se régale d'épices douces subtiles, mêlant cannelle, vanille et noix de muscade. C'est un ravissement.

Malgré une densité de matière extraordinaire, la bouche reste souple et dynamique. Les fruits blancs caramélisés et l'abricot confit se mêlent à l'orange, à la mandarine, au pamplemousse rose bien mûr. Autant de

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

fruits relevés de notes tonifiantes de réglisse, de poivre vert, de livèche et de cardamome. C'est un pur concentré de plaisir qui ne cesse de jouer avec tous vos sens.

L'interminable finale est grandiose : majestueuse, vibratoire et tellurique, son intensité pénètre au plus profond de votre être. Longue vie à ce Meursault-Charmes « Vigne de 1913 » exceptionnel de bout en bout. A attendre au moins 5 ans !

Quantité limitée à 1 bouteille par client.

Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine François Mikulski - Meursault 1er Cru Charmes "Vigne de 1913" - 2022



Dégustation et accords

Robe : Or brillant

Nez : Sensuel, profond, énergique : miel et jasmin, pâte d'orange et poire pochée, madeleine citronnée et financier aux amandes, crème pâtissière et flan au caramel, cerfeuil, anis, agrumes, kiwi, cannelle, eau de rose, lavande

Bouche : Extraordinairement dense mais souple et dynamique : citron, safran, fruits à noyau, notes de gingembre et de poivre vert, verveine et réglisse, pomelo et zeste d'orange. Finale vibratoire grandiose

Accords mets-vins : Turbot, bar de ligne, barbue rôtis ou en sauce. Ris de veau à la crème, morilles et asperges vertes. Risotto ou pâtes fraîches aux truffes blanches.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2027 et 2045

Température de service : 12 °

Ouverture : Long carafage recommandé tant que le vin est jeune.



Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault 1er Cru

Millésime : 2022

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques