

Domaine François Mikulski - Meursault Clos de Pré de Manche - 2019



Nous nous situons au cœur d'un petit Clos, ceint de murets de pierre, dans la partie médiane de l'excellent terroir du Pré de Manche, à proximité immédiate des premiers crus Meursault-Caillerets et Volnay-Santenots.

Ici, la pente est assez douce, les sols sont minces et très caillouteux en surface. L'omniprésence de la roche (nous nous situons non loin d'une ancienne carrière) couplée à une exposition majoritaire au Sud-Est en font un terroir précoce. La vigne s'immisce en profondeur dans la roche-mère, fissurée en plaquette : elle y trouve la fraîcheur qui lui permet de résister à des étés de plus en plus chauds et secs.

Comme ce fut le cas en 2019, avec des pics caniculaires et des records de chaleur survenus dès le mois de juin. Cette année-là, les rendements faibles avec des raisins petits et concentrés ont contribué à donner à ce Clos du pré de Manche son style sensuel, ample et furieusement murisalien !

Dès le premier nez, on plonge dans un océan de volupté, sur des notes d'amande grillée, de noisette pralinée, de poire pochée et de fruits blancs confits, de confiture d'abricot, de quatre-quarts ou de brioche à la fleur d'oranger. Quelques impressions plus lactées, entre beurre maniée et crème fouettée, ajoutent encore à la gourmandise du propos. Le sol imprime au bouquet une dimension épicée qui s'affirme au fil de l'aération, autour de l'essence de bergamote, du clou de girofle, du musc et de la noix de muscade.

En bouche, c'est une leçon d'équilibre, entre un volume considérable du fruit et une énergie de tous les instants. Les agrumes confits, citron en tête, sont à la relance d'un jus ample, gorgé de saveurs de fruits blancs caramélisés, de poire Passe-Crassane, de coulis de pêche. La pâte de fruit à l'orange sanguine croise la praline et le sucre d'orge. C'est un pur délice. Quant à la finale, elle se montre particulièrement sapide et persistante.

Un très beau vin de gastronomie, aussi à l'aise sur un risotto aux gambas qu'une blanquette de volaille. Par son relief épicé, on pourra même jouer la carte d'accords plus exotiques : que diriez-vous d'un porc laqué à la Cantonnaise ?...

Attention, collector totalement introuvable !

Domaine François Mikulski - Meursault Clos de Pré de Manche - 2019



Dégustation et accords

Robe : Or clair, lumineuse

Nez : Ample, voluptueux : amande grillée, noisette pralinée, poire pochée et fruits blancs confits, confiture d'abricot, quatre-quarts, brioche à la fleur d'oranger.

Beurre manié et crème fouettée.

Bergamote, clou de girofle, musc et noix de muscade

Bouche : Bel équilibre entre un volume considérable du fruit et une énergie de tous les instants. Les agrumes confits sont à la relance d'un jus ample, gorgé de saveurs de fruits blancs caramélisés, de poire Passe-Crassane, de coulis de pêche.

Plein et sapide

Accords mets-vins : Un risotto safrané aux gambas ou noix de Saint-Jacques, blanquette de veau ou de volaille aux girolles, mais aussi un porc laqué à la Cantonnaise



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2031

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques