

Domaine François Mikulski - Magnum Meursault 1er Cru Charmes "Vigne de 1913" - 2020



Voici incontestablement la pépite des Mikulski, le « Grand Cru » du domaine, dans un rarissime format Magnum. Un vin collector, produit sur un seul demi-muids, que seuls quelques critiques et rares privilégiés ont la chance de goûter, et dont François et Marie-Pierre Mikulski nous confient chaque année quelques bouteilles.

Sa densité phénoménale et sa profondeur abyssale nous tirent du côté d'un Bâtard-Montrachet. La concentration hors-norme est parfaitement équilibrée par la fraîcheur et l'énergie tellurique que les vignes centenaires ont trouvées dans les entrailles terrestres ! En 2020, ce Meursault-Charmes Vigne de 1913 se hisse plus que jamais au sommet de la hiérarchie des plus grands vins de Bourgogne.

Imaginez plutôt : les vignes de cette petite parcelle ont été plantées voici près de 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 près de 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. Jugez-plutôt : on y croise, pêle-mêle, une poire pochée, de la pâte de coing façon « dulce de membrillo », une pêche jaune, des zestes d'orange confits, des nuances de bergamote et d'encens, un soupçon d'ananas, des notes onctueuses évoquant huiles de noisette ou d'amande douce, le camphre, le sésame torréfié, la noix de Cajou, la violette et bien d'autres essences aussi sensuelles que mystérieuses.

La bouche est tout aussi complexe, parfaitement équilibrée entre sensualité, souplesse et énergie épicée : concentré d'orange, coulis de mangue et d'abricot, tarte à la pêche, mais aussi le poivre Sichuan, le safran ou la graine de cumin. C'est un pur concentré de plaisir qui ne cesse de jouer avec tous vos sens.

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

L'interminable finale est grandiose : majestueuse, sophistiquée, d'une intensité qui pénètre au plus profond de votre être. Longue vie à ce Meursault-Charmes « Vigne de 1913 » exceptionnel de bout en bout !

Collector absolu : Quantité limitée à 1 Magnum par client.

Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine François Mikulski - Magnum Meursault 1er Cru Charmes "Vigne de 1913" - 2020



Dégustation et accords

Robe : Or brillant

Nez : Raffiné et profond : poire pochée, pâte de coing façon « dulce de membrillo », pêche jaune, zestes d'orange confits, nuances de bergamote et d'encens, ananas, huiles de noisette ou d'amande douce, camphre, sésame torréfié, noix de Cajou, violette.

Bouche : Parfaitement équilibrée entre sensualité, souplesse et énergie épicée : concentré d'orange, coulis de mangue et d'abricot, tarte à la pêche, mais aussi le poivre Sichuan, le safran ou la graine de cumin. Finale grandiose et interminable.

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 2025 et 2045

Température de service : 12 °

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



Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault 1er Cru

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques