

## Domaine François Mikulski - Meursault - 2015



Le Meursault Village est un vin important au Domaine Mikulski. Marie Pierre et François Mikulski sont fiers de leur implantation murisaltienne, et leur amour de ce terroir s'exprime pleinement dans ce magnifique vin, véritable « vitrine » de leur savoir-faire.

Dans l'esprit du mot terroir, il y a bien sûr l'inscription de l'homme dans son village, à travers l'entretien des sols, le style de vinification, le rapport aux autres... Chacun ici se sent obligé de "faire honneur" à travers ses vins à son village et dans celui-ci plus que tout autre, c'est une vraie réalité.

Chez les Mikulski, on ne lésine donc pas sur les moyens pour élaborer un Meursault Village parfaitement équilibré et d'une rare densité.

Le vin est issu des raisins de quatre parcelles, vinifiés séparément puis assemblés. Moulin Landin, apporte le gras du bas du coteau, Chaumes de Narvaux, la minéralité froide de la montagne, Pelles Dessus, l'équilibre en plein milieu du finage et les Pellans, juste en-dessous des Charmes, la profondeur et la sève. Certaines années, le domaine n'hésite pas à renforcer les qualités de cet assemblage par l'intégration de vins issus des Meix Chavaux, du Limozin, voire des premiers crus.

En 2015, le vin séduit immédiatement par son côté lumineux et puissant, et sa belle densité en bouche le rapprochant d'un style « Charmes ». Le nez est d'ores et déjà très expressif et révèle un véritable concentré de terroir : notes minérales, évoquant le calcaire bien sûr mais aussi la houille, véritable cortège d'épices entre poivre gris et noir, cannelle et curcuma. Le fruit mûr et juteux se fait particulièrement expressif, évoquant poires Comice et Conférence pochées, ou encore la pêche blanche. De fines notes de caramel, de miel mais aussi de pamplemousse complètent ce bouquet particulièrement riche.

En bouche, les équilibres fruit-alcool-acidité sont absolument irréprochables. Le vin est plein, complet, sensuel et très long. Il est savoureux et tellement expressif. Même s'il se goûte déjà fort bien, on a envie de l'attendre quelques années pour l'associer à une poule au riz, des ris de veau ou des noix de Saint-Jacques rôties associées à une sauce safranée! Un vin irrésistible pour tous les « gourmands gourmets » !

## Domaine François Mikulski - Meursault - 2015



### Dégustation et accords

Robe : Or pâle

Nez : Très expressif et complet : notes minérales, calcaire mais aussi la houille, poivres gris et noir, cannelle et curcuma.

Poires Comice et Conférence pochées, pêche blanche. Caramel, miel.  
Pamplemousse

Bouche : Attaque puissante, équilibres fruit-alcool-acidité irréprochables. Finale très longue, marquée par le sol (salinité), les fruits mûrs (poire, pomme, mirabelle) et les agrumes.

Accords mets-vins : Terrine ou tartare de poisson, jambon persillé. Après quelques années : noix de saint-jacques en sauce safranée, bar ou turbot au beurre blanc, poule au riz, ris de veau à la crème de girolles.



### Conseils de service

À consommer :  
Entre 2018 et 2025

Température de service : 12°

Ouverture : Aujourd'hui carafage recommandé. Demain, aération de 2 heures



### Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault

Millésime : 2015

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée, principes biologiques